

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.2.1 Tujuan Umum	2
1.2.2 Tujuan Khusus	3
1.3 Manfaat	4
1.3.1 Bagi Mahasiswa	4
1.3.2 Bagi Instansi	4
1.3.3 Bagi Fakultas	4
BAB II METODE PELAKSANAAN MAGANG.....	5
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.....	5
2.1.1 Lokasi Pelaksanaan.....	5
2.1.2 Waktu Pelaksanaan	5
2.2 Peserta Magang	5
2.3 Pelaksanaan Kegiatan	5
BAB III MATRIKS PELAKSANAAN MAGANG.....	6
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASA.....	8
4.1 Gambaran Umum RSUD Haji Surabaya.....	8
4.1.2 Sejarah	8
4.1.3 Visi, Misi, Motto, dan Nilai RSUD Haji Surabaya	8
4.1.3.1 Visi	8
4.1.3.2 Misi.....	8
4.1.3.3 Motto	9
4.1.3.4 Nilai	9
4.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya	9
4.2.1 Visi, Misi, Motto, dan Nilai Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya	10
4.2.1.1 Visi	10
4.2.1.2 Misi.....	10

4.2.1.3	Motto	10
4.2.1.4	Nilai	10
4.2.2	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya.....	11
4.2.3	Manajemen Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya	11
4.2.3.1	Kebijakan dan Peraturan Ketenagakerjaan	11
4.2.3.2	Jumlah Tenaga Kerja.....	11
4.2.4	Denah dan Lokasi Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya	18
4.3	Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan RSUD Haji Surabaya	18
4.4	Manajemen Sumber Daya Manusia Penyelenggaraan Makanan.....	19
4.4.1	Menghitung Kebutuhan Tenaga Kerja Penyelenggaraan Makanan	19
4.4.2	Kesesuaian Kualifikasi Tenaga Kerja	25
4.5	Manajemen Perencanaan Anggaran Belanja dan Keuangan	25
4.5.1	Manajemen Keuangan.....	25
4.5.2	Perencanaan Biaya Makanan	26
4.6	Perencanaan Menu dan Siklus Menu	29
4.6.1	Perencanaan Menu.....	29
4.6.2	Siklus Menu	29
4.7	Evaluasi Menu dan Pengembangan Mutu Menu	33
4.8	Standar Prosedur Operasional Pengelolaan Bahan Makanan, Standar Alat, Standar Resep, dan Standar Porsi.....	34
4.8.1	Standar Prosedur Operasional Pengelolaan Bahan Makanan	34
4.8.2	Standar Prosedur Operasional Alat	42
4.8.3	Standar Resep.....	43
4.8.4	Standar Porsi.....	44
4.9	<i>Layout Kitchen, Kitchen Spaces, dan Service Spaces</i>	45
4.9.1	<i>Layout Kitchen</i>	45
4.9.2	<i>Service Spaces</i>	47
4.9.3	<i>Kitchen Spaces</i>	48
4.9.3.1	Konstruksi Dapur	48
4.10	Sistem Pemesanan dan Pembelian Bahan	50
4.10.1	Sistem Pemesanan Bahan Makanan	50
4.10.2	Sistem Pembelian Bahan Makanan.....	51
4.11	Sistem Penerimaan, Penyaluran, dan Penyimpanan Bahan Makanan	51
4.11.1	Sistem Penerimaan	51
4.11.2	Sistem Penyaluran dan Penyimpanan	51
4.12	Sistem Persiapan Makanan	52

4.13	Sistem Pengolahan Makanan	53
4.14	Sistem Distribusi dan Penyajian Makanan	54
4.14.1	Sistem Distribusi Makanan	54
4.14.2	Sistem Penyajian Makanan	56
4.15	Pengkajian Evaluasi Mutu Makanan, Survei Kepuasan, Quality Control, Monitoring Peningkatan Mutu, dan Menilai <i>Food Waste</i>	57
4.15.1	Evaluasi Mutu Makanan dan Survey Kepuasan Pasien	57
4.15.2	<i>Quality Control</i>	58
4.15.3	Monitoring Peningkatan Mutu	60
4.15.4	Menilai <i>Food Waste</i>	63
4.16	Sarana Fisik dan Peralatan	64
4.17	Penerapan Hygiene Sanitasi dan K3	65
4.17.1	Higiene dan Sanitasi	65
4.17.1.1	Hasil Pengamatan Higiene dan Sanitasi Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 201	66
4.17.1.2	HACCP	70
4.17.2	Keamanan, Kesehatan, dan Keselamatan Kerja (K3)	78
4.18	Manajemen Limbah	79
4.18.1	Standar Prosedur Operasional Penanganan Limbah Cair di Instalasi Gizi	79
4.18.2	Standar Prosedur Operasional Pembuangan Sampah di Instalasi Gizi	80
4.18.3	Pengelolaan Limbah Sisa Makanan	80
BAB V PENUTUP		82
5.1	Kesimpulan	81
5.2	Saran	82
DAFTAR PUSTAKA		83
LAMPIRAN		84
LAMPIRAN 1		834
LAMPIRAN 2		877
LAMPIRAN 3		888
LAMPIRAN 4		899
LAMPIRAN 5		90

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Karakteristik Sumber Daya Manusia RSUD Haji Surabaya	12
Tabel 4.2 Waktu kerja tersedia staf pengawas produksi dan distribusi makanan dan pengolahan makanan.....	19
Tabel 4.3 Standar waktu kegiatan staf Instalasi Gizi RSUD Haji.....	20
Tabel 4.4 Beban Kerja Standar Staf Instalasi Gizi RSUD Haji	21
Tabel 4.5 Standar Kelonggaran Kelompok Staf Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya	22
Tabel 4.6 Faktor Kelonggaran Individu Staf Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya	22
Tabel 4.7 Kebutuhan tenaga kerja staff Instalasi Gizi RSUD Haji	23
Tabel 4.8 Kesesuaian Kualifikasi Tenaga Kerja Instalasi Gizi RSUD Haji.....	25
Tabel 4.9 Pembagian BOR, Kapasitas dan Unit Cost per ruangan	27
Tabel 4.10 Contoh Siklus Menu I Untuk Klas I/II/III	30
Tabel 4.11 Contoh Siklus Menu I Untuk Pavilyun	31
Tabel 4.12 Contoh Menu untuk Penunggu Pasien Pavilyun	32
Tabel 4.13 Contoh Menu Untuk Pasien Anak.....	33
Tabel 4.14 Contoh Standar Porsi 1900 Kalori untuk Klas 2 dan Klas 3	45
Tabel 4.15 Contoh Standar Porsi Bubur Halus 700 Kalori	45
Tabel 4.16 Pengamatan Ketepatan Waktu Distribusi.....	55
Tabel 4.17 Hasil Survey Evaluasi Mutu Makanan	58
Tabel 4.18 Hasil Survey Kepuasan Pasien	58
Tabel 4.19 Monitoring Peningkatan Mutu RSUD Haji Surabaya.....	60
Tabel 4.20 Rata-rata Sisa Makanan Pasien Per 13 September	63
Tabel 4.21 Alat yang disewakan oleh pihak Rumah Sakit kepada pihak catering.....	64
Tabel 4.22 Perbandingan Sarana alat Pihak Catering berdasarkan standar	65
Tabel 4.23 Pengamatan Uji kelayakan Fisik Jasaboga.....	66
Tabel 4.24 Uraian Poin Ketidaksesuaian uji fisik	69
Tabel 4.25 Deskripsi Produk HACCP.....	71
Tabel 4.26 Analisis Bahaya Menu Sonde.....	73
Tabel 4.27 CCP (Critical Control Point)	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Alur kerja Pelayanan Makanan Instalasi Gizi	10
Gambar 4.2 Denah Instalasi Gizi.....	18
Gambar 4.3 Skema Komponen biaya dalam Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	26
Gambar 4.4 Standar Resep Rawon.....	44
Gambar 4.5 Contoh Dapur U shape.....	46
Gambar 4.6 Denah Dapur Instalasi Gizi.....	46