

**BIRO PUSAT STATISTIK**  
**SURVEI SOSIAL EKONOMI NASIONAL 1982**

**DAFTAR V.2 : PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN/MINUMAN**  
**HOTEL, RESTORAN, WARUNG, DSB.**

**( Catatan Harian )**

**I. PENGENALAN TEMPAT**

1. Propinsi	
2. Kabupaten/Kotamadya *)	
3. Nama Pemberi Jawaban/Jabatan	
4. Alamat Usaha	
5. Jenis Usaha	

**II. KETERANGAN PENCACAHAN**

1. Nama Pencacah	
2. Tanggal Pencacahan	
3. Tanda Tangan Pencacah	

CENTRAL BUREAU OF STATISTICS  
1982 NATIONAL SOCIO-ECONOMIC SURVEY

LISTING V.2: UTILIZATION OF FOOD/BEVERAGES HOTEL, RESTAURANT, FOOD STALL, ETC.

(Daily Record)

I. LOCATION IDENTIFICATION	
1. Province	
2. District/.Municipality *)	
3. Name of respondent & position	
4. Business address	
5. Type of Business	
II. ENUMERATION PARTICULARS	
1. Name of Enumerator	
2. Date of enumeration	
3. Enumerator's signature	

\*) cross out one

## PENJELASAN CARA PENGISIAN BUKU CATATAN HARIAN

Tujuan Pengisian Buku Catatan Harian ini adalah untuk mengetahui banyaknya dan nilai bahan makanan / minuman yang dimasak / disiapkan oleh hotel, restoran, warung, pedagang / pengusaha makanan untuk dijual dalam bentuk makanan jadi. Begitu pula untuk mengetahui jenis - jenis makanan yang dihasilkan menurut jenis bahan yang digunakan, satuan penjualan dan banyaknya dalam satuan penjualan. Disamping itu juga dicatat makanan jadi yang dijual yang berasal dari titipan atau pembelian.

Pengisian Buku Catatan Harian ini dilakukan setiap hari selama seminggu.

Buku Catatan Harian dibedakan menjadi 3 bagian, yaitu :

- Bagian A : Untuk mencatat semua jenis bahan makanan / minuman yang dimasak / disiapkan, menurut banyaknya dan nilainya.
- Bagian B : Untuk mencatat jenis makanan yang dihasilkan menurut banyaknya/nilai bahan yang digunakan, satuan penjualan, harga per satuan penjualan, dan banyaknya dalam satuan penjualan. Disini banyaknya bahan yang digunakan terbatas pada lima makanan pokok yaitu beras, jagung, ketela pohon, ketela rambat, dan terigu. Untuk jagung dan ketela pohon ditanyakan juga jenis/kwalitasnya. Misalnya jagung ( basah dengan kulit, pocelan, jagung muda, dan sebagainya ), ketela pohon (ketela basah, gaplek, tepung tapioka, dan sebagainya).
- Satuan penjualan misalnya piring, mangkok, buah, bungkus, potong, iris, kg., dan sebagainya.
- Bagian C : Untuk mencatat makanan jadi yang dijual yang berasal dari titipan atau pembelian menurut satuan penjualan, harga per satuan penjualan, dan banyaknya dalam satuan penjualan.

## INSTRUCTIONS ON HOW TO FILL THE DAILY RECORD BOOK

The objective of the daily record is to know the quantity and the value of food/ beverages materials that are prepared/cooked by Hotel, Restaurant, Food Stall, Food vendors and sold in the form of prepared foods. It is also used to know Also used to know the types of food produced according to the type of foodstuff that is used, its local unit and its quantity. In addition to this, take notes on the sale of prepared food which were either purchased from other or consigned by others..

The daily record should be filled every day for one week.

The daily record is divided into 3 parts:

Part A write down all the types of food/beverages materials that are cooked or prepared, according to quantity and value.

Part B: write down the type of food produced by quantity/value, local unit, price of each local unit, and the quantity. The amount of material used is limited to the 'five essential foods' which are rice, corn, cassava, sweet potato, and wheat flour. For corn and cassava, we also ask about their quality/ type. For example: corn (wet with skin, shelled, 'young' corn, etc), cassava (wet cassava, dried cassava, tapioca, etc). Local unit such as plate, bowl, pieces, unit, packets, slice, kg., etc.

Part C: write down prepared food sold which are either on consignment or bought, according to the local unit, price for each local unit, and quantity of local unit.

Hari ke : .. 1 .. / .. / ..

Tanggal : 27 Nopember 1982

Jumlah pengunjung/pembeli : 56 orang

A. CATATLAH SEMUA JENIS BAHAN MAKANAN/MINUMAN YANG DIMASAK MENURUT BANYAKNYA DAN NILAINYA

Jenis bahan makanan dan minuman	Satuan setempat	1 (satu) satuan setempat berapa Kg.	Banyaknya dalam		Nilai (Rp)
			Satuan setempat	Kg.	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<b>A. PADI-PADIAN</b>					
1. Beras	liter	0,80	8,00	6,40	2.000
2. Beras ketan					
3. Jagung basah dengan kulit	buah	0,15	24,00	3,60	720
4. Jagung kering dengan kulit					
5. Jagung pocielan/pipilan					
6. Tepung jagung					
7. Tepung terigu	Kg	1,00	0,50	0,50	125
8. Lainnya	x	x	x	x	
<b>B. UBI-UBIAN</b>					
1. Ketela pohon					
2. Gapek					
3. Tepung hasil ketela pohon (tapioka)					
4. Tepung gapek					
5. Ketela rambat					
6. Lainnya (kentang, tales, sagu, dsb.)	x	x	x	x	
<b>C. IKAN : Ikan laut/darat segar, ikan kering/asin, ikan dalam kaleng, udang, cumi, ketam, dan sebagainya</b>					
			x	x	3.600
<b>D. DAGING: Sapi, kerbau, kambing, babi, ayam, termasuk : tulang, jeroan, dendeng, abon, kornet, dan sebagainya</b>					
			x	x	11.400
<b>E. TELUR DAN SUSU: Telur ayam, telur itik, telur asin, susu murni, susu pabrik, keju, dan sebagainya</b>					
			x	x	3.600
<b>F. SAYUR-SAYURAN : Bayam, kangkung, kool, buncis, kacang panjang, tomat, terung, cabe, bawang, dan sebagainya</b>					
			x	x	1.800
<b>G. KACANG-KACANGAN: Kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, kacang kedele, tahu, tempe, tauco, oncom, dsb.</b>					
			x	x	750
<b>H. BUAH-BUAHAN : Jeruk, mangga, apel, rambutan, duku, durian, salak, nenas, pisang, sawo, nangka, dsb.</b>					
			x	x	750
<b>I. LAINNYA : Garam, bumbu dapur, kecap, terasi, kelapa, minyak goreng, mentega, gula merah, gula pasir, teh, kopi, kerupuk, emping, bihun, dan sebagainya</b>					
			x	x	6.200

Day : .....

Date : .....

Number of visitor/buyer: .....people

A. WRITE DOWN ALL TYPES OF FOODS/BEVERAGES MATERIALS BY QUANTITY AND VALUE					
Type of food/beverages	Local unit	1 (one) local unit converted to kg.	Quantity of		Value (Rp)
			Local unit	Kg.	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
A. CEREAL					
1. Rice					
2. Glutinous rice					
3. Wet corn with skin					
4. Dry corn with skin					
5. Dried shelled corn					
6. Corn flour					
7. Wheat flour					
8. Other					
B. Tuber					
1. Cassava					
2. Dried cassava					
3. Tapioca					
4. Dried-cassava flour					
5. Sweet potato					
6. Other (potato, taro, sago, etc)					
C. <u>FISH</u> : Fresh/salt fish water, salted/dried fish, canned fish, shrimp, squid, crab, etc.					
D. <u>MEAT</u> : beef, buffalo, goat, pork, chicken, incl. bones, innards, dried meat, dried shredded meat, canned corned beef					
E. EGG & MILK: chicken egg, duck egg, salted egg, pure milk, factory-processed milk, cheese, etc					
F. VEGETABLES: spinach, water spinach, cabbage, string bean, tomato, eggplant, chili, shallots/garlic, etc.					
G. PULSES: peanut, mung bean, kidney bean, soybean, tofu, tempe, fermented soybean sauce, 'oncom', etc					
H. FRUITS: Orange, mango, apple, rambutan, lanzon, durian, snake fruit, pineapple, banana, sapodillo, jackfruit, etc					
I. OTHERS: salt, spices, soy sauce, fish paste, coconut, frying oil, butter, palm sugar, granulated sugar, tea, coffee, shrimp/fish crackers, emping chips, rice noodle, etc					
TOTAL					

B. CATATAN SEMUA BENS NAKARAN YANG TERDIRI DARI MENURUT BANYAKNYA DAN MELAI BARAH YANG BERGUNA, SATUAN PENJUALAN DAN BANYAKNYA DALAM SETIAP PENJUALAN

Jenis satuan yang diteliti	BARAH YANG BERGUNA																				Satuan penjualan	Banyaknya dalam satuan penjualan		
	P A Y A				J A R U N G				Kacala Pohon				Kacala Kambut				T u t i g a							
	Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Lembaran (kg)	Satuan	Banyaknya dalam	Banyaknya dalam				
	Satuan satuan-pat	kg.	Ribul (kg)	Jumlah/kecilan	Satuan satuan-pat	kg.	Ribul (kg)	Jumlah/kecilan	Satuan satuan-pat	kg.	Ribul (kg)	Satuan satuan-pat	kg.	Ribul (kg)	Satuan satuan-pat	kg.							Ribul (kg)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)			
Wani putih	8 Ribul	6-60	3.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ribul	100	64	
Pertanda Jangay	-	-	-	buah 2-4-400 buah	24 buah	4.40	320	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	180	peleang	30	90
Ryek kacang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,4 kg	0,4	100	100	100	100	ribul	20	30	
Juan putih	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.838	peleang	100	30
Randay	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.028	peleang	100	40
Ayam putih	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.000	ribul	100	64
Gemur Mlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.100	-	-	-
Sayur #)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.100	-	-	-
Puang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	750	buah	20	80

#) sayur masak 10 buah per kebun, MPI (kebang) Cempaka 2001





