

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)
A. PADI-PADIAN					
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. UBI-UBIAN					
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	
C. IKAN : Ikan laut/darat segar, ikan kering/asin, ikan dalam kaleng, udang, cumi, ketam, dan sebagainya					
			x	x	3.600
D. DAGING: Sapi, kerbau, kambing, babi, ayam, termasuk : tulang, jeroan, dendeng, abon, kornet, dan sebagainya					
			x	x	11.400
E. TELUR DAN SUSU: Telur ayam, telur itik, telur asin, susu murni, susu pabrik, keju, dan sebagainya					
			x	x	3.600
F. SAYUR-SAYURAN : Bayam, kangkung, kool, buncis, kacang panjang, tomat, terung, cabe, bawang, dan sebagainya					
			x	x	1.800
G. KACANG-KACANGAN: Kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, kacang kedele, tahu, tempe, tauco, oncom, dsb.					
			x	x	750
H. BUAH-BUAHAN : Jeruk, mangga, apel, rambutan, duku, durian, salak, nenas, pisang, sawo, nangka, dsb.					
			x	x	750
I. LAINNYA : Garam, bumbu dapur, kecap, terasi, kelapa, minyak goreng, mentega, gula merah, gula pasir, teh, kopi, kerupuk, emping, bihun, dan sebagainya					
			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 NILAI BAHAN YANG DIGUNAKAN, SATUAN PENJUALAN DAN BANYAKNYA DALAM SETIAP PENJUALAN

Jenis satuan yang diteliti	BAHAN YANG DIGUNAKAN																					Satuan per-jualan	Banyaknya dalam satuan per-jualan	
	P A Y A S				J A R I N G				Kaca Pyrex				Kaca Lembut				T u r i n g							
	Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Banyaknya dalam		Nilai (Rp)	Nilai (Rp)	Nilai (Rp)	Lainnya (Rp)						
	Satuan ukuran-pat.	Rp.	Nilai (Rp)	Jumlah/kuantitas	Satuan ukuran-pat.	Rp.	Nilai (Rp)	Jumlah/kuantitas	Satuan ukuran-pat.	Rp.	Nilai (Rp)	Satuan ukuran-pat.	Rp.	Nilai (Rp)					Satuan ukuran-pat.	Rp.	Nilai (Rp)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)			
Wasi pahl	8 liter	6.400	5.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	liter	100	64
Perfendal Jangny	-	-	-	buah 4-400	24 buah	4.400	320	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	buah	30	90
Ryek kacang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,4 kg	0,4	160	-	-	-	-	kg	20	70
Jusi apung	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	liter	300	30
Rendang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	liter	300	40
Ayam apung	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	liter	400	20
Demar Mlar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	liter	100	64
Sayur #)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pisang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	buah	20	30

#) sayur masak 10 buah per gelas, MPJ (bentuk) Campuran 200

B. WRITE DOWN ALL THE TYPES OF FOOD PRODUCED BY THEIR QUANTITY AND THE VALUE OF MATERIAL USED, LOCAL UNIT AND QUANTITY IN LOCAL UNIT

Type of food produced	MATERIALS USED																		Local unit	Price per local unit	Quantity in local unit	
	Rice			Corn			Cassava			Sweet Potato			Wheat Flour			Other						
	Quantity in		Value	Type/quality	Quantity in		Value	Type/quality	Quantity in		Value	Quantity in		Value								
	Local unit	Kg.			Local unit	Kg.			Local unit	Kg.		Local unit	Kg.									
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	

C. CATATLAH SEMUA MAKANAN JADI YANG BERASAL DARI TITIPAN/PEMBELIAN MENURUT NAMA MAKANAN

Nama makanan jadi	Makanan ini terbuat dari :						Satuan penjualan	Harga per satuan penjualan	Banyaknya dalam satuan penjualan
	Beras	Jagung	Ke-tela pohon	Ke-tela rambat	Te-rigu	lain-nya			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Kue lapis	-	✓	-	-	-	✓	potong	30	50
Lemper	✓	-	-	-	-	✓	potong	50	40
Teh botol	-	-	-	-	-	✓	botol	125	48
Goreng pisang	-	-	-	-	✓	✓	potong	25	30
Kue Tape	-	-	✓	-	✓	✓	potong	25	30

C. WRITE DOWN PREPARED FOOD THAT ARE CONSIGNED OR PURCHASED, BY FOOD NAME									
Name of prepared food	Food made of :						Local unit	Price per local unit	Quantity in local unit
	Rice	Corn	Cassava	Sweet potato	Wheat flour	other			