

**PEDOMAN
PRAKTIK KERJA LAPANGAN
MANAJEMEN INDUSTRI PELAYANAN MAKANAN
PROGRAM STUDI
S1 ILMU GIZI**



TIM PENYUSUN

**PUTRI RONITAWATI, SKM., M.Si
LARAS SITOAYU, S.Gz., MKM**

**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
2018**

**BUKU PEDOMAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
MATA KULIAH KEPANITERAAN DIETETIKA**



NAMA : _____
NIM : _____
RS : _____

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU - ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
TAHUN 2018**

DAFTAR ISI

Daftar Isi

PEDOMAN PRAKTEK KUNJUNGAN LAPANGAN

- A. Latar Belakang
- B. Tujuan
- C. Bobot SKS
- D. Peserta dan Pembimbing
- E. Format Laporan
- F. Ketentuan Pelaksanaan
- G. Langkah-langkah Kegiatan

FORMULIR AKTIVITAS PRAKTEK KUNJUNGAN LAPANGAN

- A. Gambaran Umum Rumah Sakit
 - 1. Profil Rumah Sakit
 - 2. Sejarah Pendirian Rumah Sakit
 - 3. Visi dan Misi Rumah Sakit
- B. Gambaran Umum Instalasi Gizi
 - 1. Sejarah Pendirian Instalasi Gizi
 - 2. Falsafah
 - 3. Tujuan Umum dan Khusus
 - 4. Visi dan Misi
 - 5. Riwayat Kepemimpinan Instalasi Gizi
- C. Kebijakan Umum dan Khusus Instalasi Gizi Rumah Sakit
- D. Landasan Hukum Penyelenggaraan Pelayanan Gizi Di RS
- E. Struktur Organisasi Instalasi Gizi
 - 1. Bagan Struktur Organisasi
 - 2. Uraian Tugas dan Fungsi
 - 3. Kepegawaian
- F. Analisis Bagan Kerja Instalasi Gizi
- G. Analisis Kegiatan Bagian Perencanaan Instalasi Gizi
- H. Analisis Kegiatan Bagian Penerimaan, Penyimpanan, Penyaluran
- I. Analisis Kegiatan Bagian Pengolahan Bahan Makanan
- J. Analisis Kegiatan Bagian Distribusi dan Pasca Pengolahan
- K. Pemeriksaan Kegiatan Hygiene Sanitasi di Rumah Sakit
- L. Sistem Pengawasan dan Pelaporan Bahan Makanan
- M. Survey Kepuasan Konsumen Rumah Sakit

N. Pengamatan HACCP

Lampiran

1. Lembar Konsultasi
2. Catatan Kegiatan Mahasiswa
3. Format Sampul Laporan
4. Format Lembar Pengesahan

PEDOMAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

MATA KULIAH GIZI INSTITUSI

A. Latar Belakang

Praktek Gizi Institusi merupakan salah satu bagian integral dari kegiatan pre-register program sarjana kesehatan masyarakat konsentrasi gizi masyarakat. Rotasi di lokasi ini merupakan penerapan pelayanan gizi kepada individu atau kelompok sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Pokok-pokok kegiatan dalam rotasi ini mencakup perencanaan kebutuhan gizi, bahan makanan, produksi dan distribusinya serta manajemen pengawasan mutu. Kegiatan-kegiatan tersebut disusun dalam pengaturan penyelenggaraan makanan non komersil.

Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan landasan ilmu dan teknologi gizi serta memadukan keterampilan keprofesian gizi yang mencakup keterampilan intelektual, teknis dan interpersonal yang dilandasi etika profesi gizi.

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Setelah menyelesaikan kegiatan PKL Gizi Institusi, peserta mampu melakukan, menyediakan, pelayanan makanan yang aman dan bermutu baik untuk individu maupun kelompok sesuai dengan kebutuhannya secara terencana, terkendali, dan *continue* dengan menggunakan prinsip-prinsip ilmu gizi dan berlandaskan etika profesi ahli gizi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mampu menganalisis kegiatan peningkatan mutu pelayanan gizi, termasuk sistem dan kepuasan konsumen
- b. Mampu menganalisis kegiatan perencanaan, penerapan, penetapan tujuan dan organisasi.

- c. Mampu menganalisis pengumpulan dan pengolahan data-data keuangan
- d. Mampu menganalisis kegiatan manajemen fasilitas, termasuk desain dan pemilihan peralatan kerja.
- e. Mampu melakukan analisis dan supervisi integrasi sumber daya keuangan, tenaga, peralatan, barang dan jasa.
- f. Mampu melakukan analisis supervisi produksi makanan yang memenuhi kriteria gizi, dana, dan penerimaan konsumen.
- g. Berpartisipasi dalam kegiatan evaluasi sensorik untuk produk pangan dan gizi.
- h. Mampu melakukan analisis kepemilikan barang, distribusi, dan pelayanan jasa.
- i. Mampu mengelola kegiatan yang berhubungan dengan sanitasi dan keamanan pangan.
- j. Mampu melakukan analisis HACCP pada produk makanan

C. Bobot SKS

Bobot kegiatan menjadi bagian dari mata kuliah Kepaniteraan Dietetika

D. Peserta dan Pembimbing

1. Peserta

Peserta adalah mahasiswa yang mengikuti program mata kuliah Kepaniteraan Dietetika sebagaimana ditetapkan menurut peraturan yang berlaku.

Tugas Peserta:

- a. Mengikuti kegiatan praktek kerja lapangan secara sungguh-sungguh dan bertanggung jawab.
- b. Melakukan diskusi dengan pembimbing
- c. Membuat laporan praktek kerja lapangan sesuai dengan format yang ada
- d. Mempresentasikan laporan praktek kerja lapangan

2. Pembimbing

Pembimbing adalah profesi gizi yang memiliki pemahaman terkait gizi kesehatan masyarakat.

Tugas pembimbing:

- a. Memantau mahasiswa apakah sudah mencapai tujuan sesuai kompetensi
- b. Memberikan panduan kepada mahasiswa tentang kegiatan
- c. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk berdiskusi
- d. Hadir dalam presentase laporan
- e. Bertanggung jawab terhadap presentasi mahasiswa
- f. Memberikan sanksi kepada mahasiswa sesuai dengan ketentuan
- g. Memberikan skor penilaian sebagai hasil evaluasi aktifitas mahasiswa

E. Format Laporan

1. Ketentuan penulisan laporan:
 - a. Ukuran kertas: A4
 - b. Laporan diketik dengan huruf *Times New Roman*, font 12, spasi 1 ½ (judul 1 spasi), margin atas dan kiri 4 cm, margin bawah dan kanan 3 cm, dan dijilid dengan cover warna biru tua.
 - c. Laporan diserahkan 2 exp dalam bentuk hard copy dan soft copy, masing-masing untuk prodi dan rumah sakit.
2. Format Laporan Praktek Kunjungan Lapangan adalah sebagai berikut:

SAMPUL/ HALAMAN JUDUL

(Terlampir) HALAMAN

PERSETUJUAN (Terlampir)

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

B. TUJUAN

BAB II METODE KEGIATAN

A. TEMPAT & WAKTU PELAKSANAAN

B. PESERTA

C. METODE PELAKSANAAN

BAB III HASIL PENGAMATAN DAN PEMBAHASAN

A. GAMBARAN UMUM RUMAH SAKIT (RS)

B. GAMBARAN UMUM INSTALASI GIZI RS

C. KEBIJAKAN UMUM & KHUSUS INSTALASI
GIZI RS

D. LANDASAN HUKUM PENYELENGGARAAN

E. PELAYANAN GIZI RAWAT INAP DI RS

F. STRUKTUR ORGANISASI INSTALASI GIZI RS

- G. ANALISIS BAGAN ALUR KERJA PENYELENGGARAAN MAKANAN, ALUR KERJA PENGADAAN BAHAN MAKANAN, ALUR KERJA PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN, ALUR KERJA PERSIAPAN, PENGOLAHAN DAN DISTRIBUSI MAKANAN
- H. ANALISIS STANDAR PENYELENGGARAAN MAKANAN
- I. ANALISIS KEGIATAN BAGIAN PERENCANAAN INSTALASI GIZI RS
- J. ANALISIS FOOD COST PADA KEGIATAN PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI
- K. ANALISIS KEGIATAN BAGIAN PENERIMAAN, PENYIMPANAN DAN PENYALURAN INSTALASI GIZI RS
- L. ANALISIS KEGIATAN PENCATATAN DAN PELAPORAN BAHAN MAKANAN INSTALASI GIZI RS
- M. ANALISIS KEGIATAN BAGIAN PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN INSTALASI GIZI RS
- N. SURVEI KEPUASAN KONSUMEN RS BERDASARKAN VARIASI MENU, RASA MAKANAN, TEKSTUR MAKANAN, KOMBINASI HIDANGAN, PELAYANAN PETUGAS, CARA PENYAJIAN, WAKTU PENYAJIAN, KEBERSIHAN PERALATAN.
- O. ANALISIS KEGIATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN, PERORANGAN, PENYEDIAAN JAMBAN DAN KAMAR MANDI DI INSTALASI, MANAJEMEN LIMBAH DAN FASILITAS PENCUCI TANGAN INSTALASI GIZI RS

P. ANALISIS KEGIATAN BAGIAN DISTRIBUSI DAN PASCA PENGOLAHAN INSTALASI GIZI RS

Q. ANALISIS DESAIN DAN LAYOUT RUANG PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN DAPUR RS

R. ANALISIS HACCP PRODUK MAKANAN

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

F. Ketentuan Pelaksanaan

1. Pakaian

- a. Menggunakan pakaian yang sopan dan rapi. Tidak diperkenankan memakai celana jeans, kaos, kaos ketat, baju transparan. Peserta putri tidak memakai celana (sesuai rumah sakit).
- b. Menggunakan almamater sebagai identitas

2. Kehadiran

- a. Kegiatan turun lapangan diwajibkan memenuhi 100% kehadiran sesuai dengan waktu yang disepakati oleh pihak rumah sakit
- b. Kegiatan diskusi sebagaimana waktu yang ditentukan oleh dosen/pembimbing dan mahasiswa, minimal 2 kali konsultasi.
- c. Kegiatan presentasi diwajibkan memenuhi 100% kehadiran.
- d. Bila berhalangan hadir harus dilaporkan dengan menyerahkan bukti surat.

3. Ketepatan waktu

Mahasiswa diwajibkan telah berada di lokasi tepat waktu berdasarkan waktu bagian perencanaan, pengolahan, dan distribusi.

G. Langkah-Langkah Kegiatan

1. Persiapan

- a. Menyelesaikan administrasi baik dari pihak kampus maupun pada pihak RS
- b. Mendiskusikan metode dan waktu pelaksanaan pada mahasiswa dengan pihak rumah sakit sebelum pelaksanaan sesuai penempatan praktek di bagian administrasi, penerimaan/logistik serta pengolahan
- c. Menguasai materi Gizi Institusi
- d. Mengetahui gambaran umum instalasi gizi dan standar pelayanan gizi rumah sakit
- e. Membaca buku panduan secara tuntas sebelum turun lapangan
- f. Memiliki Buku PGRS yang terbaru
- g. Mengetahui peraturan dan tata tertib praktek lapangan di RS
- h. Menyiapkan alat tulis, kamera, dan lain-lain untuk mencatat dan dokumentasi selama praktek kerja lapangan.

2. Pelaksanaan

- a. Menganalisis profil RS dan Instalasi Gizi RS
- b. Melakukan review peraturan atau kebijakan lokal yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan dan program gizi RS
- c. Melakukan review struktur organisasi, uraian tugas suatu posisi RS
- d. Melakukan analisis bagan alur kerja penyelenggaraan makanan, alur kerja pengadaan bahan makanan, alur kerja penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, alur kerja persiapan, pengolahan dan distribusi makanan
- e. Melakukan analisis terhadap Standard Operating Procedure (SOP) terhadap standar porsi, standar resep standar bumbu, standar kualitas bahan makanan (spesifikasi bahan makanan), standar kualitas masakan, dan standar penyelenggaraan makanan
- f. Melakukan analisis dalam kegiatan di bagian perencanaan RS diantaranya :
 - Pengumpulan data baik berupa formulir permintaan makanan pasien, rekapan makanan pasien harian,

rekapan makanan pasien bulanan, standar porsi, siklus menu, standar resep, jumlah pasien, standar harga bahan makanan, dan lain-lain

- Pelaporan tertulis
 - Konsep dasar penyusunan dan proses penyusunan anggaran termasuk perhitungan ongkos produksi Instalasi
 - Pemesanan dan pembelian bahan makanan
 - Inventarisasi dan penentuan kebutuhan peralatan
 - Dan lain-lain
- g. Melakukan analisis kegiatan di bagian penerimaan, penyimpanan dan penyaluran RS
- h. Melakukan analisis kegiatan di bagian pengolahan bahan makanan RS, diantaranya :
- Kegiatan persiapan sebelum melakukan pengolahan selanjutnya baik persiapan pada bahan makanan pokok, persiapan lauk, persiapan sayur, persiapan buah-buahan, persiapan kue (snack), persiapan bumbu, dan organisasi pada kegiatan persiapan
 - Kegiatan pengolahan baik pada pembuatan jadwal produksi makanan, standarisasi resep, perbedaan pengolahan sesuai dengan kelas-kelas pasien, dan organisasi pada kegiatan pengolahan
 - Dan lain-lain
- i. Melakukan survey kepuasan konsumen RS berdasarkan variasi menu, rasa makanan, tekstur makanan, kombinasi hidangan, pelayanan petugas, cara penyajian, waktu penyajian, kebersihan peralatan, kelengkapan alat masak
- j. Melakukan pemeriksaan kegiatan hygiene sanitasi makanan, perorangan, penyediaan jamban dan kamar mandi di instalasi, fasilitas pencuci tangan dan manajemen limbah di instalasi gizi RS.
- k. Melakukan analisis kegiatan di bagian distribusi dan pasca pengolahan Instalasi Gizi, diantaranya;

- Jenis perlengkapan dalam penyajian makanan pasien
 - Sistem penyaluran pasca pengolahan pada pasien
- l. Menganalisis sistem pengawasan meliputi pengawasan bahan makanan, pegawai dan mutu makanan, dan lain-lain.
 - m. Menganalisis HACCP produk makanan

**FORMULIR AKTIVITAS PRAKTEK KERJA LAPANGAN
MANAJEMEN LAYANAN MAKANAN INSTITUSI
RUMAH SAKIT**

A. GAMBARAN UMUM RUMAH SAKIT (RS)

1. Profil RS
2. Sejarah Pendirian RS
3. Visi dan Misi RS

Keterangan foto	Keterangan foto	Keterangan foto

Dokumentasi wawancara yang dilakukan

B. GAMBARAN UMUM INSTALASI GIZI (RS)

1. Sejarah pendirian instalasi gizi rumah sakit
2. Falsafah
3. Tujuan Umum&Tujuan Khusus
4. Visi dan Misi
5. Riwayat Kepemimpinan Instalasi Gizi

Keterangan foto	Keterangan foto	Keterangan foto

Dokumentasi wawancara yang dilakukan

C. KEBIJAKAN UMUM & KHUSUS INSTALASI GIZI RS

Adapun kebijakan umum berupa kegiatan pelayanan gizi yang berada dibawah koordinasi Unit Instalasi Gizi RS (Nama Rumah Sakit) sebagai berikut:

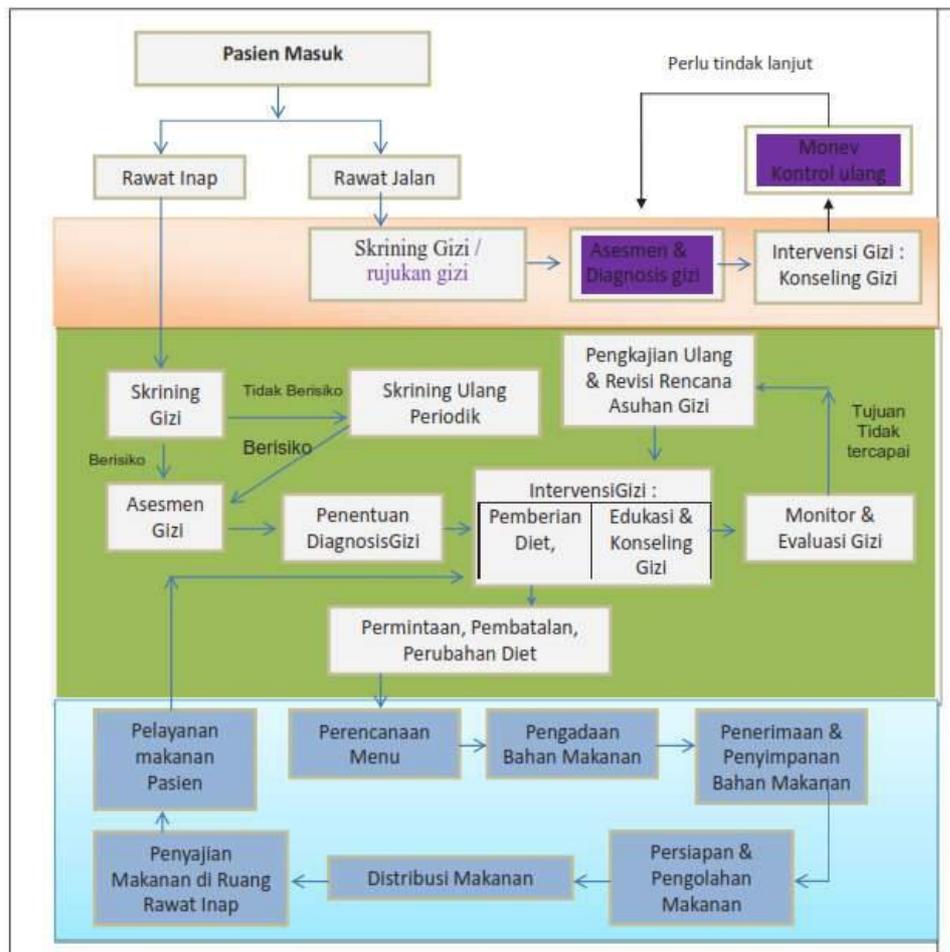
1. ...
2. Dst..

Adapun kebijakan khusus Instalasi Gizi RS (Nama Rumah Sakit) sebagai berikut:

1. ...
2. Dst..

Mekanisme pelayanan gizi di RS (Nama Rumah Sakit) adalah sebagai berikut:

Gambar 1 Mekanisme Pelayanan Gizi di Rumah Sakit



D. LANDASAN HUKUM PENYELENGGARAAN PELAYANAN GIZI DI RS

Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi dengan Kepala Instalasi Gizi atau Pegawai lainnya, sesuai dengan peraturan dan kebijakan pihak rumah sakit yang dijadikan sebagai acuan dan dasar pertimbangan dalam penyelenggaraan pelayanan gizi di rumah sakit diperlukan perundang-undangan pendukung (legal aspect). Beberapa ketentuan perundang-undangan yang digunakan adalah sebagai berikut :

- 1)
- 2)
- 3) dst..

Adapun peraturan atau kebijakan lokal bisa terkait pegawai, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan, pengolahan dan distribusi makanan, hygiene sanitasi makanan, distribusi dan pasca pengolahan, mutu makanan, dan lain-lain, narasikan semua hasil wawancara terkait peraturan atau kebijakan lokal diatas (bila ada). Peraturan atau kebijakan lokal mengacu pada apa... atau alasan dibuatnya seperti apa.

Keterangan foto	Keterangan foto	Keterangan foto

Dokumentasi wawancara yang dilakukan

Keterangan foto	Keterangan foto	Keterangan foto

Dokumentasi Instalasi Gizi Secara Umum

Deskripsikan gambar diatas kaitannya dengan tugas dari jabatan pegawai masing-masing

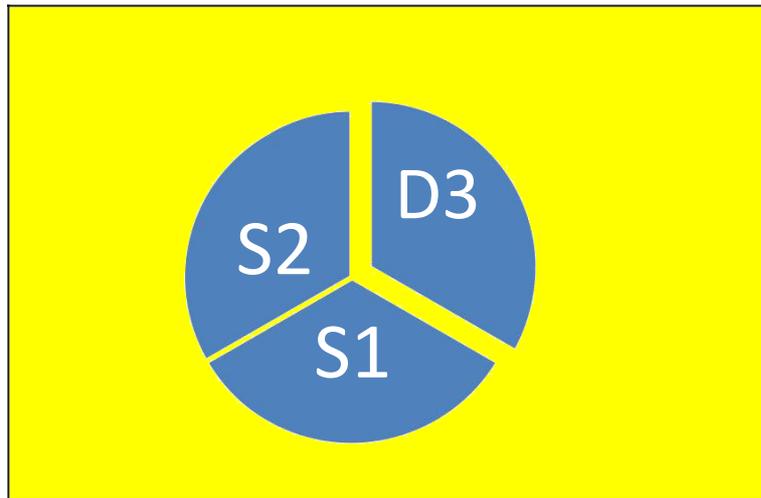
3. Kepegawaian

Tabel 2

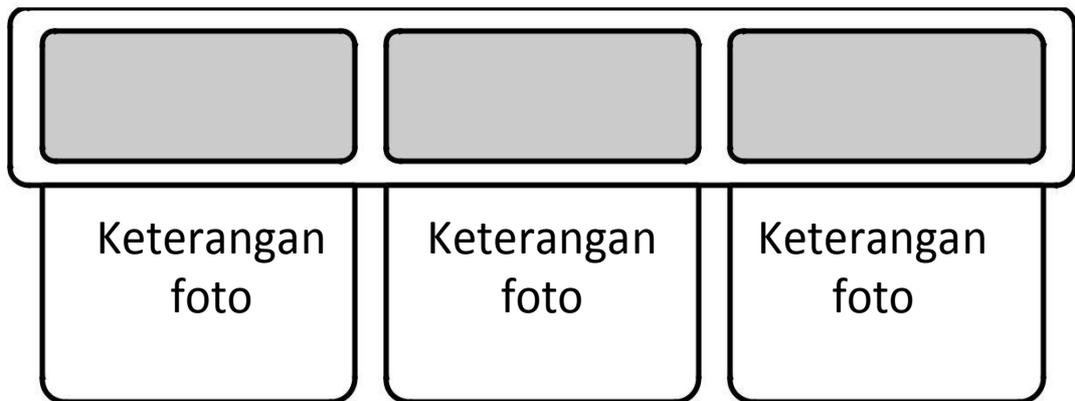
Jumlah Pegawai di Instalasi Gizi Rumah Sakit

No	Jabatan	Pendidikan								Jumlah
		S2	S1 (S.Gz)	S1 (SKM)	D IV	D III	D I	SMKKA	Lain	
1	Ka. InstGizi									
2	ADM									
3	Logistik									
4	Pengolahan									
5	Gizi									
6	dll(bila ada)									
TOTAL										

Data Sekunder, tahun



Gambar 3 Diagram Distribusi Pegawai Berdasarkan Tingkat Pendidikan



Dokumentasi wawancara yang dilakukan

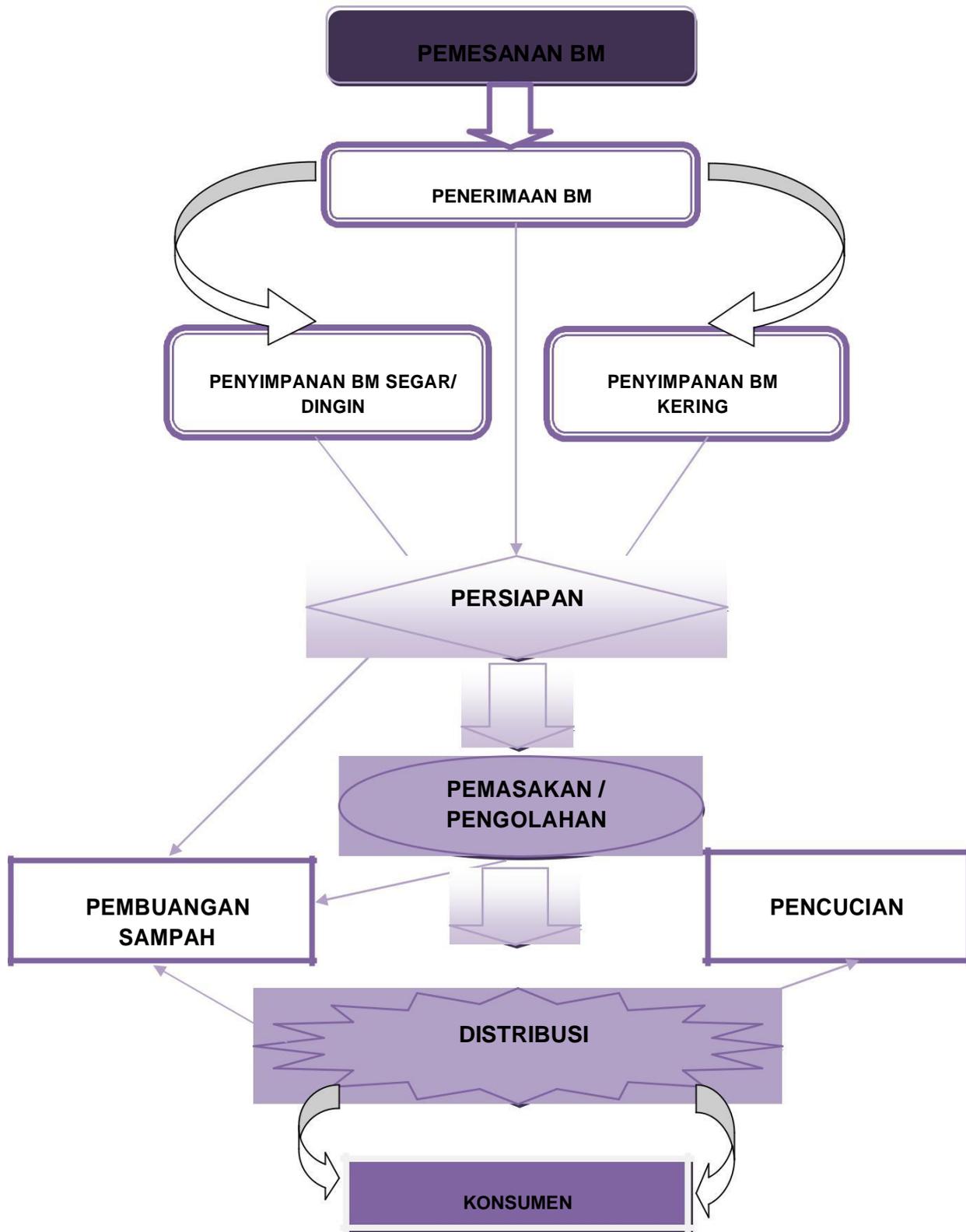
F. ANALISIS BAGAN ALUR KERJA INSTALASI GIZI

Tabel 3

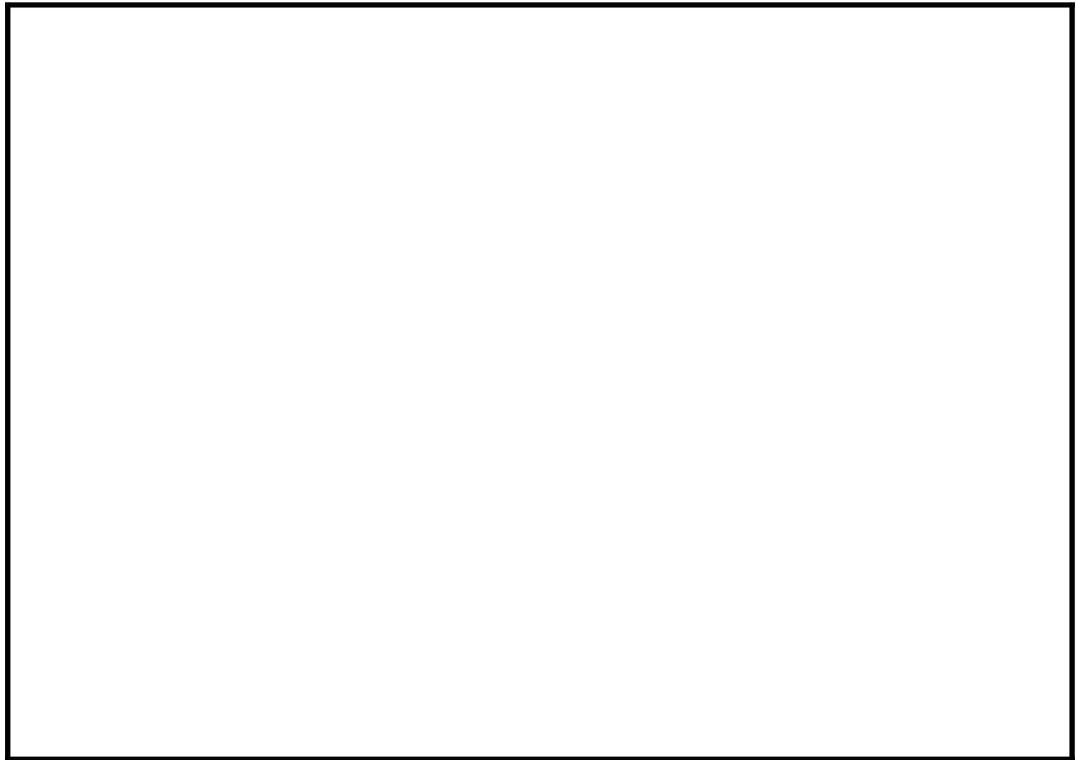
Cheklis Bagan Alur Kerja Instalasi Gizi RS

No	Bagan Alur Kerja	Ada/ Tidak Ada	Promosi KIE Bagan Alur Kerja
1	Alur Kerja Penyelenggaraan Makanan		
2	Alur Kerja Pengadaan Bahan Makanan		
3	Alur Kerja Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan		
4	Alur Kerja Persiapan, Pengolahan dan Distribusi Makanan		
5	Alur lainnya (bila ada)		

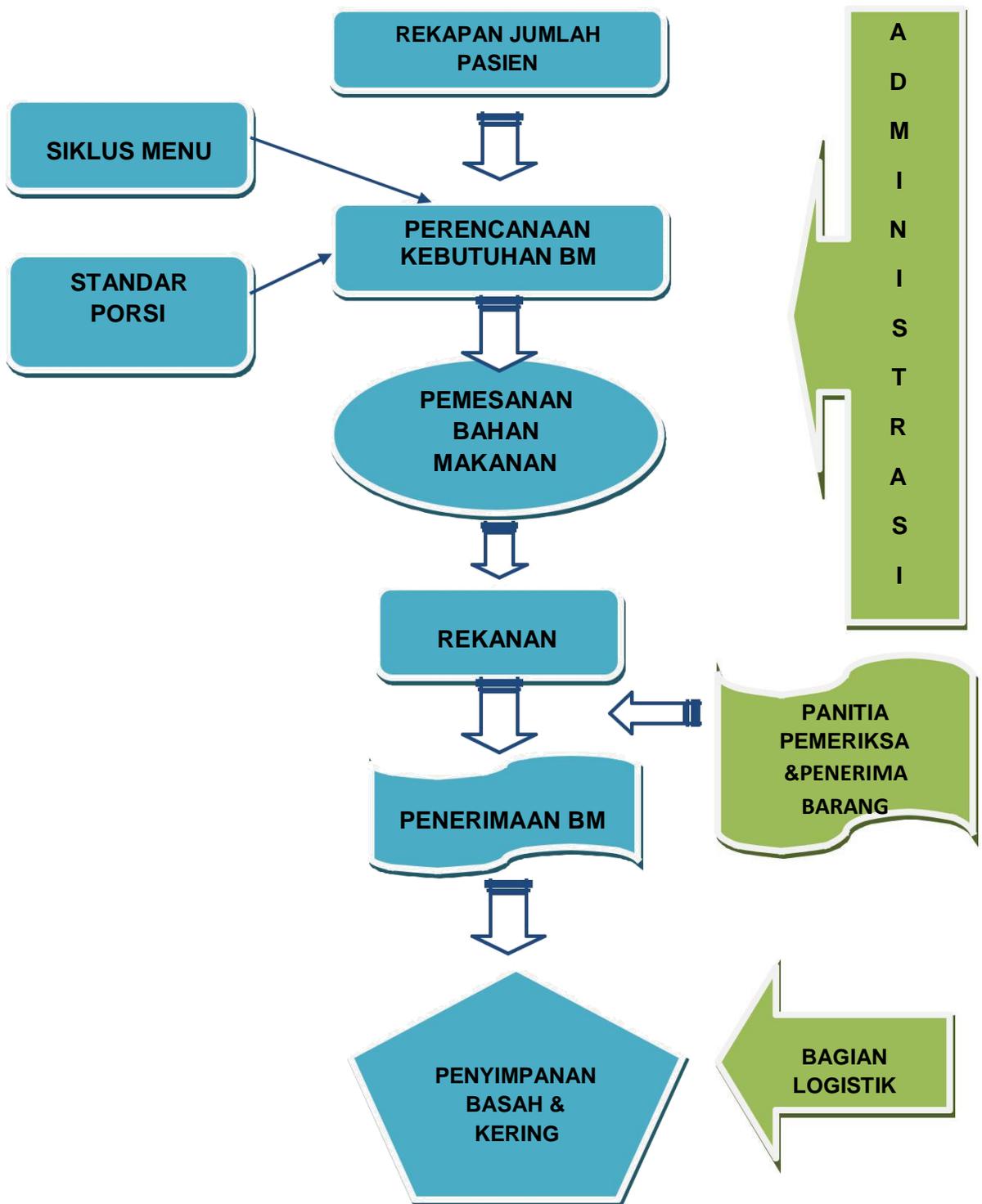
Gambar 4 Bagan Contoh Alur Kerja Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Tipe A



Hasil Pengamatan Bagan Alur Kerja Penyelenggaraan Makanan

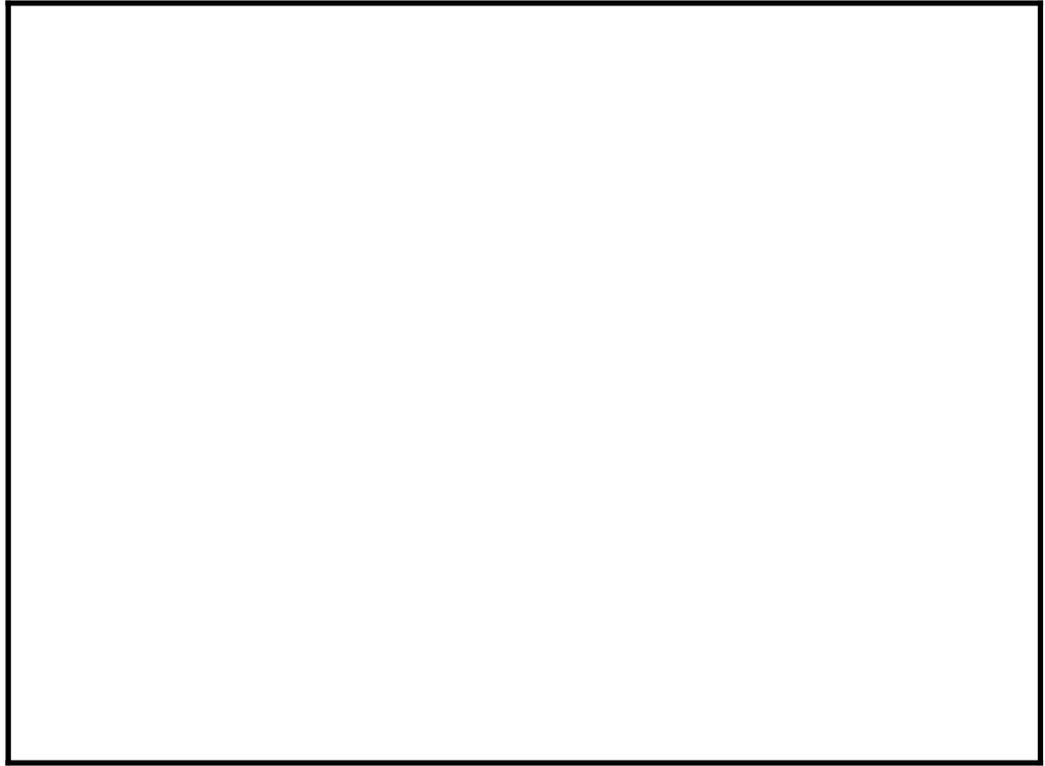


Gambar 5 Bagan Alur Kerja Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit
(Bila ada)

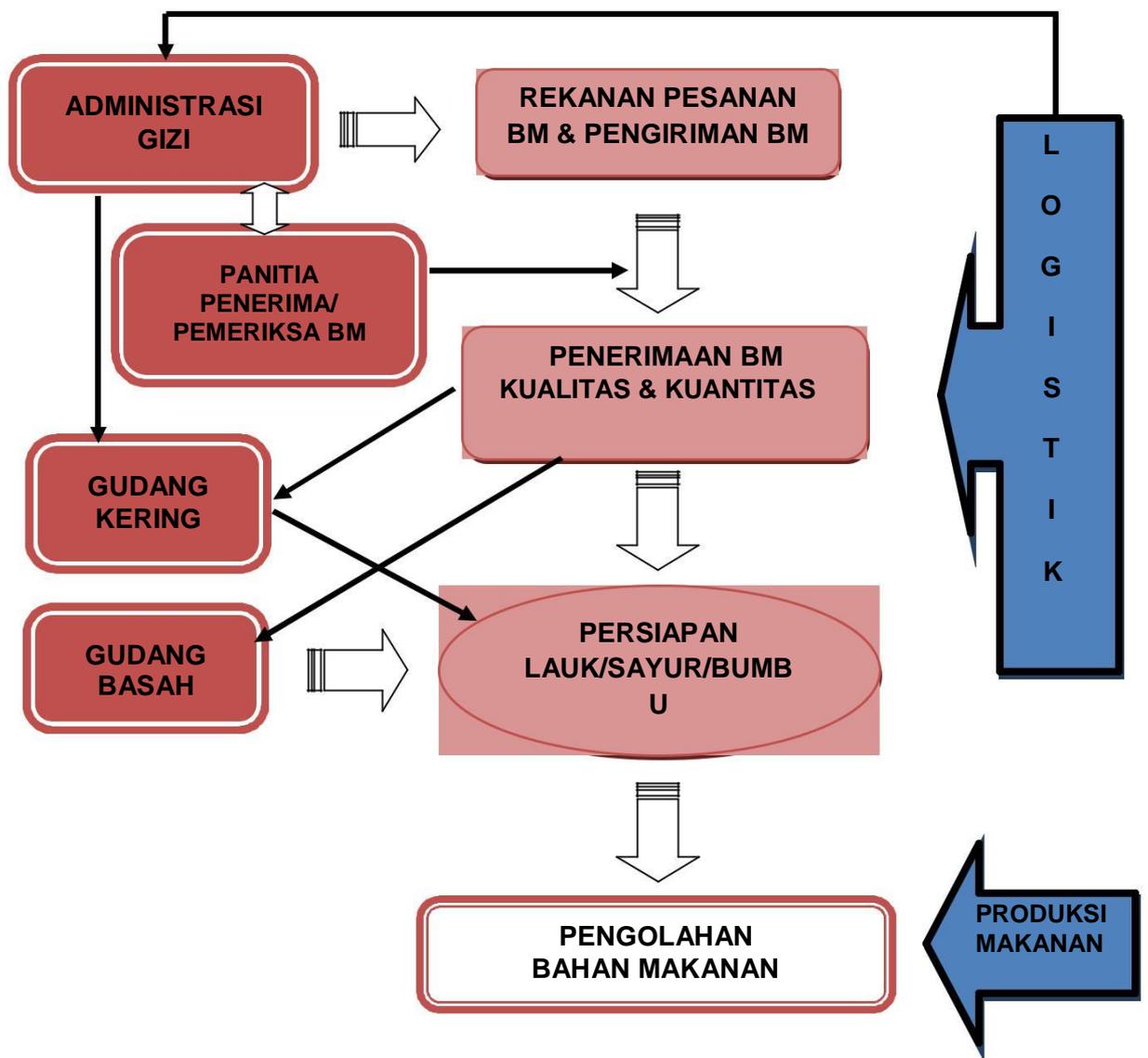


Gambar 6 Bagan (Contoh) Alur Kerja Pengadaan Bahan Makanan di Rumah Sakit Tipe A

Hasil Pengamatan Bagan Alur Kerja Pengadaan Bahan Makanan

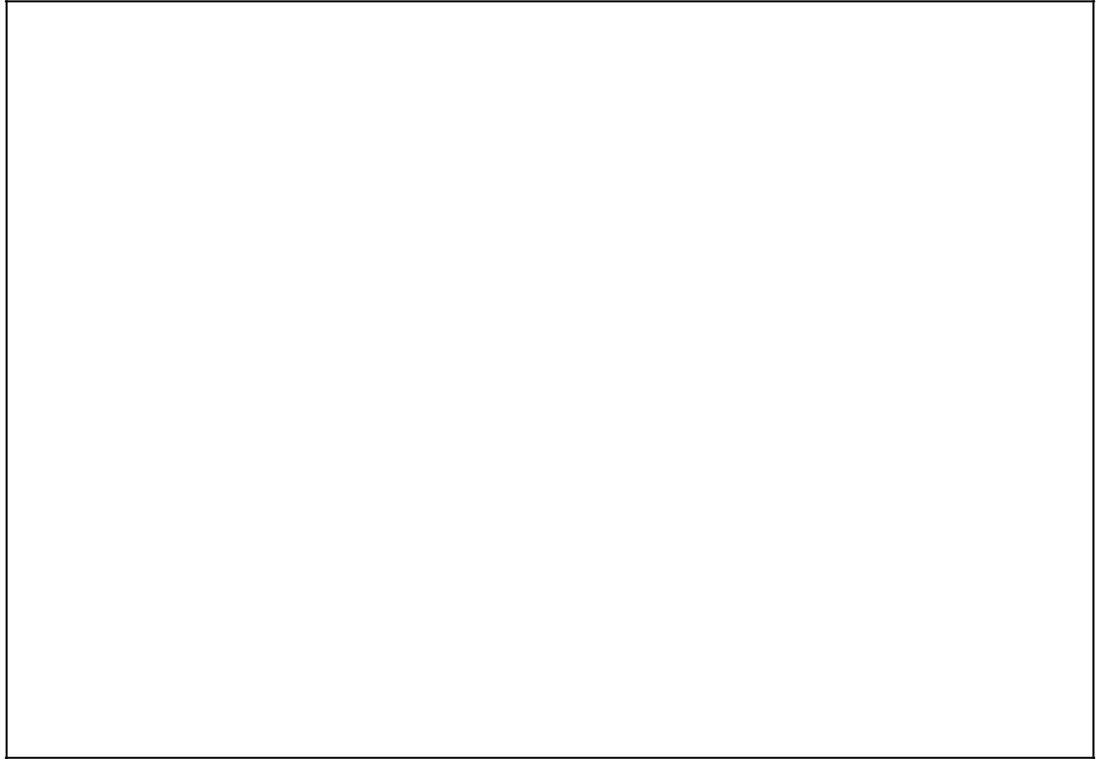


Gambar 7 Bagan Alur Kerja Pengadaan Bahan Makanan di Rumah Sakit

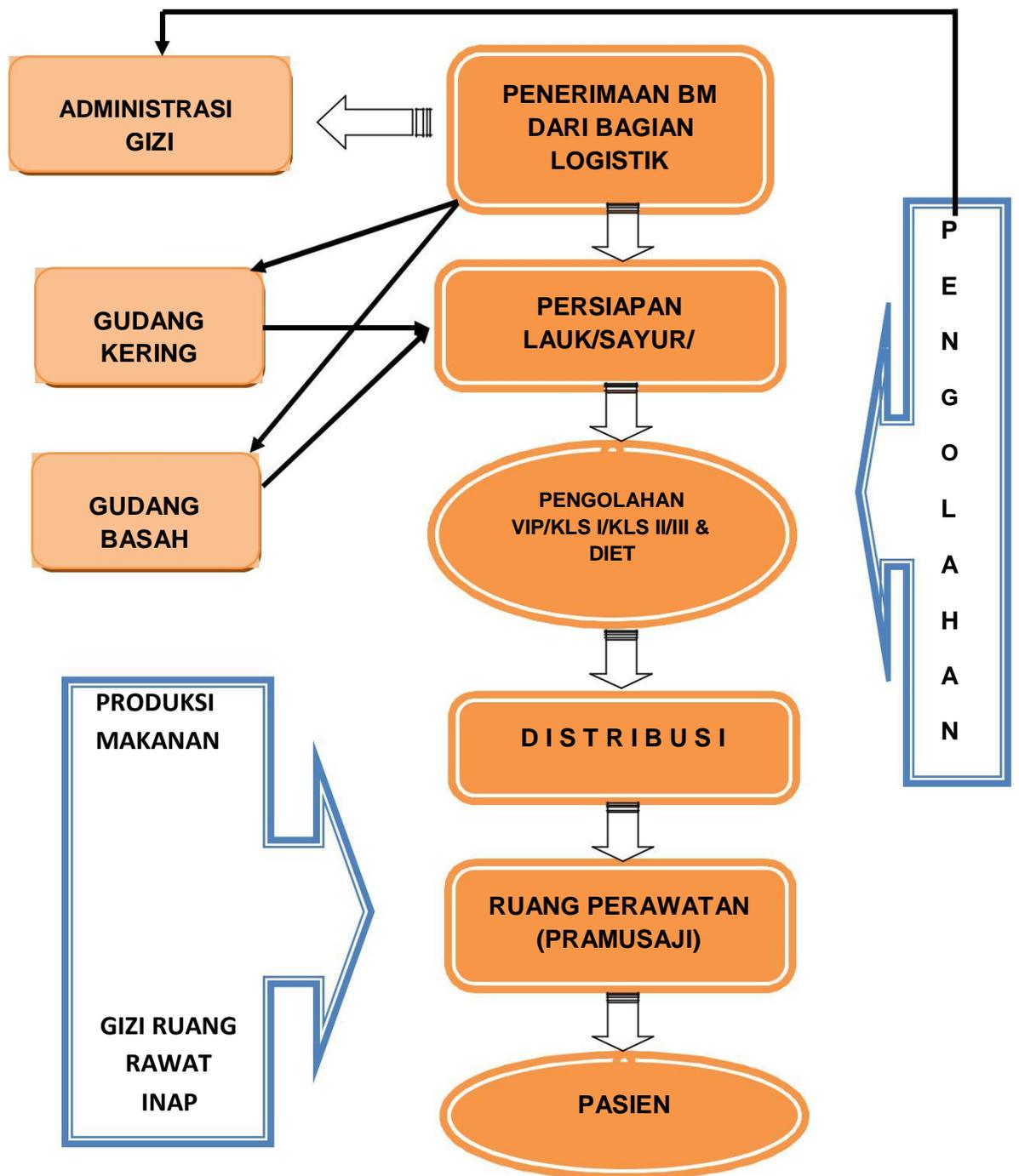


Gambar 8 Bagan Contoh Alur Kerja Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Tipe A

Hasil Pengamatan Alur Kerja Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit

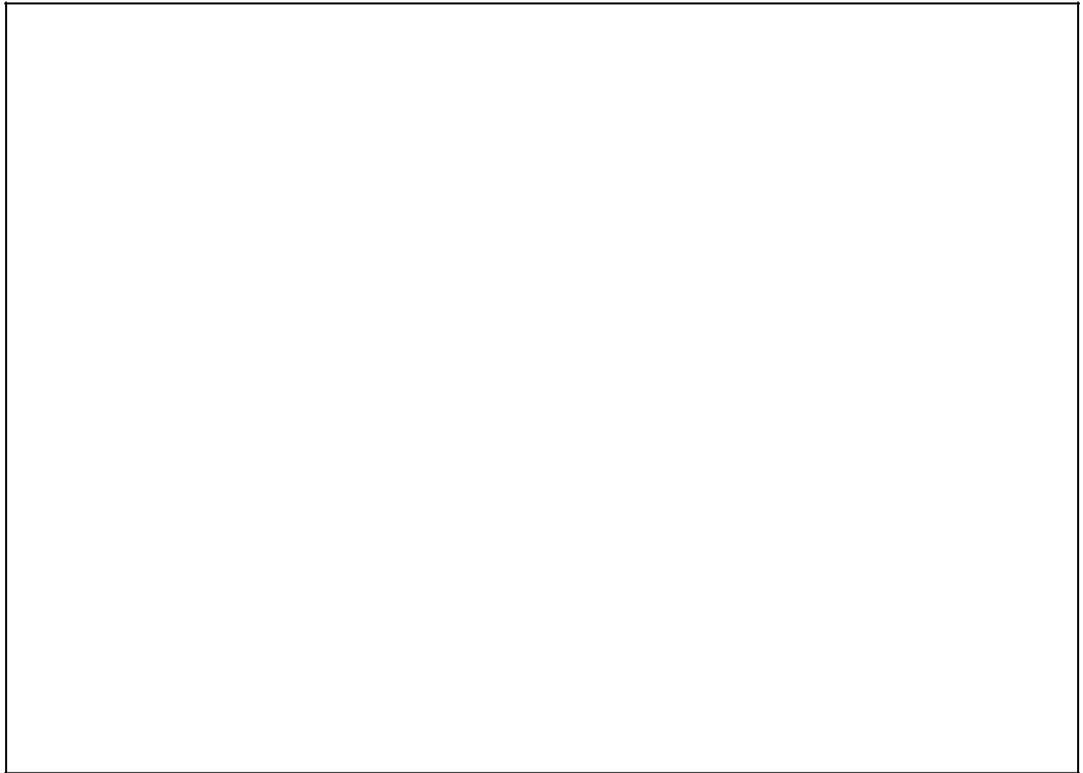


Gambar 9 Bagan Alur Kerja Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit



Gambar 10 Bagan Contoh Alur Kerja Persiapan, Pengolahan dan Distribusi Makanan di Rumah Sakit Tipe A

Hasil Pengamatan Alur Kerja Persiapan, Pengolahan dan Distribusi
Makanan di Rumah Sakit Tipe A



Gambar 11 Bagan Alur Kerja Persiapan, Pengolahan dan Distribusi Makanan
di Rumah Sakit (Bila ada)

Deskripsikanlah implementasi setiap bagan.

**G. ANALISIS KEGIATAN BAGIAN PERENCANAAN INSTALASI
GIZI RS**

Tabel 4

Analisis Bagian Perencanaan RS

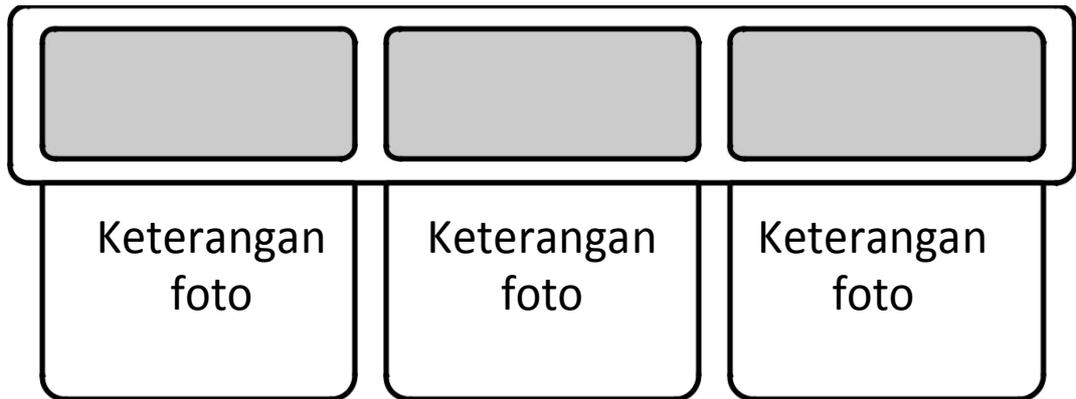
Pengumpulan Data		
No	Pengumpulan Data	Hasil Pengamatan Langsung
1	Formulir permintaan makanan Pasien/ Ampra Makanan	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
2	Rekapan Makanan Harian Pasien	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
3	Rekapan Makanan Bulanan Pasien	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:

4	Penetapan Standar Porsi	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
5	Pembuatan Siklus Menu	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
6	Penetapan Standar Resep	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
6	Penetapan Standar Resep	Lokasi/Ruangan:
8	Penetapan Standar Porsi	Lokasi/ Ruangan :
7	Perhitungan/pendataan Jumlah Pasien	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:

8	<p>Pembuatan Standar Harga Bahan Makanan</p>	<p>Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:</p>
9	<p>dll (bila ada)</p>	<p>Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:</p>
Pelaporan Tertulis		
Hasil Pengamatan		
<p>Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:</p>		

Perhitungan Ongkos Produksi untuk Suatu Periode Tertentu, minimal untuk menu sehari
Hasil Pengamatan
Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan
Hasil Pengamatan
Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
Inventarisasi dan Penentuan Kebutuhan Peralatan
Hasil Pengamatan
Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
dll (bila ada)
Hasil Pengamatan Langsung

Deskripsikan Implementasi dari tabel diatas, lampirkan semua data Instalasi Gizi diatas di laporan.



Dokumentasi proses mendapatkan informasi diatas

H. ANALISIS KEGIATAN DI BAGIAN PENERIMAAN, PENYIMPANAN DAN PENYALURAN INSTALASI GIZI RS

Tabel 5

Kegiatan Bagian Penerimaan, Penyimpanan, dan Penyaluran

Penerimaan
Hasil Pengamatan Langsung
Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Petugas Utama: Petugas Pembantu: Supervisor: Proses:

Penyimpanan
Hasil Pengamatan Langsung
Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Petugas : Supervisor: Proses:
Penyaluran
Hasil Pengamatan langsung
Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Petugas: Proses:

Deskripsikanlah implementasi dari tabel diatas

Keterangan foto	Keterangan foto	Keterangan foto

Dokumentasi Kegiatan Pengamatan langsung

I. ANALISIS KEGIATAN BAGIAN PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN INSTALASI GIZI RS

Tabel 6

Kegiatan Bagian Pengolahan Bahan Makanan Instalasi Gizi

Persiapan		
No	Jenis Bahan Makanan	Hasil Pengamatan Langsung
1	Bahan Makanan Pokok	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses Persiapan sebelum Diolah:
2	Lauk	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses Persiapan sebelum Diolah:
3	Sayur-Sayuran	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat:

		Persiapan sebelum Diolah:
4	Buah-buahan	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses Persiapan Sebelum Diolah:
5	Snack (Kue)	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
6	Bumbu	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Standar Bumbu: Proses:
7	Organisasi pada kegiatan Persiapan	Penjelasan:

Kegiatan Pengolahan	
Membuat Jadwal Produksi Makanan	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
Melakukan Standarisasi Resep dan Uji Coba Resep Baru	Lokasi/Ruangan: Waktu: Alat: Proses:
Perbedaan pengolahan sesuai dengan kelas-kelas pasien	Penjelasan:
Organisasi kegiatan pengolahan	Penjelasan:

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Keterangan foto	Keterangan foto	Keterangan foto

Dokumentasi keseluruhan segmen

J. ANALISIS KEGIATAN BAGIAN DISTRIBUSI DAN PASCA PENGOLAHAN INSTALASI GIZI RS

Tabel 7 Kegiatan bagian Distribusi

Jenis Perlengkapan dalam Penyajian Makanan Pasien	
Kamar inap	Tempat penyajian
Sistem Distribusi	
Penjelasan:	
Proses Rinci Distribusi	

Penjelasan:
dll (bila ada)
Hasil Pengamatan Langsung

Deskripsikanlah implentasi dari tabel diatas.

Keterangan foto	Keterangan foto	Keterangan foto

K. PEMERIKSAAN KEGIATAN HYGIENESANITASI DI INSTALASI GIZI

TABEL 8

Kegiatan Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RS

Pemeriksaan Kegiatan Hygiene
Sanitasi Makanan
Waktu dilakukannya oleh pihak Rumah Sakit:
Kategori bahan makanan sebelum diolah:
Kategori alat:
Kategori bagian persiapan :
Kategori bagian pengolahan:

<p>Kategori bagian penyajian:</p> <p>dll:</p>
<p>Sanitasi Perorangan</p>
<p>Waktu dilakukannya oleh pihak Rumah Sakit:</p> <p>Penggunaan alat pelindung diri:</p> <p>Perbedaan alat pelindung diri untuk beberapa pegawai:</p> <p>Prosedur (perilaku hidup bersih dan sehat) sebelum bekerja:</p> <p>dll:</p>
<p>Penyediaan Jamban dan kamar mandi</p>
<p>Rasio jumlah jamban dengan pegawai:</p> <p>Kebersihan jamban:</p> <p>Kelengkapan sarana dan prasarana:</p> <p>Lokasi:</p> <p>dll</p>
<p>Fasilitas Pencuci Tangan</p>
<p>Rasio jumlah fasilitas dengan pegawai:</p> <p>Waktu mencuci tangan bagi pegawai:</p>

Kebersihan Fasilitas Pencuci Tangan:
Kelengkapan sarana dan prasarana:
Lokasi:
dll
Manajemen Limbah
Penjelasan:
Manajemen Sampah
Kelengkapan sarana dan prasarana:
Jumlah tempat sampah:
Jenis-jenis tempat sampah:
Alur pembuangan sampah:
Waktu Pembuangan
dll (bila ada)
Hasil Pengamatan Langsung

Deskripsikanlah implementasi dari tabel diatas.

Keterangan foto	Keterangan foto	Keterangan foto

Dokumentasi semua segmen diatas

..

L. SISTEM PENGAWASAN MELIPUTI PENGAWASAN BAHAN MAKANAN, PEGAWAI DAN MUTU MAKANAN, DAN LAIN-LAIN

Tabel 9 Pengawasan Instalasi Gizi

Pengawasan Instalasi Gizi	Keterangan
Pencatatan dan Pelaporan Pengadaan Makanan	
1) Formulir pemesanan bahan makanan harian.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
2) Pencatatan bahan makanan yang diterima oleh bagian gudang instalasi gizi pada hari itu.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
3) Pencatatan sisa bahan makanan (harian/bulanan), meliputi bahan makanan basah dan bahan makanan kering	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
4) Pencatatan data permintaan/pemesanan bahan makanan berdasarkan bon-bon pemesanan dari masing-masing unit kerja.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
Pencatatan dan Pelaporan Tentang Penyelenggaraan Makanan	
1) Buku laporan timbang terima	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk)

antara pergantian rotasi (berisi pesan-pesan yang penting).	Penjelasan:
2) Buku laporan pasien baru/yang berdiet khusus.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
3) Buku laporan pasien baru makanan biasa.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
4) Buku laporan pergantian/pertukaran diet pasien.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
Pencatatan dan Pelaporan Tentang Perlengkapan Peralatan Instalasi Gizi	
1) Membuat kartu inventaris peralatan masak.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
2) Membuat kartu inventaris peralatan makan.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
3) Membuat kartu inventaris peralatan kantor.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
4) Buku besar tentang peralatan keseluruhan (untuk simpan pinjam).	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
5) Formulir untuk pelaporan alat-alat masak.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
6) Formulir daftar kekuatan pasien	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk)

dalam sehari.	Penjelasan:
7) Laporan jumlah pasien pada pagi hari setiap harinya.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
8) Laporan jumlah petugas yang dilayani Instalasi Gizi	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
Pencatatan dan Pelaporan Anggaran Belanja Bahan Makanan	
1) Pencatatan tentang pemasukan dan pemakaian bahan makanan harian selama 1 kali putaran menu.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
2) Perhitungan tentang rencana kebutuhan bahan makanan untuk yang akan datang selama bulanan/ tahunan.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
3) Rekapitulasi tentang pemasukan dan pemakaian bahan makanan.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
4) Perhitungan harga rata-rata pemakaian bahan makanan per orang per hari dalam satu kali putaran menu.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
5) Pelaporan tentang kondisi rekanan harian/tahunan.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
6) Pencatatan tentang penggunaan bahan bakar perbulan.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:

Pencatatan dan Pelaporan Pelayanan Gizi di Ruang Rawat Inap	
1) Buku catatan harian pasien tentang perkembangan diet, termasuk catatan makanan sisa yang tidak dihabiskan.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
2) Formulir permintaan makanan untuk pasien baru.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
3) Formulir pembatalan makanan untuk pasien pulang.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
4) Formulir perubahan diet	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
5) Formulir permintaan makan pagi; siang dan sore.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
6) Laporan harian tentang kegiatan penyuluhan.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
Pengawasan Standar Porsi	
1) Untuk bahan makanan (padat) pengawasan porsi dilakukan dengan penimbangan.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
2) Untuk bahan makanan yang cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu dipakai gelas ukuran/liter matt, sendok ukuran atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi atau bila perlu	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:

ditimbang.	
3) Untuk pemotongan bentuk bahan makanan yang sesuai untuk jenis hidangan, dapat dipakai alat-alat pemotong atau dipotong menurut petunjuk.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
4) Untuk memudahkan persiapan sayuran dapat diukur dengan kontainer/panci yang standar dan bentuk sama.	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
5) Untuk mendapatkan porsi yang tetap (tidak berubah-ubah) harus digunakan standar porsi dan standar resep	(Ada/Tdk) (Jelas/Tdk) Penjelasan:
Bentuk pengawasan lainnya di instalasi gizi (bila ada)	

Deskripsikanlah implemtasi dari tabel diatas.

Keterangan foto	Keterangan foto	Keterangan foto

M. SURVEY KEPUASAN KONSUMEN RS BERDASARKAN VARIASI MENU, RASA MAKANAN, TEKSTUR MAKANAN, KOMBINASI HIDANGAN, PELAYANAN PETUGAS, CARA PENYAJIAN, WAKTU PENYAJIAN, DAN KEBERSIHAN PERALATAN

Kepuasan konsumen adalah suatu penilaian pelayanan yang diberikan produsen melebihi dari pelayanan yang diharapkan oleh konsumen. Survei kepuasan konsumen dilakukan dengan membagikan kuesioner ke pasien yang dilakukan pada tanggal di bagian Jumlah pasien atau responden yang diberikan sejumlah.....

Berikut ini merupakan hasil distribusi kepuasan konsumen :

Tabel 10 Distribusi Kepuasan Berdasarkan Variasi Menu

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Variasi Menu	Membosankan						
	Cukup						
	Menarik						
	dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						

Sumber : *Data Primer Terolah atau Data Sekunder, tahun*

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 11. Distribusi Kepuasan Berdasarkan Rasa Makanan

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Rasa	Hambar						
	Cukup						
	Enak						
	Asin dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						

Sumber :Data Primer Terolah atau Data Sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 12. Distribusi Kepuasan Berdasarkan Tekstur Nasi

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Tekstur nasi	Keras						
	Cukup empuk						
	Empuk						
	Terlalu Empuk dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						

Sumber :Data Primer Terolah atau Data Sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 13. Distribusi Kepuasan Berdasarkan Tekstur Lauk Hewani

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Tekstur Lauk Hewani	Keras						
	Cukup empuk						
	Empuk						
	Terlalu Empuk dll (sesuai rumah sakit bila						

	penilaiannya berbeda)						
--	-----------------------	--	--	--	--	--	--

Sumber :Data Primer Terolah atau Data Sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 14. Distribusi Kepuasan Berdasarkan Tekstur Lauk Nabati

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Tekstur Lauk Nabati	Keras						
	Cukup empuk						
	Empuk						
	Terlalu Empuk dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						

Sumber :Data Primer Terolah atau Data sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 15. Distribusi Kepuasan Berdasarkan Tekstur Sayuran

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Tekstur Sayuran	Keras						
	Cukup empuk						
	Empuk						
	Terlalu Empuk dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						

Sumber :Data Primer Terolah atau Data sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 16. Distribusi Kepuasan Berdasarkan Suhu Makanan

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Suhu Makanan	Dingin						
	Hangat						
	Panas dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						

Sumber :Data Primer Terolah/Data Sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 17. Distribusi Kepuasan Berdasarkan Kombinasi Hidangan

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Kombinasi Hidangan	Kurang menarik						
	Cukup Menarik						
	Menarik dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						

Sumber :Data Primer Terolah/Data Sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 18 Distribusi Kepuasan Berdasarkan Pelayanan Petugas

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Sikap Petugas	Acuh tak acuh						
	Kurang ramah						
	Ramah,kurang Perhatian						
	Ramah&perhatian dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya						

	berbeda)						
--	----------	--	--	--	--	--	--

Sumber :Data Primer Terolah/Data Sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 19 Distribusi Kepuasan Berdasarkan Cara Penyajian

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Cara penyajian	Rapi dan bersih						
	Kurang rapih						
	Belepotan dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						

Sumber :Data Primer Terolah/Data Sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 21 Distribusi Kepuasan Berdasarkan Waktu Penyajian

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		N	%	N	%	N	%
Waktu Penyajian	Terlambat						
	Terlalu awal						
	Tepat waktu						
	Tak Tentu dll (sesuai rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						

Sumber :Data Primer Terolah/Data Sekunder, Tahun

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

Tabel 21 Distribusi Kepuasan Berdasarkan Kebersihan Peralatan

HAL YANG DINILAI	PENILAIAN	WAKTU					
		PAGI		SIANG		MALAM	
		n	%	n	%	n	%
Kebersihan peralatan	Kotor						
	Cukup bersih						
	bersih dll (sesuai						

	rumah sakit bila penilaiannya berbeda)						
--	--	--	--	--	--	--	--

Sumber : *Data Primer Terolah, 2011*

Deskripsikan implementasi dari tabel diatas

N. PENGAMATAN HACCP

1. Tim HACCP

Tim kelompok

2. Waktu

Waktu pelaksanaan dan pengamatan pada tanggal Mei 2016 di Instalasi Gizi RS.....

3. Deskripsi Produk (*Misalnya : Hati Sapi Cabai Ijo*)

a. Bahan

Bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan *Hati Sapi Cabai Ijo*, ditunjukkan pada tabel dibawah ini:

Tabel 22 Daftar Bahan Mentah Pembuatan *Hati Sapi Cabai Ijo*

No	Bahan Mentah	Berat
1		
2		
3		
Dst		

b. Alat

Adapun daftar alat yang digunakan pada pembuatan *Hati Sapi Cabai Ijo*, ditunjukkan pada tabel di bawah ini:

Tabel 23 Daftar Alat Pembuatan *Hati Sapi Cabai Ijo*

No	Bahan Mentah
1	
2	
3	
Dst	

4. Identitas Pengguna/Konsumen

a. Konsumen

Pasien berdiet di seluruh ruang perawatan dengan jenis makanan biasa di RS

b. Cara Penerimaan

Hati sapi dan kentang beserta seluruh bumbu sebelum digunakan terlebih dahulu diperiksa spesifikasinya

c. Cara Persiapan

Bersihkan hati sapi dan potong dadu. Bumbu segar yang akan digunakan dikupas dan dicuci. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis, kentang dipotong dan digoreng, cabai hijau besar kemudian dihaluskan dengan menggunakan blender.

d. Cara Pengolahan

Teknik pengolahan yang dilakukan dalam pembuatan hati sapi sambal ijo yaitu penumisan. Proses pengolahan hati sapi sambal ijo yaitu:

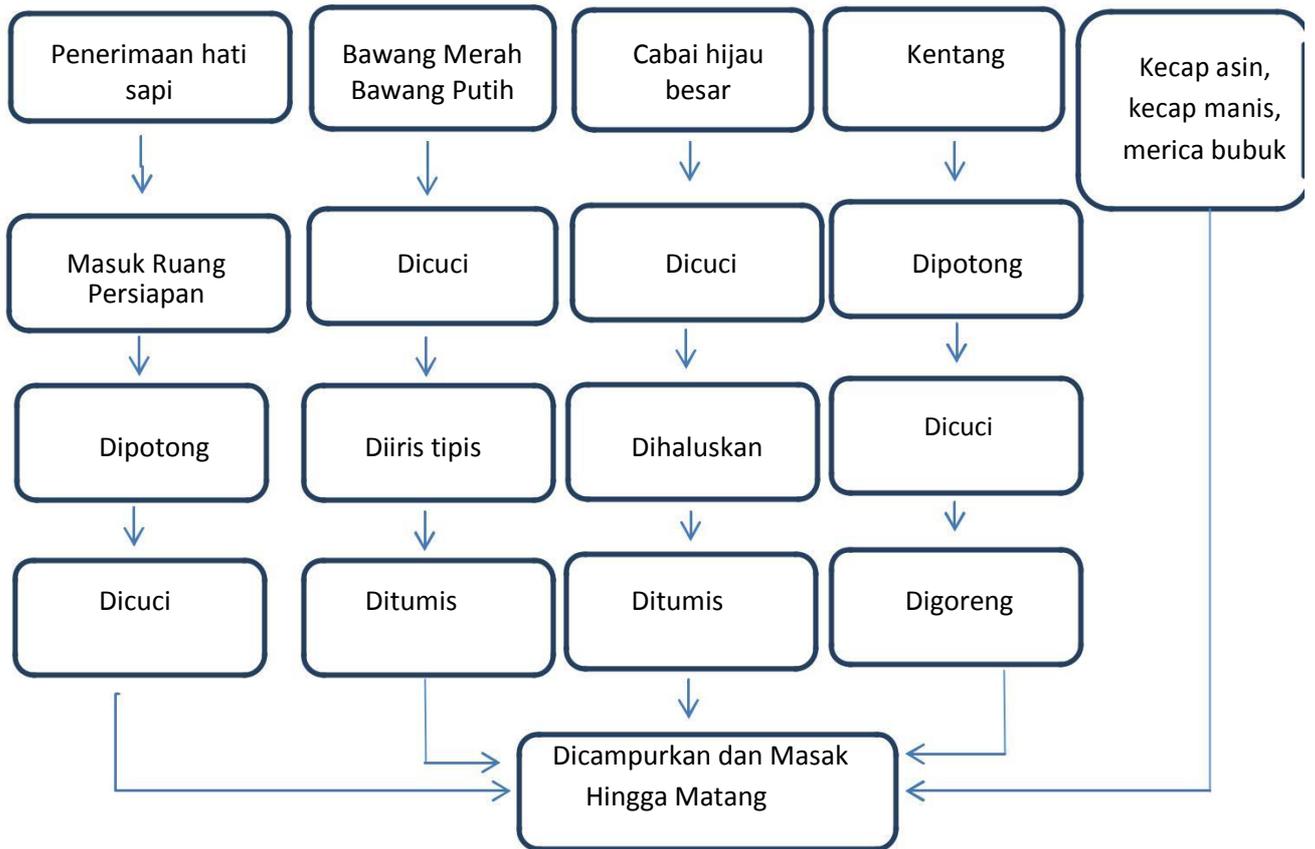
1. Tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan hati sapi aduk hingga rata.
3. Masukkan kecap asin, kecap manis dan merica bubuk. Aduk hingga rata.
4. Tuang air, masak sampai meresap.
5. Tambahkan kentang, aduk samapi rata

e. Cara Distribusi

Hati sapi sambal ijo yang telah matang kemudian dibagi ke masing-masing rantangan sesuai dengan kelas perawatan, yang selanjutnya di distribusikan dari Instalasi Gizi ke pantry - pantry ruang perawatan dan dilakukan pemorsian oleh tenaga pramusaji ruangan ke wadah tempat makan pasien diet yang disesuaikan dengan kelas perawatannya

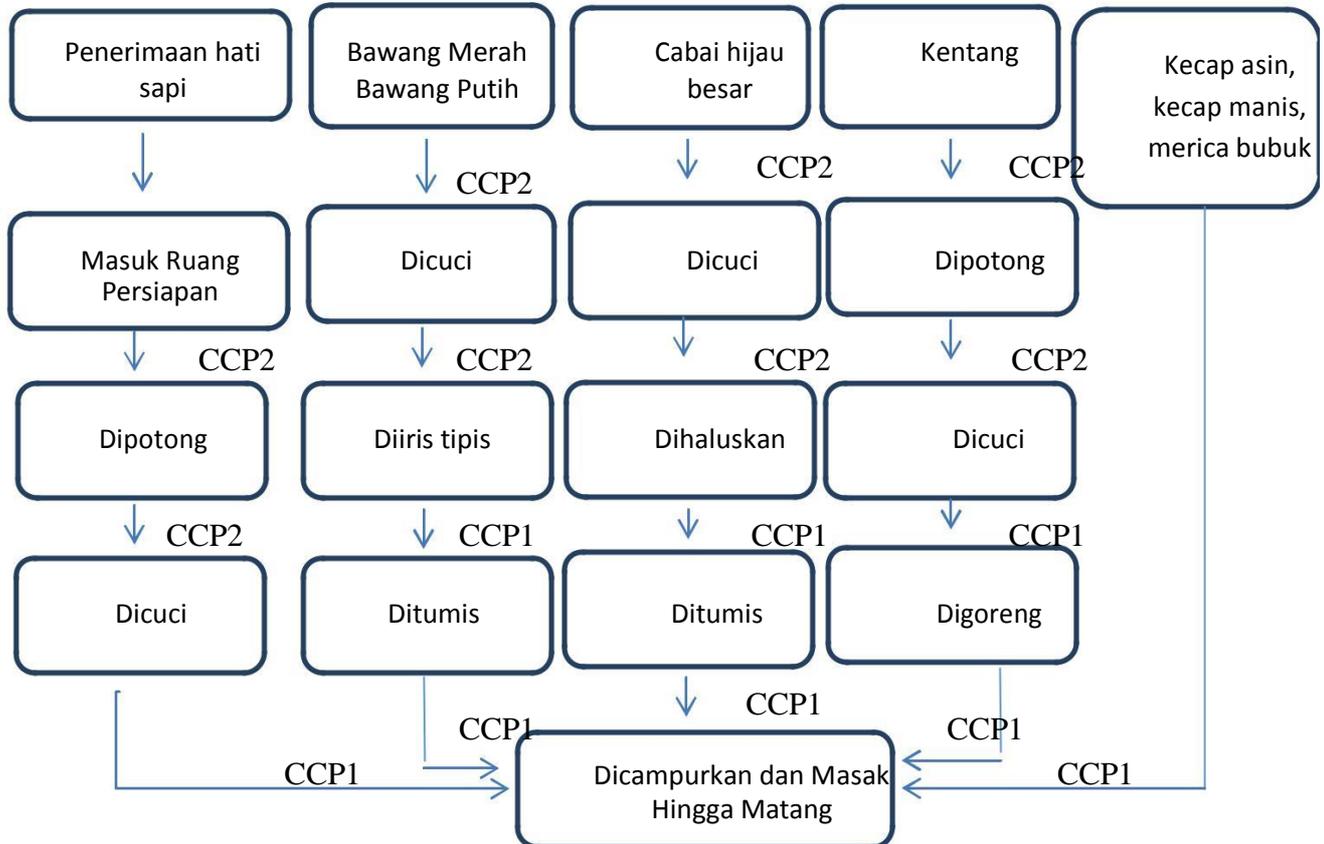
f. Diagram Alur Pembuatan Produk

Gambar 5 Contoh Alur Pembuatan Hati Sapi Cabai Ijo



g. Penetapan Titik Kendali Kritis (CCP)

Gambar 6 Penetapan Titik Kendali Kritis (CCP)



Keterangan :

CCP1 : Pengendalian bahaya dengan upaya penghilangan melalui mekanisme pemanasan melalui pemasakan sampai suhu mendidih $\pm 100^{\circ}\text{C}$

CCP2 : Pengendalian bahaya dengan upaya meminimalisir melalui mekanisme pengupasan, pemisahan bagian yang rusak dan pencucian hingga bersih.

5. Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahan

a. Identifikasi Bahaya Pada Bahan Mentah

Tabel 24 Identifikasi Bahaya Pada Bahan Mentah

No	Bahan mentah/Ingredient/Bahan tambahan	Bahaya B/F/K	Jenis Bahaya	Cara Pencegahan
1.	Hati sapi	Biologi	Salmonella Shigella E.Coli	Pencucian dengan air mengalir dan pemasakan
		Fisik	Kotor, busuk	Bersihkan dari kotoran yang menempel, cuci dengan air mengalir. Simpan dilemari pendingin.
		Kimia	Pengawet	Pemeriksaan kembali tekstur hati sapi.
2.	..	Biologi		
		Fisik		
		Kimia		
	Dst			

b. Identifikasi Bahaya Pada Alat

Tabel 25 Identifikasi Bahaya Pada Alat

No	Alat	Bahaya Biologi/ Fisik/Kimia	Jenis Bahaya	Cara Pencegahan
1	Pisau	Fisik	Sisa bekas pemotongan, karat	Cuci sebelum dan setelah digunakan dan dikeringkan Menghindari pisau berkarat
2	Talenan	Fisik	Kotor	Cuci sebelum

		Biologi	Berjamur	dan setelah digunakan
3	Dst			

c. Identifikasi Bahaya Pada Proses Pengolahan

Tabel 26 Identifikasi Bahaya Pada Proses Pengolahan

Proses	Bahaya Biologi/Fisik /Kimia	Jenis Bahaya	Cara Pencegahan
<i>Penerimaan</i>	<i>Biologi Fisik</i>	<i>Mikroorganismepathogen dan debu</i>	<i>Spesifikasi ruangan sesuai standar meliputi, ada ventilasi udara, lantai tidak licin, bersih, ada timbangan disertai meja untuk pencatatan penerimaan, ruangan cukup dekat dengan pintu masuk, dan distribusi bahan makanan lancar Meningkatkan kebersihan ruangan</i>
<i>Penyimpanan</i>	<i>Biologi Fisik</i>	<i>Mikroorganismepathogen dan debu</i>	<i>Spesifikasi ruangan sesuai standar meliputi, ada ventilasi udara, lantai tidak licin, bersih Meningkatkan kebersihan ruangan</i>
<i>Persiapan</i>			
<i>Pengolahan</i>			
<i>Distribusi</i>			

d. Identifikasi Tenaga Penjamah Makanan

Tabel 27 Identifikasi Tenaga Penjamah Makanan

Proses	Bahaya Biologi/Fisik/ Kimia	Jenis Bahaya	Cara Pencegahan
<i>Petugas Pengolah Makanan dan Petugas Pramusaji</i>	<i>Biologi Fisik</i>	<i>Salmonella, E. Colli, Virus influenza, Rambut, Keringat, Air Liur, Kuku panjang dan Perhiasan</i>	<i>Spesifikasi petugas sesuai standar (tidak menderita penyakit menular berbahaya) Menggunakan perlengkapan masak seperti celemek, sarung tangan, penutup kepala dan masker. Kebiasaan mencuci tangan dengan air sebelum dan sesudah mengolah makanan Kuku harus pendek dan kotor Hindari pemakaian perhiasan selama mengolah makanan agar tidak terjadi reaksi atau kontaminasi antara logam dengan makanan</i>

6. Penetapan Pemantauan Pada Setiap CCP

Tabel 28 Penetapan Pemantauan Pada Setiap CCP

No	Kegiatan Pemantauan	Cara Pemantauan	Hasil Pemantauan
1	Penerimaan	Pengamatan	Bahan yang diterima masih dalam keadaan yang baik Bahan sesuai dengan spesifikasi dan ditimbang
2	Persiapan	Pengamatan uji sanitasi alat dan uji kesegaran hati sapi	Pencucian hati sapi dengan air mengalir Tenaga pengolah menggunakan pakaian lengkap (celemek), namun tidak memakai masker dan sarung tangan
3	Pengolahan	Pengamatan	Bahan yang sudah diolah kemudian dimasak sampai matang Tenaga pengolah menggunakan pakaian lengkap (celemek) namun tidak memakai masker dan sarung tangan
4	Distribusi	Pengamatan	Tenaga pemorsi dan pramusaji tidak menggunakan masker dan sarung tangan Makanan disajikan dengan menggunakan rantang berbentuk kotak

7. Analisis Risiko Bahaya

Tabel 29 Analisis Risiko Bahaya

No	Bahan Mentah	Kelompok Bahaya						Kategori Risiko
		A	B	C	D	E	F	
1	Hati sapi	-	+	-	+	+	-	III
2	Kentang	-	+	+	-	-	+	III
3	Bawang merah	-	+	-	-	-	-	I
4	Bawang putih	-	+	-	-	-	-	I
5	Kecap asin	+	+	-	-	-	-	II
6	Kecap manis	+	+	-	-	-	-	II
7	Merica	+	+	-	-	-	-	II
8	Minyak kelapa	-	+	+	-	-	+	III

Keterangan :

A : produk untuk konsumen beresiko tinggi

B : mengandung bahan yang sensitif terhadap bahaya

biologi/kimia/fisik C : tidak ada tahap untuk mencegah/menghilangkan bahaya

D : mengalami kontaminasi kembali setelah pengolahan

E : kemungkinan penanganan yang salah selama distribusi,

penjualan/konsumsi F : tidak ada cara mencegah/menghilangkan

bahaya konsumen

8. Kategori Risiko

Tabel 30 Kategori Risiko

Kategori Risiko	Karakteristik Bahaya	Keterangan
0	0 (tidak ada bahaya)	Tidak mengandung bahaya A sampai F
I	(+)	Mengandung satu bahaya A sampai F
II	(++)	Mengandung dua bahaya A sampai F
III	(+++)	Mengandung tiga bahaya A sampai F
IV	(++++)	Mengandung empat bahaya A sampai F
V	(+++++)	Mengandung lima bahaya A sampai F
VI	A+ (kategori khusus) tanpa/dengan bahaya A sampai F	Kategori risiko paling tinggi (semua produk yang mempunyai bahaya A)

9. Penetapan Batas Kritis, Penetapan Tindakan

Pemantauan Pada Setiap CCP dan Verifikasi

Tabel 31 Dokumentasi Pengawasan Mutut *Hati Sapi Bumbu Cabai Ijo*

Tahapan Proses	Jenis Bahaya	Critical limit	Pemantauan		Tindakan koreksi	Verifikasi	Dokumen-tasi
			Apa	Bagaimana			
Tahap Pengolahan	Biologi	Praktek hygiene dan sanitasi petugas pengolah yang kurang (tidak menggunakan masker dan mengambil garam dengan tangan)	Hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan	Pengamatan	Petugas pengolah makanan menggunakan masker, mencuci tangan sebelum dan setelah mengolah makanan dan menggunakan sendok untuk mengambil sesuatu	Memakai masker, selalu mencuci tangan dan memakai sendok untuk mengambil sesuatu	Buku laporan dan memo serta foto.
	Kimia	Menggunakan minyak kelapa sisa menggoreng telur untuk menumis dan proses pembakaran yang terlalu lama dapat mengakibatkan bertambahnya zat-zat berbahaya pemicu kanker, yaitu zat karbon.	Minyak yang digunakan bukan dari sisa menggoreng dan proses pembakaran dilakukan tidak terlalu lama untuk menghindari radikal bebas.	Pengamatan	Menggunakan minyak kelapa sesuai spesifikasi	Masak hati sapi pada waktu yang tepat, menumis dengan minyak kelapa bukan dari sisa penggoreng, alat masak bersih dan hati sapi tidak gosong.	
Tahap Pendistribusian							

Contoh:

HACCP pada hati sapi sambal ijo merupakan suatu analisis yang dilakukan terhadap bahan, produk, atau proses untuk menentukan komponen, kondisi atau tahap proses yang harus mendapatkan pengawasan ketat untuk menjamin bahwa masakan hati sapi sambal ijo yang dihasilkan aman dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan ketika disajikan pada pasien.

Critical Control Point (CCP) hati sapi sambal ijo didefinisikan sebagai suatu titik atau prosedur dalam tahap-tahap pengolahan hati sapi sambal ijo yang dapat menghasilkan produk yang membahayakan kesehatan manusia jika tidak dikendalikan dengan tepat. CCP dapat berupa tahap proses, formulasi atau bahan baku yang mengandung bahaya yang tidak dapat dikendalikan pada tahap-tahap pengolahan yang ada.

Analisis hati sapi sambal ijo terdiri dari 7 prinsip yaitu sebagai berikut :

1. Analisis bahaya (*Hazard Analysis*)
2. Penetapan titik kritis (*Critical Control Point*)
3. Penetapan batas kritis (*Critical Limit*)
4. Penetapan prosedur pemantauan atau monitoring
5. Penetapan tindakan koreksi (*Corrective Action*)
6. Penetapan verifikasi
7. Penetapan dokumentasi.

10. Target HACCP

Target dalam penerapan HACCP hati sapi sambal ijo yaitu mengendalikan adanya kemungkinan bahaya yang dapat terjadi pada proses pengolahan baik itu bahaya biologi/mikrobiologi, kimia maupun fisik. Pengendalian ini dilakukan hingga potensi dalam bahaya yang berada dalam makanan, persiapan, pengolahan, dan distribusi dapat dicegah, dikurangi sampai batas yang diterima atau dihilangkan.

Formulir Penilaian Keterampilan

No.	Keterampilan yang dinilai	Bobot	Nilai Mahasiswa				
			1	2	3	4	5
1	Menjelaskan organisasi dalam kegiatan pelayanan gizi	5					
2	Membuat perencanaan menu sesuai pedoman gizi dan biaya	20					
3	Menyusun sistem pengadaan dan distribusi bahan makanan	15					
4	Melaksanakan produksi makanan sesuai pedoman gizi, waktu, biaya dan daya terima konsumen	20					
5	Melakukan uji cita rasa produk makanan	10					
6	Melakukan pemantauan kualitas/ mutu bahan makanan, produk dan keamanan pangan	10					
7	Melakukan pemantauan kepuasan konsumen	10					
8	Menyusun laporan kegiatan	10					
	JUMLAH	100					

Nama Mahasiswa:

- | | | |
|----|-------|------------|
| 1. | | NIM: |
| 2. | | NIM: |
| 3. | | NIM: |
| 4. | | NIM: |
| 5. | | NIM: |

**FORMULIR EVALUASI AKTIVITAS
DI INSTITUSI PELAYANAN MAKANAN**

NAMA MHS : NAMA PEMBIMBING :
NIM : LOKASI :

A. FORM EVALUASI DATA ORGANISASI DALAM KEGIATAN PELAYANAN MAKANAN

No	Target Pencapaian	Strategi Evaluasi			Ket
		M		TM	
		B	S		
1	a. Inventarisasi data tentang karakteristik institusi (tujuan, sejarah, status dan landasan hukum, fungsi dan pengorganisasian)				
	b. Inventarisasi data tentang tpe pelayanan gizi				
2	a. Inventarisasi kebijaksanaan dan peraturan ketenagaan di institusi				
	b. Inventarisasi pola ketenagaan di institusi				
	c. Inventarisasi jenis dan jumlah tenaga				
	d. Inventarisasi kegiatan pembinaan tenaga				

B. FORM EVALUASI MEMBUAT PERENCANAAN MENU SESUAI PEDOMAN GIZI DAN BIAYA

No	Target Pencapaian	Strategi Evaluasi			Ket
		M		TM	
		B	S		
1	a. Memahami peraturan pemberian makanan di institusi				
	b. Memahami standar porsi, standar resep, standar bumbu				
	c. Memahami tentang siklus menu dalam proses penyusunan menu				
	d. Menyusun menu sesuai dengan kecukupan gizi dan standar makanan				
	e. Membuat perencanaan menu 1 siklus				
2	a. Faktor-faktor yang mempengaruhi biaya dan harga				
	b. Metode perhitungan biaya				
	c. Proses penentuan biaya makan				
	d. Menganalisa zat gizi menu dan biaya				
	e. Penghitungan unit cost sesuai dengan menu yang ada				
3	a. menginventarisasi kriteria yang digunakan untuk menilai menu				
	b. Membuat form penilaian menu				
	c. Melakukan penilaian menu				

C. FORM EVALUASI SISTEM PENGADAAN DAN DISTRIBUSI BAHAN MAKANAN

No	Target Pencapaian	Strategi Evaluasi			Ket
		M		TM	
		B	S		
1	a. Menginventarisasi spesifikasi bahan makanan				
	b. Menginventarisasi pedoman menu				
	c. Menginventarisasi jumlah konsumen				
	d. Melakukan perhitungan kebutuhan bahan makanan berdasarkan pedoman menu, jumlah konsumen dan periode kebutuhan				
	e. Penggunaan komputer untuk kepentingan dokumentasi				
2	a. Menginventarisasi kebutuhan bahan makanan				
	b. Membuat order bahan makanan sesuai kebutuhan				
3	a. Memahami prosedur pembelian bahan makanan yang berlaku (tender, penunjukan, pembelian langsung)				
	b. Memahami kontak pembelian bahan makanan				
4	a. Inventarisasi bahan makanan sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan				
	b. Menerima bahan makanan berdasarkan macam, jumlah dan kualitas yang dibutuhkan				
5	a. Memahami proses penyimpanan bahan makanan (segar dan kering)				
	b. Memahami proses penyaluran bahan makanan (segar dan kering)				

D. FORM EVALUASI PRODUKSI MAKANAN SESUAI PEDOMAN GIZI, WAKTU DAN BIAYA

No	Target Pencapaian	Strategi Evaluasi			Ket
		M		TM	
		B	S		
1	a. Memahami standar bentuk/ potongan				
	b. Memahami prosedur persiapan bahan makanan hewani				
	c. Memahami prosedur persiapan bahan makanan nabati				
	d. Memahami prosedur persiapan sayur				
	e. Memahami prosedur persiapan buah				
	f. Memahami prosedur persiapan bumbu				
2	a. memahami teknik-teknik pengolahan makanan di insitusi				
	b. Memahami prosedur pengolahan makanan di insitusi				
	c. Inventarisasi peralatan dalam pengolahan makanan				
3	a. Inventarisasi permintaan makanan				
	b. Inventarisasi peralatan distribusi makanan				
	c. Memahami jadwal distribusi makanan				
	d. memahami prosedur distribusi makanan (sentralisasi, desentralisasi, kombinasi)				

E. FORM EVALUASI UJI CITA RASA PRODUK MAKANAN

No	Target Pencapaian	Strategi Evaluasi			Ket
		M		TM	
		B	S		
1	a. Memahami kriteria uji cita rasa				
	b. Memahami formulir penilaian uji cita rasa				
	c. Melakukan penilaian uji cita rasa				
2	a. mengkaji hasil penilaian uji cita rasa				
	b. Melakukan konsultasi dan diskusi dengan pembimbing dalam penilaian uji cita rasa				

F. FORM EVALUASI PEMANTAUAN KUALITAS/ MUTU BAHAN MAKANAN, PRODUK DAN KEAMANAN PANGAN

No	Target Pencapaian	Strategi Evaluasi			Ket
		M		TM	
		B	S		
1	a. Memahami peraturan tentang higiene perorangan, sanitasi dan keamanan makanan di insitusi				
	b. memahami program higiene perorangan, sanitasi dan keamanan makanan di insitusi				
2	a. Memahami dokumen HACCP				
	b. Menyusun dokumen HACCP satu hidangan				
	c. Melakukan kegiatan HACCP satu hidangan				

G. FORM EVALUASI PEMANTAUAN KEPUASAN KONSUMEN

No	Target Pencapaian	Strategi Evaluasi			Ket
		M		TM	
		B	S		
1	a. Inventarisasi konsumen internal dan eksternal dalam penyelenggaraan makanan				
	b. Memahami kriteria yang diperlukan untuk pengumpulan data kepuasan konsumen				
	c. Menyusun formulir penilaian kepuasan konsumen				
	d. Melakukan penilaian kepuasan konsumen				
2	a. Mengkaji hasil penilaian data kepuasan konsumen				
	b. Melakukan konsultasi dan diskusi dengan pembimbing dalam pemantauan kepuasan konsumen				

H. FORM PELAPORAN KEGIATAN

No	Target Pencapaian	Strategi Evaluasi			Ket
		M		TM	
		B	S		
1	a. Inventarisasi kegiatan yang dilakukan				
	b. Membuat format laporan				
	c. Menyusun laporan kegiatan				
2	a. Menyusun kebutuhan AVA				
	b. Menyiapkan AVA				
	c. Melakukan presentasi laporan				
	d. Membuat perbaikan laporan berdasarkan masukan				

CATATAN KEGIATAN MAHASISWA

Nama :

Rumah Sakit :

Tanggal :

No	Jam	Bagian Tugas	Uraian Kegiatan	Paraf

Format Sampul Laporan

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
KEPANITERAAN DIETETIKA DI RUMAH SAKIT**

....

OLEH

KELOMPOK...

NAMA	NIM

LOGO

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU- ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kunjungan Lapangan Mata Kuliah Institusi, ini telah dipresentasikan:

Jakarta, 2018

Penanggung Jawab
Kepaniteraan Dietetika

Pembimbing Lapangan,

Nama
NIP

Nama
NIP

Kepala Program Studi Ilmu Gizi

Nama
NIP