

**LAPORAN KEGIATAN
PELATIHAN FOOD SERVICE MANAGEMENT**

PUTRI RONITAWATI

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

2017

1. Latar Belakang

Food service merupakan salah satu kompetensi yang harus di miliki oleh seorang ahli gizi/ Dietitian. Di Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul, Food Service diaplikasikan dalam salah satu mata kuliah Manajemen Industri Pelayanan Makanan. Semakin berkembangnya keilmuan terutama di bidang Food Service mengharuskan kami sebagai tenaga pendidik dapat meningkatkan kompetensi di bidang tersebut. Saat ini semua Rumah Sakit berlomba-lomba untuk dapat meningkatkan pelayanan rumah sakit termasuk pelayanan makanan kepada pasien. Berbagai standar nasional dan internasional harus dilengkapi oleh Rumah Sakit sehingga semua Rumah Sakit berbasis JCI. Atas dasar inilah kami memerlukan salah satu dari dosen kami yang mengajar Manajemen Industri Pelayanan Makanan agar dapat mengikuti pelatihan tersebut.

2. Tujuan

Mengikuti pelatihan Food Service basic ini agar dapat meningkatkan kompetensi di bidang Food Service Management terkait dengan Penyelenggaraan Makanan yang sesuai dengan standar Internasional (JCI), indikator mutu dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, management facility system dan food safety terkait dengan HACCP. Materi ini juga dapat disampaikan kepada rekan-rekan dan mahasiswa di Prodi Gizi FIKES Universitas Esa Unggul.

3. Trainer

Berbagai ahli gizi yang kompeten di bidang food service dan HACCP sebanyak 5-6 orang

4. Peserta

Kepala Instalasi Gizi, Dietitian di berbagai RS di seluruh Indonesia sebanyak 36 orang.

5. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Hotel Ibis Cawang Jakarta, 25-28 April 2017

6. Hasil Pelatihan

- a) Standar Penyelenggaraan Makanan yang berbasis JCI (Joint Commission International, International Hospital Accreditation) meliputi Pelayanan Pasien (Care Of Pasien / COP), Sasaran Keselamatan Pasien Rumah Sakit (Internasional Pasien Safety Goal /IPSG), Pencegahan & Pengendalian Infeksi (Prevention And Control Of Infection / PCI), dan Manajemen Fasilitas Dan Keselamatan (Facility Management And Safety / FMS)
- b) Mampu menjelaskan mengenai Manajemen Fasilitas Penyelenggaraan Makanan berbasis S7 meliputi :

- MFK 2 EP 1 –Ada rencana tertulis yang mencakup : Keamanan dan keselamatan, bahan berbahaya, manajemen emergensi, pengamanan kebakaran, peralatan medis dan sistem utilitas. Ex : Pedoman, panduan, SPO, Program Kerja,, jadwal, Monev.
 - FK 4.1 EP 1 –RS mempunyai hasil pemeriksaan fasilitas fisik terkini dan akurat yang didokumentasikan. Ex : Laporan pengajuan dan perbaikan sarana dan prasarana, (baik dari IPSRS, ISP dan K3 –ronde EOC/lainnya.
 - MFK 4.1 EP 2 –RS mempunyai rencana mengurangi risiko yang nyata berdasarkan pemeriksaan tersebut. Ex : Ada perencanaan, ada dokumen foto proses sebelum dan sesudah perbaikan, proses perbaikan dan anggaran.
 - MFK 5.1 EP 1 –RS mengidentifikasi bahan dan limbah berbahaya & mempunyai daftar Terbaru/Mutakhir Dari Bahan Berbahaya Tersebut Di RS. Ex : Ada proses permintaan daftar/keberadaan B3 dari setiap satker, rekapitulasi data oleh K3 dan denah B3
 - MFK 7 2. EP 2.5 –Staf dilatih untuk berpartisipasi dalam perencanaan pengamanan kebakaran dan asap. Ex : Ada SK Regu Keselamatan, Organisasi darurat gedung dan RS, Program pelatihan staf yang bekerjasama dengan diklit.
 - MFK 7.3 EP 1 –RS membuat kebijakan dan/atau prosedur untuk larangan merokok. Ex : Ada Regulasi peraturan tentang larangan merokok, ada SK Dirut, Ada SPO pemantauan kepatuhan larangan merokok dan Surat Edaran serta patroli larangan merokok.
- c) Penentuan Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan bertujuan untuk melihat prestasi kinerja, secara kuantitatif & kualitatif serta dapat menggambarkan besaran sasaran yang hendak dipenuhi dalam pencapaian suatu standar tertentu, indikator yang penting relatif mudah didapat datanya dalam suatu kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi input, proses dan output. Metode penyusunan indikator mutu berdasarkan ISO 9001 harus **SMART**, yaitu Specific (Spesifik); Measurable (terukur); Achievable (dapat dicapai); Relevant (relevan); dan Time-Bound (Batas waktu).
- d) Sarana dan prasarana dalam penyelenggaraan makanan di Rumah sakit meliputi : perencanaan bangunan, peralatan dan perlengkapan, fasilitas ruang yang dibutuhkan, sarana fisik, arus kerja/ tata alur, ruang perkantoran instalasi gizi, peralatan dan perlengkapan di ruang penyelenggaraan makanan berdasarkan arus kerja.
- e) Perencanaan dan pengadaan bahan makanan di Rumah Sakit berpedoman pada Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit yang harus dimiliki oleh setiap Rumah Sakit sebagai acuan yang diperlukan dalam memberikan pelayanan kepada pasien dan pegawai yang mencakup macam konsumen yang dilayani, kandungan gizi makanan yang di konsumsi tergantung pada diet (khusus pasien tertentu), pola menu dan frekuensi menu sehari serta jenis menu.
- f) Salah satu metode peningkatan mutu yang diaplikasikan dalam workshop adalah metode *Kaizen*. Pada penerapannya dalam perusahaan, *kaizen* mencakup pengertian

- perbaikan berkesinambungan yang melibatkan seluruh pekerjanya, dari manajemen tingkat atas sampai manajemen tingkat bawah. Ada 5 elemen yang diukur di dalam program Kaizen Teian : Teamwork, Personal discipline, Improved morale, Quality circles, dan Suggestion for improvement. Sasaran akhir kaizen adalah tercapainya *Kualitas, Biaya, Distribusi* ([Quality, Cost, Delivery](#)–QCD), sehingga pada praktiknya kaizen menempatkan kualitas pada prioritas tertinggi. Kaizen mengajarkan bahwa perusahaan tidak akan mampu bersaing jika kualitas produk dan pelayanannya tidak memadai, sehingga komitmen manajemen terhadap kualitas sangat dijunjung tinggi. Kualitas yang dimaksud dalam QCD bukan sekadar kualitas produk melainkan termasuk kualitas proses yang ditempuh dalam menghasilkan produknya. Salah satu langkah awal penerapan *kaizen* adalah menjalankan siklus *Plan-Do-Check-Act* ([PDCA](#)) untuk menjamin terlaksananya kesinambungan kaizen. Siklus ini terdiri atas :
- i. Rencana (plan) : Penetapan target untuk perbaikan dan perumusan rencana tindakan guna mencapai target tersebut.
 - ii. Lakukan (do) : Pelaksanaan dari rencana yang telah dibuat.
 - iii. Periksa (check) : Kegiatan pemeriksaan segala prosedur yang telah dijalankan guna memastikannya agar tetap berjalan sesuai rencana sekaligus memantau kemajuan yang telah ditempuh.
 - iv. Tindak (act) : Menindaklanjuti ketiga langkah yang ditempuh sekaligus memutuskan prosedur baru guna menghindari terjadinya kembali masalah yang sama atau menetapkan sasaran baru bagi perbaikan berikutnya.
- g) Food Safety (Keamanan Pangan) didefinisikan sebagai adanya jaminan bahwa makanan tidak akan mengakibatkan bahaya bagi konsumen ketika dikonsumsi. Menurut UU Nomor 18 tahun 2012 mengenai keamanan, mutu dan gizi pangan dalam Pasal 1 ayat 5 bahwa KEAMANAN PANGAN merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama , keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk di konsumsi
- h) Sistem HACCP merupakan Sistem yang berdasar ilmiah dan sistematis yang mengidentifikasi bahaya spesifik dan tindakan pengendaliannya untuk memastikan keamanan Pangan. Secara ringkas, HACCP diaplikasikan dengan langkah-langkah :
1. Memperhatikan material, proses2 produk dari awal sampai akhir
 2. Identifikasi bahaya potensial dan tempatmunculnya bahaya
 3. Melakukan pengendalian dan pemantauan
 4. Melakukan dokumentasi dan pencatatan
 5. Memastikan penerapan yang efektif secara berkesinambungan
- i) Kunjungan Food Service ke Instalasi Gizi RS Jantung dan Pembuluh Darah Harapan Kita Jakarta. Ini adalah merupakan salah satu Rumah Sakit yang sudah akreditasi

Internasional atau JCI. Penyelenggaraan makanan di institusi tersebut sudah mengikuti alur kerja yang seharusnya serta sudah memiliki Manajemen Facility System yang baik. Hal ini tergambar dalam adanya alur kerja yang baik, adanya fasilitas toilet di luar pintu pada saat proses penerimaan bahan makanan. Adanya gudang penyimpanan kering, penyimpanan basah baik di chiller maupun freezer yang masing-masing bahan makanan memiliki kartu stock serta thermometer dan kelembaban pada tiap ruang, adanya kartu monitoring suhu dan kelembaban serta kartu maintenance di setiap gudang serta barang-barang elektronik lainnya. Adanya APD yang meliputi masker, tutup kepala dan sarung tangan di beberapa dinding instalasi serta adanya hydran dan helm pengaman dan adanya jalur evakuasi khusus yang memang dipersiapkan bila ada kebakaran. Rumah sakit ini juga memiliki trolley khusus di setiap ruangan yang memiliki pemanas dan pendingin khusus serta dishwash di setiap pantrynya. Pada system pengadaan bahan makanan sudah komputerisasi dan menggunakan system lelang. Supplier tersebut akan memberikan spesifikasi sesuai bahan makanan yang diajukan oleh instalasi gizi yang akan disertai dengan surat kontrak. Monitoring dan evaluasi selalu dilakukan setiap bulannya.