



MODUL 1
Manajemen Institusi
Penyelenggaraan Makanan
(GIZ 261)

Disusun Oleh
Putri Ronitawati, SKM., M.Si

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
2017

MANAJEMEN INSTITUSI PENYELENGGARAAN MAKANAN

A. Pendahuluan

Modul ini dibuat sebagai suatu sarana dalam media pembelajaran mata kuliah manajemen institusi penyelenggaraan makanan. Modul ini menguraikan prinsip dasar penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak, berbagai tipe atau bentuk penyelenggaraan makanan, pendekatan sistem dalam penyelenggaraan makanan dan komponenkomponennya, aspek manajemen dalam penyelenggaraan makanan, fungsi organisasi dalam penyelenggaraan makanan, dan kegiatan perencanaan menu yang merupakan suatu sentral subsistem dari sistem penyelenggaraan makanan serta perencanaan dapur serta sejarah penyelenggaraan makanan institusi.

B. Kompetensi Dasar

Menjelaskan penerapan manajemen penyelenggaraan makanan dalam berbagai institusi/industri penyelenggaraan makanan

C. Kemampuan Akhir yang Diharapkan

1. Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai definisi, dan tujuan penyelenggaraan makanan institusi
2. Mahasiswa mampu menjelaskan sejarah penyelenggaraan makanan institusi
3. Mahasiswa mampu menjelaskan alur kerja penyelenggaraan makanan institusi
4. Mahasiswa mampu menjelaskan sistem penyelenggaraan makanan institusi

D. Kegiatan Belajar 1

PENGANTAR PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

1. Uraian dan contoh

I. Sejarah Penyelenggaraan Makanan Institusi

Industri penyelenggaraan makanan kelompok sudah dikenal sejak zaman dahulu kala. Contoh adalah dalam pembuatan bangunan yang mempekerjakan ribuan orang, seperti kuil, candi atau benteng untuk melindungi negara, diperlukan orang-orang atau kelompok yang bertugas menyediakan makanan bagi mereka demi kelancaran pekerjaan. Pada jaman dahulu penyelenggaraan makanan secara berkelompok belum dikelola secara profesional dan jauh dari tujuan komersial serta masih bersifat keramahtamahan.

Penyelenggaraan makanan kelompok secara lebih profesional baru dimulai pada pertengahan abad ke-17 bersamaan dengan awal Revolusi Industri di Eropa. Saat itu dirasa perlu usaha untuk meningkatkan produktivitas kerja para pekerja di berbagai industri. Salah satu upaya yang dilakukan adalah memberikan makanan yang lebih baik sehingga diharapkan dapat meningkatkan produktivitas pekerja. Robert Owen adalah salah satu tokoh industri di Eropa yang memelopori pemberian makanan bagi pekerja industri dengan pengelolaan yang baik, efektif dan efisien.

Penyelenggaraan makanan banyak sudah dimulai sejak jaman pembuatan pyramide di Mesir (Stokes, 1970). Penyelenggaraan makanan banyak di rumah sakit (PGRS) dimulai sejak tahun 1753, saat Perang Krim dipelopori oleh Florence Nightingale

Di Indonesia pada tahun 1903 terdapat catatan jelas di Panti Tuna Netra Bandung tentang penyelenggaraan makanan institusi. Sebelum abad 20, penyelenggaraan makanan institusi sudah dimulai untuk

lembaga pemasyarakatan, institusi sosial, panti asuhan dan Rumah Sakit. Pada tahun 1952, PGRS (Pelayanan Gizi Rumah Sakit) sebagai komponen sistem pelayanan kesehatan RS yang ditangani oleh seorang ahli gizi baik kegiatan rawat inap (Penyelenggaraan makanan) maupun rawat jalan (konseling gizi).

II. Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi didefinisikan sebagai suatu rangkaian kegiatan yang kompleks terdiri dari berbagai komponen seperti SDM, sarana prasarana, dana, proses kegiatan penyelenggaraan makanan, peraturan-peraturan, prosedur.

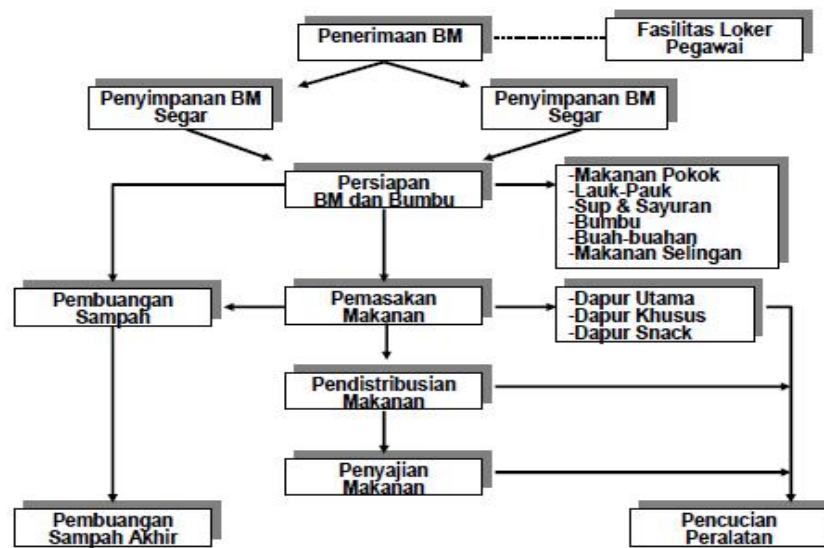
Prinsip dasar manajemen penyelenggaraan makanan meliputi :

- Makanan memenuhi kebutuhan gizi konsumen
- Memenuhi syarat higiene sanitasi
- Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan
- Memenuhi selera dan kepuasan konsumen
- Harga makanan dapat dijangkau konsumen

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik, memberikan pelayanan yang cepat dan menyenangkan, menyediakan menu seimbang dan bervariasi sesuai dengan harapan konsumen, memberikan layanan dengan fasilitas yang memadai serta mengelola pengadaan makanan dengan menggunakan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

Kegiatan penyelenggaraan makanan institusi meliputi perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan/ pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan, distribusi makanan serta evaluasi/ pelaporan.

Gambar 1. Alur Kerja Penyelenggaraan Makanan Institusi



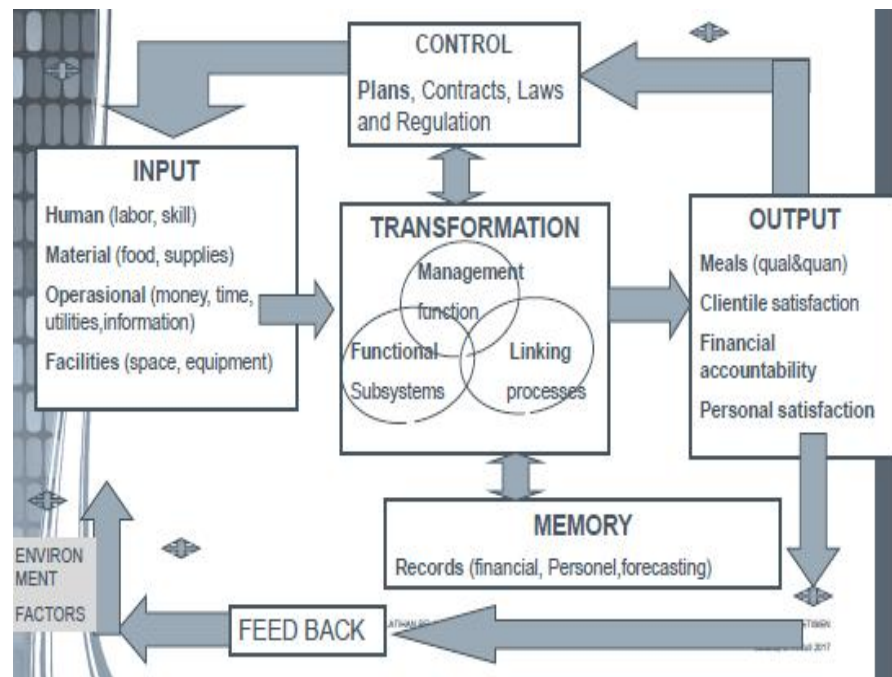
Sumber : Kemenkes RI (2013)

III. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi

Sistem dalam suatu penyelenggaraan makanan merupakan bagian yang saling berkaitan dan bekerjasama untuk mencapai suatu tujuan dalam hal terlaksananya kegiatan penyelenggaraan makanan dengan baik sesuai dengan standar higiene sanitasi sehingga menghasilkan hidangan yang aman bagi konsumen.

Sistem Manajemen Penyelenggaraan Makanan juga dapat didefinisikan sebagai suatu organisasi model terbuka dalam suatu sistem yang meliputi INPUT – PROSES – OUTPUT serta komponen lainnya yaitu Kontrol, umpan balik dan dokumentasi yang merupakan bagian integral dari sistem.

Gambar 2. Model Sistem Penyelenggaraan Makanan



Sumber : Gregoire MB., Spears MC. (2006)

Input dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari :

- SDM : Terampil dan memiliki kompetensi yang diperlukan
- Material : Bahan makanan yang sesuai dengan spesifikasi dan material lain yang terkait dengan kegiatan penyelenggaraan makanan.
- Sarana Fisik dan Fasilitas : Peralatan dan fasilitas yang ada termasuk sumberdaya yang diperlukan agar sistem ini dapat berjalan
- Operasional meliputi : Dana, waktu, dan informasi

Proses dalam kegiatan penyelenggaraan makanan institusi merupakan elemen dalam transformasi yang digambarkan sebagai kegiatan subsistem penyelenggaraan makanan, fungsi manajemen dan lingking proses yang digunakan dalam merubah input menjadi output. Linking proses digunakan untuk menyatukan suatu sistem. Pembelian bahan makanan diproses, diolah sehingga menghasilkan suatu makanan yang aman dan siap disajikan kepada konsumen.

Output dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi didefinisikan sebagai hasil atau produk serta layanan hasil perubahan dari sistem input serta bagaimana tujuan penyelenggaraan makanan dapat tercapai. Output utama

dalam kegiatan penyelenggaraan makanan adalah menyajikan makanan aman dikonsumsi secara kuantitas dan kualitas, kepuasan konsumen, kepuasan karyawan dan biaya yang dapat dipertanggungjawabkan

Kontrol dalam penyelenggaraan makanan institusi perlu dilakukan sehingga ada pengendalian dalam sistem tersebut. Pengendalian dalam sistem, yaitu tujuan organisasi, kebijakan, SOP, Standar menu, sistem kontrak, serta peraturan atau regulasi yang berlaku. Dokumentasi dalam kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi anggaran biaya/ unit cost, personel dan perkiraan kebutuhan yang akan datang.

Feedback dalam penyelenggaraan makanan dapat berupa informasi tentang bagaimana kegiatan operasional berjalan dengan baik atau gagal, atau bagaimana memodifikasi apakah sebaiknya dirubah untuk memperbaikinya. Feedback berupa survei kepuasan konsumen, daya terima makanan dan sisa makanan. Feedback perlu dilakukan untuk dapat meningkatkan kualitas pelayanan pada konsumen.

IV. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi

a. Berdasarkan konsumen yang dilayani

- a. Penyelenggaraan Makanan pada Pelayanan Kesehatan
- b. Penyelenggaraan makanan anak sekolah (School Feeding)
- c. Penyelenggaraan makanan asrama
- d. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial
- e. Penyelenggaraan makanan institusi khusus
- f. Penyelenggaraan makanan industri transportasi
- g. Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja
- h. Penyelenggaraan makanan industri komersial
- i. Penyelenggaraan makanan darurat

- b. Berdasarkan waktu penyelenggaraan makanan
 - a. Penyelenggaraan makanan hanya satu kali, misalnya di pesta pernikahan
 - b. Penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas, misalnya di Lembaga pemasyarakatan, kampus mahasiswa
- c. Berdasarkan sifat penyelenggaraan makanan
 - a. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial, misalnya kafetaria, restoran, rumah makan
 - b. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial, misalnya di Rumah Sakit, Panti Asuhan
- d. Berdasarkan cara pengelolaan

- a. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial

Tipe penyelenggaraan ini biasanya diselenggarakan untuk umum, untuk mendapatkan keuntungan, diselenggarakan secara teratur misalnya kafetaria, restoran, rumah makan.

Faktor yang mendorong penyelenggaraan makanan komersial adalah tumbuhnya kesadaran dan keyakinan para industriawan bahwa pelayanan makanan bagi karyawan akan meningkatkan produktivitas terbatasnya waktu penyiapan makanan di rumah, lokasi tempat bekerja yang jauh dari rumah, memudarnya kebiasaan tradisional (gotong royong).

- b. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial

Diselenggarakan sendiri oleh institusi sebagai pelayanan, dilakukan untuk melengkapi aktifitas mencapai tujuan institusi, mungkin dapat atau tidak mencari keuntungan, setidaknya impas contohnya: sekolah, industri, sosial, RS.

- e. Berdasarkan cara pengelolaan
 - a. Swakelola : penyelenggaraan makanan dikelola sendiri
 - b. Diserahkan pada pihak kedua
 - c. Kombinasi (1) dan (2)

- f. Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan

1. Konvensional

- Konvensional : semua dari bahan mentah dari pasar
- Semi konvensional : digunakan juga makanan dibeli dalam bentuk sudah jadi (kue, roti dll)

2. Makanan Terpusat (Commissary Food Service)

- Produksi secara massal di dapur pusat dengan peralatan otomatis dan peralatan canggih kemudian didistribusikan ke beberapa penyelenggara makanan institusi
- keadaan makanan : panas, dingin atau beku

3. Dengan Bahan Siap Masak (Ready Prepared)

- makanan dimasak dan didinginkan atau dibekukan beberapa saat/hari sebelum disajikan
- menghindari puncak kesibukan memasak
- dapat disajikan sesuai jadwal
- butuh freezer dan pendingin besar
- butuh oven microwave untuk memanaskan

4. Dengan Makanan Olahan Siap Dipanaskan (Assembly Serve System)

- dibeli dalam bentuk makanan beku dari industri makanan
- disimpan - dipanaskan dan siap disajikan
- butuh freezer dan tempat penyimpanan dingin

2. Latihan

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan baik dan benar

- 1) Jelaskan sejarah penyelenggaraan makanan institusi di Indonesia.
- 2) Jelaskan definisi penyelenggaraan makanan beserta tujuannya.
- 3) Jelaskan sistem penyelenggaraan makanan
- 4) Sebutkan jenis penyelenggaraan makanan serta jelaskan salah satu dari jenis penyelenggaraan makanan institusi.

3. Rangkuman

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu sistem yang merupakan bagian yang saling berkaitan dan bekerjasama untuk mencapai suatu tujuan dalam hal terlaksananya kegiatan penyelenggaraan makanan dengan baik sesuai dengan standar higiene sanitasi sehingga menghasilkan hidangan yang aman bagi konsumen. Penyelenggaraan makanan dapat diterapkan di semua institusi yang memiliki kegiatan penyelenggaraan makanan.

4. Daftar Pustaka

Gregoire MB., Spears MC., Sixth Edition Foodservice Organizations : A Managerial and Systems Approach, (New Jersey : Pearson Prentice Hall, 2006)

Kusindarti. 2017. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan . Pelatihan Bagi Dosen Dietisien. Jakarta.

FUNGSI MANAJEMEN INSTITUSI PENYELENGGARAAN MAKANAN

A. Pendahuluan

Penyelenggaraan makanan institusi sudah berkembang dari tradisional menjadi modern. Seorang manajer dalam kegiatan penyelenggaraan makanan bukan hanya bertanggung jawab terhadap keuangan, menguasai peraturan internal eksternal tetapi juga harus dapat memahami pengelolaan kegiatan penyelenggaraan makanan termasuk hygiene dan sanitasi.

B. Kompetensi Dasar

Menjelaskan fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan terkait dengan Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi

C. Kemampuan Akhir yang Diharapkan

1. Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan
2. Mahasiswa mampu menjelaskan sumber daya dalam penyelenggaraan makanan

D. Kegiatan Belajar 2

FUNGSI MANAJEMEN DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

1. Uraian dan contoh

Penyelenggaraan berasal dari kata dasar “selenggara” yang artinya “menyelenggarakan, mengurus, dan mengusahakan sesuatu, seperti: memelihara, merawat”. Jika dikaitkan dengan makanan, maka penyelenggaraan makanan pada hakikatnya merupakan kegiatan mengurus dan mengusahakan masalah makanan, atau proses pengolahan makanan pada satu jenis kegiatan tertentu.

Menurut Moehyi (1992), penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Sedangkan Depkes (2003) menjelaskan bahwa penyelenggaraan makanan adalah rangkaian

kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes RI, 2003).

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Setyowati, 2008). Pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan, penyaluran makanan hingga pencatatan dan pelaporan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Manajemen penyelenggaraan makanan sendiri sebenarnya berfungsi sebagai sistem dengan tujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik (Mukrie *et al*, 1990).

Fungsi-fungsi manajemen dalam gizi institusi mencakup perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan.

- 1) Fungsi perencanaan meliputi perencanaan ruangan, perencanaan peralatan, perencanaan menu, dan perencanaan anggaran.
- 2) Fungsi pengorganisasian meliputi struktur organisasi, kepegawaian serta pengarahan dan koordinasi.
- 3) Fungsi pelaksanaan meliputi pembelanjaan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian/pendistribusian serta higiene dan sanitasi pangan.
- 4) Fungsi pengawasan meliputi pengawasan makanan, pegawai dan biaya. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Setyowati,2008).

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip-prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai

dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi.

1. Perencanaan (Planning)

1.1. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen pasien dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Merencanakan menu untuk suatu pelayanan makanan kepada orang banyak adalah suatu pekerjaan yang tidak mudah, karena setiap orang mempunyai kebiasaan dan kesukaan makan yang saling berbeda. Oleh karena itu, susunan menu harus disesuaikan kebiasaan makan dan selera umum.

Tahap penyusunan menu khususnya untuk sebuah penyelenggaraan makanan yang diperuntukkan bagi orang banyak sesuai dengan penjelasan soekresno (2000:76) harus memperhatikan :

- a) Keadaan keuangan,
- b) Ketersediaan bahan sesuai musim,
- c) Usia orang yang akan makan
- d) Agama
- e) Latar belakang kebudayaan / adat istiadat, dan lain sebagainya yang dianggap akan mempengaruhi proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan, hal ini sudah termasuk penyelenggaraan makanan institusi seperti perusahaan.

Sedang syarat penyusunan menu institusi seperti perusahaan yang terkait dengan pengamanan makanan dan minuman berdasarkan peraturan pemerintah No. 28 tahun 2004 bagian ke-empat yaitu pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan untuk melindungi masyarakat dari makanan yang tidak memenuhi standar dan atau persyaratan kesehatan.

Contoh kegiatan yang dilakukan dalam Perencanaan Menu Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi meliputi hidangan: Makanan & minuman yang terdiri dari: makanan pokok, lauk, sayur, buah, kue, puding.

Menu merupakan rangkaian hidangan yang disusun berdasarkan pola makan untuk jenis konsumen tertentu. Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan untuk menyusun hidangan dalam variasi dan kombinasi yang serasi. Juga untuk memenuhi kebutuhan gizi.

Standar Resep adalah resep yang telah dievaluasi, diuji dan diatur untuk operasional yang spesifik dari suatu penyelenggaraan makanan. Standar Resep berguna untuk mempermudah dalam menyusun menu, mempermudah proses

pengolahan makanan, mendapatkan kualitas makanan yang baik pada setiap produksi/ pengolahan, mengetahui biaya (unit cost) untuk setiap porsi makanan, mengetahui kandungan gizi setiap porsi makanan, tersedianya makanan yang memenuhi 5 T: Tepat mutu (nilai gizi & cita rasa), Tepat sanitasi, Tepat jumlah, Tepat harga, Tepat waktu.

Pola menu dilakukan untuk menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu siklus menu. Dapat mengendalikan penggunaan Bahan Makanan yang mengacu pada gizi seimbang. Yang saya mengerti, pola menu adalah menentukan urutan menu dalam satu siklus menu. Anggaplah menggunakan siklus menu 7 hari, berarti ada 7 menu (A,B,C,D,E,F,G). Nah pola menu adalah menentukan menu A harus diberikan hari apa, menu B harus hari apa, dan seterusnya.

Menetapkan besar porsi (ini berkaitan dengan kandungan gizi yang telah disusun). Penilaian menu dan revisi menu: evaluasi berdasarkan *feedback* dari perwakilan divisi lain, tenaga kesehatan lain, ataupun pasien. Melakukan *test* awal menu: dapat berupa pencicipan.

1.2) Perencanaan Biaya

Anggaran belanja harus memperhitungkan bahan makanan, peralatan, tenaga, dan pengeluaran lain yang disebut biaya overhead (Bahan bakar, air, listrik, kerusakan, sabun, pembersih, dsb). Contoh kegiatan yang dilakukan dalam perencanaan biaya berupa macam dan jumlah konsumen; survei pasar, tentukan harga rata-rata, pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan dan dikonversikan ke dalam berat kotor, hitung harga makanan per orang per hari dengan mengalikan berat kotor bahan makanan dengan harga satuan sesuai konsumen dan hitung anggaran bahan makanan setahun (jumlah konsumen yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan).

2. Pengorganisasian (Organizing)

Kegiatan pengorganisasian meliputi identifikasi kegiatan dan tujuan dengan jelas, pembagian tugas sesuai dengan ketrampilan dan keahlian masing-masing atau penempatan tenaga yang sesuai dengan bidangnya, pendelegasian tugas dan tanggung jawab dari atasan ke bawahan sehingga masing-masing akan mendapat wewenang dan beban kerja yang sesuai. Adanya pendelegasian tugas akan menggambarkan garis instruksi dari atas ke bawah dan garis pertanggungjawaban dari bawah ke atas juga jelas.

3. Pelaksanaan (Actuating)

Dalam pelaksanaan, manajer atau pimpinan akan mengambil tindakan anatara lain memberi pengarahan kepada bawahan agar dapat bekerja dengan lancar, memberikan konsultasi atau nasehat jika diperlukan mengadakan supervisi yang efektif untuk unit khusus atau keseluruhan, dapat memotivasi bawahan sehingga mereka bersemangat dalam bekerja. Selama pengolahan, penanganan, penyimpanan, dan transportasi perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- 1) Bahan makanan dan ingredien harus terpisah dari bahan-bahan berbahaya, yaitu menghindari dari kontaminasi oleh hama, bahan-bahan fisik, imia, dan mikroba yang membahayakan kesehatan,
- 2) Bahan-bahan yang tidak terpakai harus dibuang dengan cara yang higienis,
- 3) Perhatian harus diberikan untuk mencegah terjadinya kerusakan atau kebusukan makanan, termasuk pengendalian suhu, kelembaban, dan pengendalian lainnya. Selain itu, fasilitas dan orosedur yang tepat harus dilakukan untuk menjamin bahwa pembersihan dan pemeliharaan dilakukan secara efektif, serta tingkat higienis karyawan dipertahankan dengan baik. Hal terkait pelaksanaan yang terpenting adalah perhitungan kebutuhan bahan pangan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, Pemasakan, pendistribusian dan penyajian makanan.

Penyimpanan Bahan Makanan :

- a. Penyimpanan sejuk (*cooling*) pada suhu 10-15 derajat celcius seperti jenis minuman, buah, dan sayuran.
- b. Penyimpanan dingin (*chilling*) pada suhu 4-10 derajat celcius seperti makanan berprotein yang segera akan diolah.
- c. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*) pada suhu 0-4 derajat celcius untuk bahan makanan yang mudah rusak untuk jangka 24 jam.
- d. Penyimpanan beku (*frozen*) pada suhu <0 derajat celcius seperti bahan protein yang mudah rusak untu jangka waktu >24 jam
- e. Suhu ruang untuk penyimpanan gudang kering seperti, beras, bumbu, dan lain-lain.

3.1) Pemesanan dan Pembelian Makanan

Pemesanan dan pembelian bahan makanan merupakan salah satu kewajiban pengelola penyelenggaraan makanan. Bahan makanan yang dimaksud adalah bahan makanan mentah dan keadaan bahan makanan yang merupakan awal dari proses mendapatkan makanan jadi. Bahan makanan harus dipilih kualitasnya yang baik dan tidak tercemar. Persyaratan pemesanan dan pembelian bahan makanan:

- a) Adanya kebijakan institusi tentang pengadaan bahan makanan.
- b) Adanya surat perjanjian dengan bagian logistik rekanan.
- c) Adanya spesifikasi bahan makanan.
- d) Adanya daftar pesanan bahan makanan.
- e) Tersedianya dana.

Petugas yang ditugaskan untuk pengadaan bahan makanan hendaknya bersikap jujur dan membeli bahan makanan sesuai dengan kebutuhan menu yang telah direncanakan, sehingga anggaran yang diperuntukkan dalam pengadaan bahan makanan betul-betul terpenuhi.

3.2) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan yang telah ditetapkan. Institusi membuat daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan menu yang akan disajikan (Moehyi, 1992). Prasyarat penerimaan bahan makanan adalah:

- a. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima.
- b. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

Penerimaan bahan makanan dilakukan oleh ahli gizi yang bertugas memeriksa, meneliti, mencatat dan melaporkan macam, jumlah dan kualitas bahan makanan yang diterima sesuai pemesanan dan spesifikasi yang ada. Jika terjadi kerusakan atau tidak sesuai dengan spesifikasi maka barang akan dikembalikan. Dalam penerimaan bahan makanan dibagi menjadi 2 yaitu penerimaan bahan makanan kering dan penerimaan bahan basah

3.3) Penyimpanan dan Penyaluran Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan

langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan (Moehyi, 1992). Prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah:

1. Adanya sistem penyimpanan barang.
2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
3. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Ada 4 prinsip penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan suhunya

- a. Penyimpanan sejuk (*colling*) pada suhu 10°C-15°C seperti jenis minuman, buah dan sayuran.
- b. Penyimpanan dingin (*chilling*) pada suhu 4°C-10°C seperti makanan berprotein yang segera akan diolah.
- c. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*) pada suhu 0°C-4°C seperti bahan makanan yang mudah rusak untuk jangka waktu 24 jam.
- d. Penyimpanan beku (*frozen*) pada suhu <0°C seperti bahan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu <24 jam.

Penyaluran bahan makanan adalah tatacara mendistribusikan bahan makanan berdasarkan permintaan harian. Tujuan daripada penyaluran bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan yang siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan pesanan. Untuk melaksanakan kegiatan penyaluran bahan makanan ada beberapa syarat yang harus diperhatikan yaitu adanya bon permintaan bahan makanan dan tersedianya kartu stok/buku catatan keluar masuknya bahan makanan(Moehyi, 1992).

3.4) Persiapan dan Pengolahan Makanan

Menyiapkan makanan meliputi kegiatan membersihkan dan menghilangkan bagian-bagian yang tidak dimakan, memotong, menghaluskan, menggiling, mencampur, membentuk serta kegiatan lainnya yang harus dikerjakan sebelum bahan makanan siap diolah. Persiapan yang sempurna terhadap bahan makanan sangat penting dan tidak hanya ditinjau dari segi gizi, tetapi juga dari segi biaya operasionalnya. Selain itu, bagian ini perlu diawasi untuk mencegah terjadinya pembuangan bahan makanan, misalnya pengupasan yang terlalu tebal.

Agar diperoleh hasil makanan yang baik kualitasnya, maka salah satu hal yang perlu diperhatikan adalah pengolahan makanan. Macam-macam proses pengolahan makanan yang dapat diterapkan anatara lain yaitu: merebus, mengukus, menyetim, menggoreng, mencah, menyetup, membardir, membuat kaldu,

mengentalkan, menjernihkan, mengocok atau memukul, mendinginkan dan menghidangkan, dimana hal ini dilakukan sesuai kebutuhan.

Pengolahan bahan makanan adalah merupakan suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman dikonsumsi. Tujuan Pengolahan bahan makanan:

- a) Mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan
- b) Meningkatkan nilai cerna.
- c) Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan.
- d) Bebas dari organism dan zat yang berbahaya bagi tubuh

Prasyarat pengolahan bahan makanan adalah:

- a) Tersedianya siklus menu.
- b) Tersedianya peraturan penggunaan bahan tambahan pangan.
- c) Tersedianya bahan makanan yang akan diolah.
- d) Tersedianya peralatan pengolahan bahan makanan.
- e) Tersedianya aturan penilaian.
- f) Tersedianya prosedur tetap pengolahan.

3.5) Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa maupun khusus). Setelah bahan makanan mengalami proses pemasakan, selanjutnya bahan makanan tersebut disalurkan untuk disampaikan kepada konsumen. System penyaluran yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan, tergantung pada jenis dan jumlah tenaga, perlengkapan dan perlengkapan yang ada.

Prasyarat pendistribusian dan penyajian makanan adalah:

- a) Adanya bon permintaan bahan makanan.
- b) Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.
- c) Tersedianya standar porsi.
- d) Tersedianya peralatan makanan.
- e) Tersedia sarana pendistribusian makanan.
- f) Tersedia tenaga pramusaji.
- g) Adanya jadwal pendistribusian makanan di dapur utama.

Di rumah sakit ada 3 sistem penyaluran makanan yang biasa dilakukan, yaitu system yang dipusatkan (sentralisasi), system yang tidak dipusatkan (desentralisasi), dan kombinasi antara sentralisasi dengan desentralisasi

- a) Cara ini lazim disebut "*sentralisasi*". dengan ketentuan ini, makanan pasien dibagi dan disajikan dalam penyaluran makanan yang dipusatkan.
- b) Penyaluran makanan yang tidak dipusatkan. Cara ini disebut distribusi "*desentralisasi*". Makanan pasien dibawa dari tempat pengolahan ke dapur ruang perawatan pasien, dalam jumlah banyak/besar, untuk selanjutnya disajikan data alat makan pasien dengan permintaan diet.
- c) Penyaluran makanan kombinasi.

Kedua cara di atas dapat pula dilakukan secara bersamaan. Dengan kombinasi tersebut maka sebagian ditempatkan langsung ke dalam alat makan pasien sejak dari tempat produksi (dapur), dan sebagian lagi dimasukkan kedalam wadah besar, pendistribusiannya dilaksanakan setelah sampai di ruang perawatan.

4. Pengawasan (Controlling)

Pengawasan meliputi pencatatan, pelaporan, dan evaluasi, yang terdiri dari:

- a) Pemasukan, pemakaian bahan makanan harian,
- b) pencatatan tentang pemasukan dan pemakaian peralatan dapur,
- c) pencatatan kegiatan macam dan jumlah konsumen yang dilayani setiap hari,
- d) perhitungan harga makanan per orang sehari, rata-rata dalam tiap bulan, dan setiap tiga bulan,
- e) laporan tribulan untuk pimpinan.

2. Latihan

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan baik dan benar

- 1) Jelaskan fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan institusi
- 2) Jelaskan perencanaan dalam penyelenggaraan makanan institusi
- 3) Jelaskan pengawasan dalam penyelenggaraan makanan institusi
- 4) Jelaskan pendistribusian dalam penyelenggaraan makanan institusi.

3. Rangkuman

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Departemen Kesehatan,2003).

Fungsi-fungsi manajemen dalam gizi institusi mencakup perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan.

- 1) Fungsi perencanaan meliputi perencanaan ruangan, perencanaan peralatan, perencanaan menu, dan perencanaan anggaran.
- 2) Fungsi pengorganisasian meliputi struktur organisasi, kepegawaian serta pengarahan dan koordinasi.
- 3) Fungsi pelaksanaan meliputi pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian / pendistribusian serta higiene dan sanitasi pangan.
- 4) Fungsi pengawasan meliputi pengawasan makanan, pegawai dan biaya. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Setyowati,2008).

4. Daftar Pustaka

- Gregoire MB., Spears MC., Sixth Edition Foodservice Organizations : A Managerial and Systems Approach, (New Jersey : Pearson Prentice Hall, 2006)
- Moehyi. S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhratara
- Departemen Kesehatan,2003. *Pedomana Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Gizi Masyarakat. Depkes R.I, Jakarta
- Setyowati, 2008. *Sistem Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi, Status Gizi Serta Ketahanan Fisik Siswa Pusat Pendidikan Zeni Kodiklat Tni Ad Bogor Jawa Barat*. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

HACCP DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

A. Pendahuluan

Di era globalisasi ini sebagai dampak dari lingkungan hidup, pola pikir dan pola konsumsi masyarakat terhadap suatu produk makanan telah mengalami perubahan. Untuk mendapatkan keunggulan kompetitif di pasar global, mutu dan keamanan makanan serta efektifitas dalam proses produksi menjadi suatu hal yang penting untuk diperhatikan. Sekarang tuntutan konsumen baik dalam maupun luar negeri tentang jaminan mutu dan keamanan makanan (*food safety*) semakin meningkat. Dilain pihak kontaminasi makanan oleh kuman dan bahan racun masih menjadi masalah bagi negara berkembang, termasuk Indonesia. Sehingga jaminan keamanan terhadap mutu pangan masih menjadi tanda tanya besar.

Makanan yang tidak aman (*unsafe*) yang disebabkan oleh adanya zat asing yang membahayakan, memberi dampak terhadap timbulnya berbagai penyakit yang ringan hingga yang membahayakan. Hal ini menjadi latar belakang dari Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) atau analisis bahaya dan pengendalian titik kritis yang sangat penting diterapkan dalam usaha jasa boga, termasuk di dalamnya adalah RS, katering, kantin sekolah, kantin karyawan, penyelenggaraan makan di sekolah, penyelenggaraan makan di asrama, penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan dan penyelenggaraan makanan di transportasi baik air, udara maupun darat.

B. Kompetensi Dasar

Menjelaskan HACCP dalam sistem penyelenggaraan makanan

C. Kemampuan Akhir yang Diharapkan

1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian HACCP dalam penyelenggaraan makanan
2. Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dan penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan
3. Mahasiswa mampu menjelaskan penyusunan lembar MONEV terkait HACCP dalam penyelenggaraan makanan institusi

D. Kegiatan Belajar 2

HACCP dalam PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

5. Uraian dan contoh

HACCP adalah suatu sistem pencegahan untuk menjamin keamanan pangan dengan melakukan analisis terhadap kemungkinan yang terjadi bahaya pada sistem produksi serta tindakan pengawasan terhadap titik pengendalian kritis (Critical Conrol Point) (Anonymous, 2002). Menurut Fardiaz (1993), HACCP adalah sistem pencegahan yang dikendalikan pada titik kendali kritis bahan atau tahapan proses untuk menentukan komponen, kondisi atau tahap proses yang harus mendapat perlakuan yang tepat untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan.

POHON KEPUTUSAN (CODEX DECISION TREE)

A. POHON KEPUTUSAN UNTUK PROSES



B. POHON KEPUTUSAN UNTUK BAHAN BAKU



6. Latihan

LOGO PERUSA HAAN	UNIT PRODUKSI MAKANAN	
	DOKUMEN HACCP	No Dok. HACCP.FSTL.01 Revisi 00
	KARAKTERISTIK PRODUK AKHIR	Tanggal dd-mm-yyyy Halaman 1 dari 2

Nama produk	Tempe Bacem
Deskripsi produk	Produk yang berasal dari olahan tempe, gula merah, asam jawa, bawang merah, bawang putih, salam dan ketumbar.

Deskripsi proses	Perebusan
Informasi nutrisi)* & Komposisi	kalori: 80 kalori, protein: 8 gram, , lemak: Karbohidarat:
Karakteristik keamanan pangan (biologi, kimia, fisik)	Biologi : Kapang
	Kimia : formalin, allergen
	fisik : tusuk lidi, plastik, batu
Umur Simpan	4 jam
Kondisi penyimpanan	gudang basah : suhu 5-10 , gudang kering : 20 - 25
Kemasan	Plato untuk pasien kelas 2 dan 3, piring lauk untuk pasien kelas 1 dan tertutup dengan plastik wrap
Informasi pada label	
Metode distribusi	sentralisasi
Rencana penggunaan	Disajikan langsung
Target pengguna	Untuk pasien dengan diet biasa, lunak, dan untuk pasien dengan usia 1 tahun keatas

NO	Nama bahan baku	Deskripsi bahan baku	Informasi gizi)* & Komposisi	Karakteristik Keamanan Pangan (biologi, kimia, fisik)	Metode produksi	Umur simpan	per
1	Tempe	Terbuat dari kedelai murni	kalori : 100 kkal, protein : 10.4 gr, lemak : 4.4 gr, KH: 6.8 gr	biologi : kapang			
2							
3							

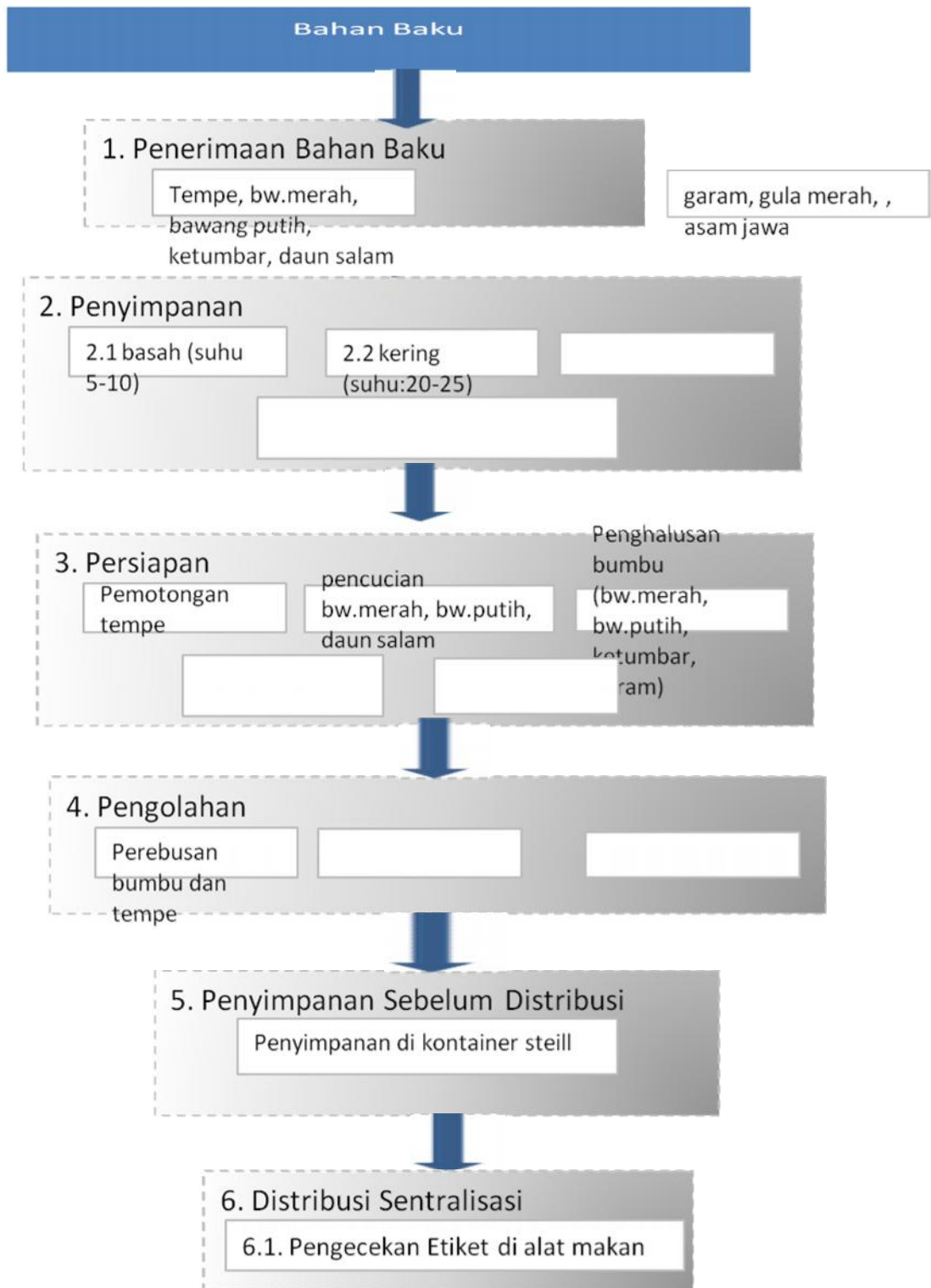
LOGO RS	UNIT PRODUKSI MAKANAN	
	DOKUMEN HACCP	No Dok. HACCP.FSTL.02 Revisi 00 Tanggal dd-mm-yyyy
	KARAKTERISTIK BAHAN BAKU	Halaman 1 dari 1

UNIT PRODUKSI MAKANAN	
DOKUMEN HACCP	No Dok. HACCP.FSTL.05 Revisi 00 Tanggal dd-mm-yyyy Halaman 1 dari 7
ANALISIS BAHAYA BAHAN BAKU	

No.	Bahan Baku	Hazard Identification			Acceptable Level in end product	Control Measures
		Category	Hazard	Source		
1	Tempe					
2						
3						

LOGO
RS

UNIT PRODUKSI MAKANAN	
DOKUMEN HACCP	No Dok. HACCP.FSTL.04 Revisi 00 Tanggal dd-mm-yyyy Halaman 1 dari 4
DIAGRAM ALIR	





5. Daftar Pustaka

Gregoire MB., Spears MC., Sixth Edition Foodservice Organizations : A Managerial and Systems Approach, (New Jersey : Pearson Prentice Hall, 2006)

MENENTUKAN STANDAR MAKANAN DARI STANDAR KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN

Langkah pertama dalam penyusunan standar kecukupan gizi yang dianjurkan adalah menetapkan kebutuhan faali rata-rata penduduk yang sehat dan mewakili tiap golongan umur dan gender menurut kriteria yang telah ditetapkan. Untuk itu, perlu diketahui perbedaan-perbedaan di dalam tiap golongan yang memungkinkan perkiraan jumlah yang perlu ditambahkan pada kebutuhan rata-rata untuk memenuhi kebutuhan sesungguhnya semua orang sehat. Karena alasan mahal dan perlu waktu lama eksperimen tersebut tidak dilakukan, hanya digunakan perkiraan kebutuhan dan variasinya berdasarkan informasi yang terbatas (Tabel 2.1)

Tabel 4.1 Standar Kecukupan Gizi yang Dianjurkan

No	Macam Pasien	Widya Karya, 2004	
		Golongan Usia	Energi (Kalori)
1	Dewasa	19 - 29 th	2225

Setelah

menentukan standar kecukupan gizi, maka penentuan standar makanan dapat dilakukan (Tabel 4.2)

Tabel 4.2 STANDAR MAKANAN MAKANAN BIASA KELAS III

No	BAHAN MAKANAN	gr/ cc	Penukar	NILAI GIZI			
				Kalori (Kal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	HA (gram)
1.	Nasi	450	4,5 p				
2.	Lauk	gr	3 p				
3.	hewani	150	6 p				
4.	Lauk	225	3p				
5	nabati	300	6p				
6	sayuran	300	5 p				
7	buah	g	5 p				
8	minyak	25	2 p				
9	gula p	25					
10	susu	200					
11		cc					
12							
13							
14							
16							
17							

No	BAHAN MAKANAN	gr/cc	Penukar	NILAI GIZI			
				Kalori (Kal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	HA (gram)
	JUMLAH			2200			

MENENTUKAN POLA MENU RESEP**Tabel 5.1 POLA MENU KELAS III MAKANAN BIASA**

No	Makanan	Makan Pagi	Jam 10.00	Makan Siang	Jam 16.00	Makan Sore
1	Makanan Pokok					
2	Lauk Hewani					
3	Lauk Nabati					
4	Sayur					
5	Buah					
6	Susu					
7	Snack					

Tabel 5.2 CONTOH POLA MENU KELAS I

No	Makanan	Makan Pagi	Jam 10.00	Makan Siang	Jam 16.00	Makan Sore
1	Makanan Pokok					
2	Lauk Hewani					
3	Lauk Nabati					
4	Sayur					
5	Buah					
6	Susu					
7	Snack					

FORM POLA MENU + FORMAT RESEP

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M PG	MP: biasa LH: kuah LN: kering S: bsh	odm	MP:							
S	mns	gurih								
M SIANG	MP: biasa LH: bsh LN: kuah S: kering B: utuh	B: ptg	B: jus							
S	bkuah	bkuah								
M MLM										

	1	2	3	4	5	6	7	8
Makan Pagi	M pkk L H: Kr L N: bs S: Kh I,VIP : M Ind, pilihan paket	M pkk L H: bs L N: kh S: bs I,VIP : M Eropa, pilihan paket	M pkk L H: Kh L N: Kr S: bs I,VIP : M Asia, pilihan paket	M pkk L H: Kr L N: bs S: Kh I,VIP : M Ind, pilihan paket	M pkk L H: bs L N: kh S: bs I,VIP : M Eropa, pilihan paket	M pkk L H: Kh L N: Kr S: bs I,VIP : M Asia, pilihan paket	M pkk L H: Kr L N: bs S: Kh I,VIP : M Ind, pilihan paket	M pkk L H: bs L N: kh S: bs I,VIP : M Eropa, pilihan paket
Selingan	Kue gurih Jus	Kue manis Jus	Kue gurih Jus	Kue manis Jus	Kue gurih Jus	Kue manis Jus	Kue gurih Jus	Kue manis Jus

	buah	buah	buah	buah	buah	buah	buah	buah
Makan Siang	M pkk L H: bs L N: kh S: bs Buah I, VIP: pilihan LH, LN	M pkk L H: kh L N: kr Syr: bs Buah I, VIP: pilihan LH, LN	M pkk L H: kr L N: bs Syr: kh Buah I, VIP: pilihan LH, LN	M pkk L H: bs L N: kh Syr: kr Buah I, VIP: pilihan LH, LN	M pkk L H: kh L N: kr Syr: bs Buah I, VIP: pilihan LH, LN	M pkk L H: kr L N: bs Syr: kh Buah I, VIP: pilihan LH, LN	M pkk L H: bs L N: kh Syr: kr Buah I, VIP: pilihan LH, LN	M pkk L H: kh L N: kr Syr: bs Buah I, VIP: pilihan LH, LN
Selingan	Selingan berkuah -Teh	Selingan berkuah -Teh	Selingan berkuah -Teh	Selingan berkuah -Teh	Selingan berkuah -Teh	Selingan berkuah -Teh	Selingan berkuah -Teh	Selingan berkuah -Teh
Makan Malam	M pkk L H: kr L N: bs Syr: kh Buah I, VIP: pilihan LH, syr	M pkk L H: bs L N: kh Syr: kr Buah I, VIP: pilihan LH, syr	M pkk L H: kh L N: kr Syr: bs Buah I, VIP: pilihan LH, syr	M pkk L H: kr L N: bs Syr: kh Buah I, VIP: pilihan LH, syr	M pkk L H: bs L N: kh Syr: kr Buah I, VIP: pilihan LH, syr	M pkk L H: kh L N: kr Syr: bs Buah I, VIP: pilihan LH, syr	M pkk L H: kr L N: bs Syr: kh Buah I, VIP: pilihan LH, syr	M pkk L H: bs L N: kh S: bs Buah I, VIP: pilihan LH, syr

Keterangan: Kr= kering, Bs= basah, Kh= kuah

FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN
FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN (persiklus menu)
contoh siklus menu 10 hr

No	KELOMPOK MAKANAN	BAHAN MAKANAN	FREKUENSI	SIMBOL/ KODE	KETERANGAN
I	MAKANAN POKOK	Nasi	25		1x pakai 1,5 p
	(3x 10 = 30 kali)	Roti	1		
		Mie	1		
		Kentang	1		
		Bihun	1		
		Pasta	1		
II	LAUK HEWANI	Daging sapi	4		
	(3x 10 = 30 kali)	Daging sapi giling	2		
		Ayam	4		
		Fillet ayam	1		
		Ikan tenggiri	4		
		Ikan gembung	3		
		Ikan Tuna	3		
		Cumi	1		
		Udang	3		
		Telur	5		
III	LAUK NABATI	Tahu	12		
		Tempe	12		
		Kacang merah	6		

No	KELOMPOK MAKANAN	BAHAN MAKANAN	FREKUENSI	SIMBOL/ KODE	KETERANGAN
IV	SAYURAN (30 x)	Wortel	4		
		Buncis	4		
		Sawi hijau	2		
		Sawi putih	2		
		Bayam	4		
		Jagung muda kecil	3		
		Jagung manis	2		
		Kangkung	2		
		Taoge	2		
		Kacang panjang	2		
		Kembang kol	3		
V	BUAH	Apel	2		
		Jeruk	4		
		Pisang Ambon	4		
		Pepaya	5		
		Melon	4		
		Semangka	4		
VI	SUSU (10 x)	Susu	10x		
VI	SNACK (20 x)	Roti			
		Cake			
		Jajan pasar			
		Selingan berkuah			

CONTOH FORM FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN POKOK (persiklus menu)

KATAGORI	FREKUENSI	JENIS BM				
		VVIP	VIP	I	II	III
MAKANAN POKOK	PAGI	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x
		Roti x	Roti x	Roti x	Roti x	Roti x
		Kentang x	Kentang x	Kentang x	Kentang x	Kentang x
		Miex	Miex	Miex	Miex	Miex
		Bihun x	Bihun x	Bihun x	Bihun x	Bihun x
		Pasta x	Pasta x	Pasta x	Pasta x	Pasta x
	
	
	SIANG	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x
		Roti x	Roti x	Roti x	Roti x	Roti x
		Kentang x	Kentang x	Kentang x	Kentang x	Kentang x
		Miex	Miex	Miex	Miex	Miex
		Bihun x	Bihun x	Bihun x	Bihun x	Bihun x
		Pasta x	Pasta x	Pasta x	Pasta x	Pasta x
	
	
	MALAM	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x
		Roti x	Roti x	Roti x	Roti x	Roti x
Kentang x		Kentang x	Kentang x	Kentang x	Kentang x	
Miex		Miex	Miex	Miex	Miex	
Bihun x		Bihun x	Bihun x	Bihun x	Bihun x	
Pasta x		Pasta x	Pasta x	Pasta x	Pasta x	
.....		
.....		

FORM FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN POKOK

KATAGORI	FREKUENSI	JENIS BM				
		VVIP	VIP	I	II	III
MAKANAN POKOK	PAGI	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x
		Roti x	Roti x	Roti x	Roti x	Roti x
		Kentang x	Kentang x	Kentang x	Kentang x	Kentang x
		Miex	Miex	Miex	Miex	Miex
		Bihun x	Bihun x	Bihun x	Bihun x	Bihun x
		Pasta x	Pasta x	Pasta x	Pasta x	Pasta x
	
	
	SIANG	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x	Beras x
		Roti x	Roti x	Roti x	Roti x	Roti x
		Kentang x	Kentang x	Kentang x	Kentang x	Kentang x
		Miex	Miex	Miex	Miex	Miex
		Bihun x	Bihun x	Bihun x	Bihun x	Bihun x
		Pasta x	Pasta x	Pasta x	Pasta x	Pasta x
	
	
	MALAM	Beras x	Beras x	Beras x		
		Roti x	Roti x	Roti x		
Kentang x		Kentang x	Kentang x			
Miex		Miex	Miex			
Bihun x		Bihun x	Bihun x			
Pasta x		Pasta x	Pasta x			
.....				

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

FORM FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN PROTEIN HEWANI

KATAGORI	FREKUENSI	JENIS BM				
		VVIP	VIP	I	II	III
LAUK HEWANI	PAGI	Daging x	Daging x	Daging x	Daging x	Daging x
		Ayam x	Ayam x	Ayam x	Ayam x	Ayam x
		Ikan gb x	Ikan gb x	Ikan gb x	Ikan gb x	Ikan gb x
		Ikan tengr ... x	Ikan tengr ... x	Ikan tengr ... x	Ikan tengr ... x	Ikan tengr ... x
		Ikan tuna..... x	Ikan tuna..... x	Ikan tuna..... x	Ikan tuna..... x	Ikan tuna..... x
		Udang x	Udang x	Udang x	Udang x	Udang x
		Cumix	Cumix	Cumix	Cumix	Cumix
		Telur x	Telur x	Telur x	Telur x	Telur x
	
	
	SIANG	Daging x	Daging x	Daging x	Daging x	Daging x
		Ayam x	Ayam x	Ayam x	Ayam x	Ayam x
		Ikan gb x	Ikan gb x	Ikan gb x	Ikan gb x	Ikan gb x
		Ikan tengr ... x	Ikan tengr ... x	Ikan tengr ... x	Ikan tengr ... x	Ikan tengr ... x
		Ikan tuna..... x	Ikan tuna..... x	Ikan tuna..... x	Ikan tuna..... x	Ikan tuna..... x
		Udang x	Udang x	Udang x	Udang x	Udang x
		Cumix	Cumix	Cumix	Cumix	Cumix
		Telur x	Telur x	Telur x	Telur x	Telur x
	
	
	MALAM	Daging x	Daging x	Daging x	Daging x	Daging x
		Ayam x	Ayam x	Ayam x	Ayam x	Ayam x
		Ikan gb x	Ikan gb x	Ikan gb x	Ikan gb x	Ikan gb x

		Ikan tengr ... x Ikan tuna..... x Udang x Cumix Telur x	Ikan tengr ... x Ikan tuna..... x Udang x Cumix Telur x	Ikan tengr ... x Ikan tuna..... x Udang x Cumix Telur x	Ikan tengr ... x Ikan tuna..... x Udang x Cumix Telur x	Ikan tengr ... x Ikan tuna..... x Udang x Cumix Telur x
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

FORM FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN PROTEIN NABATI

KATAGORI	FREKUENSI	JENIS BM				
		VVIP	VIP	I	II	III
LAUK NABATI	SIANG	Tahu x	Tahu x	Tahu x	Tahu x	Tahu x
		Tempe x	Tempe x	Tempe x	Tempe x	Tempe x
		Kac mrh x	Kac mrh x	Kac mrh x	Kac mrh x	Kac mrh x
		Kac tolo x	Kac tolo x	Kac tolo x	Kac tolo x	Kac tolo x
		Kac hijau x	Kac hijau x	Kac hijau x	Kac hijau x	Kac hijau x
		Kac polong .. x	Kac polong .. x	Kac polong .. x	Kac polong .. x	Kac polong .. x
	
	
	MALAM	Tahu x	Tahu x	Tahu x	Tahu x	Tahu x
		Tempe x	Tempe x	Tempe x	Tempe x	Tempe x
		Kac mrh x	Kac mrh x	Kac mrh x	Kac mrh x	Kac mrh x
		Kac tolo x	Kac tolo x	Kac tolo x	Kac tolo x	Kac tolo x
		Kac hijau x	Kac hijau x	Kac hijau x	Kac hijau x	Kac hijau x
		Kac polong .. x	Kac polong .. x	Kac polong .. x	Kac polong .. x	Kac polong .. x
	
	

FORM FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN SAYURAN

KATAGORI	FREKUENSI	JENIS BM				
		VVIP	VIP	I	II	III
SAYURAN	PAGI	S buah x	S buah x	S buah x	S buah x	S buah x
		S daun x	S daun x	S daun x	S daun x	S daun x
		S akar x	S akar x	S akar x	S akar x	S akar x
	
	
	
	
	SIANG	S buah x	S buah x	S buah x	S buah x	S buah x
		S daun x	S daun x	S daun x	S daun x	S daun x
		S akar x	S akar x	S akar x	S akar x	S akar x
	
	
	
	MALAM	S buah x	S buah x	S buah x	S buah x	S buah x
		S daun x	S daun x	S daun x	S daun x	S daun x
		S akar x	S akar x	S akar x	S akar x	S akar x
	
	
	

FORM FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN BUAH

KATAGORI	FREKUENSI	JENIS BM				
		VVIP	VIP	I	II	III
BUAH	SIANG	Buah utuh ... x Buah ptg x	Buah utuh ... x Buah ptg x	Buah utuh ... x Buah ptg x	Buah utuh ... x Buah ptg x	Buah utuh ... x Buah ptg x
	MALAM	Buah utuh ... x Buah ptg x	Buah utuh ... x Buah ptg x	Buah utuh ... x Buah ptg x	Buah utuh ... x Buah ptg x	Buah utuh ... x Buah ptg x
	SELINGAN PADI	Buah di blender	Buah di blender	Buah di blender	Buah di blender	Buah di blender

6
MASTER MENU

MASTER MENU

Waktu		Menu										
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
PAGI	M.Pokok	nasi	roti	beras	kentang	beras	pasta	beras	bihun	beras	mi	
	Hewani	daging					Dag gil					
	Nabati	Tempe					tahu					
	Sayur	Sawi					Kac plong					
	Buah	pepaya					Sem					
	Susu											
10.00	Snack											
SIANG	Mak Pokok	beras	beras	beras	beras	beras	beras	beras	beras	beras	beras	
	Hewani	ikan			daging			ikan				
	Nabati											
	Sayur											
	Buah											
	Susu											
16.00	Snack											

MALAM	Mak Pokok	beras	beras	beras	beras	beras	beras	beras	beras	beras	beras	
	Hewani								daging			
	Nabati											
	Sayur											
	Buah											
	Susu											

MASTER MENU

Waktu		Menu										
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI
PAGI	Mak Pokok	Pasta	Beras	Bihun	Beras	Roti	Beras	Mi	Beras	Kentang	Beras	
	Hewani	Daging	Telur	Ayam	telur	Daging giling						
	Nabati											
	Sayur											

	Buah											
	Susu											
10.00	Snack											

MASTER MENU

Waktu		Menu										
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI
	Mak Pokok	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	
	Hewani			Daging giling								
	Nabati											

SIANG												
	Sayur											
	Buah											
	Susu											
16.00	Snack											

MASTER MENU

Waktu		Menu										
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI
MALAM	Mak Pokok	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
	Hewani											
	Nabati											
	Sayur											
	Buah											
	Susu											
	21.00	Snack										

KLASIFIKASI RESEP**JENIS-JENIS MASAKAN DAGING**

No	TANPA KUAH	KUAH KENTAL/ BER SAUS	BERKUAH BANYAK
1	Dendeng Ragi	Karmanaci	Garang Asam Tulang Iga
2	Gadon daging	Malbi	Kuah Bugis
3	Sate Pusut	Rendang Daging	Rawon
4	Sate Pentul	Sambal Goreng hati	Soto Bandung
5	Daging Ungkep	Semur daging	Soto Sulung Daging
6			Coto Makasar

JENIS-JENIS MASAKAN AYAM

No	TANPA KUAH	BASAH/ BER SAUS	BERKUAH BANYAK
1	Ayam Betutu	Ayam Cabe hijau	Soto ayam
2	Ayam Kremes	Ayam Panggang Kuah Cuka	Sup ayam
3			Kalio ayam
4			
5			

JENIS-JENIS MASAKAN TELUR

No	TANPA KUAH	BASAH/ BER SAUS	BERKUAH BANYAK
	Mata sapi	Mata sapi saus tiram	Semur telur mata sapi

JENIS-JENIS MASAKAN IKAN & SEAFOOD

No	TANPA KUAH	BASAH/ BER SAUS	BERKUAH BANYAK
	Ikan gembung goreng	Ikan gembung belado	Pindang ikan serani
		Ikan asam manis	Pindang ikan

		Ikan kakap saus tiram	Bandeng Pucung

JENIS-JENIS MASAKAN TEMPE

No	TANPA KUAH	BASAH/ BER SAUS	BERKUAH BANYAK
1	Tempe Kemul	Besengek Tempe	Kotok Tempe
2	Pergedel Tempe	Terik Tempe	Lodeh tempe
3	Kering Tempe		
4			
5			

JENIS-JENIS MASAKAN TAHU

No	TANPA KUAH	BASAH/ BER SAUS	BERKUAH BANYAK
1	Tahu goreng	Tahu Gimbal	Gulai Lemak Tahu
2		Tahu Telur Surabaya	
3			
4			
5			

JENIS-JENIS MASAKAN KACANG-KACANGAN

No	TANPA KUAH	BASAH/ BER SAUS	BERKUAH BANYAK

JENIS-JENIS SAYURAN

No	TANPA KUAH	BASAH/ BER SAUS	BERKUAH BANYAK
1	Lalaban sayuran	Gado-gado	Sayur bening bayam + jagung muda
2	Bakwan Sayuran	Capcay cah	Sayur Sup kembang tahu
3	Tempura Sayuran	Cah buncis + jagung muda	Sup sayuran
4	Acar ketimun + wortel	Cah kacang panjang	Asem-asem buncis

5		Tumis kac pjpg + wortel	Sayur asem
			Gulai Manis
			Sambal Goreng Labu Siem
			Sayur lodeh

**PRAKTIKUM 8
MENYUSUN MENU**

	HARI 1	HARI 2	HARI 3	HARI 4
MAKAN PADI				
SELINGAN PADI				
MAKAN SIANG				
SELINGAN SORE				
MAKAN MALAM				

PRAKTIKUM 9
TRANSPORTASI DISTRIBUSI

LATIHAN MODIFIKASI RESEP

SUP SEA FOOD

RESEP ASLI

RESEP MODIFIKASI

BAHAN	JUMLAH	BAHAN	JUMLAH
Air	1 ¼ lt	Air	1 ¼ lt
Lengkuas	2,5 cm	Lengkuas	2,5 cm
Serai	3 btg	Serai	3 btg
Akar daun ketumbar	2 btg	Akar daun ketumbar	2 btg
Daun jeruk purut	5 lbr	Daun jeruk purut	5 lbr
Udang	600 gr	Kakap fillet	300 gr
Jamur segar	300 gr	Cumi-cumi	300 gr
Kecap ikan	3 sdm	Jamur segar	3 sdm
Air jeruk nipis	5 sdm	Kecap ikan	5 sdm
Garam, merica bubuk, gula pasir	Secukupnya	Air jeruk nipis	½ sdm
Taburan: Batang daun ketumbar	2 btg	Garam	¼ sdm
		Merica bubuk	1 sdt
		Gula pasir	
		Taburan: Batang daun ketumbar	2 btg

MODIFIKASI JUMLAH (METODA FAKTOR)

Bahan Makanan	Resep asli (ukr brt & rt)	Resep asli (ukr berat)	Perkalian faktor konversi	Resep baru (ukr berat)	Resep baru (ukr brt & rt)

MODIFIKASI JUMLAH (METODA PERSENTASE)

BAHAN	JUMLAH	JUMLAH (BERAT)	%	JUMLAH	Ukr brt & rt

LATIHAN MODIFIKASI RESEP

MODIFIKASI JUMLAH (METODA FAKTOR) $50/3= 16,7$

Bahan Makanan	Resep asli (ukr brt & rt)	Resep asli (ukr berat) (gr)	Perkalian faktor konversi	Resep baru konversi	Resep baru Persentase
Minyak	1 sdm	5	83,5	85	85
Jahe	1 cm	3	50,1	50	50
Cabe mrh	2 bh	7	116,9	120	120
Daun bwg	1 btg	15	250,5	250	250
Santan, dari ½ klp	750 cc	750	12525	12500	12750
Kecap ikan	½ sdm	2 ½	41,75	40	40
Tomat	½ bh	25	417,5	420	425
Dg kakap	100 gr	100	1670	1600	1700
Kacang pjg	4 lonjor	50	835	850	850
Garam	½ sdt	2	33,4	35	35
Bihun	100 gr	100	1670	1600	1700
Taoge	50 gr	50	835	850	850
Daun mint	2 pucuk	1	16,7	15	15
Kacang tnh	50 gr	50	835	850	850
		1160,5	19380,35		

MODIFIKASI JUMLAH (METODA PERSENTASE)

BAHAN	JUMLAH	JUMLAH (BERAT)	%	JUMLAH	Ukr brt & rt
Minyak	1 sdm	5	0,43	84,87	85
Jahe, parut	1 cm	3	0,25	49,34	50
Cabe merah	2 bh	7	0,60	118,42	120
Daun bawang	1 btg	15	1,29	254,6	250
Santan, dari ½ kelapa	750 cc	750	64,6	12750,10	12750
Kecap ikan	½ sdm	2 ½	0,21	41,45	40
Tomat	½ bh	25	2,15	424,34	425
Dg kakap,	100 gr	100	8,6	1697,3	1700
Kacang pjg,	4 lonjor	50	4,31	850,66	850
Garam	½ sdt	2	0,17	33,55	35
Bihun	100 gr	100	8,6	1697,3	1700
Taoge	50 gr	50	4,31	850,66	850
Daun mint	2 pucuk	1	0,08	15,78	15
Kacang tnh	50 gr	50	4,31	850,66	850
		1160,5	99,91	19737	

$$50/3 = 16,7$$

$$1160,5 : 3 = 387 \times 50 = 19350 \text{ gr}$$

$$\text{HL } 2 \% = 19350 + (19350 \times 2\%) = 19737$$

STANDAR RESEP UNTUK 50 PORSI

FISH & NOODLE SOUP (Kamboja)

BAHAN	JUMLAH (gr)	PERLAKUAN
Minyak Jahe, parut Cabe merah, cincang halus Daun bawang, iris halus	85 50 120 250	Panaskan minyak goreng, tumis jahe, cabe merah dan daun bawang hingga harum
Santan, dari ½ kelapa Kecap ikan Tomat, parut Ikan kakap, daging, potong dadu 1x1 cm Kacang panjang, potong 3 cm garam	12500 40 420 1600 850 35	Tuang santan, kecap ikan dan tomat, lalu didihkan. Tambahkan ikan, kacang panjang, garam lalu masak hingga lunak, angkat
Bihun, rendam air hangat Taoge Daun mint	1600 850 15	Masukkan bihun, taoge, daun mint kedalam mangkuk, lalu siram dengan kuah panas.
Kacang tanah, panggang, kupas	850	Sajikan dengan ditaburi kacang tanah panggang

FISH & NOODLE SOUP (Kamboja)

BAHAN	JUMLAH	PERLAKUAN
Minyak Jahe, parut Cabe merah, cincang halus Daun bawang, iris halus	1 sdm 1 cm 2 bh 1 btg	Panaskan minyak goreng, tumis jahe, cabe merah dan daun bawang hingga harum
Santan, dari ½ kelapa Kecap ikan Tomat, parut Ikan kakap, daging, potong dadu 1x1 cm Kacang panjang, potong 3 cm garam	750 cc ½ sdm ½ bh 100 gr 4 lonjor ½ sdt	Tuang santan, kecap ikan dan tomat, lalu didihkan. Tambahkan ikan, kacang panjang, garam lalu masak hingga lunak, angkat

Bihun, rendam air hangat Taoge Daun mint	100 gr 50 gr 2 pucuk	Masukkan bihun, taoge, daun mint kedalam mangkuk, lalu siram dengan kuah panas.
Kacang tanah, panggang, kupas	50 gr	Sajikan dengan ditaburi kacang tanah panggang

SOSIS SOLO

BAHAN	JUMLAH	PERLAKUAN
Bahan Kulit: Tepung terigu Air Telur Garam, Minyak	2 sdm 10 sdm 5 btr ½ sdt sckpnya	Buat Kulit: Terigu dan air diaduk rata, masukkan telur dan garam, aduk hingga rata. Panaskan minyak dalam wajan datar, buat dadar sampai adonan habis (8 lbr)
Bahan Isi: Bumbu dihaluskan: - Bawang putih - Merica Daun bawang, iris halus Daging giling Garam Gula	2 siung ½ sdt 2 btg 200 gr ½ sdt ½ sdt	Buat Isi: Tumis bumbu halus hingga wangi, masukkan daun bawang, daging, tambahkan bumbu lainnya, aduk rata dan matang, angkat
Minyak untuk menggoreng	sckpnya	Penyelesaian: Ambil selembar kulit dadar, taruh 1 sdm isi kemudian gulung. Kukus 10' Goreng hingga kulit kecoklatan, sajikan panas
Untuk 8 porsi		

**BUAT MODIFIKASI UNTUK 100 PORSI
JELASKAN SPESIFIKASI MASING-MASING
BAHAN**

PRAKTIKUM 10
PERHITUNGAN BAHAN MAKANAN

PERHITUNGAN KEBUTUHAN BM (per siklus menu)

- Hitung jumlah setiap bahan makanan untuk kls 3 yang diperlukan sesuai jumlah pasien, menu & standar porsi dari hari ke 1 sampai hari ke 10 + menu 31
- Rekap jumlah jenis bahan makanan yang sudah dihitung tsb
- Buat spesifikasi barang yang dikehendaki sesuai rekap tsb
- Hitung harga sesuai harga pasar
- Tambahkan PPN 10% pada akhir perhitungan

KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN BULAN JANUARI 2009

-Jumlah pasien: VIP 10 orang, kls 1 25 org, kls 2 50 orang, kelas 3 80 orang

BM	JUMLAH	SPESIFIKASI	HARGA SATUAN (rp)	TOTAL HARGA (rp)
Daging paha			Rp	
Daging sup				
Daging has dalam				
Daging giling				

PRAKTIKUM 11
PERHITUNGAN BAHAN MAKANAN
PEMESANAN BM

BUAT FORM PEMESANAN BM:

- PESANAN BM BASAH UNTUK 3 BULAN
- PESANAN BM KERING UNTUK 3 BULAN
- BUAT JADWAL PENGIRIMAN BM

PENERIMAAN BM

BUAT FORM PENERIMAAN BM

- PENERIMAAN BLIND RECEIVING
- PENERIMAAN BERDASARKAN FAKTUR PEMESANAN

BUAT JADWAL PENERIMAAN BM

BUAT DAFTAR INVENTARIS ALAT YANG DIPERLUKAN DI TEMPAT
PENERIMAAN BM

BUAT JADWAL PETUGAS PENERIMA

PENYIMPANAN BM

BUAT RENCANA PEMBUKUAN DI RUANG PENYIMPANAN BM

BUAT SKETSA RANCANGAN GUDANG KERING DAN GUDANG BAHAN
MAKANAN SEGAR

12
QUALITY IMPROVEMENT KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI MAKAN DAN SNACK
INSTALASI GIZI RSAB HARAPAN KITA

a. Kaizen sederhana

<p>Team: Khoirul Barriyah Nanang Utomo Sri Atminah Siti Latifah Sri Wahyuningsih Nurhaidah</p>	<p>Start Date : Tanggal 13 Juni 2016</p>
<p>Team Leader : Siti Dharma Azizah</p>	
<p>Problem Need : Terdapat keterlambatan pemberian makan sebesar 5 % pada bulan Juni Terdapat keluhan di ruang teratai dan Anggrek(anak terhadap keterlambatan pemberian makan pada bulan Juni</p>	
<p>Background :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standar mutu pelayanan minimal Gizi RSAB untuk ketepatan waktu pemberian makan kepada pasien $\geq 90\%$ • Distribusi makanan adalah waktu pendistribusian makanan mulai dari makanan selesai ditempatkan di alat saji, sampai makanan diserahkan kepada pekaya ruang rawat Capaian saat ini : waktu distribusi makanan capaian bulan Januari – bulan Mei 2016 berkisar 98 % (masih ada distribusi makanan ke ruangan yang belum tepat waktu) • Terdapat keterlambatan penyajian makan di bulan Juni sebesar 95 % • Terdapat complain dari pasien dan ruang perawatan terhadap keterlambatan penyajian makan di ruang perawatan anak (Ruang 	

Teratai dan Anggrek) pada bulan Juni

- Waktu distribusi makan:
 - makan pagi , jam 05.00 – 06.00 WIB
 - Snack Pagi, jam 09.00 – 10.00 WIB
 - Makan Siang, jam 11.00 – 12.00 WIB
 - Snack Sore, jam 14.00 – 15.00 WIB
 - Makan Sore, jam 16.00 – 17.00 WIB

Tujuan: meningkatkan capaian ketepatan distribusi makanan dari 97 % menjadi 100 % dalam waktu 3 bulan.

Current Situation :

Waktu distribusi makan tidak tepat waktu : 5 %

Root Causes:

	masalah
MAN	SDM kurang
	Kompetensi karyawan yang belum merata
MONEY	

METHOD	Pengaturan jadwal dinas yang belum sesuai (hari jumat diperbanyak wanita)
	Penyerahan alat saji makan yang belum lengkap/ alat saji yang beragam
	Penyusunan menu belum mempertimbangkan segala aspek
	Rekanan membawa bahan makanan terlambat (bahan makanan tidak sesuai dengan spesifikasi ditolak, dan datangnya lama)
MATERIAL	Ruang distribusi yang terbatas
	Loket distribusi yang terbatas
	Persiapan sayuran masih manual
Target : Distribusi makan tepat waktu = 100 %	
<p>Plan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pembuatan jadwal dinas yang disesuaikan dengan kondisi 2. Membuat perubahan menu (makanan, buah dan garnis) 3. Membuat perubahan sistim distribusi makanan 4. Membuat perubahan sistim pemesanan bahan makanan 5. Membuat pengajuan pelebaran ruang distribusi dan alat persiapan sayuran secara elektrik 	

Do :Pengaturan jadwal dinas		
Action	Who	When
1. Pengaturan jadwal dinas dengan memperbanyak wanita di hari Jumat. 2. Mengatur jadwal cuti dengan metode pengocokan, sehingga tidak terjadi cuti bersamaan	Khoirul Bariyyah dan tim	Bulan Juni 2016
Do : Membuat perubahan menu, standar buah dan garnis		
Action	Who	When
1. Mengevaluasi menu yang sudah ada 2. Menyederhanakan menu (pengolahan menu) terutama menu siang hari 3. Membuat perubahan persiapan untuk ekstra fooding, dikerjakan oleh karyawan yang dinas sore (jam 14.00 – jam 21.00 wib) 4. Menyederhanakan menu garnis 5. Mengubah siklus buah (dari buah potong ke buah kulit)	Khoirul Bariyyah dan tim	Bulan Juni 2016
Do :Perubahan sistim distribusi makanan		
Action	Who	When

<p>1. Pengaturan jadwal dinas midle (masuk jam 10.00) langsung membantu distribusi makanan, setelah selesai baru mengerjakan pengolahan makanan sore</p> <p>2. Pramuboga yang dinas pagi, saat jam 10.00, sebagian makanan yang sudah matang, langsung masuk ke ruang distribusi, untuk langsung ditata di alat saji.</p>	<p>Khoirul Bariyyah dan tim</p>	<p>Tanggal 13 Juni 2016</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	------------------------------------

Do :Perubahan sistim pemesanan bahan makanan

Action	Who	When
<p>1. Melakukan pemesanan bahan makanan, terutama lauk hewani sehari sebelumnya.</p>	<p>Nanang Utomo</p>	<p>Tanggal 13 Juni - sekarang</p>

Do :Pengajuan pelebaran ruang distribusi dan pembelian pemotongan sayuran secara elektrik

Action	Who	When
<p>1. Membuat usulan pelebaran ruang distribusi dan pembelian alat pemotong sayuran elektrik.</p>	<p>Nanang Utomo</p>	<p>Bulan Juni</p>

Check :Melakukan monitoring dengan menggunakan cek list

Target	Result	Evaluation
--------	--------	------------

1. Jadwal dinas hari jumat sudah sesuai (lebih banyak wanita)	Distribusi makan hari Jumat sudah tepat waktu	Pengaturan jadwal dinas dilanjutkan
2. Menu makanan yang sudah berubah	Distribusi makan menjadi tepat waktu.	Pengaturan menu di pantau
3. Merubah jadwal buah potong menjadi buah kulit	Distribusi makan lebih cepat	Jadwal buah di pantau
4. Menyiapkan stok lauk hewani setiap hari untuk mengantisipasi rekanan yang datang terlambat.	Pengolahan makanan tidak terlambat (tepat waktu)	Stok secara fifo dipantau
5. Menyederhanakan garnish (menghilangkan garnis ketimun dan tomat), hanya menggunakan peterselly	Persiapan garnis lebih cepat	Pemantauan bahan garnis
6. Menambahkan uraian tugas kepada dinas sore yaitu melakukan persiapan ekstra fooding	Penambahan uraian tugas	Ekstra fooding tepat waktu
7. Membuat usulan terkait loket distribusi dan peralatan kepada DUO	Sedang berproses (studi banding ke RSCM dan RSPAD)	Pemantauan usulan

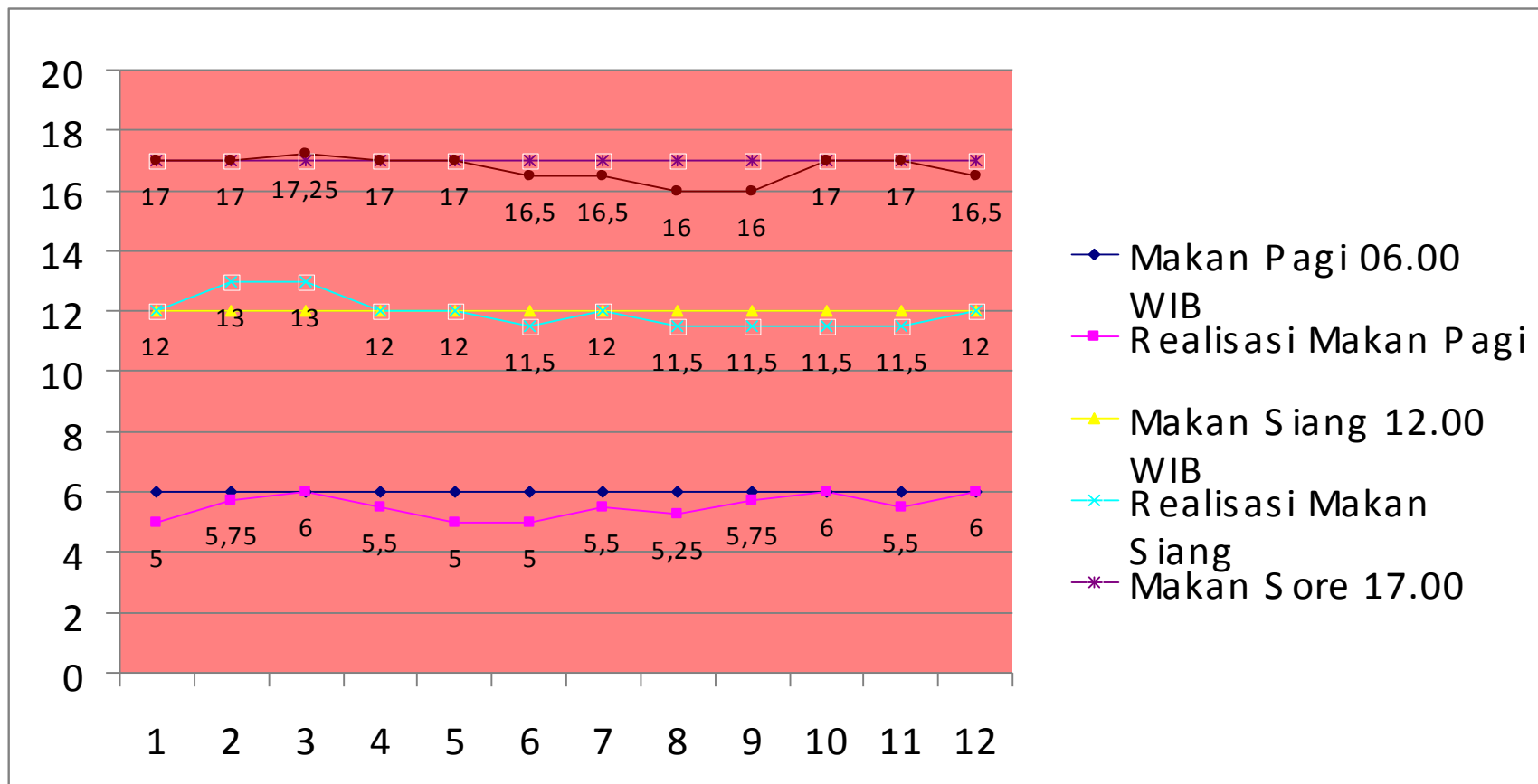
Future Action	Who	When
Pemantauan distribusi makanan	Khoirul Barriyah	24 Juni – 13 September

tepat waktu dalam 3 bulan ke depan		
------------------------------------	--	--

Reflection :
Dalam waktu 3 bulan tercapainya distribusi makanan tepat waktu (100 %)

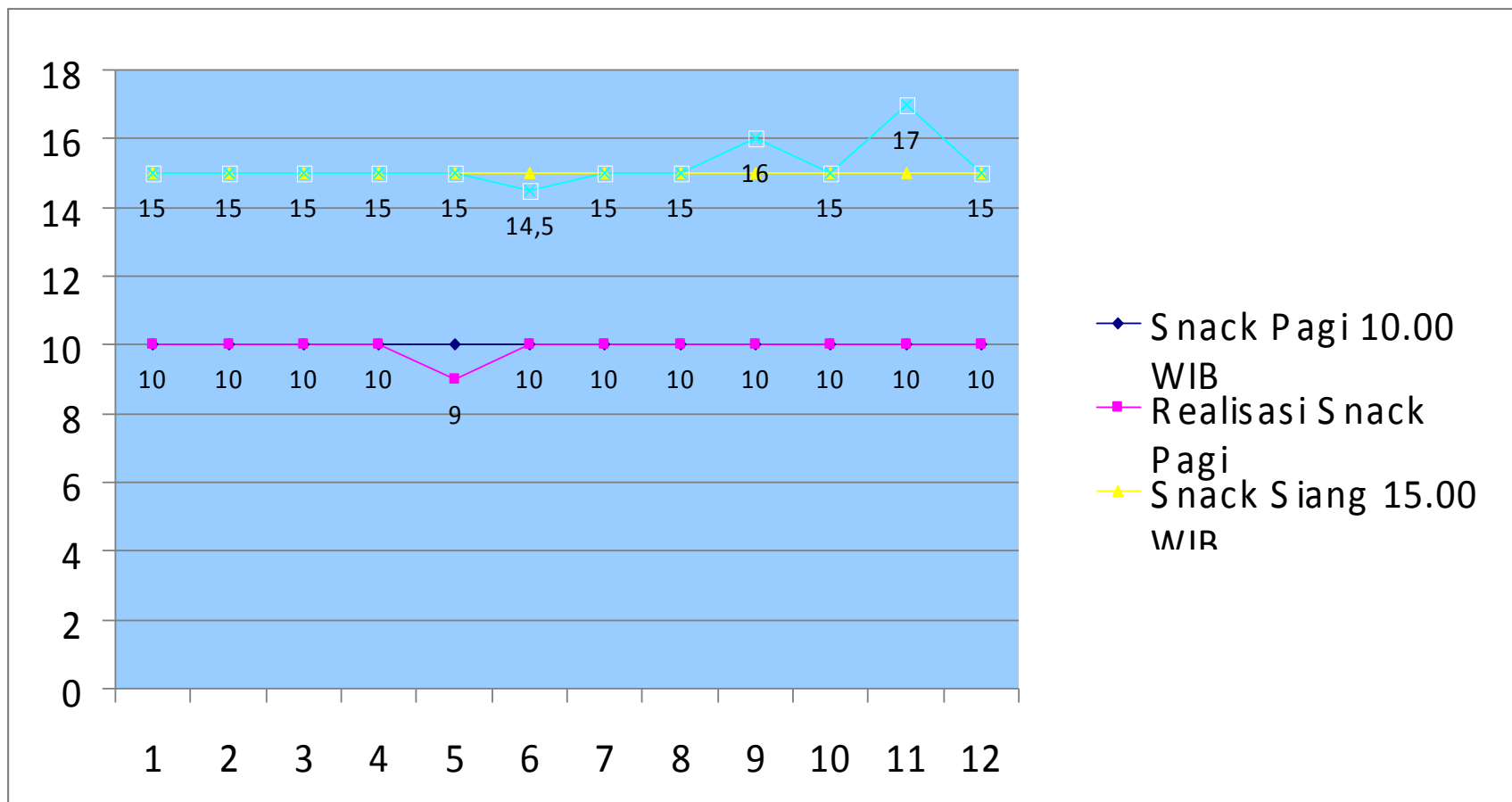
Data monitoring dan evaluasi distribusi makan pasien

Distribusi Makan 1-12 Juni 2016



Tanggal 2 (Kamis) makan siang, 3 (Jumat) makan siang, dan 3 makan sore pada bulan Juni tidak tepat waktu

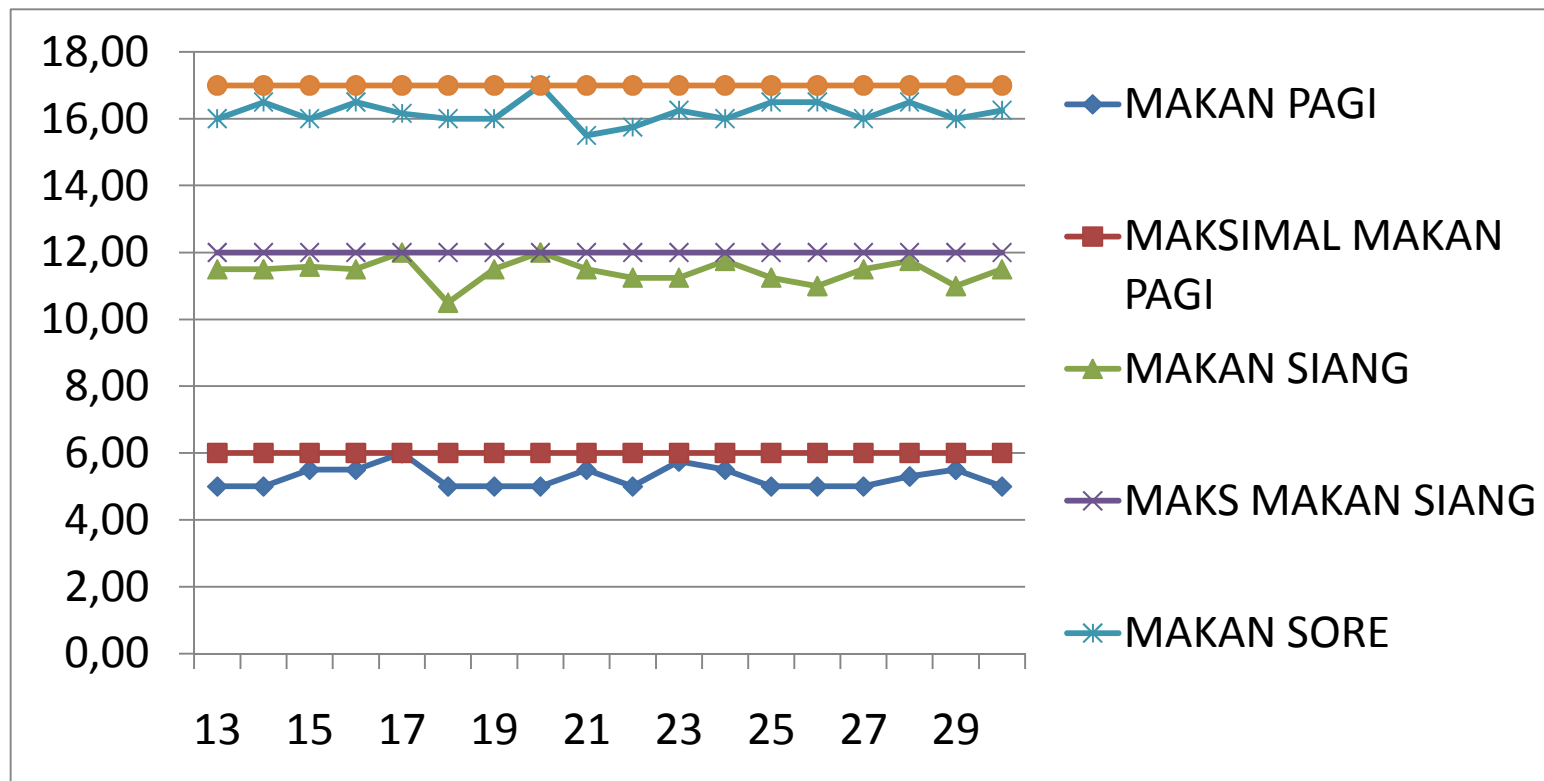
Distribusi Snack 1-12 Juni 2016



Distribusi snack tanggal 9 Siang, 10 siang dan 15 Siang pada bulan juni 2016 tidak tepat waktu.

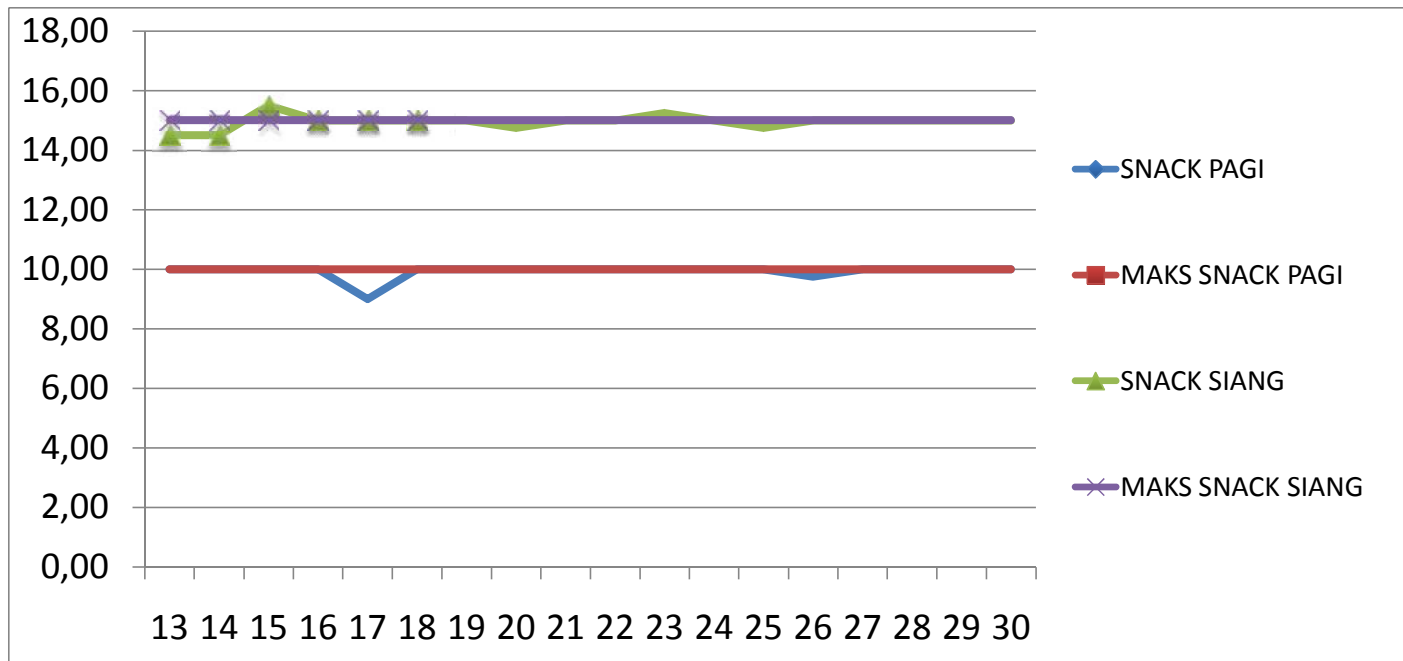
Monitoring Dan Evaluasi Quality Improvement Selama 3 Bulan

LAPORAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI MAKAN INSTALASI GIZI BULAN JUNI 2016



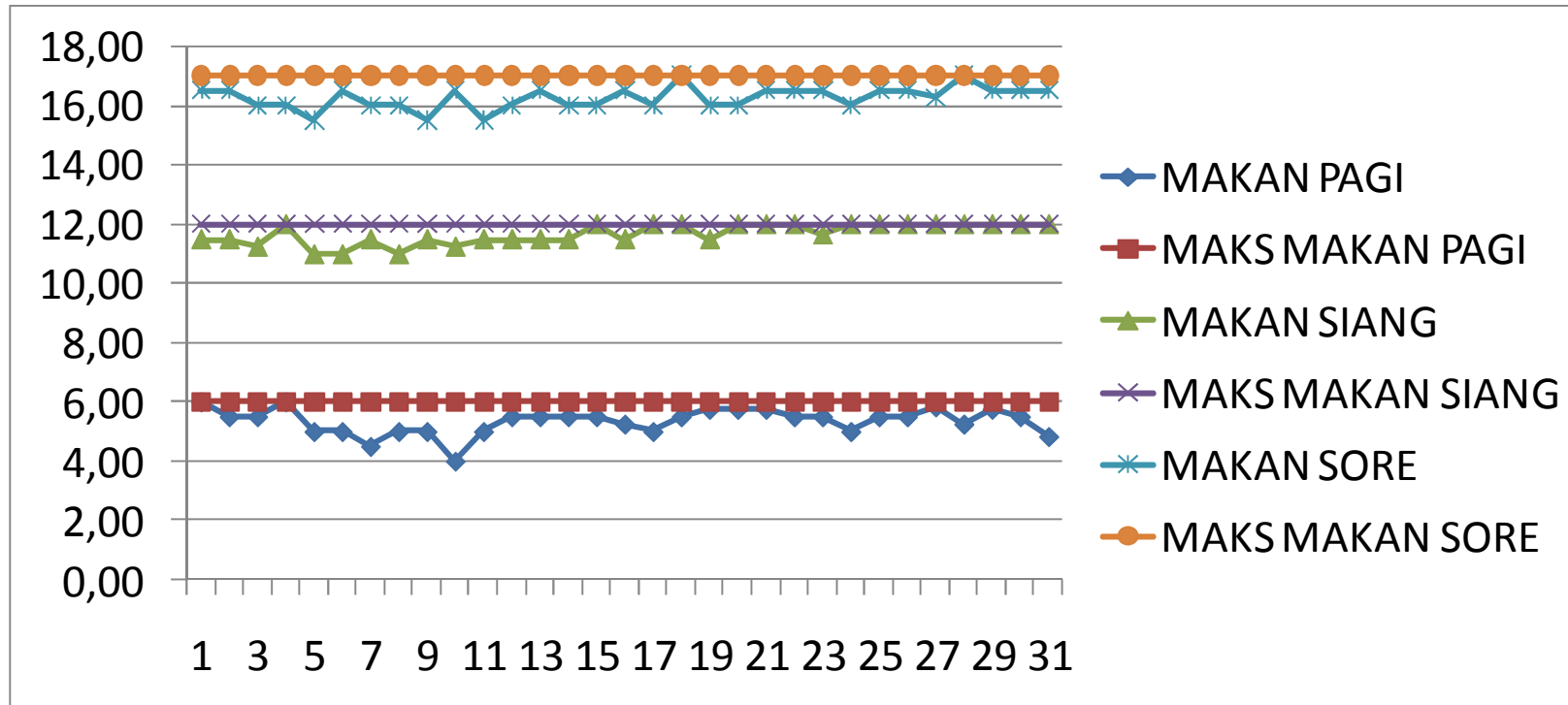
Tidak ada keterlambatan dalam Distribusi Makan bulan Juni 2016.

LAPORAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI SNACK INSTALASI GIZI BULAN JUNI 2016



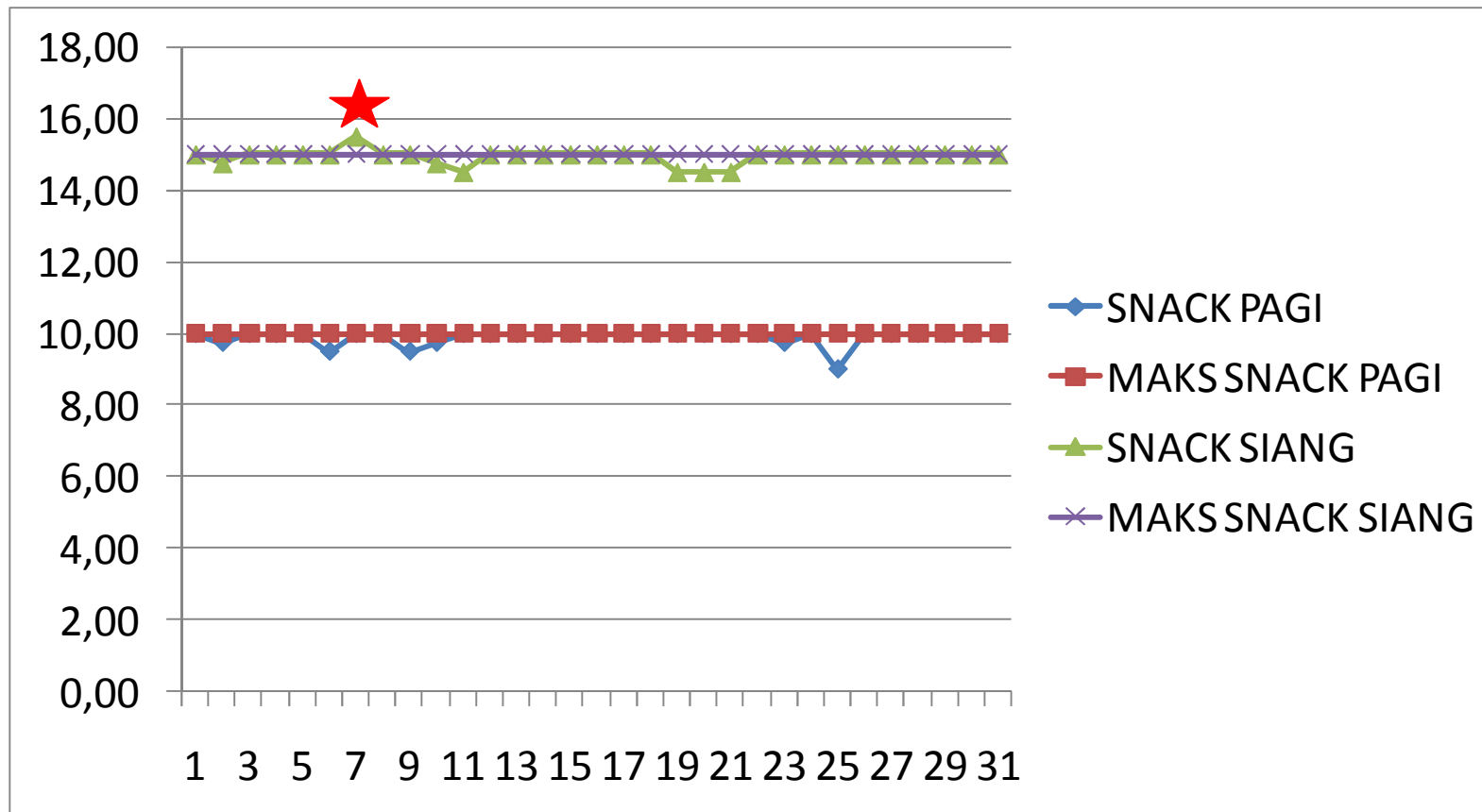
Terjadi keterlambatan distribusi snack siang sebanyak sekali pada tanggal 15 Juni 2016 dikarenakan oleh kurang komunikasi di instalasi gizi, membuat jadwal PIC data snack

LAPORAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI MAKAN INSTALASI GIZI BULAN JULI 2016



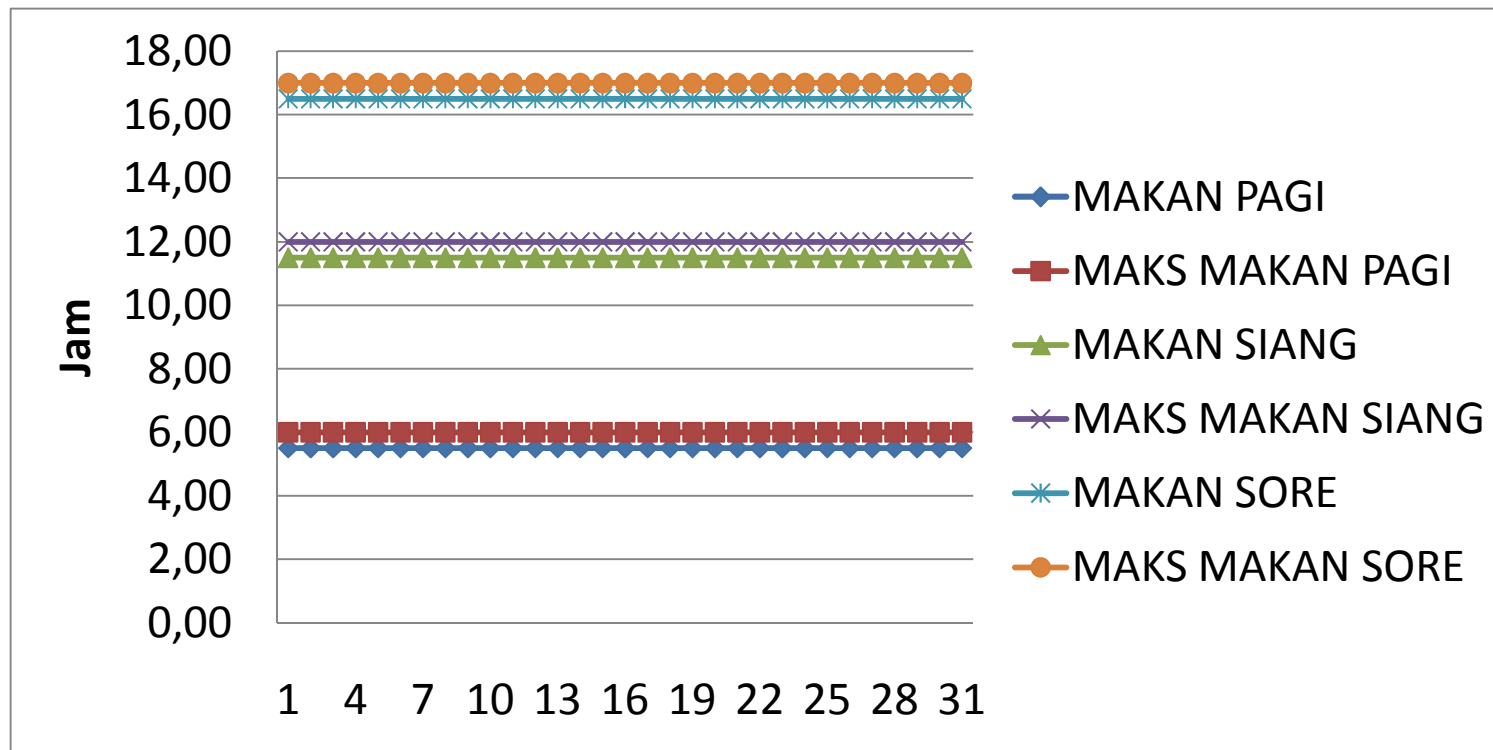
Tidak ada keterlambatan dalam Distribusi Makan bulan Juli 2016

LAPORAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI SNACK INSTALASI GIZI BULAN JULI 2016



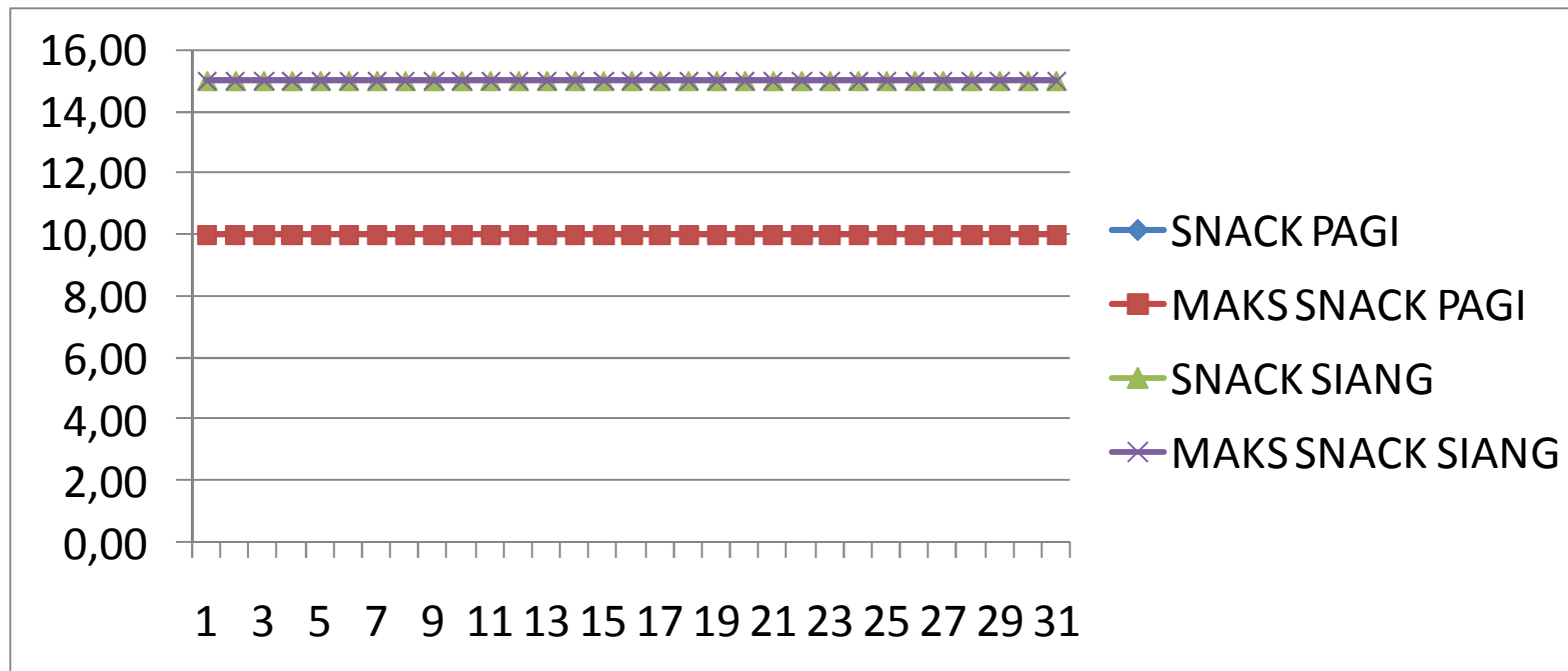
Terjadi keterlambatan distribusi snack siang sebanyak sekali pada tanggal 7 Juli 2016 dikarenakan oleh rekanan snack terlambat, pihak instalasi gizi mengingatkan secara lisan tentang batas waktu pengiriman snack siang maksimal pukul 14.00 WIB.

LAPORAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI MAKAN INSTALASI GIZI BULAN AGUSTUS 2016



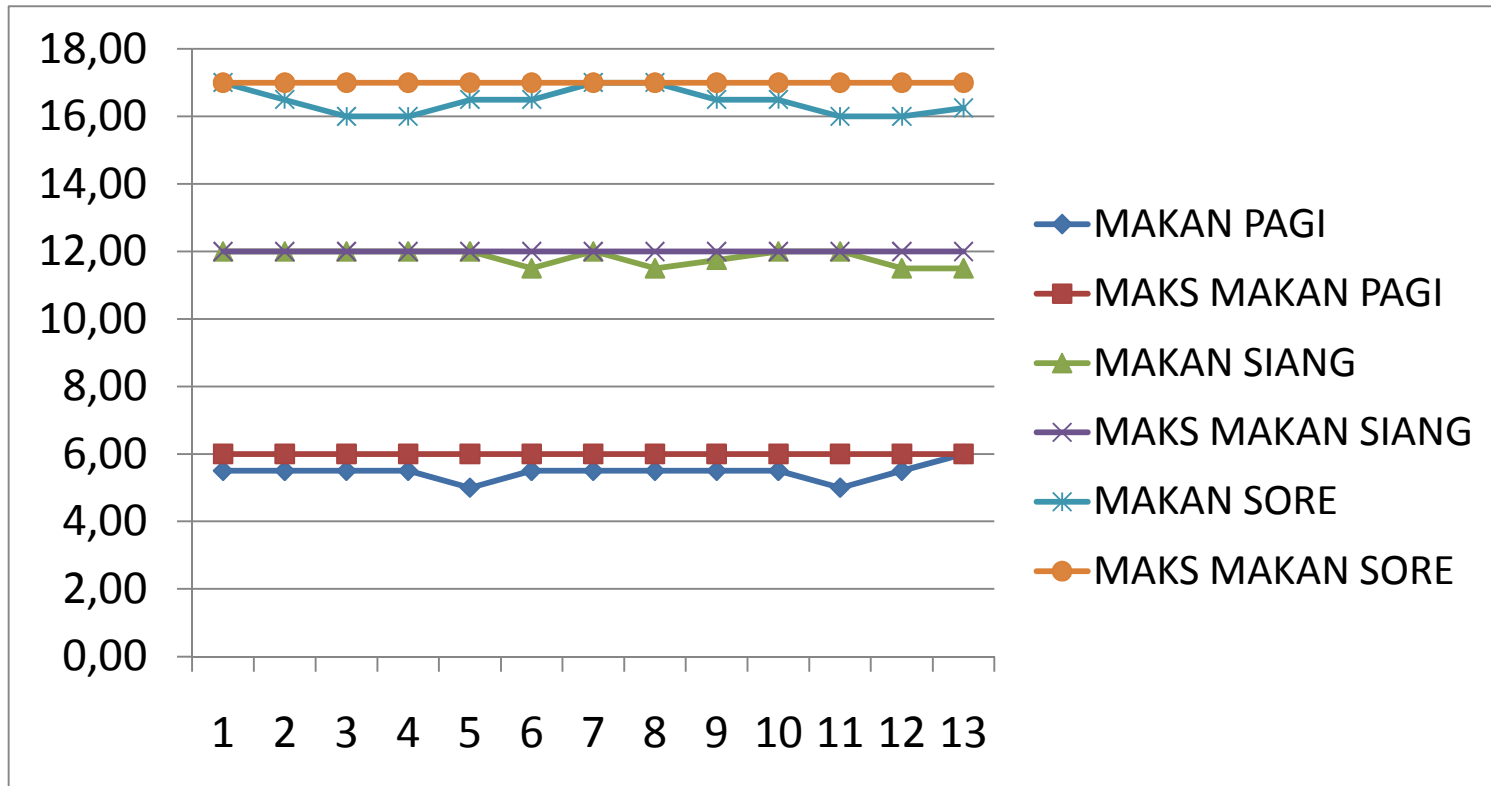
Tidak ada keterlambatan dalam distribusi makan bulan Agustus 2016.

LAPORAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI SNACK INSTALASI GIZI BULAN AGUSTUS 2016



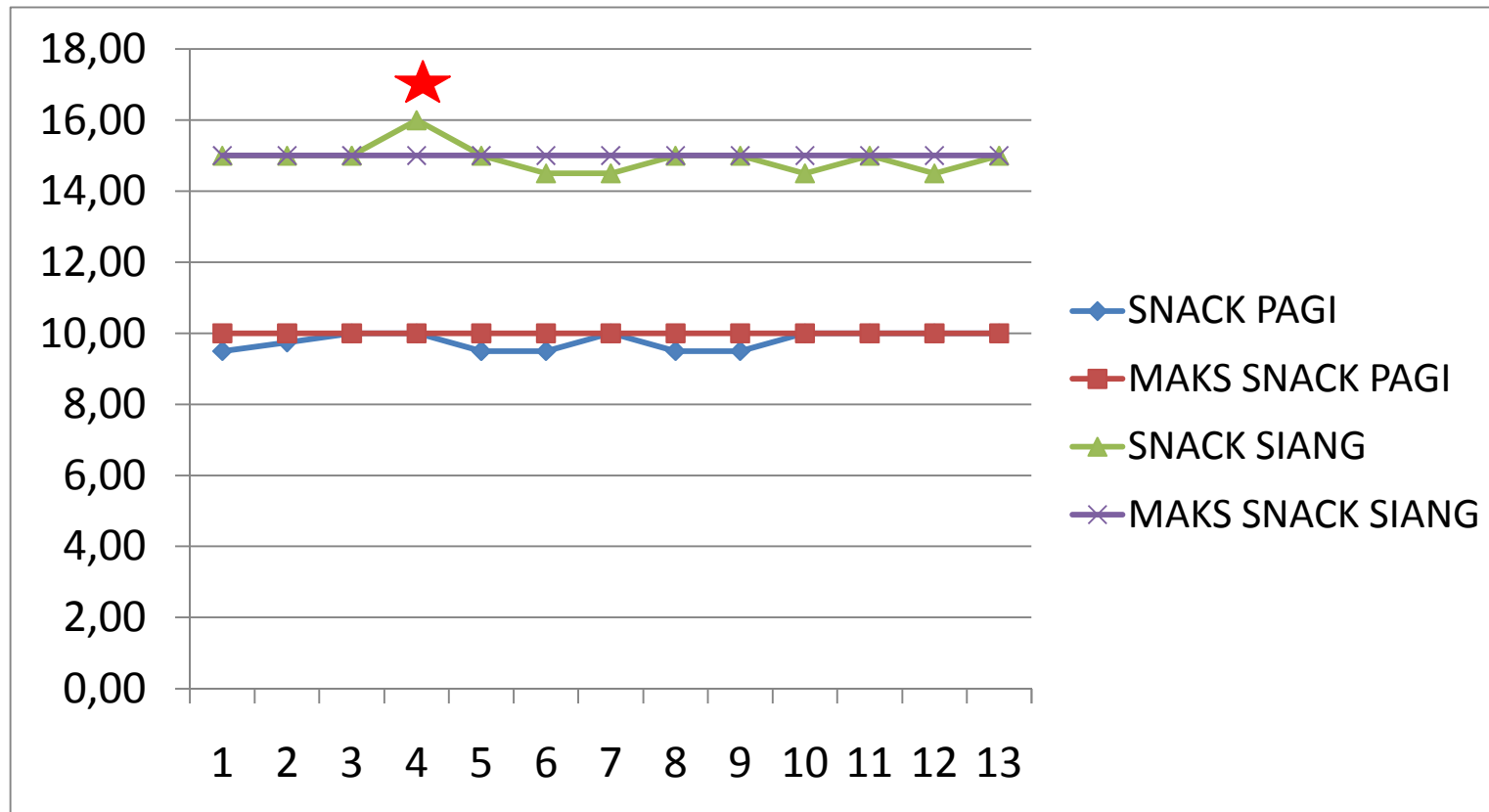
Tidak ada keterlambatan dalam Distribusi Snack bulan Agustus 2016.

LAPORAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI MAKAN INSTALASI GIZI BULAN SEPTEMBER 2016



Tidak ada keterlambatan dalam Distribusi Makan bulan September 2016.

LAPORAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI SNACK INSTALASI GIZI BULAN SEPTEMBER 2016



Terjadi keterlambatan distribusi snack siang sebanyak sekali pada tanggal 4 September 2016 dikarenakan oleh rekanan snack terlambat, pihak instalasi gizi mengingatkan secara lisan tentang batas waktu pengiriman snack siang maksimal pukul 14.00 WIB.

TABEL MONITORING DAN EVALUASI DISTRIBUSI MAKAN DAN SNACK

Tgl	Makan Pagi		Snack Pagi		Makan Siang		Snack Sore		Makan Sore		Ket	TL
	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat		
BULAN : JUNI 2016												
13	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-14.30		14.30-16.00			
14	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-14.30		14.30-16.30			
15	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.35		15.00-15.30	V	14.30-16.00		Kurang komunikasi	Membuat jadwal PIC data snack
16	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
17	4.00-6.00		09.00-10.00		10.30-12.00		14.00-15.00		14.30-16.10			
18	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
19	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
20	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		15.00-17.00			
21	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
22	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
23	4.00-5.45		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.15			

Tgl	Makan Pagi		Snack Pagi		Makan Siang		Snack Sore		Makan Sore		Ket	TL
	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat		
24	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.45		14.00-15.00		14.30-16.00			
25	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.15		14.00-15.00		14.30-16.30			
26	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
27	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
28	4.00-5.20		09.00-10.00		10.00-11.45		14.00-15.00		14.30-16.30			
29	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
30	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.15			
BULAN JULI 2016												
1	4.00-6.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
2	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
3	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.15		14.00-15.00		14.30-16.00			
4	4.00-6.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
5	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.00		14.00-15.00		14.30-16.00			

Tgl	Makan Pagi		Snack Pagi		Makan Siang		Snack Sore		Makan Sore		Ket	TL
	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat		
6	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.00		14.15-15.00		14.30-16.30			
7	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.15-15.30	V	14.30-16.00		Telat Membawa snack sore	Evaluasi rekanan
8	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.00		14.00-15.00		14.30-16.00			

9	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.15-15.00		14.30-16.00			
10	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.15		14.15-15.00		14.30-16.30			
11	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
12	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
13	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
14	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
15	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.30-15.00		14.30-16.00			
16	4.00-5.15		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
17	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
18	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-17.00			
19	4.00-5.45		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
20	4.00-5.45		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			

Tgl	Makan Pagi		Snack Pagi		Makan Siang		Snack Sore		Makan Sore		Ket	TL
	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat		
21	4.00-5.45		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
22	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
23	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.40		14.00-15.00		14.30-16.30			
24	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
25	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
26	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
27	4.00-5.50		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.15			
28	4.00-5.15		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-17.00			
29	4.00-5.45		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
30	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
31	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
BULAN : AGUSTUS 2016												
1	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			

2	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.30-15.00		15.00-17.00		
3	4.00-5.30		09.00-10.00		10.30-12.00		14.30-15.00		14.30-16.30		

Tgl	Makan Pagi		Snack Pagi		Makan Siang		Snack Sore		Makan Sore		Ket	TL
	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat		
4	4.00-6.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-17.00			
5	4.00-5.45		09.00-10.00		10.00-12.00		14.30-15.00		14.30-16.30			
6	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
7	4.00-5.30		09.00-10.00		10.15-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
8	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-17.00			
9	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
10	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
11	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.15		14.00-15.00		14.30-16.00			
12	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
13	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
14	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
15	4.00-5.50		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
16	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.35		14.00-15.00		14.30-16.00			
17	4.00-5.30		09.00-10.00		10.15-11.45		14.00-15.00		14.30-16.30			

Tgl	Makan Pagi		Snack Pagi		Makan Siang		Snack Sore		Makan Sore		Ket	TL
	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat		
18	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
19	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			

20	4.00-5.45		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
21	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
22	4.00-6.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.10			
23	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.15		14.00-15.00		14.30-16.00			
24	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-11.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
25	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
26	4.00-6.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
27	4.00-5.30		09.00-10.00		10.30-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
28	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
29	4.00-6.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-17.00			
30	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
31	4.00-5.45		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			

Tgl	Makan Pagi		Snack Pagi		Makan Siang		Snack Sore		Makan Sore		Ket	TL
	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat	Tepat	Telat		
BULAN : SEPTEMBER 2016												
1	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-17.00			
2	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.30		14.00-15.00		14.30-16.30			
3	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
4	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-16.00	V	14.30-16.00		Telat Membawa snack sore	Evaluasi rekanan
5	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
6	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.20			
7	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-17.00			

8	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-17.00			
9	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.45		14.00-15.00		14.30-16.30			
10	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.30			
11	4.00-5.00		09.00-10.00		10.00-12.00		14.00-15.00		14.30-16.00			
12	4.00-5.30		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.00			
13	4.00-6.00		09.00-10.00		10.00-11.30		14.00-15.00		14.30-16.15			