

KATA PENGANTAR

Pujisyukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyusun laporan magang dengan judul Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan bagi Karyawan di Rumah Sakit Permata Depok. Perwujudan laporan magang ini adalah berkat bantuan dari berbagai pihak sehingga laporan magang ini dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dr. Aprilita Rina Yanti, Eff., M.Biomed, Apt, sebagai Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
2. Ibu Putri Handayani, S.KM, M.KKK, sebagai Kepala Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul.
3. Ibu Mayumi NItami, S.KM, M.KM, sebagai Dosen Pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan penyusun dalam penyusunan laporan magang.
4. Ibu Septiani, S,KM sebagai pembimbing lapangan di Rumah Sakit Permata Depok yang telah banyak membantu dalam membimbing dan mengarahkan penulis dalam melaksanakan kegiatan magang.
5. Ibu Erlina Puspitaloka Mahadewi, SE, MM sebagai Dosen Penguji yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk menguji dan memberikan masukan dalam laporan magang.
6. Orang Tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan bantuan dan dukungan berupa motivasi, moral, maupun dukungan materil.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini masih kurang dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran sangatlah membantu dalam penyusunan dan pembuatan pelaporan berikutnya.

Jakarta, Desember 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Umum	3
1.2.1. Tujuan Umum	3
1.2.2. Tujuan Khusus	3
1.3. Manfaat Magang	3
1.3.1. Bagi Penulis	3
1.3.2. Bagi Universitas Esa Unggul	4
1.3.3. Bagi Perusahaan	4
BAB II KERANGKA TEORI DAN KERANGKA KONSEP	5
2.1. Kerangka Teori	5
2.1.1. Pengertian	5
2.1.1.1. Rumah Sakit	5
2.1.1.2. Gizi	5
2.1.1.3. Gizi Kerja	6
2.1.1.4. Higiene dan Sanitasi Makanan	6
2.1.2. Beban Kerja	7
2.1.2.1. Penilaian Beban Kerja	8
2.1.3. Ketentuan Pengadaan Kantin dan Ruang Makan	11
2.1.4. Syarat-Syarat Penyelenggaraan Makanan bagi Tenaga Kerja	11
2.1.5. Bentuk Penyelenggaraan	12
2.1.6. Mekanisme Kerja Penyelenggaraan Makanan	13

2.1.7.Keamanan Makanan dan Sanitasi Makanan	15
2.1.7.1.Keamanan Makanan	16
2.1.7.2.Hygiene & Sanitasi Makanan	21
2.1.8.Sarana Penyelenggaraan Makanan	24
2.1.8.1.Perencanaan Bangunan, Peralatan dan Perlengkapan	24
2.1.8.2.Fasilitas Ruang Yang Dibutuhkan	24
2.1.8.3.Sarana Fisik	27
2.2. Kerangka Konsep	31
BAB III PROSES MAGANG	32
3.1. Persiapan Magang	32
3.2. Pelaksanaan Magang	32
3.3. Tahap Akhir	33
BAB IV HASIL DAN PEMABAHASAN	34
4.1. Gambaran Umum Rumah Sakit Permata Depok	34
4.1.1.Profil Perusahaan	34
4.1.1.1.Sejarah Rumah Sakit Permata Depok	34
4.1.1.2.Jumlah Kamar Menurut Tipe	34
4.1.1.3.Klinik Spesialis	35
4.1.1.4.Fasilitas	36
4.1.1.5.Lokasi Perusahaan	36
4.1.1.6.Visi Dan Misi	36
4.1.1.7.Jumlah Karyawan	37
4.1.1.8.Waktu Kerja	37
4.2. Gambaran Umum Unit K3 di RS Permata Depok	37
4.2.1.Struktur Organisasi	37
4.2.2.Program Kerja K3	38
4.3. Gambaran Input Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Permata Depok	39
4.3.1.Sumber Daya Manusia	39
4.3.2.Fasilitas Sarana dan Prasarana Gizi	41
4.3.2.1.Bangunan Dapur Utama	41

4.3.2.2.Fasilitas Ruangan Di dalam Unit Gizi	42
4.3.2.3.Fasilitas Ruangan Di Luar Dapur Utama	44
4.3.3.Metode	45
4.3.4.Anggaran	46
4.4. Gambaran Proses Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan bagi Karyawan di Rumah Sakit Permata Depok	46
4.4.1. Perencanaan	46
4.4.2. Pelaksanaan	47
4.4.3. Pengawasan dan Evaluasi	49
4.5. Gambaran Output Penyelenggaraan Makanan bagi Karyawan RS Permata Depok	49
BAB V PEMBAHASAN	50
5.1. Gambaran Input Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Permata Depok	50
5.1.1. Sumber Daya Manusia	50
5.1.2. Sarana dan Prasarana	50
5.1.3. Metode	52
5.1.4. Anggaran	52
5.2. Gambaran Proses Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan bagi Karyawan di Rumah Sakit Permata Depok	53
5.2.1. Perencanaan	53
5.2.2. Pelaksanaan	54
5.2.3. Pengawasan dan Evaluasi	55
5.3. Gambaran Output Penyelenggaraan Makanan bagi Karyawan Rumah Sakit Permata Depok	55
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	57
6.1. Kesimpulan	57
6.2. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1 Struktur Organisasi di RS Permata Depok	37
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi di RS Permata Depok	39
Gambar 4.3 Alur Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di RS Permata Depok	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kategori Beban Kerja Berdasarkan Metabolisme, Respirasi, Suhu Tubuh dan Denyut Jantung	8
Tabel 2.2 Kebutuhan Kalori Per Jam Menurut Jenis Aktivitas	9
Tabel 2.3 Suhu dan Lama Penyimpanan Makanan Mentah Segar	21
Tabel 4.1 Kualifikasi SDM K3 RS Permata Depok	40
Tabel 4.2 Kualifikasi SDM Unit Gizi RS Permata Depok	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Balasan Magang

Lampiran 2 Formulir Bimbingan Magang

Lampiran 3 Formulir Pemantauan Magang

Lampiran 4 *Meal Plan*

Lampiran 5 Kartu Pengecekan Suhu

Lampiran 6 Laporan Hasil Uji Makanan

Lampiran 7 Laporan Hasil Uji Penjamah Makanan

Lampiran 8 Laporan Hasil Uji Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Lampiran 9 Foto

Lampiran 10 Form Pengecekan Kualitas Makanan Matang Karyawan