



REPUBLIK INDONESIA
BADAN PUSAT STATISTIK
SURVEI KONSUMSI BAHAN POKOK TAHUN 2015
HOTEL DAN PENYEDIAAN MAKAN MINUM

PD -1
 PND -2

- * **Tujuan**
Mendapatkan data estimasi penggunaan bahan pokok
- * **Objek Survei**
Perusahaan/Usaha Hotel, Restoran, Catering, Café, dan Penyediaan Makan Minum Lainnya.
- * **Dasar Hukum**
Pelaksanaan kegiatan ini berdasarkan Undang-undang Nomor 16 Tahun 1997 tentang Statistik.
- * **Kerahasiaan**
Kerahasiaan data yang diberikan dijamin oleh Undang-Undang Nomor 16 Tahun 1997 Pasal 21, tentang Statistik.

BLOK I : PENGENALAN TEMPAT

(1)	(2)	(3)					
1. PROVINSI		<input type="text"/>					
2. KABUPATEN/KOTA *)		<input type="text"/>					
3. KECAMATAN		<input type="text"/>					
4. KELURAHAN/DESA *)		<input type="text"/>					
5. NOMOR BLOK SENSUS (NBS)		<input type="text"/>					
6. NOMOR KODE SAMPEL (NKS)		<input type="text"/>					
7. NOMOR URUT PERUSAHAAN/USAHA		<input type="text"/>					
8. Nama lengkap perusahaan/usaha :							
.....							
9. Nama penanggung jawab perusahaan/usaha :							
.....							
10. Alamat lengkap perusahaan/usaha :							
.....							
<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> </tr> </table> <i>kode pos</i>							
Nomor telepon	: (.....)					
	<i>kode area</i>	<i>nomor telepon</i>					
Nomor faksimili	: (.....)					
	<i>kode area</i>	<i>nomor faksimili</i>					

BLOK II : KETERANGAN PETUGAS

URAIAN	PENCACAH	PENGAWAS
(1)	(2)	(3)
1. NAMA PETUGAS		
2. JABATAN		
3. TANGGAL		
4. TANDA TANGAN		

*) Coret yang tidak perlu

TATA TERTIB PENGISIAN KUESIONER

- Semua pengisian kuesioner harus menggunakan pensil hitam.
- Isian harus ditulis dengan jelas dan mudah dibaca. Penulisan angka menggunakan angka biasa (bukan angka romawi)
- Cara pengisian kuesioner:
 1. Isikan keterangan/jawaban pada tempat yang tersedia dan tulis kode yang sesuai pada kotak yang tersedia.
 2. Lingkari salah satu kode jawaban yang sesuai, kemudian pindahkan kode jawaban ke dalam kotak yang tersedia.
 3. Penulisan angka ke dalam kotak mengikuti kaidah penuh tepi kanan (*right justified*).

BLOK III : KETERANGAN PERUSAHAAN/USAHA

1. Jenis kegiatan utama perusahaan/usaha ini:

Hotel	-1	Kedai makan	-5
Restoran/Rumah Makan	-2	Kedai minum	-6
Jasa Boga/Catering	-3	Kafe/Rumah Minum	-7
Warung Makan	-4	Penyediaan makanan minuman keliling	-8

Restoran/Rumah Makan: kelompok usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan permanen yang menjual dan menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya baik dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan untuk proses pembuatan dan penyimpanan maupun tidak dan telah mendapatkan surat keputusan sebagai restoran/ rumah makan dari instansi yang membinanya.

Jasa Boga/Catering: usaha penjualan makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan untuk kantor, perayaan, pesta, seminar, rapat dan sejenisnya.

Warung Makan: salah satu usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah) yang menyajikan dan menjual makanan dan minuman di tempat usahanya baik dilengkapi maupun tidak dengan perlengkapan dan peralatan untuk proses pembuatan dan penyimpanan dan belum mendapatkan ijin dan surat keputusan dari instansi yang membinanya.

Kedai Makan: usaha perdagangan eceran yang menjual dan menyajikan makanan siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya menggunakan tenda, seperti kedai seafood, kedai nasi goreng.

Kedai Minum: usaha perdagangan eceran yang menjual dan menyajikan utamanya minuman siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya menggunakan tenda, seperti kedai kopi, kedai jus. Termasuk kedai jamu.

Kafe/Rumah Minum: usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen yang menjual dan menyajikan utamanya minuman untuk umum di tempat usahanya, baik dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan untuk proses pembuatan dan penyimpanan maupun tidak dan baik telah mendapatkan surat keputusan sebagai rumah minum dari instansi yang membinanya maupun belum.

Penyedia makanan dan minuman keliling/tempat tidak tetap adalah usaha perdagangan eceran yang menjual dan menyajikan makanan dan minuman siap dikonsumsi yang didahului dengan proses pembuatan dan biasanya dijual dengan cara berkeliling, seperti tukang bubur ayam, nasi goreng, jamu gendong

2. Apakah selama Bulan Maret 2015, usaha ini menggunakan bahan pokok berikut ?

	Ya	Tidak			Ya	Tidak	
1. Beras	1	2	<input type="checkbox"/>	7. Bawang Putih	5	6	<input type="checkbox"/>
2. Jagung	3	4	<input type="checkbox"/>	8. Cabe	7	8	<input type="checkbox"/>
3. Kacang Kedelai	5	6	<input type="checkbox"/>	9. Tepung Terigu	1	2	<input type="checkbox"/>
4. Daging Sapi	7	8	<input type="checkbox"/>	10. Minyak Goreng	3	4	<input type="checkbox"/>
5. Daging Ayam	1	2	<input type="checkbox"/>	11. Gula Pasir	5	6	<input type="checkbox"/>
6. Bawang Merah	3	4	<input type="checkbox"/>	12. Garam	7	8	<input type="checkbox"/>

PERHATIAN: Apabila semua jawaban dari rincian 2 berkode 2, 4, 6, atau 8 ("Tidak") maka **STOP**.

3. Banyaknya tamu/pengunjung selama Bulan Maret 2015 :

(apabila usaha catering atau penyedia makan minum keliling, isikan banyaknya porsi yang terjual/dipesan)

--	--	--	--	--	--

4. Banyaknya hari kerja/beroperasi selama Bulan Maret 2015 :

--	--

BLOK III : KETERANGAN PERUSAHAAN/USAHA (LANJUTAN)

5. Keterangan Konsumsi/Penggunaan/Pengolahan dan Stok Bahan Pokok oleh Usaha/Perusahaan Selama Bulan Maret 2015

* Data mengenai Konsumsi/Penggunaan/Pengolahan, Pembelian, dan Pemberian Bahan Pokok adalah **Selama Bulan Maret 2015**.
 *Data mengenai Stok Awal adalah kondisi pada **Awal Maret 2015**, Sedangkan Stok Akhir adalah Kondisi **Akhir Maret 2015**.

Jenis Bahan Pokok (1)	Volume Bahan Pokok (Kg) (2)	Nilai Bahan Pokok (Rp) (3)
1. Beras		
i. Beras		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
ii. Beras Ketan		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iii. Tepung Beras/Ketan		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
2. Jagung		
i. Jagung Basah dengan Kulit		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>

BLOK III : KETERANGAN PERUSAHAAN/USAHA (LANJUTAN)

5. Keterangan Konsumsi/Penggunaan/Pengolahan dan Stok Bahan Pokok oleh Usaha/Perusahaan Selama Bulan Maret 2015 (lanjutan)

Jenis Bahan Pokok (1)	Volume Bahan Pokok (Kg) (2)	Nilai Bahan Pokok (Rp) (3)
ii. Jagung Basah Tanpa Kulit		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iii. Jagung Kering Tanpa Kulit		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iv. Jagung Pipilan Basah		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
v. Jagung Pipilan Kering		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
vi. Beras Jagung		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
vii. Tepung Jagung/Maizena		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>

BLOK III : KETERANGAN PERUSAHAAN/USAHA (LANJUTAN)

5. Keterangan Konsumsi/Penggunaan/Pengolahan dan Stok Bahan Pokok oleh Usaha/Perusahaan Selama Bulan Maret 2015 (lanjutan)

Jenis Bahan Pokok (1)	Volume Bahan Pokok (Kg) (2)	Nilai Bahan Pokok (Rp) (3)
3. Kacang Kedelai		
i. Kedelai Biji Kering		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
ii. Kedelai Biji Basah dengan Kulit <i>(baik dengan batang dan daun atau tidak)</i>		
a. Konsumsi/Penggunaan/ Pengolahan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Pembelian, Pemberian, dan Produksi Sendiri	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Stok Awal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
d. Stok Akhir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>

6. Keterangan Konsumsi/Penggunaan/Pengolahan Bahan Pokok oleh Usaha/Perusahaan Selama Bulan Maret 2015

Jenis Bahan Pokok (1)	Penggunaan/Pengolahan Bahan Pokok (Kg) (2)	Nilai Bahan Pokok (Rp) (3)
1. Daging Sapi		
i. Daging sapi segar/giling	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
ii. Daging sapi beku/asap	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iii. Tetelan	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iv. Tulang iga sapi	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
2. Daging Ayam		
i. Daging ayam ras	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
ii. Daging ayam buras (kampung)	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
3. Bawang Merah		
i. Utuh	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
ii. Giling	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iii. Goreng	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>

BLOK III : KETERANGAN PERUSAHAAN/USAHA (LANJUTAN)

**6. Keterangan Konsumsi/Penggunaan/Pengolahan Bahan Pokok oleh Usaha/Perusahaan Selama Bulan Maret 2015
(lanjutan)**

Jenis Bahan Pokok	Penggunaan Bahan Pokok (Kg)	Nilai Bahan Pokok (Rp)
(1)	(2)	(3)
4. Bawang Putih		
i. Utuh	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
ii. Giling	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iii. Goreng	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
5. Cabe		
a. Cabe Merah Besar dan Cabe Keriting		
i. Segar	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
ii. Kering	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iii. Giling	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iv. Bubuk	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
b. Cabe Hijau besar		
i. Segar	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
ii. Giling	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
c. Cabe Rawit	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
6. Tepung Terigu	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
7. Minyak Goreng		
i. Minyak kelapa	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
ii. Minyak sawit	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
iii. Minyak goreng lainnya <i>(tidak termasuk minyak samin)</i>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
8. Gula Pasir	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>
9. Garam	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>

BLOK IV : CATATAN

BLOK V : PENGESAHAN

(Tuliskan secara lengkap dan jelas nama pemberi jawaban, jabatan, telepon, tanggal pengesahan dan tanda tangan pemberi jawaban serta cap usaha)

Nama pemberi jawaban :

Jabatan :

Nomor telepon :

Tanggal pengesahan :

Tanda tangan :

Cap perusahaan/usaha :



Subdirektorat Statistik Pariwisata

BADAN PUSAT STATISTIK

Jl. Dr. Sutomo No. 6 - 8, Jakarta 10710

Tlp. (021) 3841195, 3842508, 3810291-4 ext. 6330

Fax: (021) 3506639

Email: pariwisata@bps.go.id