

**LAPORAN MAGANG GIZI KLINIK  
MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN  
RUMAH SAKIT ISLAM SURABAYA**



**Oleh :**

<b>ATIQUOTUS SYLVIA</b>	<b>101411231007</b>
<b>ITA QONITA HAFIDHOTUR R.</b>	<b>101511233010</b>
<b>FARIKHATUS SA'DIYAH</b>	<b>101511233027</b>
<b>AVERINA NADYA HARDI</b>	<b>101511233050</b>

**PROGRAM STUDI S1 GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
2019**

**LAPORAN MAGANG GIZI KLINIK  
MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN  
RUMAH SAKIT ISLAM SURABAYA**

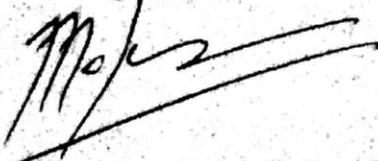
Disusun Oleh:

<b>ATIQOTUS SYLVIA</b>	<b>101411231007</b>
<b>ITA QONITA HAFIDHOTUR R.</b>	<b>101511233010</b>
<b>FARIKHATUS SA'DIYAH</b>	<b>101511233027</b>
<b>AVERINA NADYA HARDI</b>	<b>101511233050</b>

Telah disahkan dan diterima dengan baik oleh:

Pembimbing Program Studi

29 Januari 2019



Mahmud Aditya Rifqi, S.Gz, M.Si  
NIP. 198812072015041003

Pembimbing di Unit Gizi RSI Surabaya

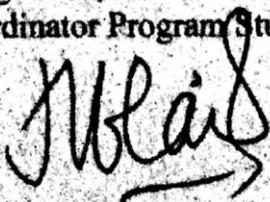
29 Januari 2019



Heri Setyorini, S.Gz  
NIP. 0209722

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi SI Gizi

29 Januari 2019



Lailatul Muniroh, S.KM., M.Kes  
NIP. 19800525005012004

**DAFTAR ISI**

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.2.1 Tujuan Umum.....	2
1.2.2 Tujuan Khusus .....	2
1.3 Manfaat.....	3
1.3.1 Bagi Mahasiswa.....	3
1.3.2 Bagi Institusi RSI Surabaya.....	3
1.3.3 Bagi Institusi Universitas Airlangga.....	4
<b>BAB II METODE PELAKSANAAN MAGANG</b>	
2.1 Lokasi Pelaksanaan .....	5
2.2 Pelaksanaan Kegiatan .....	5
2.2 Cara Pengumpulan Data .....	5
2.3. Matriks Pelaksanaan Magang.....	6
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
3.1 Gambaran Umum RSI Surabaya .....	8
3.1.1 Sejarah RSI Surabaya .....	8
3.1.2 Profil dan Filosofi Logo RSI Surabaya .....	8
3.1.3 Visi & Misi, Motto, dan Tujuan RSI Surabaya .....	9
3.1.4 Nilai Sumber Daya Insani RSI Surabaya .....	10
3.1.5 Nilai Budaya Kerja RSI Surabaya .....	10
3.1.6 Pelayanan dan Penunjang Medis di RSI Surabaya.....	11
3.1.7 Struktur Organisasi RSI Surabaya.....	14
3.1.8 Prestasi Yang Pernah Diraih oleh RSI Surabaya.....	15
3.2 Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan RSI Surabaya .....	15
3.3 Kegiatan Pokok dan Alur Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSI Surabaya... 15	15

3.4	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSI Surabaya.....	17
3.5	Manajemen Sumber Daya Manusia.....	19
3.6	Manajemen Keuangan .....	28
3.7	Manajemen Peralatan dan Sarana Fisik.....	29
3.7.1	Peralatan Pengolahan Makanan.....	29
3.7.2	Peralatan Makanan Pada Pasien .....	30
3.7.3	Inventaris Peralatan .....	31
3.7.4	Perawatan Peralatan.....	33
3.7.5	Dapur .....	34
3.8	Manajemen Produksi.....	37
3.8.1	Perencanaan Menu.....	38
3.8.2	Pengadaan Bahan Makanan.....	41
3.8.3	Penerimaan Bahan Makanan .....	44
3.8.4	Pernyimpanan Bahan Makanan .....	45
3.8.5	Persiapan Bahan Makanan.....	48
3.8.6	Pengolahan Makanan.....	51
3.8.7	Pemorsian dan Penyajian Makanan .....	53
3.8.8	Distribusi Makanan.....	53
3.9	Evaluasi Menu .....	54
3.10	Higiene dan Sanitasi .....	55
3.10.1	Higiene dan Sanitasi Peralatan .....	55
3.10.2	Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan .....	56
3.10.3	Higiene dan Sanitasi Lingkungan.....	57
3.10.4	Manajemen Limbah.....	57
3.11	Manajemen Limbah.....	63
3.12	Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan .....	63
3.12	HACCP.....	65
<b>BAB IV PENUTUP</b>		
4.1	Kesimpulan.....	100
4.2	Saran .....	101

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Matriks Pelaksanaan Magang Gizi Klinik.....	6
Tabel 3.1	Pelayanan Rawat Jalan di Rumah Sakit Islam Surabaya .....	11
Tabel 3.2	Pelayanan Poliklinik Spesialis di Rumah Sakit Islam Surabaya.....	11
Tabel 3.3	Pelayanan Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Surabaya.....	12
Tabel 3.4	Penunjang di RSI Surabaya .....	12
Tabel 3.5	Data Tenaga Kerja RSI Surabaya.....	19
Tabel 3.6	Total Pengeluaran Unit Gizi Untuk Pasien Bulan September 2018.....	19
Tabel 3.7	Inventaris Instalasi Gizi RSI Surabaya tahun 2017.....	31
Tabel 3.8	Keterangan Simbol Denah Ruang Instalasi Gizi RSI Surabaya.....	35
Tabel 3.9	Menu makanan yang didapatkan berdasarkan kelas .....	40
Tabel 3.10	Kelompok Rekanan Pengadaan Bahan Makanan Basah.....	44
Tabel 3.11	Data Kulkas di Instalasi Gizi RSI Surabaya.....	46
Tabel 3.12	Kesesuaian Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSI Surabaya .....	46
Tabel 3.13	Daftar Pembagian <i>Trolley</i> untuk Distribusi Makanan di RSI Surabaya .....	54
Tabel 3.14	Penerapan Petugas Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Surabaya .....	56
Tabel 3.15	Hasil Pengujian Air Bersih untuk Keperluan Higiene dan Sanitasi Rumah Sakit Islam Surabaya .....	58
Tabel 3.16	Scoring <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Menurut Kepmenkes 1096 Tahun 2011 .....	59
Tabel 3.17	Deskripsi Produk Sayur Bobor.....	65
Tabel 3.18	Analisis bahaya dan penetapan CCP produk Sayur Bobor .....	68
Tabel 3.19	Penetapan batas kritis, pengembangan sistem monitoring, penetapan tindakan koreksi, dan penetapan prosedur verifikasi menu Sayur Bobor .....	73
Tabel 3.20	Deskripsi Produk Telur Bali.....	74
Tabel 3.21	Analisa Bahaya Telur Bali .....	76
Tabel 3.22	Rencana Kerja Jaminan Mutu Telur Bali .....	81
Tabel 3.23	Deskripsi Produk Tempe Mendoan.....	82
Tabel 3.24	Jenis dan Kriteria Penerimaan Bahan Baku Tempe Mendoan .....	83
Tabel 3.25	Analisis Bahaya dan Penetapan CCP Produk Tempe Mendoan .....	85
Tabel 3.26	Jaminan Mutu Tempe Mendoan.....	89
Tabel 3.27	Deskripsi prroduk Es Leci dan Kelapa Muda .....	90
Tabel 3.28	Karakteristik Bahan Baku Es Leci dan kelapa Muda.....	91

Tabel 3.29 Analisa Bahaya Es Leci dan Kelapa Muda .....	93
Tabel 3.30 Rencana Kerja Jaminan Mutu Turn Of Es Leci Dan Kelapa Muda.....	98

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Logo RSI Surabaya.....	9
Gambar 3.2	Struktur Organisasi RSI Surabaya secara singkat .....	14
Gambar 3.3	Alur Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSI Surabaya .....	16
Gambar 3.4	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSI Surabaya.....	17
Gambar 3.5	Usulan Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSI Surabaya .....	18
Gambar 3.6	Denah Ruang Instalasi Gizi RSI Surabaya .....	34
Gambar 3.7	Alur Manajemen Produksi .....	37
Gambar 3.8	Alur Administrasi Pengadaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSI Surabaya .....	42
Gambar 3.9	Penerimaan Bahan Makanan .....	45
Gambar 3.10	Pelaksanaan Persiapan Bahan Makanan.....	48
Gambar 3.11	Higiene dan Sanitasi Peralatan .....	55
Gambar 3.12	Diagram Alir Sayur Bobor.....	67
Gambar 3.13	Diagram Alir Telur Bali.....	77
Gambar 3.14	Diagram Alir Tempe Mendoan.....	84
Gambar 3.15	Diagram Alir Pembuatan Es Leci Kelapa Muda .....	92
Gambar 3.16	Diagram Pertanyaan untuk menentukan CCP .....	99

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Daftar Siklus Menu 10 Hari dan Menu ke 31 Instalasi Gizi RSI Surabaya ...	102
Lampiran 2.	Daftar Spesifikasi Bahan Makanan .....	113
Lampiran 3.	Dokumentasi Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di RSI Surabaya .....	119
Lampiran 4.	Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang .....	120

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Kesehatan merupakan hal yang sangat penting bagi setiap individu maupun suatu kelompok masyarakat. Tingkat kesejahteraan suatu negara dalam bidang kesehatan haruslah ditunjang dengan adanya sarana pelayanan kesehatan. Semakin baik pelayanan kesehatan maka semakin tinggi derajat kesejahteraan negara tersebut. Demi mewujudkan derajat kesehatan yang optimal bagi masyarakat di suatu negara, maka pemerintah menyelenggarakan upaya kesehatan dengan memberikan pelayanan kesehatan yang profesional. Pelayanan kesehatan tersebut bersifat promotif, preventif, kuratif serta rehabilitatif sehingga Indonesia sehat dapat terwujud (Adisasmito, 2007).

Salah satu unsur pelaksanaan pelayanan kesehatan adalah tenaga kesehatan. Tenaga kesehatan merupakan kunci utama dalam keberhasilan pencapaian tujuan pembangunan kesehatan yang memberikan kontribusi hingga 80% dalam keberhasilan pembangunan kesehatan. Seiring semakin tingginya kejadian suatu penyakit di negaraberkembang, maka membutuhkan tenaga kesehatan yang cukup banyak. Indonesia termasuk salah satu dari 57 negara yang menghadapi krisis SDM kesehatan, baik jumlahnya yang kurang maupun distribusinya, sehingga pengembangan tenaga kesehatan perlu lebih ditingkatkan (WHO, 2006).

Perkembangan masyarakat yang makin kritis menyebabkan mutu pelayanan di rumah sakit pun menjadi sorotan baik pelayanan medis maupun bentuk pelayanan lainnya. Tuntutan pasien akan pelayanan yang berkualitas bukan hanya dikaitkan dengan kesembuhan dari penyakit, juga menyangkut kepuasan pasien, kualitas keseluruhan proses pelayanan termasuk pelayanan gizi. Semakin baik mutu pelayanan gizi di rumah sakit maka semakin tinggi pula tingkat kesembuhan pasien (Depkes RI, 2006).

Ahli gizi memiliki peran serta dalam perkembangan kesehatan masyarakat. Pada bidang keilmuan, sarjana gizi yang merupakan ahli gizi, berkompotensi untuk mengelola program gizi dan kesehatan baik di bidang institusi maupun masyarakat mulai dari perencanaan hingga evaluasi dengan dilandasi pemahaman teoritis yang kuat. Secara umum, ahli gizi memiliki 3 peran, yaitu sebagai dietisien, konselor gizi, dan penyuluh gizi (Nasihah, 2010). Peran ahli gizi diantaranya adalah sebagai pelaku tata laksana atau asuhan pelayanan gizi klinik; pengelola tata laksana gizi di masyarakat; pengelola tata laksana asuhan gizi di rumah sakit; pengelola sistem penyelenggaraan makanan institusi;

pendidik, penyuluh, pelatih, dan konsultan gizi; pelaksana penelitian gizi; pelaku pemasaran produk gizi dan kegiatan wirausaha; berpartisipasi bersama tim kesehatan dan tim lintas sektoral; dan pelaku praktek kegizian yang bekerja profesional dan etis (Persagi, 2010).

Seorang ahli gizi harus mampu melaksanakan pelayanan kesehatan di Rumah Sakit. Salah satu upaya pelayanan kesehatan di Rumah Sakit adalah pelayanan gizi yang dalam pelaksanaannya berintegrasi dengan pelayanan kesehatan lain yang ada di Rumah Sakit. Saat ini pelayanan gizi mulai dijadikan tolak ukur mutu pelayanan di Rumah Sakit sehingga menuntut kerja profesional seorang atau sekelompok ahli gizi. Kerja profesional bagi seorang ahli gizi berarti melaksanakan pelayanan gizi bagi pasien sesuai dengan kaidah-kaidahnya dalam asuhan gizi terstandar mulai dari perencanaan diit, yaitu dimulai dari assesmen (antropometri, biokimia, klinis, *dietary history*), diagnosis gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi pasien selama dalam perawatan (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan uraian di atas dan untuk memenuhi kompetensi sebagai ahli gizi, maka diperlukan praktek lapangan untuk dapat lebih memahami dan menerapkan ilmu yang telah didapatkan melalui Praktik Kerja Lapangan Asuhan Gizi Klinik di Rumah Sakit Islam Ahmad Yani Surabaya, dimana merupakan salah satu rumah sakit pendidikan terakreditasi paripurna yang dapat membantu menunjang pengetahuan dan mengaplikasikan langsung ilmu yang diperoleh selama pendidikan.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Untuk memperoleh pengalaman, keterampilan, penyesuaian sikap, serta penghayatan dunia kerja dalam rangka meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan di bidang ilmu gizi terutama dalam manajemen pelayanan gizi rumah sakit serta melatih kemampuan berkomunikasi dan bekerja sama dengan orang lain dalam satu tim sehingga diperoleh manfaat yang bisa dirasakan baik untuk peserta magang maupun untuk lingkungan Rumah Sakit Islam Ahmad Yani Surabaya.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari kegiatan magang asuhan gizi klinik bidang MSPM ini adalah :

- a. Mempelajari profil dan struktur organisasi Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Ahmad Yani Surabaya.

- b. Mempelajari manajemen asuhan gizi klinik pasien rawat inap dan rawat jalan dengan sistem PAGTRumah Sakit Islam Ahmad Yani Surabaya.
- c. Mempelajari manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Islam Ahmad Yani Surabaya.
- d. Melakukan asuhan gizi klinis kepada pasien rawat inap dan rawat jalan dengan pendekatan sistem PAGT di Rumah Sakit Islam Ahmad Yani Surabaya.
- e. Melakukan konsultasi gizi pada pasien rawat inap dan rawat jalan di Rumah Sakit Islam Ahmad Yani Surabaya.
- f. Melakukan kolaborasi dengan tenaga kesehatan lainnya dalam melakukan asuhan gizi di Rumah Sakit.

### **1.3 Manfaat**

#### **1.3.1 Bagi Mahasiswa**

Manfaat kegiatan magang manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit bagi mahasiswa:

- a. Memperoleh pengalaman, keterampilan, penyesuaian sikap, serta penghayatan dunia kerja.
- b. Memperoleh pemahaman wawasan tentang ruang lingkup dan kemampuan praktek dalam bidang ilmu gizi dalam hal ini manajemen pelayanan gizi rumah sakit.
- c. Melatih kemampuan berkomunikasi dan bekerja sama dengan orang lain dalam satu tim.
- d. Sebagai sarana untuk mengaplikasikan ilmu gizi kesehatan.
- e. Dapat memahami kondisi di lapangan mengenai permasalahan yang ada serta mampu mengidentifikasi prosedur kerja di tempat magang.

#### **1.3.2 Bagi Institusi RSI Surabaya**

Manfaat kegiatan magang manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit bagi institusi RSI A. Yani Surabaya

- a. Dapat memperoleh masukan dari mahasiswa magang mengenai permasalahan dalam bidang gizi kesehatan sebagai bahan pertimbangan untuk perbaikan di bagian Instalasi Gizi mengenai Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS).
- b. Dapat menjalin kerja sama yang baik demi kemajuan program.

### 1.3.3 Bagi Institusi Universitas Airlangga

Manfaat kegiatan magang manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit bagi institusi Universitas Airlangga:

- a. Sebagai jembatan penghubung antara dunia pendidikan tinggi dengan dunia kerja.
- b. Melihat *hard skill* dan *soft skill* sehingga dapat meningkatkan kualitas lulusan.
- c. Menambah referensi ilmu yang tidak diperoleh di lingkungan kampus.
- d. Memberikan umpan balik bagi pelaksanaan kegiatan magang selanjutnya.

## **BAB II**

### **METODE PELAKSANAAN MAGANG**

#### **2.1 Lokasi Pelaksanaan**

##### **2.1.1 Lokasi Pelaksanaan**

Lokasi magang berada di :

Nama Rumah Sakit : Rumah Sakit Islam Surabaya

Alamat : Jl. Ahmad Yani No. 2-4, Wonokromo, Surabaya

##### **2.1.2 Waktu Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan magang berlangsung tanggal 10 September – 20 Oktober 2018. Jumlah jam kerja disesuaikan dengan jam kerja Rumah Sakit Islam Surabaya. Selama proses magang, kami dibimbing oleh pembimbing lapangan atau *Clinical Instructor (CI)*.

#### **2.2 Pelaksanaan Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan magang tersebut dilaksanakan sebagai berikut:

##### **1. Kegiatan kelompok :**

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.

##### **2. Kegiatan individu :**

- a. Mencari dan melakukan studi kasus gizi pada pasien di ruang rawat inap dan rawat jalan Rumah Sakit Islam Surabaya dengan menerapkan asuhan gizi sesuai *Nutrition Care Process (NCP)*
- b. Melakukan konseling gizi terhadap pasien atau keluarga pasien di ruang rawat inap maupun ruang konsultasi gizi di Rumah Sakit Islam Surabaya.

#### **2.3 Cara Pengumpulan Data**

Pengumpulan data akan dilakukan menggunakan beberapa metode yaitu ceramah, observasi, diskusi, praktek, studi literatur, dan wawancara. Data yang didapatkan kemudian akan diolah untuk digunakan sebagai komponen dari laporan kegiatan.

## 2.4 Matriks Pelaksanaan Magang

Tabel 2.1 Matriks Pelaksanaan Magang Gizi Klinik

KEGIATAN PRAKTIK	METODE	WAKTU	OUTPUT
<ol style="list-style-type: none"> <li>Melaksanakan orientasi keliling lingkungan sekitar rumah sakit bersama dengan ahli gizi RSI Surabaya</li> <li>Melakukan observasi dan praktik langsung dalam proses asuhan gizi pasien yaitu melakukan asesmen gizi pada pasien baru dengan metode wawancara dan pengukuran antropometri</li> </ol>	Observasi, wawancara, dan praktik langsung	10 September 2018	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui ruangan rawat inap, rawat jalan, dan lokasi– lokasi unit kerja yang ada di RSI Surabaya</li> <li>Mahasiswa mampu melakukan praktik langsung dalam proses asuhan gizi yaitu melakukan asesmen pasien</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Melakukan orientasi pada bagian manajemen penyelenggaraan makanan RS.</li> <li>Melakukan praktik langsung dalam proses distribusi dan penyajian makanan kepada pasien</li> <li>Melakukan identifikasi jenis – jenis diet yang ada dan diolah di ruang pengolahan instalasi gizi RSI Surabaya</li> </ol>	Observasi, wawancara dan praktik langsung	11 September 2018	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa dapat mengetahui dan mempelajari unit – unit kerja yang ada di instalasi gizi RSI Surabaya</li> <li>Mahasiswa mengetahui sistem distribusi yang dilaksanakan di RSI Surabaya</li> <li>Mahasiswa dapat mengetahui dan mengidentifikasi jenis – jenis diet yang diproduksi di instalasi gizi RSI Surabaya dan disediakan untuk pasien sesuai dengan kondisi sakit yang diderita</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Melaksanakan asuhan gizi kepada pasien rawat inap mulai dari melakukan asesmen, menentukan diagnosa gizi, merencanakan intervensi bersama ahli gizi, melaksanakan pemorsian makanan, melakukan edukasi, dan melakukan monitoring evaluasi</li> <li>Melakukan proses asuhan gizi kepada pasien rawat jalan hemodialisa yaitu melakukan asesmen terkait antropometri, biokimia, dan riwayat personal pasien serta melakukan konseling kepada pasien dan keluarga</li> </ol>	Observasi, praktik langsung, dan wawancara, serta FGD	12 September – 1 Oktober 2018	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu melakukan PAGT kepada pasien sesuai dengan kondisi dan penyakit yang diderita</li> <li>Mahasiswa mampu melakukan proses asuhan gizi berupa asesmen dan konseling kepada pasien rawat jalan</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Melakukan kegiatan magang sesi manajemen penyelenggaraan makanan rumah sakit.</li> </ol>	Observasi, praktik langsung, dan	2 – 13 Oktober 2018	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa dapat mengetahui dan mempelajari tentang gambaran umum</li> </ol>

<b>KEGIATAN PRAKTIK</b>	<b>METODE</b>	<b>WAKTU</b>	<b>OUTPUT</b>
2. Melakukan observasi dan wawancara terkait gambaran umum dan struktur organisasi instalasi gizi RSI Surabaya 3. Melakukan observasi dan wawancara terkait Manajemen Sumber Daya Manusia di instalasi gizi RSI Surabaya 4. Melakukan observasi dan wawancara terkait manajemen keuangan di instalasi gizi RSI Surabaya 5. Melakukan observasi dan wawancara terkait manajemen produksi di instalasi gizi RSI Surabaya 6. Melakukan praktik langsung dalam proses pemorsian makanan dan penyajian makanan kepada pasien 7. Melakukan observasi dan wawancara terkait Higiene dan sanitasi tempat, peralatan, maupun pekerja instalasi gizi RSI Surabaya 8. Melakukan observasi HACCP 4 produk makanan	wawancara, FGD serta studi literatur		dan struktur organisasi instalasi gizi RSI Surabaya 2. Mahasiswa dapat mempelajari dan mengidentifikasi tentang manajemen Sumber Daya Manusia di instalasi gizi RSI Surabaya 3. Mahasiswa dapat mempelajari dan mengidentifikasi tentang manajemen keuangan di instalasi gizi RSI Surabaya 4. Mahasiswa dapat mempelajari dan mengidentifikasi tentang manajemen produksi di instalasi gizi RSI Surabaya 5. Mahasiswa mampu melakukan pemorsian dan penyajian makanan untuk pasien yang ada di RSI Surabaya 6. Mahasiswa dapat mempelajari dan mengidentifikasi tentang penerapan Higiene Sanitasi di gizi RSI Surabaya 7. Mahasiswa mampu melaksanakan HACCP mulai dari analisis dan identifikasi bahaya hingga menyusun rencana tindakan koreksi
Mahasiswa melaksanakan penyuluhan gizi kelompok kepada pasien rawat jalan di Gedung Graha RSI Surabaya	Ceramah dan Tanya Jawab	13 Oktober 2018	Mahasiswa mampu melakukan penyuluhan gizi kepada pasien rawat jalan
Melakukan penyusunan laporan magang	Studi Literatur	14 Oktober 2018	Mahasiswa mampu menyusun laporan kegiatan magang secara sistematis, mampu melakukan analisis masalah, dan mampu memberikan saran atas permasalahan yang ditemukan
Melakukan konsultasi laporan individu dan kelompok kepada pembimbing instansi	Diskusi	14 – 20 Oktober 2018	Mahasiswa mampu melakukan diskusi dan komunikasi yang baik dengan pembimbing instansi terkait laporan yang telah disusun

## **BAB III**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **3.1 Gambaran Umum Rumah Sakit Islam Surabaya**

RSI Surabaya adalah salah satu rumah sakit tipe B yang ada di Surabaya. Rumah sakit ini berlokasi di Jl. Jend. A. Yani 2 – 4 Surabaya. Dari segi geografis, lokasi RSI Surabaya berada di dekat pintu gerbang Kota Surabaya sebelah selatan sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi apapun. RSI Surabaya berdiri dibawah naungan Yayasan Rumah Sakit Islam Surabaya (YARSIS). RS Islam Surabaya mulai beroperasi sejak tanggal 25 Maret 1975, bertepatan dengan tanggal 12 Rabiul Awal 1395 H (Profil RSI Surabaya, 2018).

##### **3.1.1 Sejarah RSI Surabaya**

RSI Surabaya berdiri di bawah naungan Yayasan Rumah Sakit Islam Surabaya (YARSIS) dengan pendirinya antara lain : KH. Zaki Goefron, KH. Abdul Mujib Ridwan, KH. Anas Thohir, KH. Husaini Tiway, Nyai Hj. Umi Kulsum Yasin, Nyai Hj. Maryam Thoha, Nyai Hj. Murthosiyah dan tokoh – tokoh NU yang lain. RSI Surabaya mulai beroperasi sejak tanggal 25 Maret 1975 (12 Rabiul Awal 1395 H). Diawal berdiri, RSI Surabaya mempunyai kapasitas 40 tempat tidur dan kelas rumah sakit termasuk tipe Madya (setara tipe C). Seiring berjalannya waktu, RSI Surabaya terus melakukan perbaikan dan pengembangan fasilitas hingga kemudian pada tahun 2018, RSI Surabaya telah mendapat predikat sebagai RS tipe B.

##### **3.1.2 Profil dan Filosofi Logo Rumah Sakit Islam Surabaya**

###### **3.1.2.1 Profil Rumah Sakit Islam Surabaya**

- |                        |                                         |
|------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Nama Rumah Sakit    | : Rumah Sakit Islam Surabaya            |
| 2. Kelas Rumah Sakit   | : Kelas B                               |
| 3. Pemilik             | : Yayasan Rumah Sakit Islam Surabaya    |
| 4. Alamat              | : Jl. Jenderal 2-4, Wonokromo, Surabaya |
| 5. No. Telp/Fax        | : 031-8284505 / 031 - 8284486           |
| 6. Email               | : rsiayani@yahoo.co.id                  |
| 7. Jumlah Tempat Tidur | : 173 TT                                |

### 3.1.2.2 Filosofi Logo Rumah Sakit Islam Surabaya



**Bentuk** : Persegi empat berdiri tegak melambangkan Kusen Pintu Rumah Sakit.

**Warna** : Warna dasar Putih dan biru tua putih berarti suci dan biru tua berarti sejuk.

**Lukisan** : Tangan menengadah (do'a) mohon kesembuhan dari Allah.

**Lambang Kota Surabaya** : Domisili RS Islam Surabaya.

**Kubah** : Melambangkan Islam

Gambar 3.1 Logo RSI Surabaya

*Sumber : Profil RSI Surabaya, 2018*

### 3.1.3 Visi & Misi, Motto, dan Tujuan Rumah Sakit Islam Surabaya

#### **VISI**

Menjadi Rumah Sakit Islam pilihan utama masyarakat

#### **MISI**

1. Memberikan pelayanan kesehatan paripurna secara Islami berdasarkan nilai-nilai tawadlu'.
2. Meningkatkan mutu pelayanan kesehatan secara terus menerus.
3. Meningkatkan ilmu pengetahuan, ketrampilan dan sikap terpuji karyawan.
4. Mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang pelayanan kesehatan.
5. Menjadikan karyawan sebagai inovator rumah sakit.

#### **MOTTO**

Kesembuhan datang dari ALLAH, Keselamatan dan Kepuasan pasien tanggung jawab kami.

#### **TUJUAN**

Mewujudkan Rumah Sakit Islam Surabaya yang representatif dan dapat dibanggakan dalam memberikan upaya Promotif, Preventif, Kuratif, Edukatif dan Rehabilitatif demi tercapainya derajat kesehatan yang optimal bagi seluruh masyarakat.

Berdasarkan uraian diatas, terlihat bahwa RSI Surabaya mempunyai visi yang bagus dan dapat dijadikan sebagai motivasi untuk terus mengembangkan dan memperbaiki pelayanan yang telah ada. Untuk mencapai visi utama, RSI Surabaya mempunyai lima misi yang secara disusun secara rinci dan detail. Dari motto rumah sakit, terlihat bahwa RSI Surabaya sangat menjunjung tinggi nilai islami dan nilai ketuhanan serta mengutamakan keselamatan dan kepuasan pasien. Untuk tujuan yang dirumuskan, terlihat bahwa sebagai rumah sakit RSI Surabaya tidak hanya bergerak pada upaya kuratif saja tetapi juga preventif, edukatif, dan rehabilitatif.

### **3.1.4 Nilai Sumber Daya Insani Rumah Sakit Islam Surabaya**

Adapun nilai sumber daya insani yang terus dibudayakan dan dikembangkan di RSI Surabaya adalah :

TAWADLU' :

1. **Takwa** : Seluruh karyawan dan warga rumah sakit diharapkan senantiasa berusaha menjadi manusia yang bertaqwa. Ditunjukkan dengan adanya kegiatan pengajian rutin di RSI Surabaya
2. **Akhlakul Karimah** : Seluruh karyawan dan warga rumah sakit diharapkan mempunyai akhlaq yang baik yaitu akhlaqul karimah
3. **Wahid** : Seluruh karyawan dan warga rumah sakit senantiasa mengutamakan (menomorsatukan) kepentingan pasien
4. **Afiah** : Seluruh karyawan dan warga rumah sakit senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan diri sehingga bisa melayani pasien dengan maksimal
5. **Dakwah** : Seluruh karyawan dan warga rumah sakit diharapkan bisa menyampaikan nasihat – nasihat kebaikan dan nilai – nilai islami, baik kepada sesama karyawan maupun kepada pasien
6. **Lillah** : Dalam bekerja dan mengabdikan kepada pasien, seluruh karyawan semata – mata hanya mengharap ridho dari Allah SWT
7. **Uswatun Hasanah** : RSI Surabaya diharapkan bisa menjadi contoh bagi rumah sakit lain dalam memberikan pelayanan yang prima kepada pasien.

### **3.1.5 Nilai Budaya Kerja Rumah Sakit Islam Surabaya**

Adapun nilai budaya kerja yang terus dibudayakan dan dikembangkan di RSI Surabaya adalah :

TAWADLU' :

1. **Tepat Dan Cepat**

2. Aman Dan Bermutu
3. Wajib Mengutamakan Pasien
4. Amanah
5. Dalam Jangkauan Seluruh Lapisan Masyarakat
6. Lingkungan Sehat
7. Ukhuwah Islamiyah

Nilai – nilai sumber daya insani dan nilai budaya kerja yang ditanamkan serta diterapkan di RSI Surabaya secara garis besar sangat menjunjung tinggi nilai keislaman dan nilai ketuhanan serta selalu mengutamakan pasien. Hal ini sejalan dengan visi, misi, motto, dan tujuan RSI Surabaya yang tujuan akhirnya adalah untuk mencapai derajat kesehatan masyarakat yang optimal.

### 3.1.6 Pelayanan dan Penunjang Medis di RSI Surabaya

#### 3.1.6.1 Pelayanan Medis di RSI Surabaya

##### 1. Pelayanan Medis Rawat Jalan

Tabel 3.1 Pelayanan Rawat Jalan di Rumah Sakit Islam Surabaya

<b>Rawat Jalan</b>	Poli Umum
	Poli KIA
	Poli Gigi
	Klinik Deteksi Dini dan Tumbuh Kembang Anak
	Fisioterapi
	Hemodialisis

Di RSI Surabaya tidak terdapat poli gizi tapi, menyediakan pelayanan berupa konsultasi gizi yang berada di ruang kantor unit gizi. Selain itu, unit gizi juga membuka stand konsultasi gizi setiap satu bulan sekali yang ditujukan untuk pasien rawat jalan.

##### 2. Pelayanan Medis Poliklinik Spesialis

Tabel 3.2 Pelayanan Poliklinik Spesialis di Rumah Sakit Islam Surabaya

<b>Poliklinik Spesialis</b>	<b>Spesialis Medik Dasar</b>	<b>Spesialis Medik Lain</b>		<b>Sub Spesialis Medik</b>	
	Penyakit Dalam	Urologi	Patologi Anatomi	Bedah Anak	Bedah Orthopedi
	Bedah	Paru	THT	Bedah Thoraks Kardiovaskuler	Konsultan Fetomaternal
	Kesehatan Anak	Orthopodi	Syaraf	THT	Intensive Cardiac Care
	Obstetri dan Gynekologi	Jantung	Jiwa	Konsultan Bedah -	

				Onkologi	
--	--	--	--	----------	--

<b>Poliklinik Spesialis</b>		Mata	Anestesi	Kesehatan Anak	
		Kulit Kelamin	Rehabilitasi Medik	Konsultan Gastro - Hepatologi	
		Mikrobiologi Klinik	Patologi Klinik	Nefrologi	

### 3. Pelayanan Medis Rawat Inap

Tabel 3.3 Pelayanan Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Surabaya

<b>Rawat Inap</b>	<b>Ruang</b>	<b>Kelas</b>	<b>Jumlah TT</b>
	Muzdalifah	VIP	5 TT
	Shofa	Kelas I	10 TT
	Tan'im	Kelas I	6 TT
	Mina	Kelas II	18 TT
	Marwah	Kelas II Umum	9 TT
	Arofah	Kelas II Bersalin	6 TT
	Multazam	Kelas III	12 TT
	Arofah	Kelas III Bersalin	8 TT
	Hijr Ismail		16 TT
	Zam - zam		6 TT
	Thaif		17 TT
	Madinah		28 TT
	Makkah		27 TT
	ICU		5 TT

### 4. Pelayanan Medis Instalasi Gawat Darurat (IGD)

Instalasi Gawat Darurat RSI Surabaya buka 24 jam, melayani kasus:

- Emergency* Bedah dan non bedah.
- Traumatologi; ditangani oleh tenaga medis dan paramedis yang berpengalaman dengan sertifikat ATLS/PPGD
- Didukung tenaga spesialis dan super spesialis. Dengan sistem TRIASE dengan mendahulukan pasien yang terancam jiwanya.

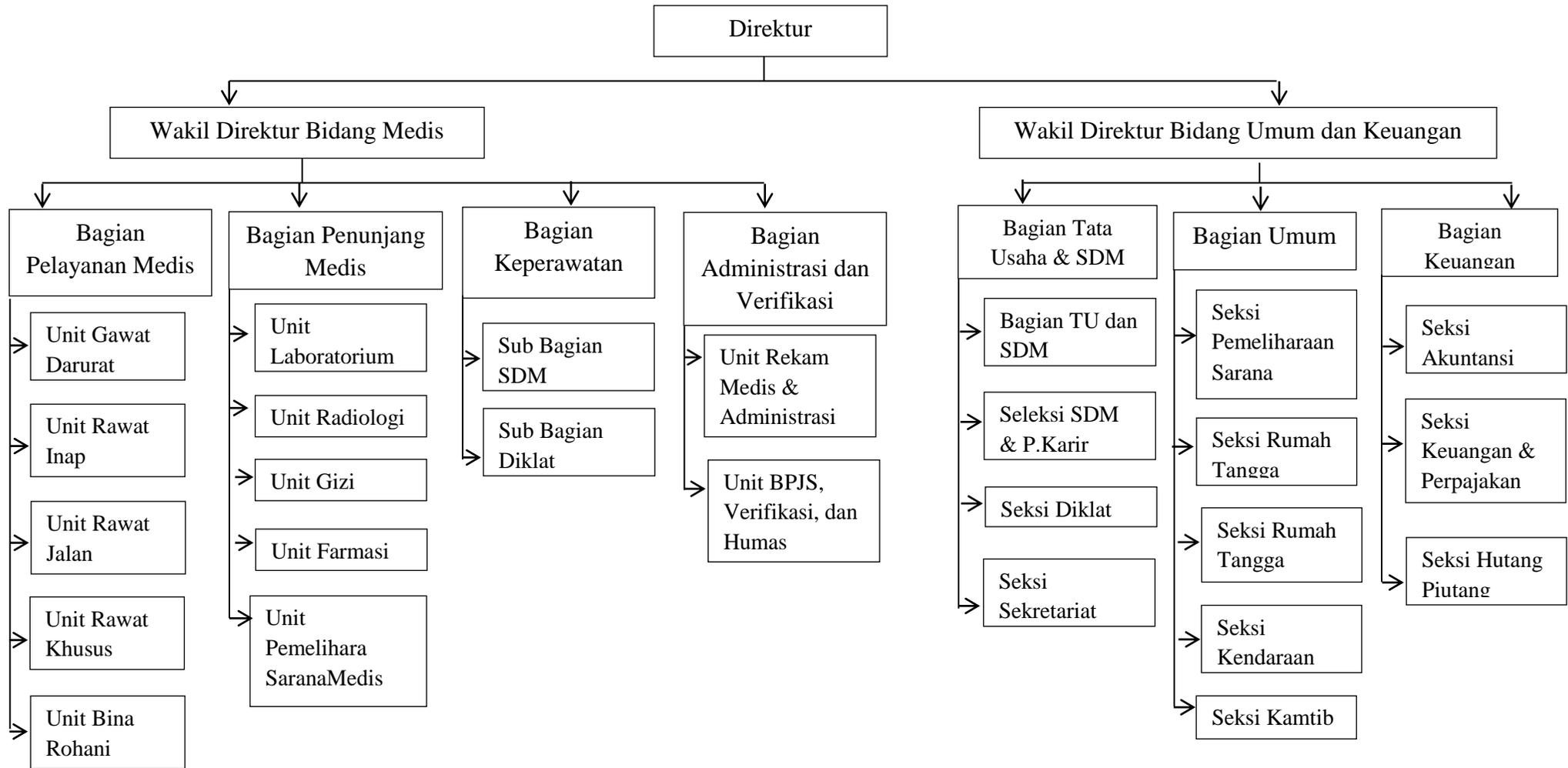
#### 3.1.6.2 Penunjang Medis di RSI Surabaya

Tabel 3.4 Penunjang di RSI Surabaya

<b>Penunjang Medik</b>	<b>Penunjang Lain</b>
Laboratorium	Bina Rohani
Radiologi	Pemulasaran Jenazah
Farmasi	Pelayanan Ambulans
Gizi	
Pemeliharaan Sarana Medis	

Pada tabel 3.4 dapat diketahui bahwa gizi termasuk dalam kelompok penunjang medik yang ada di RSI Surabaya. Sebagai bagian dari penunjang medik, gizi mempunyai tugas dalam menyediakan diet untuk pasien dan melayani konsultasi gizi baik untuk pasien rawat inap dan rawat jalan. Selain itu, gizi juga mempunyai peran yang penting dalam membantu proses penyembuhan pasien melalui pemberian diet yang tepat sesuai dengan kondisi pasien.

3.1.7 Struktur Organisasi RSI Surabaya



Gambar 3.2 Struktur Organisasi RSI Surabaya secara singkat

Sumber : Profil RSI Surabaya, 2018

Berdasarkan struktur organisasi yang terdapat pada gambar 3.2 terlihat bahwa Unit Gizi berada di bawah Bagian Penunjang Medis dan di bawah tanggung jawab Wakil Direktur Bagian Medis. Posisi unit gizi sebagai penunjang medis mempunyai posisi yang sejajar dengan rawat inap dan rawat jalan yang berada di bawah pelayanan medis. Artinya, unit gizi mempunyai peran yang sama dengan pelayanan medis yaitu secara langsung berhubungan dengan pasien untuk membantu proses penyembuhan pasien.

### **3.1.8 Prestasi Yang Pernah Diraih oleh RSI Surabaya**

Rumah Sakit Islam Surabaya telah meraih beberapa prestasi sebagai berikut :

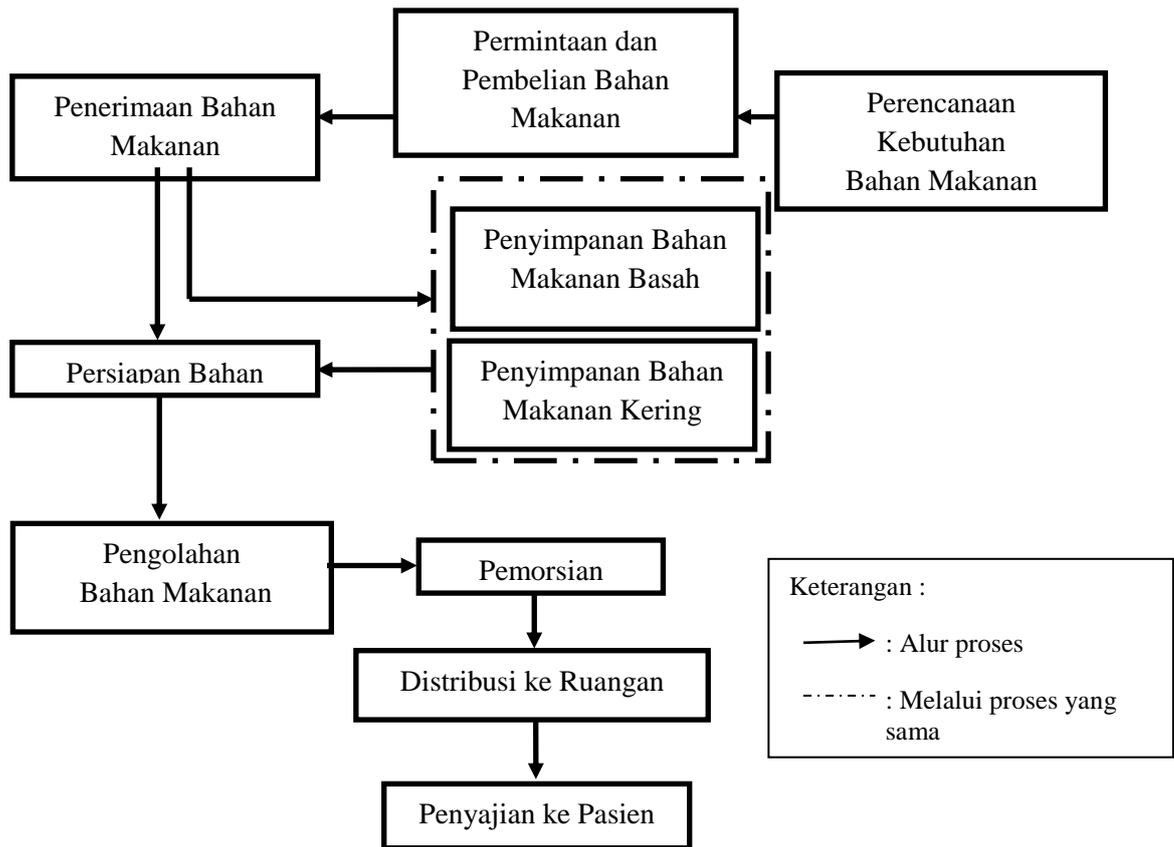
1. *The Best Surabaya Service Excellent Champion* untuk kategori rumah sakit dibawah 150 TT oleh Markplus.Inc (Hermawan Kertajaya) Tahun 2010, 2012 dan 2013.
2. Juara I Lomba Kelompok Baca Kapita Selektu Puasa Ramadhan (Klomca KSPR) antar Rumah Sakit se-Surabaya & sekitarnya oleh RSUD Dr. Soetomo pada tahun 2010 dan tahun 2016.
3. Juara 2 Lomba Diabetes Tahun 2014.
4. Meraih penghargaan sertifikat dan medali emas dari Platinum Indonesia pada tanggal 03 Juli 2015 dengan kategori rumah sakit dengan pelayanan prima.
5. Meraih sertifikat penghargaan dari The Indonesian Hospital Award pada tanggal 18 September 2015 dengan kategori rumah sakit dengan manajemen terbaik.

### **3.2 Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan RSI Surabaya**

Instalasi Gizi RSI Surabaya merupakan salah satu sub unit pelayanan di RSI Surabaya. Instalasi Gizi bertugas dalam memberikan pelayanan asuhan gizi klinik serta bertanggungjawab atas penyelenggaraan makanan bagi pasien rawat inap yang disesuaikan dengan kebutuhan dan kondisi pasien di RSI Surabaya. Penyelenggaraan makan di RSI Surabaya menggunakan sistem swakelola. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit dengan sistem swakelola ini, instalasi gizi/unit gizi bertanggung jawab secara penuh terhadap pelaksanaan seluruh penyelenggaraan makanan. Pada sistem ini pula, seluruh sumber daya yang diperlukan seperti : tenaga, dana, metode, serta sarana dan prasarana disediakan oleh pihak RS (PGRS, 2013).

### **3.3 Kegiatan Pokok dan Alur Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSI Surabaya**

Penyelenggaraan Makanan di rumah sakit memiliki tahapan/ alur kerja yang harus dijalankan untuk dapat memproduksi makanan yang berkualitas bagi pasien. Tahapan-tahapan tersebut sesuai dalam pedoman PGRS 2013.



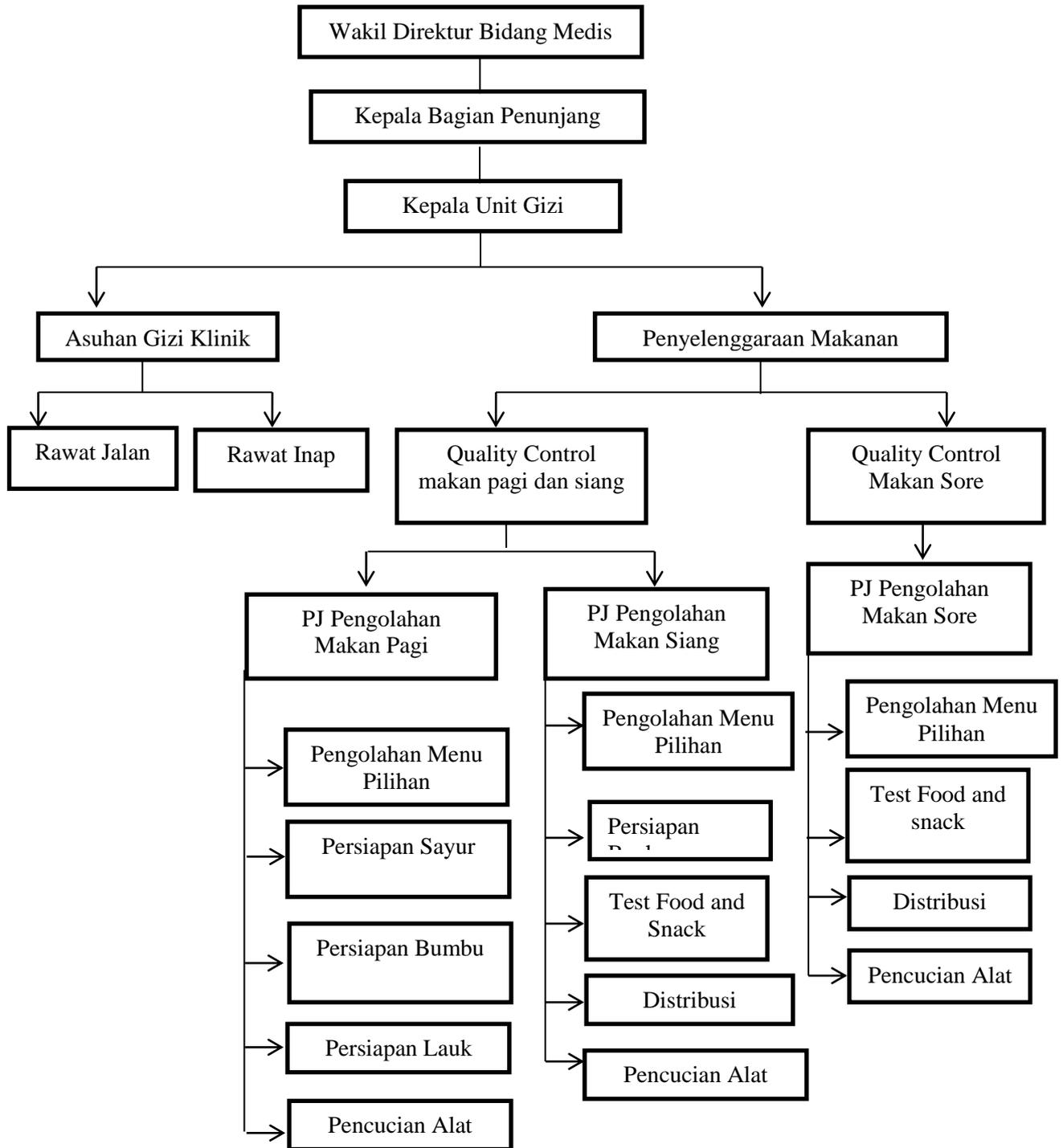
Gambar 3.3 Alur Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSI Surabaya

Secara umum, alur penyelenggaraan makanan di RSI Surabaya dimulai dengan perencanaan kebutuhan bahan makanan. Perencanaan kebutuhan disesuaikan dengan menu yang akan diolah, standart porsi, dan jumlah pasien. Setelah kebutuhan bahan makanan dirinci, dilanjutkan dengan proses permintaan dan pembelian bahan makanan. Setelah proses pembelian, masuk ke proses penerimaan bahan makanan. Bahan makanan yang diterima akan disimpan di gudang atau langsung masuk ke proses persiapan untuk diolah. Bahan makanan yang sudah disiapkan akan diolah (proses pengolahan). Setelah diolah, makanan akan diporsi sesuai diet dan distibusikan serta disajikan kepada pasien.

Alur penyelenggaraan makanan secara umum di RSI Surabayater laksana dengan sistematis namun, secara khusus ada alur kerja tersendiri untuk masing – masing *shift* kerja. Untuk *shift* pagi, alur kerja karyawan dimulai dengan proses distribusi dan penyajian makan pagi, kemudian dilanjutkan dengan pengolahan makan siang baik menu diet, non diet maupun menu pilihan, pemorsian snack DM pagi, pemorsian, distribusi dan penyajian makan siang. Untuk *shift* siang, alur kerja dimulai dengan pengolahan makan sore pasien baik menu diet, non diet maupun menu pilihan serta snack, pemorsian makan sore dan snack, distribusi, dan penyajian. Untuk *shift* malam, alur kerja dimulai dengan melakukan persiapan bahan makanan yang akan diolah untuk makan pagi, siang, dan sore esok hari.

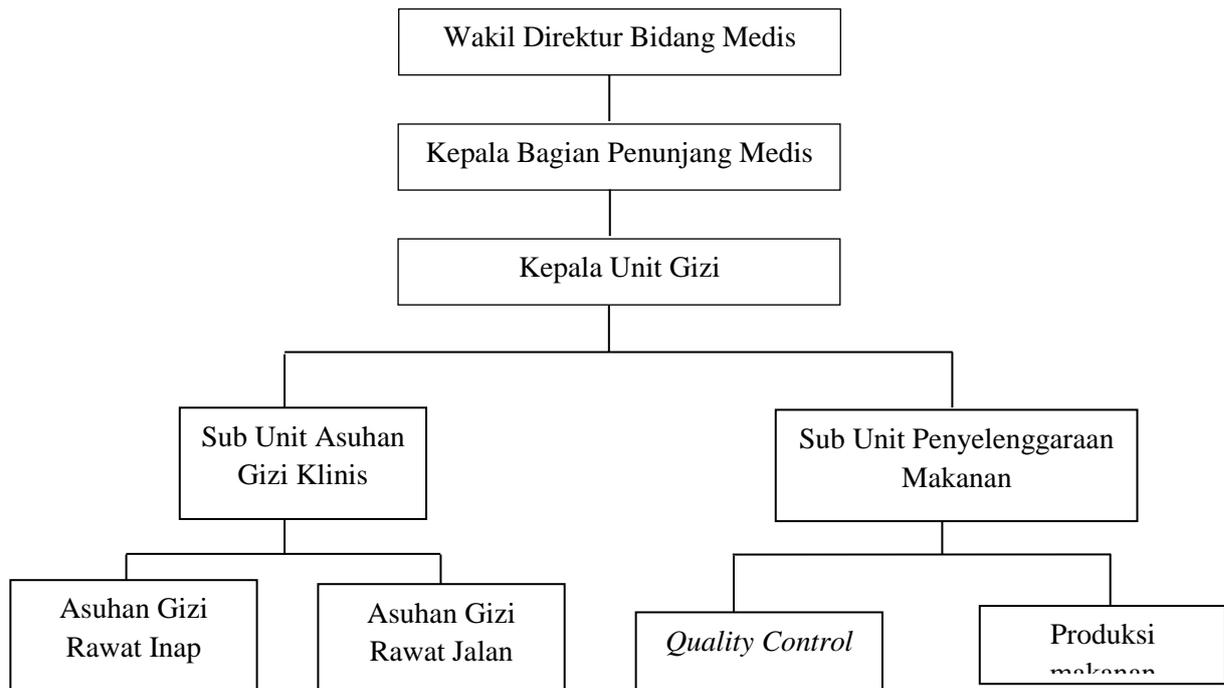
Persiapan bahan meliputi persiapan lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan bumbu. Setelah melakukan persiapan, karyawan istirahat kemudian dilanjutkan dengan proses pengolahan makan pagi yang dimulai sekitar pukul 03.00. Setelah pengolahan selesai, dilanjutkan dengan proses pemorsian, distribusi, dan penyajian.

**3.4 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSI Surabaya**



Gambar 3.4 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSI Surabaya

Struktur organisasi di instalasi gizi RSI Surabaya disusun berdasarkan *jobdesc* dan alur kerja per *shift*. Dengan adanya struktur organisasi tersebut, pembagian tugas setiap pekerja per *shift* tampak jelas namun, struktur organisasi tersebut terlihat terlalu panjang dan tidak ringkas. Oleh karena itu, penulis mengusulkan bagan struktur organisasi yang lebih ringkas tapi, tetap bisa mencakup unit kerja secara keseluruhan. Lalu, untuk *jobdesc* masing – masing pekerja per *shift*nya bisa dijelaskan secara terpisah di luar struktur organisasi. Adapun usulan struktur organisasi yang penulis berikan adalah sebagai berikut:



Gambar 3.5 Usulan Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSI Surabaya

Usulan struktur organisasi pada Gambar 3.5 disusun berdasarkan unit kerja. Ada dua sub unit kerja yang bertanggung jawab langsung kepada kepala unit instalasi gizi yaitu sub unit asuhan gizi klinis dan sub unit penyelenggaraan makanan. Sub unit asuhan gizi klinis mempunyai tugas pokok dalam memberikan asuhan gizi pada pasien rawat jalan dan pasien rawat inap. Asuhan gizi yang diberikan berupa edukasi dan konsultasi serta pemberian diet yang tepat sesuai dengan kondisi penyakit pasien. Sub unit kerja penyelenggaraan makanan terdiri atas *quality control* dan produksi makanan. Sub unit penyelenggaraan makanan mempunyai tugas untuk melaksanakan pemesanan bahan makanan, perhitungan kebutuhan bahan makanan, melaksanakan *quality control* untuk memeriksa ketepatan diet dan kebersihan peralatan makan, serta memastikan tidak ada benda asing dalam makanan yang disajikan, melaksanakan penyusunan laporan harian yang meliputi laporan jumlah penggunaan lauk hewani, laporan jumlah penggunaan beras

dan telur, laporan ketepatan waktu distribusi, laporan rekap *food waste*, laporan sisa makanan yang tersaji, dan laporan penggunaan bahan makanan basah.

### 3.5 Manajemen Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia yang ada di Instalasi Gizi RSI Surabaya berjumlah 23 orang. Adapun data tenaga kerja di instalasi gizi RSI Surabaya adalah sebagai berikut :

Tabel 3.5 Data Tenaga Kerja RSI Surabaya

No.	Nama	Pendidikan
1.	Heni Setyorini	S1 Gizi
2.	Laylisa	S1 SKM
3.	Emi Nur Muslimah	D3 Gizi
4.	Rochita	D4 Gizi
5.	Aura Rochmalia	D3 Gizi
6.	Dika Nisfatul	D3 Gizi
7.	Pipin Suprawati	D1
8.	Rahayu	SMK
9.	Yoeli Kadarwati	SMK
10.	Kenyo Pangajeng	SMK
11.	Agustina Endah	SMK
12.	Wilda Sulistyani	SMK
13.	Arini Wulandari	D3 Tataboga
14.	Erin Nurmuslimah	D3 Tataboga
15.	Hindun	SMA
16.	Eli Yuliarti	SMA
17.	Fenti	SMK
18.	Sri Vidiastutik	SMA
19.	Surati	SMP
20.	May Riza	D3 Tataboga
21.	Ingrid	D3 Tataboga
22.	Gufron	D3 Gizi

23. Aisyah

S1 Gizi

Berdasarkan Permenkes RI tahun 2013, dalam melaksanakan pelayanan gizi di Rumah Sakit selain tenaga gizi dibutuhkan juga tenaga pendukung seperti tenaga jasa boga, logistik, pranata komputer, administrasi, dan lain-lain. Di Unit Gizi RSI Surabaya terbagi menjadi dua bagian yaitu ahli gizi dan bagian penyelenggaraan makanan. Sedangkan untuk bagian logistik (MSPM), administrasi dirangkap oleh ahli gizi. Ahli gizi di Unit Gizi RSI Surabaya juga merangkap sebagai pengawas dan *quality control*. Jumlah kebutuhan tenaga kerja dihitung berdasarkan Jumlah Unit Kerja Per Posisi untuk ahli gizi (*US Department Of Health And Human Service*) dan berdasarkan perhitungan WISN (*Workload Indicator Of Staffing Needs*) untuk penyelenggaraan makanan. Jumlah tenaga gizi di ruangan didasarkan pada Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 81/Menkes/I/2004 tentang Pedoman Penyusunan Sumber Daya Manusia di Tingkat Provinsi, Kabupaten/Kota dan rumah sakit dimana ratio antara tenaga gizi dan pasien adalah 1 : 40.

### **Analisis Kebutuhan Tenaga Kerja Instalasi Gizi RSI Surabaya**

#### **1. Kebutuhan Tenaga Ahli Gizi**

Rumus Perhitungan dengan metode *US Department of Health and Human Service* adalah sebagai berikut :

- Rasio tenaga ahli gizi : pasien = 1 : 40
- Koreksi faktor hari kerja =  $\frac{\text{Hari pelayanan}}{\text{Hari kerja efektif}} \times \text{rasio}$
- Koreksi cuti = Koreksi faktor hari kerja + (koreksi faktor cuti  $\times$  koreksi faktor hari kerja)
- Koreksi istirahat =  $\frac{\text{Jam kerja sehari}}{\text{Jam kerja efektif}} \times \text{koreksi cuti}$

Bila dibutuhkan 1 orang ahli gizi Ruangan tiap 40 ruang rawat inap dengan hari pelayanan ada 7 hari, hari kerja efektif untuk tenaga gizi adalah 6 hari dan koreksi faktor cuti 0,2. Jam kerja 8 jam/hari dengan waktu istirahat 1 jam (jam kerja efektif 7 jam) dan rata-rata jumlah pasien 100 orang, maka kebutuhan tenaga ahli gizi di ruangan sebagai berikut :

- Rasio =  $100/40 = 2,5$
- Koreksi faktor hari kerja =  $7/6 \text{ hari} \times 2,5 \text{ orang} = 2,91 \text{ orang}$
- Koreksi cuti, libur dan lain-lain =  $2,91 \text{ orang} + (0,2 \times 2,91) = 3,5 \text{ orang}$
- Koreksi istirahat =  $8/7 \times 3,5 = 4 \text{ orang}$

Dari perhitungan kebutuhan ahli gizi di Unit Gizi RSI Surabaya sebanyak 4 orang. Pada Unit Gizi RSI Surabaya terdapat ahli gizi sebanyak 4 orang. Apabila dibandingkan dengan jumlah ahli gizi saat ini maka RSI Surabaya sudah sesuai dengan kebutuhan.

## 2. Tenaga kerja penyelenggaraan makanan

Metode *workload indicators staffing needs* (WISN) adalah metode dengan menghitung kebutuhan tenaga kerja berdasarkan beban kerja dan waktu kerja. Berikut adalah langkah-langkah perhitungan menggunakan metode WISN:

### a. Menetapkan waktu kerja dan faktor pengurang hari kerja

Jam kerja di Rumah Sakit Islam adalah 8 jam perhari dengan waktu istirahat 0,5 jam sehingga total jam kerja adalah 7,5 jam perhari dan 5 hari dalam seminggu. Waktu kerja terbagi menjadi tiga *shift* yaitu dinas malam pukul 21.00 – 07.00, pagi 06:30-14.00 dan siang pukul 13:00-20.30. Waktu kerja yang tersedia dengan perhitungan hak cuti, diklat, hari libur dengan total 119 hari. Sehingga total hari kerja setahun adalah 246 hari.

### b. Menetapkan kategori tenaga dan beban kerja masing-masing

Perhitungan kebutuhan dilakukan dengan menghitung beban kerja yang dilakukan oleh masing-masing pegawai setiap bagian dan mendapatkan hasil sebagai berikut:

#### A. Dinas malam (21:00-07.00)

##### a. *Cooking* :

Menghitung kebutuhan lauk	60'	
Memasak makan lauk hewani + sayur	60'	
Memasak nasi + bubur + nasi tim+lauk nabati	90'	
<i>Plating</i> makanan pagi	60'	
Mencuci peralatan masak	30'	
Membersihkan area kerja	30'	
total	330'	
- Jam kerja efektif/ hari	= $330' / 60'$	= 5,5 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari	= $7/5 \times 5,5 \text{ jam}$	= 7,7 jam
- Beban kerja dalam 1 th	= $365 \times 7,7$	= 2810,5 jam
- Waktu kerja dalam 1 th	= $246 \times 7$	= 1722
Kebutuhan Tenaga kerja	= $\frac{2810,5}{1722}$	= 1,6 / 2 orang

- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE 1,6 atau 2 orang

#### b. Persiapan sayur

Mengupas sayur	45'
Memotong sayur	45'
Mencuci alat persiapan	30'
Mencuci sayur	60'
Menyimpan sayur dan merapikan kulkas	60'
Mencetak daftar dan label makan pagi	45'
Persiapan minuman pagi	30'
<i>Platting</i> makan pagi	60'
Total	375'

- Jam kerja efektif / hari =  $375' / 60'$  = 6,25 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari =  $7/5 \times 6,25$  jam = 8,75 jam
- Beban kerja dalam 1 th =  $365 \times 8,5$  = 3193 jam
- Waktu kerja dalam 1 th =  $246 \times 7$  = 1722
- Kebutuhan Tenaga kerja =  $\frac{3193}{1722}$  = 1,8orang/2 orang

- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE 1,8 atau 2 orang

#### c. Persiapan bumbu

Mempersiapkan bumbu untuk 1 hari esok	45'
Mencuci peralatan	30'
Memasak nasi + sayur	60'
Memasak Menu Pilihan	60'
<i>Platting</i> Menu Pilihan	60'
Mencuci peralatan	30'
Total	285'

- Jam kerja efektif / hari =  $285' / 60'$  = 4,75 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari =  $7/5 \times 4,75$  jam = 6,65 jam
- Beban kerja dalam 1 th =  $365 \times 6,65$  = 2427,5 jam
- Waktu kerja dalam 1 th =  $246 \times 7$  = 1722
- Kebutuhan Tenaga kerja =  $\frac{2427,5}{1722}$  = 1,4 / 1 orang

- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE 1,4 atau 1 orang

#### d. Persiapan lauk

Persiapan Lauk hewani dan nabati untuk makan pagi	60'
---------------------------------------------------	-----

Persiapan Lauk hewani dan nabati untuk makan siang		60'
Persiapan Lauk hewani dan nabati untuk makan sore		60'
Memasak Lauk hewani dan nabati untuk makan pagi		90'
<i>Platting</i> makan pagi		60'
Mencuci peralatan		30'
Total		345'
- Jam kerja efektif / hari	= 345'/60'	= 5,75 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari	= 7/5 x 5,75 jam	= 8,05 jam
- Beban kerja dalam 1 th	= 365 x 8,05	= 2938,3 jam
- Waktu kerja dalam 1 th	= 246 x 7	= 1722
Kebutuhan Tenaga kerja	= $\frac{2938,3}{1722}$	= 1,7 / 2 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE		1,7 atau 2 orang

## B. Dinas Pagi (06.30 – 14.00)

### a. *Cooking*

Memasak Makan Siang		90'
<i>Platting</i> Makan Siang		60'
Mencuci Peralatan Masak		30'
Mencuci peralatan makan		60'
Distribusi makan siang		30'
Total		270'
- Jam kerja efektif / hari	= 270'/60'	= 4,5 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari	= 7/5 x 4,5 jam	= 6,3 jam
- Beban kerja dalam 1 th	= 365 x 6,3	= 2299,5 jam
- Waktu kerja dalam 1 th	= 246 x 7	= 1722
Kebutuhan Tenaga kerja	= $\frac{2299,5}{1722}$	= 1,33 / 1 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE		1,33 atau 1 orang

### b. Penanggung jawab menu pilihan

Memasak menu pilihan		60'
Membuat sampel makanan		15'
Membersihkan kompor dan wastafel		45'
Mencuci peralatan masak menu pilihan		30'
Membersihkan kulkas bahan makanan ½ matang		15'
<i>Platting</i> makan siang		60'

Distribusi makan siang	30'
<i>Clear up</i> siang	30'
Total	285

- Jam kerja efektif / hari =  $285' / 60'$  = 4,75 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari =  $7/5 \times 4,75$  jam = 6,65 jam
- Beban kerja dalam 1 th =  $365 \times 6,3$  = 2427,25 jam
- Waktu kerja dalam 1 th =  $246 \times 7$  = 1722
- Kebutuhan Tenaga kerja =  $\frac{2427,5}{1722}$  = 1,4 / 1 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE 1,4 atau 1 orang

#### c. Distribusi Gedung Lama

Distribusi makan pagi	30'
Persiapan buah	30'
<i>Clear up</i> makan pagi	30'
<i>Platting</i> makan siang	60'
Distribusi makan siang	30'
<i>Clear up</i> makan siang	30'
Total	210'

- Jam kerja efektif / hari =  $210' / 60'$  = 3,5 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari =  $7/5 \times 3,5$  jam = 4,9 jam
- Beban kerja dalam 1 th =  $365 \times 4,9$  = 1788,5 jam
- Waktu kerja dalam 1 th =  $246 \times 7$  = 1722
- Kebutuhan Tenaga kerja =  $\frac{1788,5}{1722}$  = 1,03 / 1 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE 1,03 atau 1 orang

#### d. Distribusi Gedung Baru

Distribusi makan pagi	30'
Membuat es untuk makan siang	30'
<i>Clear up</i> makan pagi	30'
Menata baki gelas, sendok dll	30'
<i>Platting</i> makan siang	60'
Distribusi makan siang	30'
<i>Clear up</i> makan siang	30'
Total	240'

- Jam kerja efektif / hari =  $240' / 60'$  = 4 jam

- Jam kerja dibutuhkan / hari	= $7/5 \times 4 \text{ jam}$	= 5,6 jam
- Beban kerja dalam 1 th	= $365 \times 5,6$	= 2044 jam
- Waktu kerja dalam 1 th	= $246 \times 7$	= 1722
Kebutuhan Tenaga kerja	= $\frac{2044}{1722}$	= 1,2 / 1 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE		1,2 atau 1 orang

**e. Bagian Pencuci Peralatan**

Distribusi makan pagi	30'	
Persiapan buah	30'	
<i>Clear up</i> makan pagi	30'	
Mencuci peralatan masak	120'	
Distribusi makan siang	30'	
<i>Clear up</i> makan siang	30'	
Total	270'	
- Jam kerja efektif / hari	= $270'/60'$	= 4,5 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari	= $7/5 \times 4,5 \text{ jam}$	= 6,3 jam
- Beban kerja dalam 1 th	= $365 \times 6,3$	= 2299,5 jam
- Waktu kerja dalam 1 th	= $246 \times 7$	= 1722
Kebutuhan Tenaga kerja	= $\frac{2299,5}{1722}$	= 1,3 / 1 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE		1,3 atau 1 orang

**C. Dinas Sore (13.00-20.30)**

**a. Cooking**

Memasak makan sore	90'	
<i>Plating</i> makanan sore	60'	
Mencuci peralatan masak	30'	
Mencuci peralatan makan	60'	
Distribusi makan sore	30'	
Total	270'	
- Jam kerja efektif / hari	= $270'/60'$	= 4,5 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari	= $7/5 \times 4,5 \text{ jam}$	= 6,3 jam
- Beban kerja dalam 1 th	= $365 \times 6,3$	= 2299,5 jam
- Waktu kerja dalam 1 th	= $246 \times 7$	= 1722
Kebutuhan Tenaga kerja	= $\frac{2299,5}{1722}$	= 1,33 / 1 orang

- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE 1,33 atau 1 orang

#### b. Penanggung jawab menu pilihan

Memasak menu pilihan	60'
Mencuci peralatan masak menu pilihan	30'
<i>Platting</i> makan sore	60'
Distribusi makan sore	30'
<i>Clear up</i> makan sore	30'
Menata gelas,sendok dll	30'
Total	240'

- Jam kerja efektif / hari =  $240' / 60'$  = 4 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari =  $7/5 \times 4$  jam = 5,6 jam
- Beban kerja dalam 1 th =  $365 \times 5,6$  = 2044 jam
- Waktu kerja dalam 1 th =  $246 \times 7$  = 1722
- Kebutuhan Tenaga kerja =  $\frac{2044}{1722}$  = 1,2 / 1 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE 1,2 atau 1 orang

#### c. Distribusi

Membuat snack untuk pasien kelainan dan DM	60'
<i>Platting</i> snack	60'
<i>Platting</i> Hijr Ismail	60'
Distribusi makan sore	30'
<i>Clear up</i> makan sore	30'
Mempersiapkan gelas dan sendok	30'
Total	270'

- Jam kerja efektif / hari =  $270' / 60'$  = 4,5 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari =  $7/5 \times 4,5$  jam = 6,3 jam
- Beban kerja dalam 1 th =  $365 \times 6,3$  = 2299,5 jam
- Waktu kerja dalam 1 th =  $246 \times 7$  = 1722
- Kebutuhan Tenaga kerja =  $\frac{2299,5}{1722}$  = 1,33 / 1 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE 1,33 atau 1 orang

#### d. Petugas snack

Pencucian alat makan siang	45'
<i>Platting</i> snack sore	30'
Menata baki gelas,sendok dll	30'

<i>Platting</i> makan sore		30'
Distribusi makan sore		30'
<i>Clear up</i> makan sore		30'
Cuci peralatan makan		60'
Total		255'
- Jam kerja efektif / hari	$= 255' / 60'$	= 4,25 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari	$= 7/5 \times 4,25 \text{ jam}$	= 5,95 jam
- Beban kerja dalam 1 th	$= 365 \times 5,95$	= 2171,75 jam
- Waktu kerja dalam 1 th	$= 246 \times 7$	= 1722
Kebutuhan Tenaga kerja	$= \frac{2171,75}{1722}$	= 1,3 / 1 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE		1,3 atau 1 orang

#### e. Pencucian peralatan

Pencucian alat makan siang		60'
Istirahat ganti baju		15'
<i>Platting</i> makan sore		60'
Distribusi makan sore		30'
<i>Clear up</i> makan sore		30'
Menyiapkan gelas dan sendok		30'
Total		225'
- Jam kerja efektif / hari	$= 225' / 60'$	= 3,75 jam
- Jam kerja dibutuhkan / hari	$= 7/5 \times 3,75 \text{ jam}$	= 5,25 jam
- Beban kerja dalam 1 th	$= 365 \times 5,25$	= 1916,5 jam
- Waktu kerja dalam 1 th	$= 246 \times 7$	= 1722
Kebutuhan Tenaga kerja	$= \frac{1916,5}{1722}$	= 1,1 / 1 orang
- Hasil tersebut dikalikan 1.5 berdasarkan konversi FTE		1,1 atau 1 orang

Kebutuhan tenaga kerja bagian penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSI Surabaya berdasarkan perhitungan dalam satu hari yaitu dalam 3 *shift* kerja sebanyak 17 orang. Saat ini, total tenaga kerja di unit penyelenggaraan makanan RSI Surabaya ada 17 orang tenaga kerja. Namun, satu hari kerja hanya ada 13 orang tenaga kerja dan 4 orang lainnya libur. Dapat dilihat bahwa jumlah tenaga kerja pada *shift* malam masih kurang. Dimana hanya ada 3 orang tenaga kerja yang dinas malam. Sedangkan, jumlah

kebutuhan yang sebenarnya adalah 7 orang. Untuk *shift* pagi dan sore antara kebutuhan dan jumlah tenaga kerja yang ada sudah sesuai. Pihak unit gizi menjelaskan bahwa meskipun jumlah pekerja pada *shift* malam yang hanya 3 orang namun, mereka akan dibantu oleh ahli gizi yang masuk pada *shift* subuh dan tidak dibebani untuk melakukan distribusi makanan. Oleh sebab itu, pihak unit gizi tidak melakukan penambahan jumlah tenaga kerja pada *shift* malam.

Hal ini sebenarnya kurang sesuai karena perhitungan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan adalah berdasarkan beban kerja dan beban kerja pada *shift* malam secara total membutuhkan 7 orang tenaga kerja. Jika hanya dikerjakan oleh 3 orang maka akan memberatkan tenaga kerja. Dengan demikian, sehingga disarankan untuk pihak unit gizi RSI untuk menambah jumlah tenaga kerja agar jumlah tenaga kerja yang ada sesuai dengan kebutuhan. Selain itu, juga disarankan untuk melakukan evaluasi pembagian beban kerja agar tidak ada ketimpangan dan beban kerja antar karyawan di masing – masing *shift* bisa merata.

### 3.6 Manajemen Keuangan

Perhitungan biaya di RSI Surabaya dikelompokkan berdasarkan perubahan jumlah produk (*output*) yaitu biaya tetap (*fixed cost*), biaya variabel (*variable cost*), dan biaya total (*total cost*). Biaya tetap adalah biaya yang secara relatif tidak dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi misalnya biaya sewa gedung. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh banyaknya produksi misalnya biaya alat. Sedangkan biaya total adalah jumlah dari biaya tetap dan biaya variabel. Berikut rinciannya:

Tabel 3.6 Total Pengeluaran Unit Gizi Untuk Pasien Bulan September 2018

<b>BIAYA TETAP</b>	
Gaji	Rp. 72.303.023
Lembur	Rp. 501.864
Insentif/remunerasi	Rp. 5.745.000
PLN	Rp. 1.297.340
PDAM	Rp. 411.668
Uang Makan	-
Pengobatan Karyawan	Rp. 725.127
Telp	Rp. 668
Makan Karyawan (extra malam)	Rp. 465.417
Cleaning servis	Rp. 1.514.445
Perbaikan	Rp. 109.000
Biaya Aktiva Tetap	Rp. 19.950.000
<b>BIAYA VARIABEL</b>	
Pengeluaran bahan	Rp. 54.245.979

ATK	Rp. 676.765
Cetakan	Rp. 9.000
Plastik	Rp. 6.088.395
Air mineral	Rp. 2.666.900
Barang RT + LPG	Rp. 15.239.495
Linen	-
Pembersih	Rp. 13.000
Teknik	-
TOTAL	Rp.181.963.104

Berdasarkan tabel diatas, terlihat bahwa biaya total yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan di RSI Surabaya adalah sebesar Rp. 181.963.104. Biaya total tersebut merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya total dapat dijadikan sebagai tolak ukur untuk mengetahui besar keuntungan yang didapat.

Di RSI Surabaya, ada beberapa tahap yang dilakukan untuk menentukan tarif makan per pasien, yakni melalui perhitungan menu dasar, akan muncul nilai atau biaya dari menu dasar. Setelah itu, menetapkan biaya tambahan pola menu yang terdiri atas tambahan lauk hewani, es, snack, bucket, dan makanan penjaga. Lalu, menentukan biaya makan per hari yang didapatkan dengan menjumlahkan biaya menu dasar dengan biaya tambahan pola menu dan menentukan laba yakni 20% dari makan perhari. Yang terakhir, menentukan tarif makan per hari per pasien yakni laba + biaya makan/hari.

Dalam menentukan harga jual per porsi makanan untuk pasien ada banyak variabel biaya yang diperhitungkan dan ditentukan. Penentuan harga/ biaya menu dasar adalah hal pokok yang menjadi dasar penentuan harga jual makanan per porsi. Manajemen keuangan yang ada di RSI Surabaya sudah sangat rinci dan tersusun dengan baik. Variabel – variabel biaya (*Fixed cost* dan *Variabel Cost*) ditentukan dan dihitung dengan sangat rinci termasuk tambahan biaya pola menu yang dibebankan pada pasien VIP, VVIP, ICU, Kelas I, dan Kelas II.

Perhitungan biaya kebutuhan bahan makanan basah, kering, maupun bahan pelengkap lainnya tidak dikontrol langsung oleh Kepala Unit Gizi RSI Surabaya. Pada perhitungan biaya ini akan dilakukan koordinasi dengan petugas Bagian Logistik Umum dan petugas Bagian Keuangan RSI Surabaya. Bentuk alur koordinasinya sebagai berikut:

1. Unit Gizi RSI Surabaya tidak melakukan pembayaran secara langsung kepada *supplier* bahan makanan.

2. Unit Gizi RSI hanya melakukan pengecekan terhadap keadaan dan kondisi dari bahan makanan yang telah dipesan, pengecekan harus disesuaikan dengan spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan oleh Unit Gizi RSI Surabaya.
3. Daftar total biaya atau nota bahan makanan yang telah dipesan selanjutnya akan diserahkan kepada petugas Bagian Logistik Umum.
4. Nota dari Bagian Logistik Umum selanjutnya akan diserahkan ke Bagian Keuangan yang akan melakukan pembayaran terhadap *supplier*.

### **3.7 Manajemen Peralatan dan Sarana Fisik**

#### **3.7.1 Peralatan Pengolahan Makanan**

Unit Gizi RSI Surabaya sebagai pelaksana penyelenggaraan makanan di rumah sakit, memiliki berbagai jenis peralatan dan perlengkapan. Peralatan ini digunakan sebagai alat penunjang selama alur proses produksi penyelenggaraan makanan di RSI Surabaya. Selain itu, terdapat pula beberapa perlengkapan yang dapat digunakan untuk menunjang kerja dari para pegawai di Unit Gizi RSI Surabaya. Menurut hasil pengamatan yang dilakukan di lapangan, didapatkan bahwa penggunaan peralatan yang ada mayoritas telah sesuai dengan fungsi dan sesuai dengan kapasitas peralatan tersebut.

Unit Gizi RSI Surabaya sebagai pihak yang memegang tanggung jawab akan peralatan dan perlengkapan tersebut, telah berusaha semaksimal mungkin untuk menjaga serta menggunakan peralatan/perlengkapan tersebut sebaik mungkin. Peralatan dan perlengkapan juga tidak secara penuh mampu terhindar dari kerusakan yang sewaktu-waktu tetap mungkin saja dapat terjadi. Bila ditemukan terdapat peralatan maupun perlengkapan yang mengalami kerusakan maka petugas Unit Gizi RSI Surabaya akan menghubungi bagian teknisi agar dapat ditindak lanjuti.

#### **3.7.2 Peralatan Makanan Pada Pasien**

Unit Gizi RSI Surabaya juga tidak bisa terlepas dari inventaris peralatan yang berhubungan dengan proses pengolahan makanan pasien. Peralatan tersebut diantaranya piring, plato melamin, sendok, garpu, gelas, dan nampan. Peralatan tersebut dibedakan menjadi 3 yaitu peralatan makan pasien anak, peralatan makan pasien dewasa, dan peralatan makan pasien dengan penyakit menular. Peralatan makan pasien anak menggunakan plato melamin yang memiliki standar “*food grade*” dan tidak menggunakan nampan dalam penyajiannya. Nasi dan lauk disajikan langsung di atas

plato sedangkan untuk sayur disajikan dengan menggunakan mangkok yang memiliki ukuran sesuai apabila diletakkan di atas plato tersebut.

Peralatan makan pasien dewasa menggunakan piring dan mangkok yang diletakkan di atas nampan dalam penyajiannya. Sama halnya dengan peralatan makan pada pasien dewasa, peralatan makan pasien dengan penyakit menular juga menggunakan piring dan mangkok yang diletakkan di atas nampan, namun untuk membedakannya digunakan piring, mangkok dan nampan yang berwarna hijau serta menggunakan sendok plastik untuk sekali pakai.

Unit Gizi selalu menjaga serta menggunakan peralatan atau perlengkapan tersebut sebaik mungkin, selain itu juga mengontrol peralatan dan perlengkapan makanan pasien secara rutin agar apabila terdapat kerusakan maka akan diganti dengan yang baru. Meskipun begitu, masih ditemukan masalah yang sering terjadi yakni hilangnya sendok, garpu maupun gelas. Penyebab utama hilangnya peralatan tersebut adalah keluarga pasien atau penjaga pasien meminjam untuk digunakan makan atau minum apa yang mereka bawa dari rumah atau luar rumah sakit. Sehingga untuk kedepannya dapat dibuat form peminjaman peralatan makan untuk meminimalisir kehilangan tersebut.

### 3.7.3 Inventaris Peralatan

Hasil wawancara Instalasi Gizi RSI Surabaya memiliki kartu inventaris peralatan yang berisikan nama barang, merk barang dan kondisi barang. Kartu stok barang digunakan untuk menjaga peralatan yang dimiliki oleh RSI Surabaya sehingga meminimalisir dari kehilangan barang dan kerusakan.

Seharusnya pada kartu stok inventaris peralatan tersebut ditambahkan kolom yang berisikan data pegawai peminjaman atau yang memalai barang guna untuk mencegah kehilangan atau kerusakan barang. Jadi petugas yang menggunakan atau meminjam barang saat mengambil melakukan paraf dan ketika mengembalikan juga melakukan paraf serta mengisi keadaan barang setelah dipakai apakah dalam keadaan baik atau rusak.

Tabel 3.7 Inventaris Instalasi Gizi RSI Surabaya tahun 2017

No.	Barang	Merk/Tipe	Kondisi
1.	Lemari Es	Tomori	Baru
2.	Lemari Es	Sharp SJ P851	Suhu Tidak Normal
3.	Kereta makan	Stainless	Baru

<b>No.</b>	<b>Barang</b>	<b>Merk/Tipe</b>	<b>Kondisi</b>
4.	Kereta makan	Stainless	Baik
5.	Kompor Gas + Oven	Stainless	Baik
6.	Lemari Es	Jet Cool	Baik
7.	AC Split	Panasonic	Rusak
8.	Kompor Gas Air	Jumbo+Reg Tabb	Baik
9.	CPU	MB Asus	1 Unit Komputer
10.	Monitor	LG 18,5	Baik
11.	Keyboard	Logiteck	Rusak
12.	Printer	Epson	Baik
13.	Kereta Makan	Stainless	Baik
14.	Meja Daging	Stainless	Baik
15.	Meja Dorong	Stainless	Baik
16.	Meja Dorong	Stainless	Baik
17.	Almari Makan Alumunium	UK 1 x 1, 75 x 045	Baik
18.	Oven Listrik	National	Rusak
19.	Rak Stainless	Mastrada	Baik
20.	Tabung gas elpiji	Lokal/50 kg	Baik
21.	Sofa Hitam	Snaliville Relax	Ex Shofa
22.	Telpon	Yealink	Baik
23.	Kereta Makan Clear	<i>Clear up</i>	Baik
24.	Kereta Makan Pasien	Kris Bow	Baik
25.	Water Heater	Panasonic	Rusak Di Tehnik
26.	Blender Juice	Philips	Baik
27.	Blender	Philips	Rusak
28.	Blender Giling Bakso	NGD 631 FoniaX	Baik
29.	Blender	Miyako	Baik
30.	Blower	Lokal	Diatas Kompor

<b>No.</b>	<b>Barang</b>	<b>Merk/Tipe</b>	<b>Kondisi</b>
31.	Blower	KDK	Baik
32.	Meja Kerja Kayu		Baik
33.	Meja Kerja Kayu	Lokal	Baik
34.	Meja Press	Stainless	Baik
35.	Meja Kerja Kayu		Baik
36.	Meja Susun	Stainless	Baik
37.	Meja Kerja Kayu	Arindah	Baik
38.	Meja Penyuluhan/Dresing	Aluminium	Agak Rusak
39.	Meja Dorong Timbang	Besi/Beroda	Baik
40.	Kursi Lipat Besi	Chitose	Baik
41.	Kursi Besi	Lokal	Baik
42.	Dingklik Plastik	Lokal/Merah	Baik
43.	Exhouse Fan	KDK 40 cm	Diatas Kompor
44.	Exhouse Fan	KDK 40 cm	Dibelakang
45.	Kipas Angin	KDK WM 40X	Baik
46.	Kipas Angin	KDK	Baik
47.	Kipas Angin	Panasonic F EU40	Baik
48.	Kompor Gas	Besi/Wins	Baik
49.	Kompor Gas	Besi/Wins	Baik
50.	Kompor Gas	Besi/Wins	Baik
51.	Kompor Gas	Besi/Wins	Baik
52.	Kompor Gas	Lokal/Besi	Baik
53.	Tabung Gas Elpiji	Lokal/50 kg	Baik
54.	Tabung Gas Elpiji	Lokal	Dibelakang
55.	Tabung Pemadam	Besar	Baik
56.	Dispenser Aquase	Aquase	Milik Aquase
57.	Sandwich / Panggan Roti	Philips	Baik

<b>No.</b>	<b>Barang</b>	<b>Merk/Tipe</b>	<b>Kondisi</b>
58.	Mixer	Signora GTM 01A2	Baik
59.	Timbangan Badan	Larica	Baik
60.	Timbangan Barang	TB 10 Kg	Baik
61.	Timbangan Barang	Nagata 1 kg	Baik
62.	Rak Piring gantung	Alumunium	Baik
63.	Rak Sepatu	Lokal / Alumunium	Baik
64.	Lemari Kayu (Loker)	Lokal	Baik
65.	Lemari Besi	Lokal	Ex Kesling
66.	Almari Besi Allminium	UK.50X95X125 CM	Baik
67.	Lemari Allminium		Ex OK
68.	Filling Kabinet Besi		Ex R Jalan
69.	Lemari Etalase	Lokal/Allminium	Baik
70.	Lemari Kaca	Stainless	Baik
71.	Kereta Makan	Allminium	Baik
72.	Meja Bumbu	Stainless	Baik
73.	Meja Kayu Panjang	Lokal	Dipinjam Diklat
74.	Hidrometer	Constent HT100	Baik
75.	Bak Cuci Stainless	Mastrada	Baik
76.	Kursi Lipat	Chitos	Ex R Serbaguna
77.	Tabung Pemadam	Savrindo Fire 25 Kg	Baik
78.	Pesawat Telepon	Yealing	Baru
79.	Pompa Air		Baik
80.	White Board Beroda	UK 120 X 90 CM	Baik
81.	White Board	UK 60 X 30 CM	Baru
82.	Jam Dinding	Mirado	Baru
83.	Jam Dinding	Mirado	Baik
84.	Calculator	Karce 722 K	Baik

<b>No.</b>	<b>Barang</b>	<b>Merk/Tipe</b>	<b>Kondisi</b>
85.	Pigora Piagam	UK 40 X 30 CM	Baik
86.	Kotak Obat	PPPK	Baik
87.	Papan Tulis		Baik
88.	Tong Sampah	Bio	Baik
89.	Timbangan Kue	HOA 20 Kg	Baik
90.	Rak Sepatu Tertutup		Baik
91.	Hidrometer	Constent HT100	Baik
92.	Jam Dinding	LC HS	Baik
93.	Kipas Angin	Panasonic	Baik
94.	Blower	KDK	Baik
95.	Blender	Miyako	Baik
96.	Exhausfan	KDK	Baik
97.	Exhoust Fan	Panasonic 30 Run	Baik
98.	Timbangan Barang	Singer 10 Kg	Rusak
99.	Meja Gilingan		Baik
100.	Telnan Hijau		Baik
101.	Telnan Putih		Baik
102.	Asahan Pisau		Baik
103.	Pisau Sayur		Baik
104.	Pisau Daging		Baik
105.	Pisau Buah		Baik
106.	Tempat Kuning	10 L	Baik
107.	Tempat Biru	10 L	Baik
108.	Lemari B3	Stainless	Baik
109.	Telnan Merah		Baik

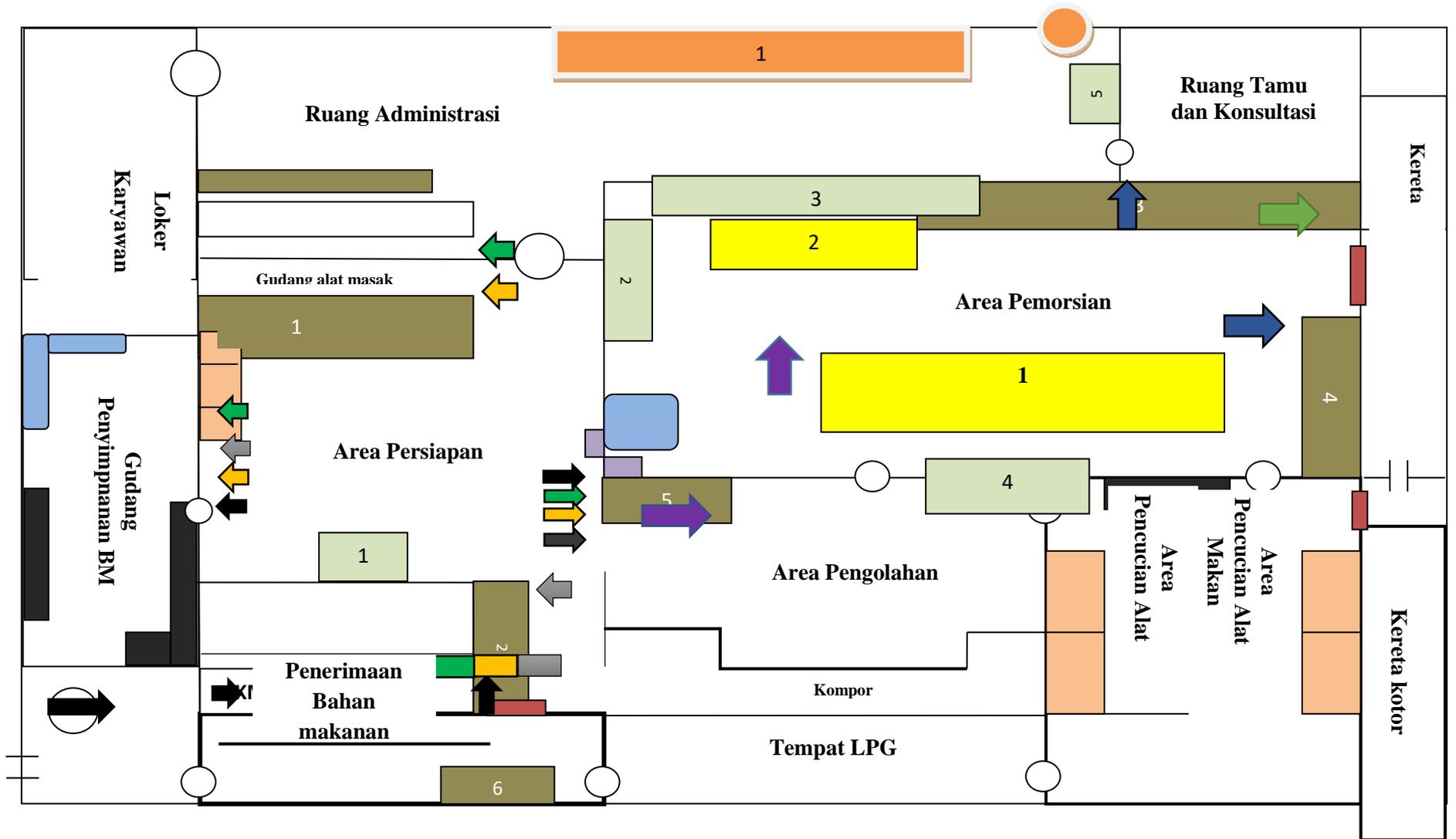
Sumber : Unit Gizi RSI Surabaya Tahun 2017

Inventaris bergerak milik instalasi gizi tecantum dalam buku inventaris yang ada di bagian logistik RSI Surabaya. Namun, daftar inventaris tersebut dibuat tahun 2017. Oleh karena itu, sebaiknya dilakukan pengecekan inventaris ulang agar dapat diketahui peralatan apa yang sebaiknya diganti karena masa pakainya telah habis.

#### **3.7.4 Perawatan Peralatan**

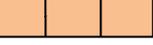
Perawatan peralatan yang dilakukan oleh RSI Surabaya adalah *maintenance* seperti peralatan yang krusial dan sering dipakai, seperti kompor, kulkas, dan lain-lain. Bila ada kerusakan yang terjadi, unit gizi akan memberi kabar kepada pihak service sehingga alat yang rusak dapat diberikan penanganan. Proses *maintenance* seperti kulkas dilakukan selama 1 minggu 1 kali, yakni pada hari rabu. Peralatan lain seperti kompor yang selalu dipakai proses perawatannya adalah selalu membersihkan setiap kali *shift*, sehingga 1 hari dibersihkan kurang lebih 3 kali.

3.7.5 Dapur



Gambar 3.6 Denah Ruang Instalasi Gizi RSI Surabaya

Tabel 3.8 Keterangan Simbol Denah Ruang Instalasi Gizi RSI Surabaya

No	Simbol	Keterangan
1.		Pintu masuk utama petugas Unit Gizi
2.		Pintu masuk petugas gizi ke setiap area produksi
3.		Meja persiapan lauk pauk
4.		Meja persiapan bumbu dan sayuran
5.	 	Meja penyajian makanan dan pemorsian
6.		Meja makanan siap saji setelah proses pengolahan
7.		Meja penerimaan bahan makanan dan pengecekan
8.		Lemari penyimpanan bahan makanan kering harian
9.		Lemari peralatan kebutuhan penyajian makanan
10.		Lemari administrasi
11.		Lemari penyimpanan peralatan makan
12.		Lemari sandal khusus dan APD ruang produksi
13.		Komputer dan Meja Administrasi
14.		Meja pemorsian lauk, sayur, wrapping
15.		Meja pemorsian nasi
16.		Westafel pencucian peralatan makan dan pemasakan
17.		Westafel pencucian bahan makanan segar (sayur, buah, daging, ayam, ikan dan <i>seafood</i> ) dan <i>thawing</i>
18.		Rak penyimpanan bahan makanan kering dan peralatan masak. Rak penyajian dan pemorsian makanan siap saji
19.		Westafel khusus cuci tangan
20.		Kulkas penyimpanan bahan segar dan bahan makanan siap saji
21.		Loket bahan makanan bersih, distribusi makanan, dan alat makan pasien
22.		Alur penerimaan bahan makanan
23.		Alur pengolahan bahan makanan
24.		Alur pemorsian makanan matang
25.		Alur Distribusi
26.		Tempat Pencucian Daging

27.		Tempat Pencucian Ikan dan Ayam
28.		Tempat Pencucian Sayur dan Buah
29.		Alur persiapan daging
30.		Alur persiapan ikan dan ayam
31.		Alur sayur dan buah

Gambar 3.6 diatas adalah denah untuk dapur yang berada di instalasi gizi RSI Surabaya. Terdapat beberapa jenis *layout* pada berbagai ruangan, layout yang berbentuk U adalah pada ruang pengolahan bahan makanan, pencucian alat, dan *plating* makanan. Untuk denah dapur berlayout L dan pada ruang persiapan bahan makanan dan untuk ruang penyimpanan bahan kering dan basah ber *layout* bentuk lurus (*Line shape*).

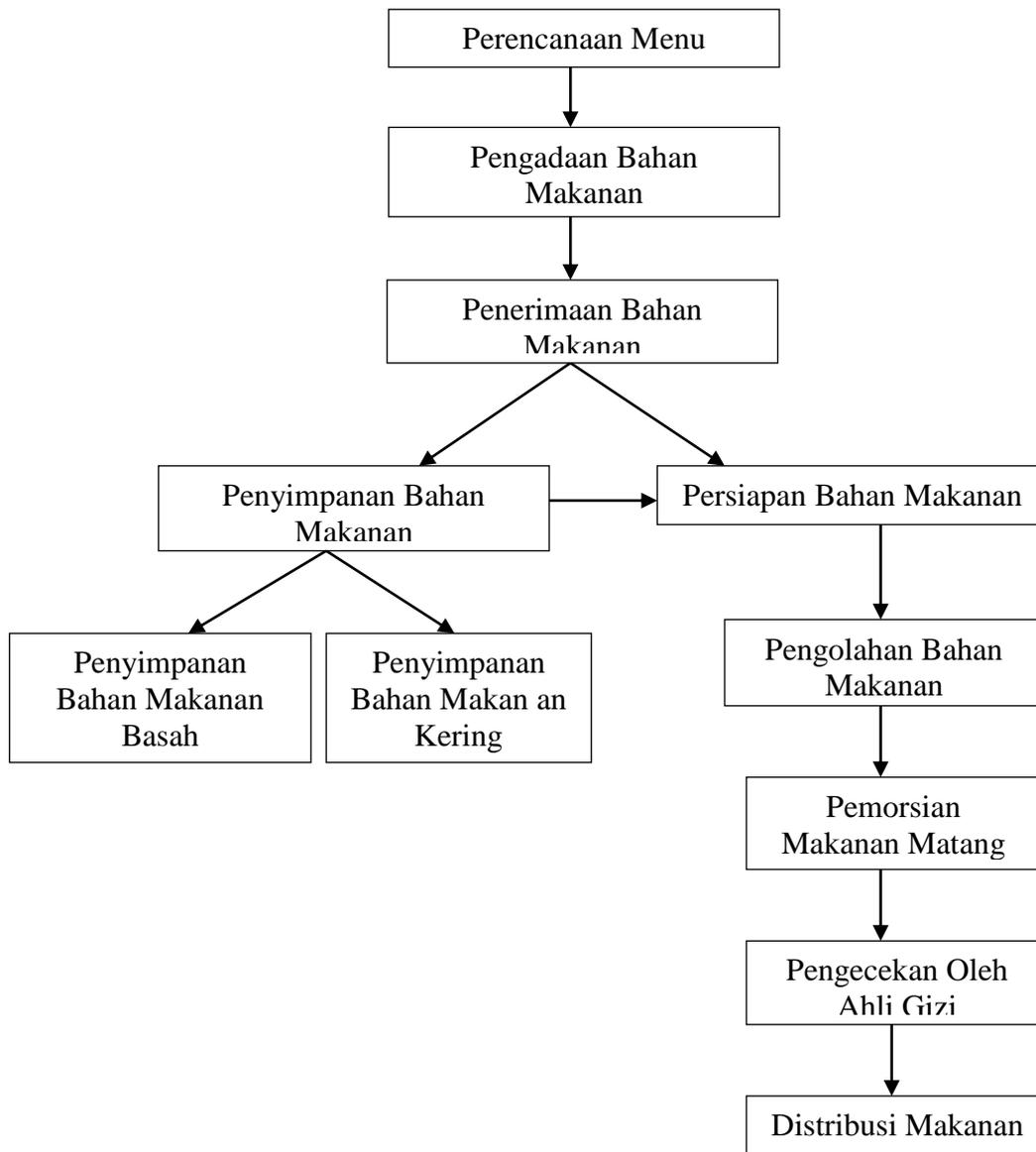
Pada denah tersebut terdapat anak panah berwarna hitam untuk menunjukkan denah alur penerimaan bahan makanan basah dan kering. Untuk bahan makanan basah seperti daging, ikan, ayam, buah-buahan dan sayur-sayuran diterima lewat pintu belakang. Setelah diterima sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan lalu dicuci dengan air mengalir setelah bahan makanan sudah bersih langsung disalurkan melewati loker penerimaan bahan makanan. Namun pada hasil observasi kami terkadang suplier tidak melewati jalur yang seharusnya dipergunakan untuk mengirim barang dengan artian terjadi penyimpangan.

Setelah di salurkan melalui loket penerimaan bahan makanan, bahan-bahan yang sudah dicuci lalu di kupas dan dipotong sesuai dengan yang dibutuhkan dan tempat persiapan juga berbeda, tempat persiapan bumbu dan sayur dijadikan satu tempat lalu persiapan ikan, ayam, dan daging sapi dijadikan satu tempat. Bahan makanan yang sudah diterima, dicuci, dan belum digunakan langsung dimasukkan kedalam kulkas/*freezer* untuk mencegah kerusakan bahan makanan yang akan diolah.

Sedangkan Penerimaan bahan makanan kering masuk melewati pintu depan, untuk penerimaan bahan makanan kering hampir seperti dengan penerimaan bahan makanan basah langsung disimpan ke rak-rak penyimpanan bahan makanan kering atau langsung digunakan. Penerimaan bahan makanan kering masuk melewati pintu depan. Pada denah diatas juga terdapat anak panah berwarna hijau yang menjelaskan alur pengolahan. Jadi setelah bahan makanan diterima dan dipersiapkan dapat

langsung diolah sesuai dengan diet pasien. Makanan yang sudah matang akan diletakkan diruang penyajian untuk dilakukan pemorsian. Setelah pemorsian makan selesai siap untuk didistribusikan ke pasien dengan memasukkan makanan melawati loker distribusi makanan disesuaikan dengan ruangnya. Setelah distribusi beberapa jam kemudian dilanjutkan *clear up* semua ruangan yang ada di RSI Surabaya peralatan makan diletakkan melalui loket pencucian piring kotor.

### 3.8 Manajemen Produksi



**Gambar 3.7 Alur Manajemen Produksi**

Alur manajemen produksi di RSI Surabaya seperti pada bagan alur diatas, yang diawali dengan perencanaan menu.

### 3.8.1 Perencanaan Menu

Pada perencanaan menu RSI Surabaya melakukan beberapa langkah dalam merencanakan menu makanan pasien. Langkah tersebut telah sesuai dengan Kemenkes RI Tahun 2013, beberapa langkah tersebut antara lain:

**a. Membentuk tim kerja**

Tim kerja yang terdiri dari ahli gizi dan kepala/petugas dapur untuk menyusun menu yang ada di RSI Surabaya.

**b. Menetapkan macam menu**

Setelah tim kerja terbentuk selanjutnya menetapkan macam menu untuk makanan pasien yaitu menu standar dan menu pilihan. Menu standar diperuntukkan untuk pasien sedangkan menu pilihan diperuntukkan untuk penjaga pasien. Biasanya menu pilihan ini hanya ditawarkan untuk kelas VIP.

**c. Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu**

Dalam menetapkan lama siklus dapat dibuat untuk menu 5 hari, 7 hari, 10 hari, atau 15 hari. Dalam kurun waktu penggunaan menu dapat diputar selama 6 bulan hingga 1 tahun. Sedangkan di RSI lama siklus menu ditetapkan 11 hari, hal ini dilakukan dengan beberapa pertimbangan seperti pertimbangan jumlah hari dalam 1 bulan yaitu 30 hari dan 31 hari.

**d. Menetapkan pola menu**

Setelah penetapan lama siklus menu, langkah selanjutnya dilakukan penetapan pola dan frekuensi macam hidangan menu untuk setiap waktu makan selama 1 putaran menu yaitu selama 11 hari. Dengan penetapan pola menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan.

**e. Menetapkan besar porsi**

Besar porsi digunakan untuk mengetahui banyaknya makanan yang disediakan yang sesuai dengan standar makanan yang berlaku di rumah sakit RSI Surabaya.

**f. Merancang format menu**

Format menu adalah susunan hidangan yang sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih akan dimasukkan ke dalam format menu sesuai dengan golongan bahan makanan.

**g. Evaluasi Menu**

Evaluasi menu di RSI Surabaya dilakukan setiap 6 bulan sekali setelah satu siklus menu diterapkan. Adapun metode evaluasi menu yang digunakan di RSI

Surabaya adalah metode *menu performance* yaitu metode evaluasi menu berdasarkan hasil penilaian konsumen yang diketahui melalui kuesioner kepuasan pasien terhadap pelayanan makan dan observasi sisa makanan. Menu yang dinilai kurang enak berdasarkan kuesioner kepuasan dan mempunyai sisa paling banyak berdasarkan observasi sisa makanan kemudian diganti dengan menu yang lain.

Dengan adanya evaluasi menu dengan metode *menu performance* RSI Surabaya dapat melakukan evaluasi menu dengan data yang *real* dan berdasarkan penilaian langsung dari pasien yang merupakan konsumen dari menu yang telah dibuat. Akan tetapi, dengan menggunakan metode ini akan membutuhkan waktu dan tenaga yang banyak karena ahli gizi atau petugas gizi lainnya harus secara rutin melakukan survey dan studi sisa makanan dari pasien untuk mendapatkan data yang valid. Untuk mengatasi hal tersebut, unit gizi RSI Surabaya melakukan uji *sampling* di ruangan – ruangan rawat inap untuk mendapatkan gambaran umum kepuasan dan sisa makanan pasien.

Survey kepuasan dilakukan di tanggal 1–10 setiap bulannya dengan sasaran pasien yang akan keluar rumah sakit atau pasien yang sudah mendapatkan makan > 3 kali dari rumah sakit. Untuk studi sisa makanan, dilakukan setiap hari sebanyak 3x/hari (pagi, siang, malam) dan sebanyak 3 ruangan/hari.

Ada beberapa macam menu yang diolah di unit gizi di RSI Surabaya yaitu :

- a. Menu Diet Kelainan : Untuk pasien dengan kondisi sakit tertentu dan memerlukan asupan makanan dengan komposisi khusus serta pembatasan terhadap beberapa jenis bahan makanan seperti serat, lemak, atau protein
- b. Menu Diet Biasa : Untuk pasien yang tidak memerlukan pembatasan konsumsi bahan makanan tertentu
- c. Menu Pilihan : Untuk penjaga pasien VIP dan VVIP

Menu yang dirancang untuk pasien disesuaikan dengan biaya atau tarif makan yang dibebankan untuk pasien, kelas rawat, harga bahan makanan dimana unit gizi RSI Surabaya memilih bahan makanan yang tidak terlalu mahal tapi tetap bergizi, kemudahan dalam memperoleh bahan yaitu memilih untuk menggunakan bahan – bahan makanan yang sifatnya tidak musiman, dan sesuai dengan jenis penyakit serta diet pasien.

Dalam perencanaan menu, unit gizi RSI Surabaya juga sudah mempunyai standart porsi namun, standar porsi yang ada adalah standart porsi secara keseluruhan belum terperinci secara khusus per menu kecuali untuk menu anak –

anak dimana terdapat standar porsi berdasarkan jumlah kalori yang diberikan. Adapun alur dalam perencanaan menu adalah : menentukan jenis /macam menu, menentukan panjang siklus menu, menentukan jenis bahan yang akan digunakan untuk membuat menu. RSI Surabaya menerapkan siklus menu 10 hari dimana dengan adanya siklus menu tersebut maka proses pemesanan dan pembelian bahan makanan akan lebih cepat karena sudah ada list menu yang detail dan rinci serta proses penyelenggaraan makan lebih efektif.

Tabel 3.9 Menu makanan yang didapatkan berdasarkan kelas

Nama Kelas	Lauk hewani	Lauk nabati	Sayur	Buah	Ekstra lauk hewani	Snack	Es	Nasi untuk penjaga	Parcel Buah
Kelas I	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	x
Kelas II	✓	✓	✓	✓	x	✓	x	x	x
Kelas III	✓	✓	✓	✓	x	x	x	x	x
VIP Gedung Lama	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kelas III Graha	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	x	x
Kelas II Graha	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	x
Kelas I Graha	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓
VIP	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VVIP	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Pada tabel 3.9 diatas merupakan menu yang didapatkan sesuai kelas dan tempat pasien dirawat. Tidak ada perhitungan harga khusus untuk menu kelainan seperti RL (Rendah lemak), KV(Rendah kolesterol), RG (Rendah Garam) dan menu kelainan lainnya, semua tetap di hitung berdasarkan kelas dari ruangan yang di tempati.

Setelah proses perencanaan menu, proses selanjutnya adalah pengadaan bahan makanan yang terdiri dari proses pemesanan dan pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, proses persiapan bahan makanan, pengolahan makanan, hingga distribusi makanan. Segala proses mulai dari

persiapan hingga masuk ke ruang pemorsian dan distribusi dilakukan pada ruang yang berbeda, dengan tembok dan tirai lalat yang menjadi pemisah kedua kegiatan tersebut. Jumlah produksi makanan di rumah sakit ditentukan berdasarkan jumlah pasien pada siang hari satu hari sebelumnya, sehingga proses permintaan pembelian bahan makanan basah akan diperbarui setiap harinya.

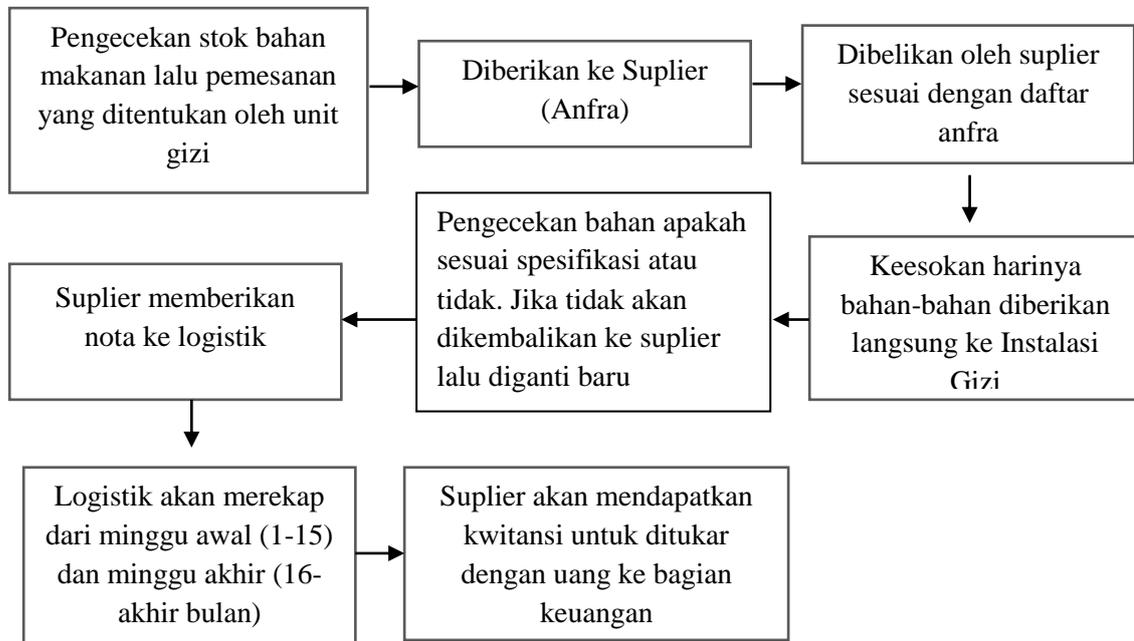
### 3.8.2 Pengadaan Bahan Makanan

Sistem pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSI Surabaya menggunakan sistem pelelangan, dimana pihak *supplier* akan mengajukan harga pada setiap bahan makanan yang diperlukan oleh instalasi gizi. Pemilihan *supplier* dilakukan oleh bagian logistik Instalasi gizi hanya memberi saran untuk pemilihan. Sebaiknya untuk pemilihan *supplier* instalasi gizi juga dilibatkan dikarenakan proses pengolahan bahan makanan yang datang terjadi di instalasi gizi. Instalasi Gizi RS Islam Surabaya menjalani sistem dapur swakelola. Pada penerimaan bahan makanan basah pihak rekanan sebagai penyedia bahan makanan mengantarkan bahan makanan basah setiap hari dengan menggunakan mobil atau motor. Semua bahan makanan datang ke RS Islam Surabaya setiap pukul 08.00-09.00 WIB. Bahan makanan yang telah datang langsung diperiksa petugas penerimaan sesuai spesifikasi yang diberikan RS Islam Surabaya. Jika terdapat ketidaksesuaian maka selaku pihak pengadaan bahan makanan langsung mengganti bahan tersebut pada hari itu juga. Bahan makanan yang diterima juga mendapat nota penerimaan barang, bahan makanan baik basah maupun kering yang diserahkan kepada Administrasi Produksi, Instalasi Gizi. Kemudian bahan makanan basah yang diterima dan sesuai spesifikasi selanjutnya disalurkan ke tempat penyimpanan bahan makanan basah untuk beberapa bahan makanan seperti daging, ayam dan ikan. Sementara sayur dan buah disalurkan ke bagian persiapan bahan makanan. Bahan makanan kering datang 2 kali perbulan. Bahan kering disimpan pada gudang besar dan dikeluarkan untuk pemakaian harian atau dikeluarkan saat dibutuhkan. Contoh bahan kering seperti bumbu kemasan, garam, gula, tepung.

Pengadaan bahan juga dilihat spesifikasi bahan dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan, spesifikasi bahan yang dimiliki oleh RSI Surabaya, dikelompokkan menjadi enam jenis bahan makanan yang terdiri dari spesifikasi lauk hewani, lauk nabati, sayur-mayur, buah-buahan, bahan makanan kering, dan susu/nutrisi enteral. Spesifikasi bahan makanan tersebut disesuaikan dengan setiap bahan makanan yang akan dijadikan sebagai menu makanan atau pedoman menu yang sudah ditetapkan

untuk setiap harinya oleh Unit Gizi RSI Surabaya. Berikut ini beberapa contoh dari spesifikasi bahan makanan yang terdapat di Unit Gizi RSI Surabaya.

Alur administrasi pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSI Surabaya dapat dilihat pada bagan dibawah ini:



**Gambar 3.8 Alur administrasi pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSI Surabaya**

Alur administrasi pengadaan bahan makanan yang dilakukan di Unit Gizi RSI Surabaya dapat dikatakan sudah sesuai dengan manajemen produksi penyelenggaraan makanan Unit Gizi RSI Surabaya Apabila terjadi ketidakcocokan dengan pemesanan maka bagian *quality control* tidak akan menerima dan *supplier* harus mengirimkan kembali sesuai dengan pemesanan. Pada sistem pengadaan bahan makanan di RSI Surabaya menggunakan *supplier* berbeda yang terbagi atas: *supplier* sayur dan buah terdiri dari 2 *supplier*; *Supplier* pertama yaitu UD. Amerta sebagai *supplier* pada tanggal 1-15 di setiap bulannya dan *supplier* kedua yaitu UD.Barokah sebagai *supplier* pada tanggal 16-31 di setiap bulannya. Begitu pula dengan *supplier* ayam dan ikan laut menggunakan 2 *supplier* dengan jadwal yang sama. Sedangkan untuk *supplier* daging dan bahan kering hanya menggunakan 1 *supplier* saja.

Pada proses pengadaan bahan makanan diawali dengan pengecekan stok bahan makanan digudang, lalu Unit Gizi memberikan spesifikasi bahan makanan beserta jumlah yang dibutuhkan kemudian dilakukan pemesanan bahan makanan oleh Bagian Logistik. *Supplier* mengambil daftar anfra yang telah disetujui oleh Unit Gizi

pada sore hari, lalu *supplier* akan membelikan dan mengirim pada keesokan harinya sesuai dengan kebutuhan yang terdaftar pada anfra. Setelah pengiriman bahan makanan dari *supplier* tersebut diterima oleh petugas bagian gizi, nota pembelian akan ditandatangani oleh kedua belah pihak (*supplier* dan petugas gizi). Nota pembelian yang telah ditandatangani, kemudian akan diserahkan kepada pihak Bagian Logistik Umum lalu bagian logistik akan merekap bahan-bahan yang telah dibeli untuk diserahkan ke Bagian Keuangan. Pembayaran terhadap pembelian bahan makanan tersebut akan dilakukan oleh Bagian Keuangan.

### **3.8.2.1 Pengadaan Bahan Makanan Kering**

Pemesanan bahan makanan kering dilakukan per tanggal 25 setiap bulannya. Bahan makanan kering dipesan satu bulan sekali dan datang secara bertahap setiap minggu dalam satu bulan kecuali, kacang hijau dan gula merah. Dua bahan tersebut datang dan dipesan 10 hari sekali. Hal ini dilakukan karena kacang hijau tidak mempunyai daya simpan yang lama dan mudah ditumbuhi kapang sehingga, dilakukan pemesanan dan pembelian rutin setiap sepuluh hari sekali. Alur pemesanan bahan kering dimulai dengan mendaftar stock bahan – bahan kering yang masih ada. Kemudian, menghitung kebutuhan bahan yang diperlukan.

Jumlah bahan kering yang dipesan adalah hasil selisih antara jumlah bahan yang dibutuhkan dengan stok bahan. Setelah didapatkan jumlah bahan kering yang akan dipesan, daftar bahan makanan kering tersebut diserahkan ke bagian logistik rumah sakit. Pihak logistik yang kemudian akan membelikan bahan kering. Setelah bahan datang, bahan akan langsung diterima oleh pihak instalasi gizi. Dalam membuat daftar pesanan bahan kering, diprioritaskan bahan yang jumlah stocknya paling sedikit agar bahan tersebut bisa datang lebih dulu dan agar tidak terjadi kekosongan stock bahan. Bahan makan kering yang datang akan disimpan di gudang bahan makanan kering dan akan diambil dua hari sekali untuk ditempatkan di almari bahan kering siap pakai.

### **3.8.2.2 Pengadaan Bahan Makanan Basah**

Sistem pengadaan bahan makanan basah di RSI Surabayamenggunakan sistem pembelian untuk masa yang akan datang dimana dilakukan kesepakatan harga di awal akan tetapi, pemesanan dilakukan sesuai kebutuhan. Dalam proses pemesanan bahan ini, ada beberapa pertimbangan yang digunakan yaitu jenis menu diet, jenis menu pilihan untuk penjaga pasien VIP dan VVIP, sisa stock, standar porsi, dan

jumlah pasien di hari sebelumnya. Pihak instalasi gizi akan mengirimkan daftar pesanan bahan makanan basah ke pihak logistik rumah sakit. Kemudian, pihak logistik yang melakukan pembelian dengan menghubungi pihak rekanan setiap hari. Setelah bahan basah yang dibeli oleh pihak logistik datang, bahan langsung diterima oleh pihak instalasi gizi. Daftar pesanan tersebut berisikan jenis dan jumlah bahan makanan basah yang dibutuhkan untuk memasak menu di hari berikutnya. Ada beberapa rekanan untuk pembelian bahan makanan basah yaitu:

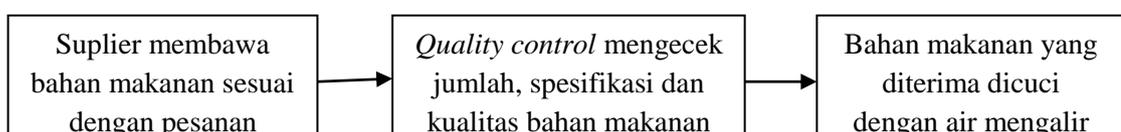
Tabel 3.10 Kelompok Rekanan Pengadaan Bahan Makanan Basah

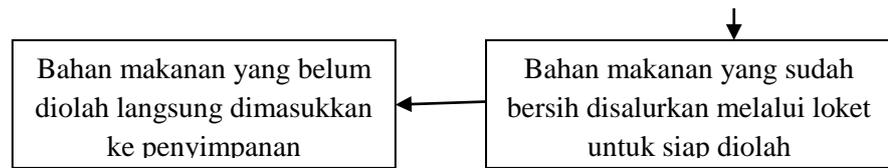
Golongan Bahan	Kelompok Rekanan	Tanggal Pembelian Bahan
Sayur dan Buah	A	Rekanan A1 : untuk pembelian sayur dan buah pada tanggal 1 – 15
		Rekanan A2 : untuk pembelian sayur dan buah pada tanggal 16 – 31
Daging dan Udang	B	Rekanan B1 : untuk pembelian daging dan udang pada tanggal 1 – 15
		Rekanan B2 : untuk pembelian daging dan udang pada tanggal 16 – 31
Ayam dan Ikan	C	Rekanan C1 : untuk pembelian ayam dan ikan pada tanggal 1 – 15
		Rekanan C2 : untuk pembelian ayam dan ikan pada tanggal 16 – 31

Berdasarkan data pada tabel 3.10 diatas, diketahui bahwa ada 3 kelompok rekanan yang bekerja sama dengan RSI Surabaya dalam menyuplai bahan makanan basah. Dari masing – masing kelompok rekanan dibedakan lagi menjadi 2 rekanan yang berbeda dan masing – masing rekanan akan melayani pembelian pada waktu yang berbeda pula yaitu bergantian setiap 15 hari sekali. Dengan adanya pergantian rekanan setiap 15 hari sekali, dapat diketahui perbandingan harga serta kualitas bahan makanan yang dijual dan tidak ada monopoli harga. Sistem pembelian dan pemesanan bahan basah yang diterapkan di RSI Surabaya yaitu yang dilakukan setiap hari kesegaran dari bahan makanan terjaga karena tidak melewati penyimpanan yang lama.

### 3.8.3 Penerimaan Bahan Makanan

Alur penerimaan bahan makanan di RSI Surabaya adalah sebagai berikut :





**Gambar 3.9 Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makanan yang diterapkan oleh Unit Gizi RSI Surabaya adalah *conventional receiving*, dimana petugas penerimaan bahan makanan menerima spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya. Namun petugas penerima harus mencatat semua bahan makanan yang dilaporkan kepada bagian pembelian atau pembayaran. Penerimaan bahan makanan dari *supplier* dilakukan pada pagi hari jam 8 pagi tetapi dapat disesuaikan dengan jadwal *supplier*. Saat barang diterima oleh petugas bagian penerimaan, maka akan di periksa dan di *check list* di *form* penerimaan bahan makanan. Jika kondisi dan kualitas bahan makanan sesuai dengan spesifikasi maka akan diterima dan jika tidak sesuai dengan spesifikasi maka akan dikembalikan kepada *supplier* dan diganti dengan bahan makanan yang sesuai dengan spesifikasi. Pada bahan makanan basah seperti ayam, daging, dan sayuran datang setiap 1-2 hari dan dibuat untuk makan pasien siang, malam, dan esok hari. Untuk bahan makanan kering dilakukan setiap 10 hari sekali seperti beras, tepung, dan gula atau 30 hari sekali bergantung dengan lama pemakaian.

Setelah bahan makanan diterima bahan makanan tersebut akan langsung dicuci. Tempat pencucian bahan makanan dibedakan sesuai dengan jenis nya ada untuk buah dan sayur, ayam dan ikan, daging. Setelah dicuci bersih dan ditiriskan terlebih dahulu, bahan makanan tersebut lalu disalurkan melalui loket penerimaan bahan makanan. Bahan makanan yang akan digunakan maka dipotong-potong sesuai dengan menu. Lalu untuk bahan makanan yang tidak digunakan maka akan langsung dimasukkan kulkas/*freezer* untuk penyimpanan lebih lama.

Setelah pengiriman bahan makanan dari *supplier* tersebut diterima oleh petugas bagian gizi, selanjutnya *form* pemesanan bahan makanan milik *supplier* akan di tanda tangani oleh petugas logistik dan petugas gizi. Setelah itu, *supplier* akan menyerahkan nota oleh bagian logistik untuk keperluan administrasi. Setelah itu, bagian logistik akan menyerahkan nota tersebut pada bagian keuangan dan akan dilakukan transaksi pembayaran.

### 3.8.4 Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan PGRS (2013), penyimpanan bahan makanan merupakan suatu kegiatan menata, menyimpan, dan memelihara kualitas makanan baik segi kualitas maupun kuantitas pada tempat sesuai dengan karakteristik bahan makanan. Bahan makanan yang telah melewati proses penerimaan dapat langsung menuju proses persiapan maupun ke penyimpanan. Bahan makanan yang akan segera diolah tidak perlu melewati proses penyimpanan. Prasyarat yang harus dipenuhi sebelum melakukan penyimpanan bahan makanan yang tercantum dalam PGRS 2013 adalah 1) Memiliki sistem penyimpanan makanan; 2) Tersedia fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.

#### 3.8.4.1 Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Penyimpanan bahan basah dilakukan menggunakan kulkas dan *freezer*. Ada 3 kulkas di instalasi gizi RSI Surabaya yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan. Di masing-masing kulkas terdapat perubahan suhu harian kulkas yang diisi oleh petugas ruang pengolahan. Berikut data kulkas dan *freezer* yang ada di instalasi gizi RSI Surabaya:

Tabel 3.11 Data Kulkas di Instalasi Gizi RSI Surabaya

No.	Macam Kulkas	Jenis	Letak	Fungsi
1.	Kulkas A	Chiller	Gudang Penyimpanan	Untuk menyimpan sayur, buah, bumbu, dan santan
		Freezer	Gudang Penyimpanan	Untuk menyimpan stock daging, ayam, dan ikan
2.	Kulkas B	Chiller	Ruang Pemorsian	Untuk menyimpan bahan makanan siap saji
3	Kulkas C	Freezer	Gudang Penyimpanan	Untuk menyimpan daging, ayam, dan ikan untuk kebutuhan 1 hari

Selain terdapat data pemantauan suhu di pintu kulkas juga terdapat label jenis bahan makanan sehingga, memudahkan para pekerja untuk meletakkan bahan makanan sesuai dengan jenisnya. Khusus untuk daging sapi, ayam, dan ikan disimpan pada freezer dengan suhu antara  $-8^{\circ}\text{C}$  sampai  $(-3^{\circ}\text{C})$ . Kulkas di instalasi gizi dibersihkan secara rutin yaitu satu minggu sekali. Adapun kesesuaian suhu penyimpanan bahan makanan di RSI Surabaya adalah sebagai berikut

Tabel 3.12 Kesesuaian Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSI Surabaya

No.	Bahan Makanan	Suhu penyimpanan di RSI Surabaya	PGRS, 2013	Depkes RI	Keterangan
1.	Daging, ikan, ayam dan hewani lain	-8°C - (-3°C)	-5°C - 0°C (< 3 hari) -10°C-(-5°C) sekitar 7 hari)	-5°C - 0°C (3 hari) -19 °C – (-5 °C) (7 hari)	Suhu sesuai

3.8.4

No.	Bahan Makanan	Suhu penyimpanan di RSI Surabaya	PGRS, 2013	Depkes RI	Keterangan
2	Sayur dan buah	7 °C – 10 °C	≤10°C	7 °C – 10 °C	Suhu sesuai
3	Bumbu, santan	7 °C – 10 °C	-	7 °C – 10 °C	Suhu sesuai
4	Bahan Makanan Matang	6°C - 9 °C	-	7 °C – 10 °C	Suhu sesuai

#### Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Ada 2 tempat penyimpanan bahan kering yaitu gudang penyimpanan bahan kering dan almari penyimpanan bahan kering. Almari bahan kering digunakan untuk menyimpan bahan – bahan kering dalam jumlah kecil siap pakai sedangkan, gudang bahan kering digunakan untuk menyimpan bahan kering dalam jumlah besar. Bahan kering yang ada di almari penyimpanan bahan kering adalah bahan – bahan yang habis pakai untuk dua hari, sehingga setiap dua hari sekali dilakukan pengambilan bahan kering dari gudang. Sistem penyimpanan sudah tertata dengan baik. Bahan – bahan seperti tepung, dan bumbu – bumbu disimpan di dalam toples. Selain itu, penyimpanan juga tertata rapi, bahan – bahan yang ada diletakkan berdasarkan jenisnya. Terdapat label nama bahan di rak penyimpanan. Penyimpanan telah menggunakan prinsip FEFO dan FIFO. Di bagian bungkus atau toples bahan terdapat label yang bertuliskan tanggal kadaluarsa dan tanggal kapan bahan tersebut dibuka. Selain itu, juga terdapat kartu stock di tempat penyimpanan bahan kering. Untuk suhu di gudang penyimpanan bahan kering adalah sebesar 28,4°C dan suhu kelembaban adalah 49%. Penyimpanan bahan kering tersebut sesuai dengan standar KEPMENKES No. 1204/2004 yaitu antara 22 °C - 30°C untuk suhu ruangan dan 35 – 60 % untuk kelembaban.

Penyimpanan bahan kering sebagian besar sudah memenuhi aturan atau standart, contohnya kesesuaian kelembaban untuk tempat penyimpanan bahan kering dan jarak bahan makanan dengan dinding belum 5 cm. Pada instalasi gizi Rumah Sakit

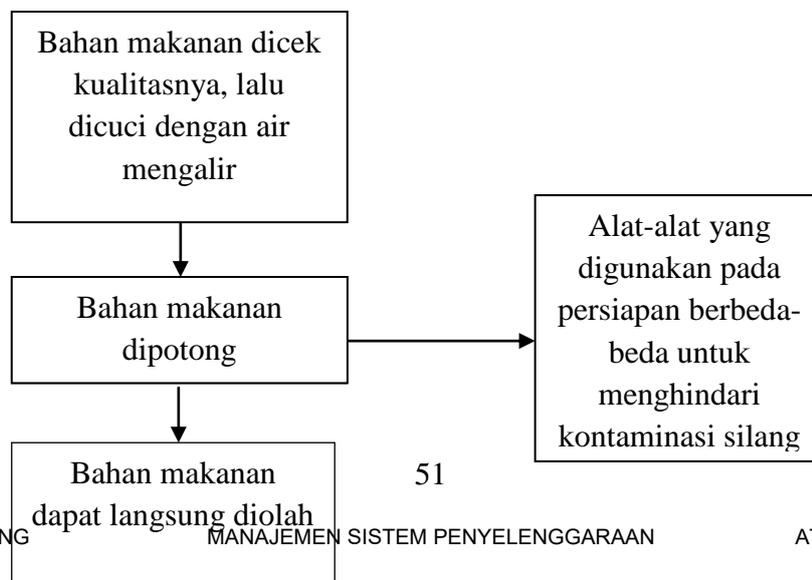
Islam Surabaya sudah dilengkapi pengukur kelembaban pada setiap ruangan seperti ruang pengolahan, ruang penyajian dan gudang bahan kering, namun thermometer pada ruang penyimpanan bahan kering mengalami kerusakan sehingga kelembaban tidak dapat dikontrol. Sebaiknya segera diperbaiki agar kelembaban pada gudang penyimpanan dapat segera terkontrol.

Penyimpanan kardus yang berisi air minum dalam kemasan diletakkan diatas lantai tanpa ada jarak 5 cm dari dinding sehingga kurang sesuai. Sebaiknya peletakan atau penyimpanan kardus air minum dalam kemasan disimpan diatas rak. Penyimpanan yang dilakukan langsung diatas lantai tanpa memiliki jarak lantai dapat berisiko kontaminasi pada kardus contohnya terkontaminasi hewan atau lainnya. penyimpanan bahan kering sebagian besar sudah memenuhi aturan atau standart, contohnya pembersihan lemari es yang tidak dilakukan setiap hari, tidak melakukan proses pembekuan secepat mungkin dan pembekuan ulang dilakukan lebih dari 2 jam ketika bahan makanan berada di luar *refrigator*.

Pembersihan lemari es di Rumah Sakit Islam Surabaya tidak dilakukan setiap hari. Proses pembekuan secepat mungkin dan pembekuan ulang tidak lebih dari 2 jam tidak berjalan semestinya terutama pada daging sapi dan daging ayam. Tempat penyimpanan untuk daging ayam dan sapi adalah satu wadah besar, jadi ketika ingin men *thawing* daging untuk makan pagi maka semua akan ikut dan begitupun untuk makan siang dan sore. Sebaiknya daging sapi dan ikan di porsi sesuai kebutuhan dan di beri pembungkus atau wadah masing masing sehingga tidak terjadi proses penyimpanan ulang dan keluar masuk lemari es yang dapat menimbulkan risiko kontaminasi pada daging.

### 3.8.5 Persiapan Bahan Makanan

Alur persiapan bahan makanan di RSI Surabaya adalah sebagai berikut:



<p>Bahan makanan dapat langsung diolah</p>
------------------------------------------------

**Gambar 3.10 Pelaksanaan Persiapan Bahan Makanan**

Pelaksanaan persiapan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSI Surabaya pada bahan makanan yang sudah dicuci bersih akan masuk kedalam loket bahan makanan. Selanjutnya bahan makanan tersebut akan ditimbang sesuai dengan yang dibutuhkan lalu bahan makanan yang sudah ditimbang akan dipotong sesuai dengan jenis menu. Pada persiapan bahan makanan seperti sayur, bumbu dan lauk menggunakan telenan dan pisau yang berbeda-beda untuk menghindari kontaminasi silang. Adapun pemisahan alatnya sebagai berikut:

- a. Telenan berwarna merah untuk pemotongan daging
- b. Telenan berwarna kuning untuk pemotongan ayam
- c. Telenan berwarna merah muda untuk pemotongan ikan
- d. Telenan berwarna hijau untuk pemotongan sayur
- e. Telenan warna hijau muda untuk pemotongan buah
- f. Telenan warna putih untuk pemotongan bumbu

Penggunaan pisau juga dibedakan sesuai dengan jenis bahan makanan dan disimpan oleh petugas area masing-masing. Adapun pemisahan pisaunya adalah:

- a. Di area persiapan lauk terdapat pisau daging, pisau ayam, pisau ikan dan pisau lauk nabati.
- b. Di area persiapan sayur terdapat pisau sayur dan pisau bumbu.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, RSI Surabaya memiliki beberapa jenis persiapan terhadap beberapa jenis bahan makanan, antara lain:

#### 3.8.5.1 Persiapan Bumbu dan Sayur

Jenis bumbu seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, dan jahe sudah dilakukan pengupasan oleh pihak *supplier*, akan tetapi jenis empon-empon seperti lengkuas, kunci dan kencur tidak dilakukan pengupasan oleh pihak *supplier*. Untuk jenis bumbu seperti ketumbar dan merica dilakukan penyangraian terlebih dahulu sebelum digunakan untuk pengolahan.

Persiapan bumbu dan sayur dilakukan sehari sebelum proses pengolahan. Persiapan dilakukan pada waktu sore hari dan dikerjakan oleh satu petugas dapur yang bertugas di

bagian tersebut. Proses persiapan bumbu dan sayur ini untuk semua menu dalam satu hari berikutnya. Hal tersebut dilakukan hanya dalam bentuk persiapan bumbu dan sayur, tanpa proses pengolahan terlebih dahulu sehingga memudahkan petugas dapur untuk proses pengolahan pada besok hari. Bentuk persiapan bumbu yang dilakukan yaitu pemotongan dan menghaluskan bumbu yang digunakan untuk berbagai menu-menu dalam satu hari berikutnya. Untuk menghaluskan bumbu, unit gizi RSI Surabaya menggunakan blender untuk mempermudah proses persiapan. Selanjutnya bumbu yang sudah dalam bentuk halus tersebut akan langsung disimpan di kulkas penyimpanan bahan segar, sehingga akan menjaga bahan-bahan tetap segar. Dalam proses ini, setiap petugas dapur harus melihat papan jumlah permintaan makanan pasien yang berada di bagian pengolahan, sehingga akan mempermudah petugas dapur dalam menentukan kebutuhan setiap bahan makanan dan akan disesuaikan dengan standar pemorsian dan standar menu yang telah ditetapkan.

#### 3.8.5.2 Persiapan lauk nabati dan hewani

Persiapan lauk nabati dan hewani yang dilakukan oleh RSI Surabaya menggunakan *shift* sebelumnya dalam artian lauk nabati dan hewani untuk menu pagi disiapkan oleh petugas dapur *shift* sore hari sebelumnya, selanjutnya lauk nabati dan hewani untuk menu siang dan sore disiapkan oleh petugas dapur *shift* pagi hari ini.

Bahan makanan lauk hewani setelah diambil dari penerimaan bahan makanan yang sudah melewati loket bahan makanan bersih maupun setelah diambil dari tempat/gudang penyimpanan akan dilanjutkan dengan proses persiapan. Untuk lauk hewani seperti daging sapi dan ikan dilanjutkan dengan proses *thawing* terlebih dahulu. Di Unit Unit Gizi RSI Surabaya menggunakan proses *slowly thawing*, yang dimaksud dengan *slowly thawing* adalah proses dengan membungkus bahan makanan dengan plastik dan selanjutnya dialiri oleh air (Forrest et al, 1975). Kegiatan tersebut dilakukan setelah pengambilan bahan makanan pada suhu rendah atau didalam *freezer* kulkas dan diletakkan pada suhu ruang. Setelah proses *thawing* selesai, bahan makanan tersebut dicuci kembali. Kegiatan pencucian dilakukan di tempat persiapan bahan makanan dan tempat pencucian dibedakan antara daging sapi, daging ayam, dan ikan. Proses selanjutnya adalah pemotongan bahan baku yang sesuai dengan ukuran standar porsi yang telah ditetapkan dan dilanjutkan ke proses pengolahan makanan.

Untuk bahan baku lauk nabati setelah diambil dari penerimaan bahan makanan yang sudah melewati loket bahan makanan bersih maupun setelah diambil dari tempat/gudang

penyimpanan akan dilanjutkan dengan proses persiapan. Persiapan lauk nabati seperti tahu dibedakan menjadi dua proses yaitu proses pengukusan dan proses penyimpanan secara langsung ke dalam kulkas. Proses pengukusan dilakukan jika diolah sebagai masakan yang dibumbui maupun campuran seperti bakso dan garang asem. Proses ini dilakukan setelah pencucian dari tempat penerimaan bahan pangan, setelah proses pengukusan selesai maka tahap selanjutnya adalah penyimpanan di kulkas.

Proses yang kedua adalah proses penyimpanan secara langsung ke dalam kulkas setelah proses penerimaan dan pencucian bahan makanan. Kegiatan ini dilakukan jika tahu akan diolah sebagai tahu goreng, maka tahu tersebut tidak dilakukan proses pengukusan terlebih dahulu tetapi langsung ke tahap penyimpanan. Setelah proses penyimpanan, tahap persiapan selanjutnya adalah pemotongan bahan baku. Untuk tahu kukus tidak diperlukan pencucian ulang setelah dari tempat penyimpanan, sedangkan tahu yang tidak dikukus dilakukan pencucian ulang setelah dari tempat pencucian. Apabila proses pemotongan selesai maka tahap selanjutnya adalah proses pengolahan.

### 3.8.5.3 Persiapan Buah

Persiapan buah dilakukan setelah *clear up* makan pagi pasien di semua ruang rawat inap. Buah yang akan dipersiapkan diambil dari tempat penyimpanan yaitu digudang bahan makanan. Sebelum buah dikupas, buah tidak perlu dicuci kembali karena pada proses penerimaan setelah proses penimbangan dilakukan proses pencucian buah. Tahap selanjutnya adalah pengupasan kulit buah oleh petugas dapur. Pengupasan dilakukan menggunakan pisau khusus untuk buah dan kegiatan ini dilakukan di area persiapan. Selanjutnya buah dibawa ke area *plating* untuk dipotong sesuai dengan jumlah permintaan makanan, sesuai standarpemorsian, dan sesuai dengan standar menu. Persiapan buah ini tidak hanya untuk menusiang saja akan tetapi untuk menu sore juga. Buah pisang dan jeruk, dibungkus dengan tissue kering. Buah pepaya, melon dan semangka setelah dipotong akan dimasukkan ke dalam mika kecil.

### 3.8.6 Pengolahan Makanan

Macam menu yang diolah di Instalasi gizi RSI Surabaya adalah :

1. Menu untuk pasien dengan diet khusus / kelainan
2. Menu untuk pasien dengan diet biasa/tanpa kelainan
3. Menu pilihan untuk penjaga pasien di kelas VIP dan VVIP

Semua menu diolah di satu ruangan yang sama akan tetapi, dibedakan berdasarkan peralatan masak yang digunakan serta bahan makanan yang diolah. Jenis

pengolahan yang diterapkan di instalasi gizi RSI Surabaya yaitu : jenis pengolahan dengan medium air seperti : merebus, mengukus, dan menge-tim. Jenis pengolahan dengan media lemak seperti menumis, dan menggoreng. Proses pengolahan makanan untuk pasien berdasarkan siklus menu 10 hari yang dimiliki instalasi gizi. Jenis-jenis diet yang disediakan oleh instalasi gizi RSI Surabaya adalah:

- Diet DM : menu ditujukan untuk pasien Diabetes Melitus tanpa komplikasi hipertensi. Menu diet DM mengikuti panduan diet dari Prof Askandar yang membagi diet untuk penderita Diabetes Mellitus yang memiliki komplikasi lain. Berikut adalah jenis diet DM Prof Askandar:
  - Diet DM B : diet DM biasa yang ditujukan untuk pasien tanpa komplikasi atau kondisi tertentu. Pada diet ini akan diberikan sayuran yang tinggi serat dan makanan tanpa tambahan gula yang banyak.
  - Diet DM B1 : diet DM yang ditujukan untuk penderita DM dengan kebutuhan protein yang tinggi
  - Diet DM B2 : diet DM yang ditujukan untuk penderita DM dengan komplikasi ginjal stadium II. Pada diet ini pasien akan diberikan diet rendah garam, rendah serat dan rendah protein.
  - Diet DM G : diet DM dengan komplikasi gangren. Diet diberikan dengan komposisi tinggi serat, tinggi arginin, dan rendah kolesterol.
  - Diet DMKV : diet DM dengan komplikasi kardiovaskular seperti stroke infark jantung, dan gangguan pembuluh darah lainnya. Pada diet ini akan diberikan makanan rendah kolesterol, tinggi serat dan tinggi arginin untuk memperlancar pembuluh darah.
  - Diet DMRG : diet DM dengan tambahan rendah garam karena adanya masalah seperti hipertensi.
- Diet RG : diet rendah garam yang ditujukan pada pasien yang memiliki masalah hipertensi, gangguan ginjal atau gangguan keseimbangan cairan.
- Diet RPRG : diet rendah protein dan rendah garam yang diberikan pada pasien yang memiliki gangguan ginjal
- Diet RS : diet rendah serat diberikan pada pasien yang memiliki gangguan pada pencernaan
- Diet RL : diet rendah lemak diberikan pada pasien yang memiliki kondisi dislipidemia dan/atau status gizi lebih

- Diet R purin : diet rendah purin diberikan pada pasien yang memiliki kondisi hiperuresemia (kadar asam urat darah yang tinggi)
- Diet TSTB : diet Tanpa Sayur Tanpa Buah yang diberikan kepada pasien yang mengalami diare
- Diet PTAC : diet Pantang Telur Ayam Coklat yang diberikan pada pasien anak yang sedang mengalami batuk, bronkitis, asma, dan sejenisnya
- Diet TKTP : diet Tinggi Kalori Tinggi Protein yang diberikan pada pasien melahirkan, pasien Pre/pasca operasi tanpa keluhan pencernaan dan pasien kanker
- Diet TS : diet Tinggi Serat untuk pasien yang mengalami konstipasi.

### 3.8.7 Permorsian dan Penyajian Makanan

Permorsian makanan dilaksanakan ketika semua makanan telah selesai di olah atau dimasak. Semua makanan yang siap di porsi diletakan pada wadah besar kemudian dibawa dari ruang pengolahan menuju ruang pemorsian atau *plating*. Pemorsian makanan dilakukan sesuai dengan kelas atau jatah nya.

Rumah Sakit Islam Surabaya sudah memiliki standart porsi untuk masing-masing kelas namun standart porsi tersebut belum berjalan dengan maksimal. Ada beberapa makanan yang pemorsianya belum mengikuti standart contohnya nasi, buah, dan makanan lainnya.

Makanan matang diletakan pada piring atau platto untuk diporsi dan kemudian disajikan kepada pasien. Setelah piring atau *platto* terisi dengan makanan yang sesuai dengan kelasnya maka akan diberi *garnish* kemudian dibungkus atau dikemas dengan menggunakan *plastic wrap*. Setiap piring saji sudah diberi label nama pasien dan label baik dikonsumsi sebelum pukul, sehingga meminimalisis kesalahan pemberian diit pasien.

Setelah di kemas makanan akan diletakan dan di tata sesuai ruangan agar mempermudah proses distribusi. Makanan diletakan di kereta makanan sesuai ruangan dan akan diantar kepada pasien sesuai dengan waktu yang di tetapkan. Setelah makanaan selesai di *plating* akan dimasukan ke kereta distribusi dan distribusi tidak dilakukan setelah proses *plating* sehingga memungkinkan terjadinya perubahan pada makanan terutama suhu makanan yang berkemungkinan dapat merubah daya terima pasien. Oleh karena itu lebih baik menggunakan troli yang ada pemanas.

### 3.8.8 Distribusi Makanan

Proses distribusi makanan merupakan serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani. Dari tiga sistem distribusi makanan di rumah sakit, yaitu: distribusi makanan yang dipusatkan (sentralisasi), distribusi makanan yang tidak dipusatkan (desentralisasi), dan distribusi makanan kombinasi, RSI Surabaya menggunakan sistem sentralisasi yang mana makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan.

Makanan disajikan dan diporsi dalam alat makan pasien sesuai dengan jenis diet yang telah tertera pada label. Pemberian label dilakukan untuk meminimalisir kesalahan, baik saat pemorsian maupun saat penyajian. Makanan didistribusikan menggunakan *trolley* tertutup dan dikelompokkan berdasarkan ruang perawatan. Sebelum masuk ke *trolley*, dilakukan pengecekan makanan oleh bagian *quality control*. Pengecekan meliputi kesesuaian diet dengan makanan yang disajikan, pengecekan keberadaan benda asing pada makanan, dan kondisi peralatan makan, apakah ada kerusakan pada peralatan makan atau tidak. Setelah dicek, makanan dimasukkan di *trolley* dan didistribusikan ke ruang perawatan. Ada 7 *trolley* makanan yang digunakan untuk mengantar makanan yaitu :

Tabel 3.13 Daftar Pembagian *Trolley* untuk Distribusi Makanan di RSI Surabaya

Trolley 1	Untuk ruang Hijr Ismail
Trolley 2	Untuk ruang Shoffa-Marwah dan ICU
Trolley 3	Untuk ruang Mina
Trolley 4	Untuk ruang Multazam + Arofah
Trolley 5	Untuk ruang VIP + Tan'im+ Jeddah
Trolley 6	Untuk Ruang Makkah
Trolley 7	Untuk ruang Madinah dan Thaif

Proses distribusi makan setiap harinya dilakukan sebanyak 3 kali, yaitu: pagi, siang, dan sore. Berdasarkan jadwal, pemorsian pagi dilakukan pukul 05.00 – 06.00 dan penyajian ke ruangan pasien pada pukul 06.30 - 07.00. Pemorsian siang dilakukan pada pukul 10.00 – 11.00 dan penyajian ke ruangan pasien pada pukul 11.00 – 12.00. Pemorsian sore dilakukan pada pukul 15.00 - 16.00 dan penyajian ke ruangan pasien pada pukul 16.30 - 17.00. Akan tetapi, jam tersebut bisa berubah – ubah tergantung

pada jumlah pasien dan lamanya waktu pencucian alat makan pasien yang menyebabkan keterlambatan pemorsian makanan.

### 3.9 Evaluasi Menu

Evaluasi menu di RSI Surabaya dilakukan setiap 6 bulan sekali setelah satu siklus menu diterapkan. Adapun metode evaluasi menu yang digunakan di RSI Surabaya adalah metode *menu performance* yaitu metode evaluasi menu berdasarkan hasil penilaian konsumen yang diketahui melalui kuesioner kepuasan pasien terhadap pelayanan makan dan observasi sisa makanan. Menu yang dinilai kurang enak berdasarkan kuesioner kepuasan dan mempunyai sisa paling banyak berdasarkan observasi sisa makanan kemudian diganti dengan menu yang lain.

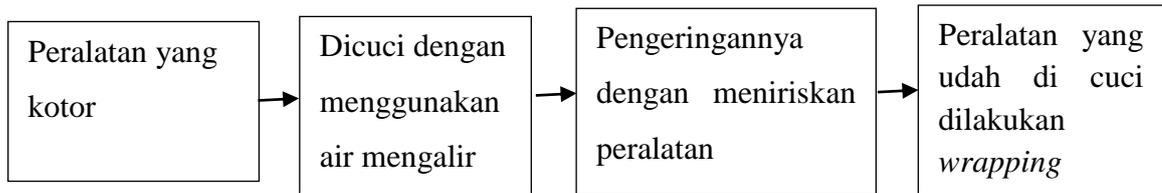
Dengan adanya evaluasi menu dengan metode *menu performance* RSI Surabaya dapat melakukan evaluasi menu dengan data yang *real* dan berdasarkan penilaian langsung dari pasien yang merupakan konsumen dari menu yang telah dibuat. Akan tetapi, dengan menggunakan metode ini akan membutuhkan waktu dan tenaga yang banyak karena ahli gizi atau petugas gizi lainnya harus secara rutin melakukan survey dan studi sisa makanan dari pasien untuk mendapatkan data yang valid. Untuk mengatasi hal tersebut, unit gizi RSI Surabaya melakukan uji *sampling* di ruangan – ruangan rawat inap untuk mendapatkan gambaran umum kepuasan dan sisa makanan pasien. Survey kepuasan dilakukan di tanggal 1 – 10 setiap bulannya dengan sasaran pasien yang akan keluar rumah sakit atau pasien yang sudah mendapatkan makan > 3 kali dari rumah sakit. Untuk studi sisa makanan, dilakukan setiap hari sebanyak 3x/hari (pagi, siang, malam) dan sebanyak 3 ruangan/hari.

### 3.10 Higiene dan Sanitasi

#### 3.10.1 Higiene dan Sanitasi Peralatan

Higinitas dan sanitasi peralatan yang ada di Rumah Sakit Islam Surabaya, peralatan yang telah digunakan seperti halnya panci, sendok sayur, teflon, piring, mangkok, sendok, garpu yang digunakan dalam pengolahan dan digunakan dalam menyantap makanan setelah digunakan akan dibersihkan terlebih dahulu alat makanan dari sisa makanan, lalu direndam dengan air panas selama 15 menit, setelah itu dicuci dengan menggunakan sabun, dibilas dengan air mengalir. Setelah dibilas dengan air mengalir direndam dengan air panas selama 15 menit dan tiriskan alat makan yang sudah dilakukan perendaman. Setelah pencucian selesai bersihkan pencucian dengan

kasa. Peralatan yang telah dikeringkan yang tidak digunakan disimpan dengan menutupi dengan plastik dan piring-piring disimpan ke dalam contener.



Gambar 3.11 Higine dan Sanitasi Peralatan

Higine dan sanitasi peralatan selain mencuci dengan menggunakan sabun peralatan juga akan dilakukan uji laboratorium selama 6 bulan 1 kali untuk mengetahui di alat masak seperti panci, teflon, sendok sayur, piring, sendok dan garpu apakah mengandung mikroorganisme yang dapat masuk kedalam bahan makanan saat pengolahan. Tetapi hasil setiap dilakukan pengecekan laboratorium negatif tidak mengandung mikroorganisme yang dapat ikut masuk kedalam pengolahan.

### 3.10.2 Higine dan Sanitasi Penjamah Makanan

Higinitas dan sanitasi penjamah makanan yang ada di Rumah Sakit Islam Surabaya para penjamah makanan mengikuti pengecekan kesehatan selama 1 kali dalam 6 bulan atau 2 kali dalam 1 tahun. Pengecekan kesehatan ini bermaksud untuk melihat apakah para penjamah makanan tidak terjangkit penyakit infeksi. Selain pengecekan laboratorium penjamah makanan juga menggunakan APD seperti masker, celemek, dan *hand glove* tetapi di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Surabaya masih belum menggunakan dengan lengkap ada yang hanya menggunakan masker, celemek tanpa menggunakan *hand glove*.

Tabel 3.14 Penerapan Petugas Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Surabaya

Parameter	Syarat	Penerapan Petugas Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Surabaya
Kondisi Kesehatan	a. Tidak menderita penyakit mudah menular, batuk pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya. b. Menutup luka terbuka, bisul, luka lainnya.	a. Penjamah makanan pada instalasi Gizi Rumah Sakit Islam tidak menderita penyakit mudah menular, batuk pilek, influenza, diare dan lainnya. Setiap 6 bulan sekali para petugas di instalasi gizi akan dilakukan pengecekan dubur untuk mengetahui apakah penjamah makanan mengalami penyakit infeksi atau tidak. b. Ketika memiliki luka terbuka, petugas instalasi Gizi Rumah Sakit Islam menutup lukanya, minimal

Parameter	Syarat	Penerapan Petugas Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Surabaya
		menggunakan plaster.
Menjaga kebersihan diri	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mandi secara teratur dengan sabun dan air bersih.</li> <li>b. Menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur, paling sedikit dua kali dalam sehari yaitu setelah makan dan sebelum tidur.</li> <li>c. Kebersihan rambut, tangan kuku dipotong pendek, kuku tidak di cat atau kutek dan bebas dari luka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Petugas penjamah makanan mandi secara teratur menggunakan sabun dan air.</li> <li>b. Petugas selalu teratur menggosok gigi dengan pasta gigi dua kali dalam sehari.</li> <li>c. Petugas penjamah makanan selalu mencuci rambut setidaknya minimal dua kali dalam seminggu dan menjaga kebersihan tangan dengan tidak menggunakan cat kuku.</li> </ul>
Kebiasaan mencuci tangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sebelum menjamah atau memegang makanan.</li> <li>b. Sebelum memegang peralatan makanan.</li> <li>c. Setelah keluar dari WC atau kamar mandi.</li> <li>d. Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain-lain.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Petugas penjamah makanan selalu mencuci tangan.</li> <li>b. Sebelum menjamah maupun memegang makanan.</li> <li>c. Petugas penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum memegang peralatan makan.</li> <li>d. Selalu mencuci tangan setelah keluar dari WC/kamar mandi.</li> <li>e. Setelah meracik bumbu penjamah makanan juga mencuci tangan.</li> </ul>
Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tidak menggaruk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari/kuku.</li> <li>b. Tidak merokok.</li> <li>c. Menutup mulut saat bersin atau batuk.</li> <li>d. Tidak meludah sembarangan diruangan pengolahan makanan.</li> <li>e. Tidak menyisir rambut sembarangan terutama diruangan persiapan dan pengolahan makanan.</li> <li>f. Tidak memegang, mengambil, memindahkan, dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat).</li> <li>g. Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Petugas penjamah makanan saat melakukan pelayanan penanganan makanan tidak menggaruk rambut, lubang hidung, dan selasela jari/kuku.</li> <li>b. Petugas penjamah makanan saat melakukan pelayanan penyelenggaraan makanan tidak pernah merokok.</li> <li>c. Petugas penjamah makanan saat melakukan kegiatan pelayanan makanan ketika bersin dan batuk selalu menutup mulut.</li> <li>d. Petugas penjamah makanan tidak menyisir rambut sembarangan terutama pada saat persiapan dan pengolahan makanan.</li> <li>e. Petugas penjamah makanan terkadang memegang, mengambil, dan mencicipi makanan dengan tangan. Ketika memindahkan makanan selalu menggunakan alat bantu.</li> </ul>

### 3.10.3 Higine dan Sanitasi Lingkungan

## 3.10.3.1 Air

Air yang digunakan pada instalasi gizi adalah air PDAM, sehingga untuk kualitas air Rumah Sakit Islam Surabaya menyerahkan sepenuhnya pada petugas PDAM. Sebaiknya pihak Rumah Sakit Islam juga melakukan pengecekan laboratorium terhadap air yang digunakan sama seperti air galon. Pengecekan dilakukan 1 kali dalam 1 bulan total sehingga ada 12 kali pengecekan laboratorium dalam 1 tahun. Cara pengambilan sample air ini dimasukkan ke dalam botol kecil untuk mempermudah pengecekan laboratorium..

Tabel 3.15 Hasil Pengujian Air Bersih untuk Keperluan Higiene dan Sanitasi Rumah Sakit Islam Surabaya

Parameter	Satuan	Metode	Batas Maksimum	Hasil Uji
			AB	
Total Coliform (Total Bakteri Coliform)	MPN/100 ml	Multiple Tube APHA 9221.B.Ed.21.2012	50/100 ml Sampel	0
Fecal Coliform (Escherichia coli)	MPN/100 ml	Multiple Tube APHA 9221.E.Ed.21.2012	0/100 ml Sampel	0

\*)AB : PERMENKES RI NO.32/MENKES/PER/V/2017

**Keterangan:**

- AB = Air Bersih
- MPN = *Most Probable Number*
- P = Perpipaan
- NP = Non Perpipaan

**Kesimpulan:** Memenuhi Batas Syarat Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi

- a. Penyimpanan air isi ulang tersebut menggunakan panci besar, akan tetapi panci tersebut tidak selalu tertutup sehingga hal tersebut memberikan peluang terjadinya kontaminasi debu.

- b. Petugas jasaboga yang bertugas dipengolahan selalu menjaga kebersihan area produksi sehingga sangat kecil peluang untuk pertumbuhan mikroba di area pengolahan.
- c. Terdapat petugas sendiri yang memiliki tugas untuk mengontrol beberapa hewan yang memungkinkan masuk ke dalam dapur dan tempat pengolahan seperti tikus, kecoa, lalat, serangga, dan hewan lain. Pemeriksaan hewan tersebut dilakukan rutin setiap hari pada siang hari. Sehingga dapur dan tempat pengolahan terjaga dari beberapa hewan tersebut.
- d. Tempat sampah didapur selalu dalam keadaan tertutup, akan tetapi tempat sampah yang ada belum terpisah antara sampah kering dan sampah basah. Pembuangan sampah dilakukan secara berkala sehingga tidak menimbulkan bau yang busuk.
- e. Pembersihan lantai dan dinding dilakukan secara rutin oleh petugas *cleaning service* (CS) yaitu setelah proses pelaksanaan penyelenggaraan makanan, tempat yang dibersihkan antara lain tempat penerimaan barang, penyimpanan, persiapan, pengolahan, tempat plating, area pencucian piring, tempat istirahat, dan kantor di unit gizi.
- f. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, saluran pembuangan air limbah (SPAL) berfungsi dengan baik. Hal tersebut dikarenakan pemeriksaan saluran pembuangan air dan limbah cair dilakukan secara rutin yaitu dua kali dalam seminggu.
- g. Di dalam dapur disediakan beberapa tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun cuci tangan serta poster 8 langkah cara cuci tangan yang benar menurut WHO.

### 3.10.3.2 Pengendalian Hama

Pengendalian hama di Rumah Sakit Islam sudah berjalan dengan baik. Untuk serangga terdapat alat khusus yang terletak di bagian pintu masuk ruangan. Telah ada pula tirai khusus untuk menghalangi hewan yang ingin masuk seperti tikus, pengecekan juga dilakukan secara rutin atau harian di instalasi gizi sehingga instalasi gizi terbebas dari hama dan hewan.

Tabel 3.16 Scoring *Hygiene* dan Sanitasi Menurut Kepmenkes 1096 Tahun 2011

No	URAIAN	BOBOT	X
----	--------	-------	---

<b>LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS</b>			
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1
2	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	1
3	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	1
4	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	1
5	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	0
6	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	1
<b>PENCAHAYAAN</b>			
7	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	0
<b>PENGHAWAAN</b>			
8	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1
<b>AIR BERSIH</b>			
9	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan.	5	5
<b>AIR KOTOR</b>			
10	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	1	1
<b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b>			
11	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3
<b>PEMBUANGAN SAMPAH</b>			
12	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	1	1
<b>RUANG PENGOLAHAN MAKANAN</b>			
13	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.	1	1

14	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang )	1	1
<b>KARYAWAN</b>			
15	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular , seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	5
16	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	5
17	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	5	5
<b>MAKANAN</b>			
18	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	5
19	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	1
<b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>			
20	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> ).	5	5
21	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4
<b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b>			
22	Perlindungan terhadap peralatan makan dan minuman masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaan -nya.	2	2
23	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2
24	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pem - bersihan sisa makanan, pe - rendaman, pencucian dan pembilasan.	5	5
25	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, mengguna -kan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5
26	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan pelihara -an dan hewan pengganggu lainnya.	4	4
	<b>JUMLAH</b>	<b>70</b>	<b>69</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.1</b>			
27	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1
28	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4
	<b>JUMLAH</b>	<b>75</b>	<b>74</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.2</b>			
29	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap.	1	1
30	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	2

31	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	1
<b>JUMLAH</b>		<b>78</b>	<b>77</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN A.3</b>			
32	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak ( grease trap)	1	1
33	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	1
34	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C	4	4
	dilengkapi dengan termometer pengontrol.		
35	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	3
<b>JUMLAH</b>		<b>87</b>	<b>86</b>
<b>KHUSUS GOLONGAN B</b>			
36	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus).	1	1
37	Tersedia ruang belajar.	1	0
38	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring)	1	1
39	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian	2	2
40	Lemari pendingin dapat men-capai suhu – 10 °C.	4	4
<b>JUMLAH</b>		<b>96</b>	<b>93</b>

$$\text{Ranking} = 93/96 \times 100\% = 96,9\%$$

Hasil dari uji kelaikan fisik jasaboga di atas, didapatkan total nilai bobot sebesar 89. Menurut Kepmenkes Nomor 1096 Tahun 2011 nilai kelaikan fisik untuk hygiene sanitasi makanan jasa boga golongan B total nilai persyaratannya yaitu 84 -92%. Berdasarkan penilaian kelaikan fisik yang dilakukan di Rumah Sakit Islam Surabaya didapatkan persentase nilai 96,9% sehingga dapat disimpulkan bahwa sudah memenuhi persyaratan dari Kepmenkes Nomor 1096 Tahun 2011. Dari tabel di atas, terdapat beberapa hal yang belum sesuai dengan persyaratan adalah:

- a. Pada poin 5 tentang bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai, menurut Kepmenkes nomor 1096 Tahun 2011 merupakan salah satu bagian lokasi, bangunan, dan fasilitas yang harus dimiliki oleh pihak rumah sakit. Akan tetapi menurut hasil pengamatan yang dilakukan terdapat satu tempat yang belum memenuhi syarat tersebut yaitu di bagian pencucian bahan makanan di area penerimaan. Sedangkan di tempat lain seperti di area

- persiapan, area pencucian alat, dan area cuci tangan sudah memenuhi syarat.
- b. Pada poin 7 tentang syarat pencahayaan yang terdapat di Rumah Sakit berdasarkan Kepmenkes Nomor 1096 Tahun 2011, Rumah Sakit Islam Surabaya belum memenuhi persyaratan tersebut. Dari hasil observasi yang telah dilakukan, terdapat beberapa ruangan yang belum memenuhi persyaratan pencahayaan seperti ruang persiapan dan ruang penyajian. Pada ruang tersebut masih terdapat bayangan.
  - c. Pada poin 37 tentang tersedianya ruang belajar, menurut Kepmenkes nomor 1096 Tahun 2011 salah satu sarana yang harus dimiliki jasa boga golongan B adalah ruang belajar untuk pegawainya, namun menurut hasil pengamatan yang dilakukan tidak dijumpai ruangan khusus untuk belajar. Terdapat ruang untuk karyawan dan ruangan tersebut mencakup seluruh aktifitas petugas/ pegawai jasa boga yaitu meliputi makan, istirahat apabila selesai kegiatan penyelenggaraan makanan, diskusi, dan lain-lain.

### 3.11 Manajemen Limbah

Dalam penyelenggaraan makanan RSI Surabaya, terdapat tiga jenis limbah (limbah nonmedis) yaitu: limbah padat, limbah cair, dan limbah gas. Limbah padat dalam penyelenggaraan makanan meliputi sisa makanan, sisa bahan makanan, dan kemasan sekali pakai (contoh: plastik, kaleng, styrofoam). Jumlah limbah padat yang dihasilkan setiap institusi penyelenggara makanan bervariasi, tergantung jenis penyelenggaraan makanan, tipe peralatan yang digunakan, kontrol pemorsian makanan, dan lain-lain. Limbah padat di ruang produksi Instalasi Gizi diperoleh dari proses produksi dan sisa makanan. Limbah padat tersebut dimasukkan ke dalam kantong hitam yang kemudian akan secara rutin diambil oleh petugas kebersihan RSI Surabaya. Adapun jadwal pengambilan dalam sehari sebanyak 3 kali, yaitu: pukul 05.00, 12.00, dan 18.00 untuk di buang ke Tempat Pembuangan Sampah. Limbah cair dalam penyelenggaraan makanan ialah limbah cair yang dibuang ke dalam wastafel. Namun, sebelum disalurkan ke Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL), limbah cair dari ruang pengolahan harus melewati *grease trap* untuk menangkap pengolahan minyak dan limbah padat yang terbawa air. Minyak maupun limbah padat yang tertangkap di *grease trap* harus diangkat dan dibuang ke pembuangan limbah padat. Sedangkan, limbah gas

dalam penyelenggaraan makan tidak diolah karena tidak terlalu mencemari lingkungan sekitar.

### **3.12 Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan**

#### **A. Struktur Organisasi Instalasi Gizi**

Instalasi Gizi belum memiliki struktur organisasi yang alur koordinasinya jelas. Sehingga perlu adanya struktur organisasi yang memiliki alur koordinasi yang jelas agar koordinasi antara bagian dapat terlaksana dengan baik.

#### **B. Beban Kerja Yang Tidak Sama Rata**

Dari hasil perhitungan beban kerja beberapa bagian memiliki beban kerja yang tidak sama rata, sehingga tugas atau TUPOKSI masing-masing bagian harus dirancang ulang agar menghasilkan beban kerja yang sama rata.

#### **C. Manajemen Peralatan**

Instalasi Gizi sebaiknya ikut serta dalam perencanaan dan menentukan spesifikasi peralatan yang akan digunakan. Untuk mencegah terjadinya kehilangan peralatan, kerusakan peralatan, dan kondisi peralatan sebaiknya instalasi gizi memiliki kartu stok peralatan. Kemudian perlu dilakukannya perawatan peralatan guna memperpanjang umur peralatan.

#### **D. Supplier**

Pihak *supplier* beberapa kali melanggar aturan seperti keterlambatan pengiriman barang, ketidaksesuaian barang dengan spesifikasi yang diminta, dan mengantar bahan makanan tidak pada jalur yang sudah ditentukan atau menyimpang dari aturan. Untuk pemilihan *supplier* pihak instalasi gizi tidak ikut menentukan, hanya memberi saran. Belum adanya perjanjian antara supplier dengan pihak instalasi gizi. Seharusnya pihak instalasi gizi ikut dalam pemilihan supplier dan perlu adanya perjanjian terkait dengan sanksi *supplier* melanggar aturan.

#### **E. Penerimaan Bahan Makanan**

Ada petugas khusus yang bertugas sebagai penerima bahan makanan, namun merangkap menjadi *quality control* makan siang, administrasi, dan perencanaan.

#### **G. Penyimpanan Bahan Makanan**

Pada instalasi gizi Rumah Sakit Islam sudah dilengkapi pengukur kelembaban pada setiap ruangan seperti ruang pengolahan, ruang penyajian dan gudang bahan kering.

Penyimpanan kardus yang berisi air minum dalam kemasan diletakkan dilemari sehingga sesuai. Pembersihan lemari es di Rumah Sakit Islam tidak dilakukan setiap

hari, sebaiknya pembersihan lemari es dilakukan setiap hari agar kondisi lemari es selalu dalam keadaan bersih.

Proses pembekuan secepat mungkin dan pembekuan ulang tidak lebih dari 2 jam tidak berjalan semestinya terutama pada daging sapi dan daging ayam. Tempat penyimpanan untuk daging ayam dan sapi adalah satu wadah besar, jadi ketika ingin men *thawing* daging untuk makan pagi maka semua akan ikut dan begitupun untuk makan siang dan sore.

#### **H. Persiapan Bahan Makanan**

Sudah ada ketentuan pemorsian daging sapi dan ikan, yaitu 10 pcs/bungkus. Namun kembali lagi kepada kepatuhan tenaga kerja. Jadi dibutuhkan *follow up* kembali agar terealisasikan. Sehingga tidak terjadi proses penyimpanan ulang dan keluar masuk lemari es yang dapat menimbulkan risiko kontaminasi pada daging.

#### **I. Pengolahan Bahan Makanan**

Belum adanya penyeragaman waktu dan suhu masak untuk masing-masing menu sehingga dapat menyebabkan ketidak seragaman kematangan dan suhu pengolahan pada masing-masing menu. Penyeragaman dapat dilakukan dengan cara memasang atau menaruh *timer* dan pengatur suhu di masing-masing kompor.

#### **J. Pemorsian Makanan Matang**

Di instalasi gizi sudah ada standart porsi tetapi kembali lagi dengan kepatuhan dari tenaga kerja sehingga porsi tiap menu tidak seragam. Ketidakteragaman menu dapat menyebabkan ketidaksesuaian pemberian diet.

#### **K. Food Waste**

Dalam meningkatkan pelayanannya, Unit Gizi Rumah Sakit Islam Surabaya setiap 1 bulan sekali melakukan evaluasi sisa makanan (*Food Waste*) dari tiap ruang lalu dilihat ruang mana yang paling tinggi sisa makanannya Unit Gizi akan membuat perencanaan menu baru untuk mencegah sisa makanan yang semakin banyak. Selain sisa makanan unit gizi juga mengevaluasi terlambatnya distribusi makanan ke tiap ruang-ruang dan evaluasi pemberian salah diet walaupun pada saat wawancara mengatakan belum terjadi.

### **3.12 HACCP**

HACCP atau *Hazard Analysis Critical Control Point* adalah suatu metode yang digunakan dalam menganalisis titik kritis dalam proses pengolahan suatu menu. Penetapan titik kritis ini berfungsi untuk meminimalisir dan/atau mencegah kontaminasi

terhadap makanan yang dibuat, sehingga keamanan pangan menu yang dibuat lebih terjamin. Menurut FDA (1994), HACCP terdiri atas 12 langkah yaitu:

1) Pembentukan Tim HACCP

Tim HACCP ini bertugas untuk menganalisis titik kritis pada pembuatan suatu menu.

Pada saat pengolahan, tim HACCP dapat terdiri atas pengamat dan kepala bidang produksi.

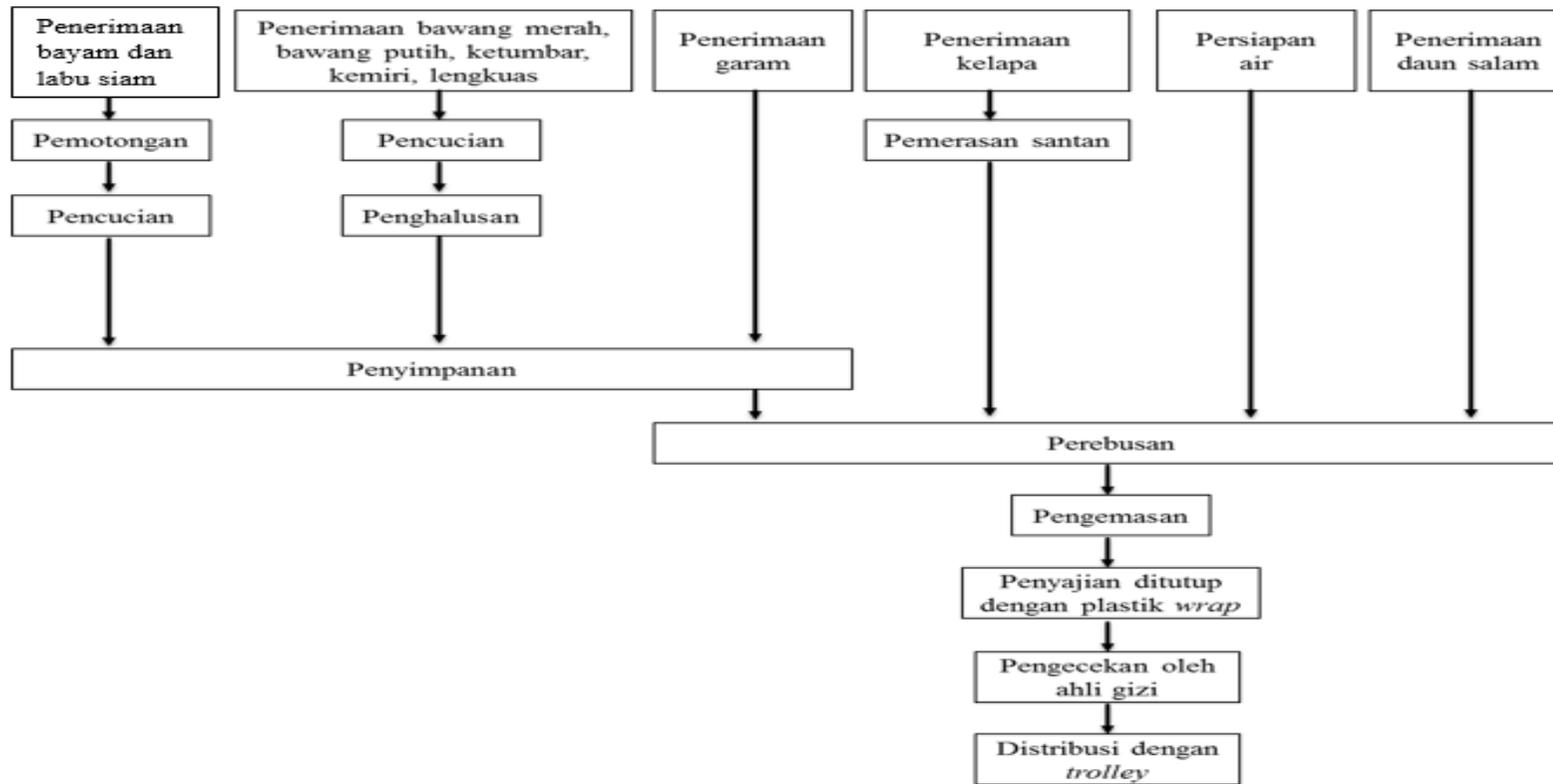
2) Deskripsi Produk

Ada 4 produk yang diamati yaitu :

**a. Sayur Bobor**

Tabel 3.17 Deskripsi Produk Sayur Bobor

Nama produk	Sayur bobor
Bahan baku	1. Bayam 2. Labu Siam 3. Santan/Kelapa 4. Bawang merah 5. Bawang putih 6. Kemiri 7. Ketumbar 8. Lengkuas 9. Garam
Bahan baku	10. Daun salam 11. Air
Karakteristik produk	Warna coklat kehijauan
Metode pengolahan	Perebusan
Jenis kemasan utama	Disajikan dengan mangkok keramik yang ditutup dengan <i>wrap</i>
Kondisi penyimpanan	Suhu ruang $\pm 25^{\circ}\text{C}$
Cara penggunaan	Langsung dikonsumsi
Metode distribusi	Terpusat dari ruang pengolahan langsung, kemudian diantar ke pasien menggunakan kereta makan (sentralisasi)
Identifikasi penggunaan	Sebagai sayur dan ditujukan bagi pasien dengan diet nasi biasa



Gambar 3.12 Diagram Alir Sayur Bobor

Tabel 3.18 Analisis bahaya dan penetapan CCP produk Sayur Bobor

Prinsip 1								Prinsip 2						
No.	Langkah	Potensi Bahaya		Sumber Bahaya	Analisis Risiko			Tind. Pencegahan	P 1 a	P1 b	P2	P3	P4	CCP
		F/B/K	Jenis		Keparahan	Peluang	Sign / Tdk Sign							
1	Penerimaan bayam, labu siam	F	Ulat	Kandungan mikroba dari bahan baku	L	L	TS	Melakukan pengecekan dan pencucian dengan air mengalir	Y	-	Y	T	-	-
2	Penerimaan bawang merah, bawang putih	B	Jamur	Kondisi lembab saat didistribusi oleh <i>supplier</i>	L	L	TS	Melakukan pengecekan dan diterima dengan keadaan tertutup, serta mencucinya dengan air mengalir	Y	-	T	Y	Y	-
		F	Ulat, debu		L	L	TS		Y	-	Y	T	-	-
3	Penerimaan kemiri	B	Jamur	Kondisi lembab saat didistribusi oleh <i>supplier</i>				Melakukan pengecekan, penyimpanan di suhu <26°C dengan wadah tertutup	Y	-	T	Y	Y	-

4	Penerimaan ketumbar	F	Kerikil, debu	Lingkungan	L	L	TS	Melakukan pengecekan, penyimpanan di suhu <math><26^{\circ}\text{C}</math> dengan wadah tertutup	Y	-	T	Y	Y	-
5	Penerimaan lengkuas	B	Jamur	Kondisi lembab saat didistribusi oleh <i>supplier</i>	M	M	S	Melakukan pengecekan dan pencucian dengan air mengalir	Y	-	T	Y	Y	-
6	Penerimaan kelapa	F	Basi	Kondisi lembab saat didistribusi oleh <i>supplier</i>	M	M	S	Melakukan pengecekan saat penerimaan	Y	-	Y	-	-	CCP 1
7	Penerimaan garam	F	Kemasan rusak	Kesalahan tindakan saat distribusi oleh <i>supplier</i>	L	L	TS	Melakukan pengecekan	Y	-	T	T	-	-
8	Persiapan air	F	Debu, kotoran	Lingkungan	L	L	TS	Melakukan pengecekan	Y	-	T	Y	Y	-
		B	<i>E. coli</i>	Kandungan mikroba dalam air	H	H	S		Y	-	T	Y	Y	-
9	Penerimaan daun	F	Busuk	Kandungan mikroba dari	M	M	S	Melakukan pengecekan	Y	-	T	T	-	-

	salam			bahan baku				dan pencucian dengan air mengalir saat akan digunakan						
		K	Pestisida	Penggunaan saat penanaman oleh petani	M	M	S		Y	-	T	Y	Y	-
10	Pemotongan bayam dan labu siam	B	Salmone lla	Alat yang kurang bersih	H	M	S	Melakukan pencucian alat hingga bersih dan penggunaan talenan sesuai spesifikasi bahan	Y	-	T	Y	Y	-
		K	Residu sabun		M	H	S		Y	-	T	Y	Y	-
11	Pencucian nangka muda	B	E. coli	Kontaminasi silang dari air yang tercemar	H	M	S	Melakukan pencucian hingga bersih dengan air mengalir	Y	-	T	Y	Y	-
12	Penyimpanan bayam dan labu siam	F	Serangga, debu	Diletakkan di wadah yang tidak tertutup	L	M	TS	Menyimpan di refrigerator dengan wadah tertutup	Y	-	T	Y	Y	-
13	Pencucian bawang merah, bawang putih	B	E. coli	Kontaminasi silang dari air yang tercemar	H	H	S	Melakukan pencucian hingga bersih dengan air	Y	-	T	Y	Y	-

								mengalir							
14	Penghalusan bumbu (bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, garam)	B	Salmone lla	Alat yang kurang bersih	H	H	S	Melakukan pencucian alat hingga bersih	Y	-	T	Y	Y	-	
		K	Residu sabun		M	H	S		Y	-	T	Y	Y	-	
15	Pemerasan santan	F	Kotoran, benda asing	Lingkungan	L	L	TS	Membersihkan area perlakuan	Y	-	T	Y	Y		
		B	Salmone lla	Air yang tercemar	H	H	S	Melakukan pencucian alat hingga bersih	Y	-	T	Y	Y	-	
16	Penyimpanan santan	F	Basi, serangga	Dibiarkan di tempat yang terbuka	M	M	S	Membersihkan area perlakuan dan menyimpan di refrigerator	Y	-	T	Y	Y	-	
17	Perebusan bayam	B	Salmone lla	Alat yang kurang bersih	H	H	S	Melakukan pencucian alat hingga bersih	Y	-	T	Y	Y	-	
18	Perebusan labu siam bersamaan dengan santan dan bumbu	B	Salmone lla	Alat yang kurang bersih	H	H	S	Melakukan pencucian alat hingga bersih	Y	-	T	Y	T	CCP 2	
		K	Residu sabun		M	H	S								

19	Pengemasan	F	Kotoran, debu, kikisan alat makan	Kebersihan dan ketelitian penjamah makanan	L	L	TS	Membersihkan dan meneliti area perlakuan, serta penjamah menggunakan APD	Y	-	T	Y	T	CCP 3
----	------------	---	-----------------------------------------------	-----------------------------------------------------	---	---	----	--------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	---	---	---	-------

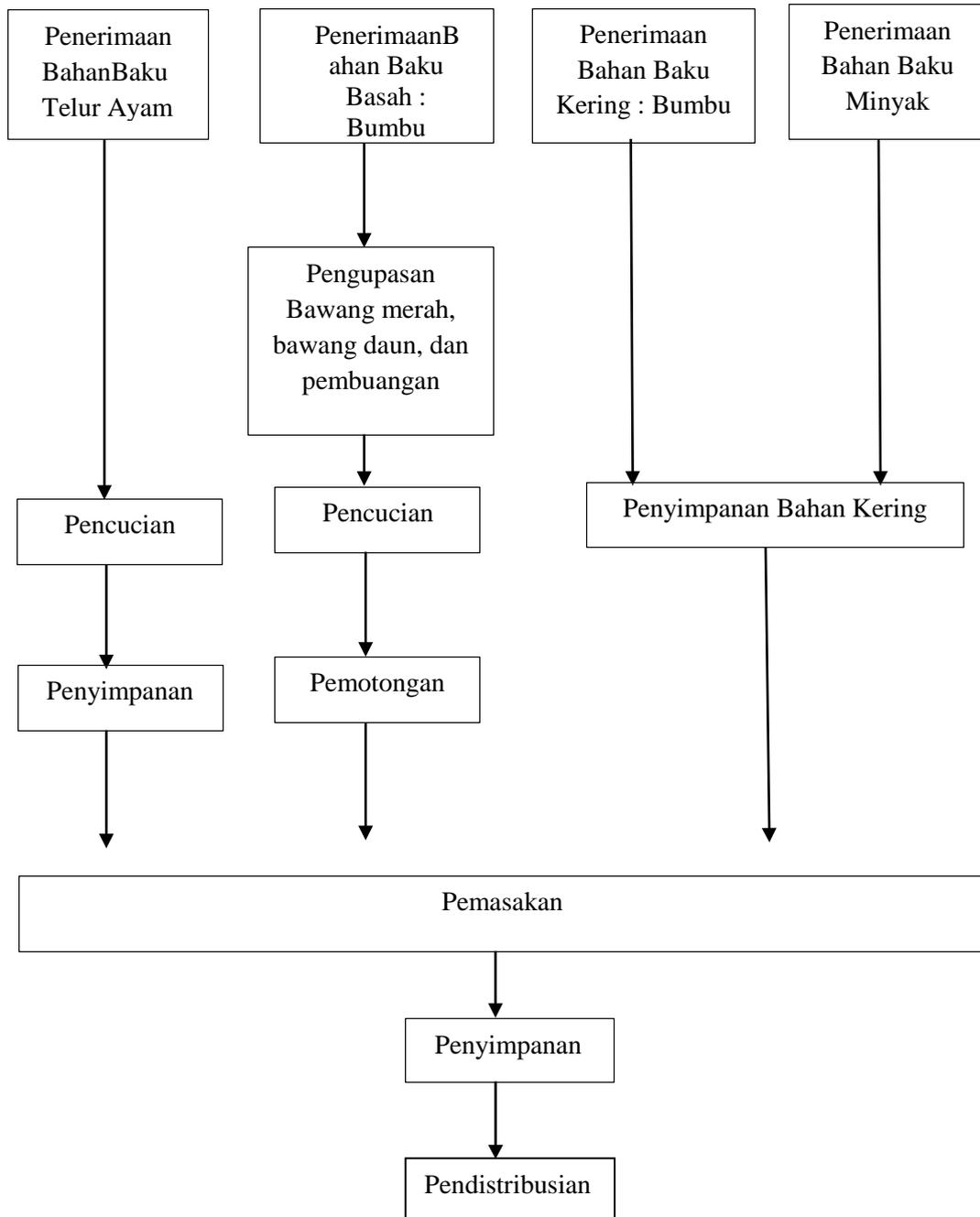
Tabel 3.19 Penetapan batas kritis, pengembangan sistem monitoring, penetapan tindakan koreksi, dan penetapan prosedur verifikasi menu Sayur Bobor

No.	Langkah	Prinsip 3 Batas Kritis	Prinsip 4 Pemantauan	Prinsip 5 Koreksi dan Tindakan Koreksi	Prinsip 6 Verifikasi
1	Penerimaan kelapa	- Diterima dalam kondisi yang segar tanpa cacat	- Memastikan bahan tidak dalam kondisi yang basi	- Menolak bahan yang tidak sesuai karakteristik yang diharapkan	- Memberi peringatan kepada <i>supplier</i>
2	Perebusan labu siam bersamaan dengan santan dan bumbu	- Diterima dalam kondisi segar, bersih, dan tanpa cacat  - Alat dalam keadaan bersih dan tidak ada cacat	- Memastikan bahan tidak dalam kondisi cacat  - Memastikan suhu dan waktu perebusan  - Memastikan alat dalam keadaan bersih dan tidak ada cacat	- Menolak bahan yang tidak sesuai karakteristik yang diharapkan  - Mencuci ulang peralatan sebelum digunakan	- Pemeriksaan bahan sebelum dilakukan pengolahan  - Memberi peringatan kepada <i>supplier</i>  - Pemeriksaan peralatan sebelum dilakukan proses pengolahan
3	Pengemasan	- Alat dalam keadaan bersih dan tidak ada cacat  - Makanan dalam kondisi penampilan yang baik tanpa ada <i>hazard</i>	- Memastikan alat dalam keadaan bersih dan tidak ada cacat  - Makanan dalam penampilan yang baik	- Mengelap atau mencuci ulang alat makan sebelum digunakan  - Memastikan makanan dalam penampilan yang baik	- Pemeriksaan pegawai saat proses pencucian peralatan pengemasan

**b. Telur Bali**

Tabel 3.20 Deskripsi Produk Telur Bali

<b><i>Nama Produk</i></b>	Telur Bali
<b><i>Bahan Baku</i></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Telur</li> <li>2. Minyak</li> <li>3. Bumbu</li> </ol>
<b><i>Karakteristik</i></b>	<p>Syarat mutu telur ayam segar berdasarkan SNI 01-3926-1995 :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kulit telur bersih, tidak retak atau berkerut, bentuk kulit normal dan halus.</li> <li>2. Bagian putih telur harus bersih, bebas daribercak atau benda asing, dan tekstur kental.</li> <li>3. Bagian kuning telur berbentuk bulat, posisi ditengah, dan tidak ada bercak atau benda asing.</li> </ol>
<b><i>Kondisi Penyimpanan</i></b>	Disimpan dalam suhu ruang
<b><i>Masa Simpan</i></b>	1 Hari
<b><i>Metoda Distribusi</i></b>	Petugas konsumsi langsung membagikan makanan kepada pasien Liponsos
<b><i>Identifikasi Penggunaan</i></b>	Konsumsi Umum



Gambar 3.13 Diagram Alir Telur Bali

Tabel 3.21 Analisa Bahaya Telur Bali

Prinsip 1								Prinsip 2						
No.	Langkah	Potensi Bahaya		Sumber Bahaya	Analisa Resiko			Tindakan pencegahan	P1a	P1b	P2	P3	P4	CCP
		F/B/K	JENIS		Keparahan	Peluang	Signif/ tidak Signif							
1.	Penerimaan Telur ayam	F	Kotoran	Lingkungan	L	H	TS	Diterima dalam kondisi segar danbersih	Y	-	T	T	-	-
2.	Penerimaan bumbu basah	F	Tanah	Debu	L	M	Minor	Diterima dalam kondisi segar danbersih	Y	-	T	Y	Y	-
		B	Ulat	Bahan Busuk	M	L		Diterima dalam kondisi tidak busukdan berlubang	Y	-	Y	-	-	CCP1
3.	Penerimaan bumbu kering	F	Menggumpal	Kemasan Bocor dan	L	M	TS	Diterima dalamkeadaan	Y	-	Y	-	-	CCP2

				kadaluarsa				kemasan baik						
		B	Kapang	Kemasan yang bocor	L	M	TS	Diterima dalam keadaan kemasan baik	Y	-	Y	-	-	
4.	Penerimaan Minyak	K	<i>Oxidized Fatty Acid</i>	Kadaluarsa	M	L	Minor	Pengecekan tanggal kadaluarsa	Y	-	Y	-	-	CCP3
5.	Pengupasan	K	Karat	Alat pemotongan berkarat	M	L	Minor	Pencucian alat pemotongan dengan bersih dan benar	Y	-	T	T	Y	-
		B	Bakteri pada alat pengupasan	Alat pemotongan berkarat	M	H	Major		Y	-	T	T	Y	-
6.	Pemotongan	K	Karat	Alat pemotongan berkarat	M	L	TS	Pencucian alat pemotongan dengan bersih dan benar	Y	-	T	T		
		B	Bakteri pada alat pemotongan	Alat pemotongan yang terkontaminasi	M	H	S		Y	-	T	Y	Y	-

7.	Pencucian	B	<i>Eschericia coli</i>	Air yang mengalir	M	M	S	Cek pH, air tidak berbau, tidak berwarna	Y	-	Y	-	-	CCP4
		B	Algae	Selang air	H	M	S	Tempat penampungan air dibersihkan secara rutin	Y	-	T	T	-	
8.	Pemasakan	F	Hangus	Lama proses Pengolahan	M	M	S	Pengolah memperhatikan tingkat kematangan makanan	Y	-	T	Y	T	CCP5
		B	<i>E-Coli</i>	Air dari es yang mencair	M	M	S	Pemasakan dengan suhu tinggi	Y	-	Y	-	-	
		K	Sisa Sabun	Penyucian peralatan	H	M	S	Mencuci peralatan dengan bersih dan benar	Y	-	T	T	-	
9.	Penyimpanan	F	Debu	Lingkungan	L	L	TS	Ditutupi	Y	-	T	T	-	CCP6

	Telur Ceplok Matang							dengan plastik atau alat penutup						
		B	Lalat	Penyimpanan yang tidak benar	H	M	S	Jamur matang diletakkan di tempat yang bersih dan ditutup rapat	Y	-	Y	-	-	
10.	Penyimpanan Bahan Kering	F	Debu	Lingkungan	L	L	TS	Disimpan ditempat yang bersih	Y	-	T	T	-	
		B	Kadaluarsa	Keteledoran Pengolah	M	M	S	Pengolah memperhatikan tanggal kadaluarsa	Y	-	T	T	-	-
			Kutu	Proses penyimpanan tidak benar	M	L	TS	Mencuci dan ditampah						
11.	Distribusi	F	Debu di lingkungan	Lingkungan	L	M	TS	Karton dibungkus	Y	-	T	T	-	CCP7

								plastik saat disimpan di tempattertutup						
		B	Salmonella	Penjamah makanan llangsung menggunakan tangan saat memasukkan produk ke karton	M	M	S	Penjamaah makanan menggunakan sarung tangan plastik saat memasukkan produk ke kemasan	Y	-	Y	-	-	

Tabel 3.22 Rencana Kerja Jaminan Mutu Telur Bali

No. CCP	LANGKAH	PRINSIP3 Batas Kritis	PRINSIP 4 Pemantauan	PRINSIP 5 Koreksi dan Tindakan Koreksi	PRINSIP 6 Verifikasi	PRINSIP 7 Rekaman
1.	Penerimaan bumbu basah	Kondisi bumbu bersih dan tidak busuk atuberulat	Penerima memeriksa di setiap kedatangan dan pembelian	Tolak bahan bumbu basah bila batas kritis tidak tercapai	Memberi teguran pada penjual setiap kali pembelian	-
2.	Penerimaan bumbu kering	Kondisi bumbu tidak menggumpal, tidak kadaluarsa, tidak ada kemasan yang bocor	Penerima bumbu memeriksa di setiap kedatangan bumbu dalam kemasan	Tolak bumbu dalam kemasan bila batas kritis tidak tercapai	Memberi teguran pada pemasok setiap kali menerima bumbu dalam kemasan	-
3.	Penerimaan minyak	Kondisi minyak bening, tidak berbau	Penerima memeriksa di setiap kedatangan dan penggunaan	Tolak penggunaan minyak dalam kemasan bila batas kritis tidak tercapai	Pengecekan tanggal kadaluarsa dan kondisi setiap kali Penggunaan	-
4.	Pencucian	Kondisi air bersih, tidak berbau, dan tidak berwarna	Penanggung jawab mengecek kebersihan air di setiap proses pencucian bahan	Filtrasi PDAM	Memberi teguran pada pemasok (PDAM)	-

### c. Tempe Mendoan

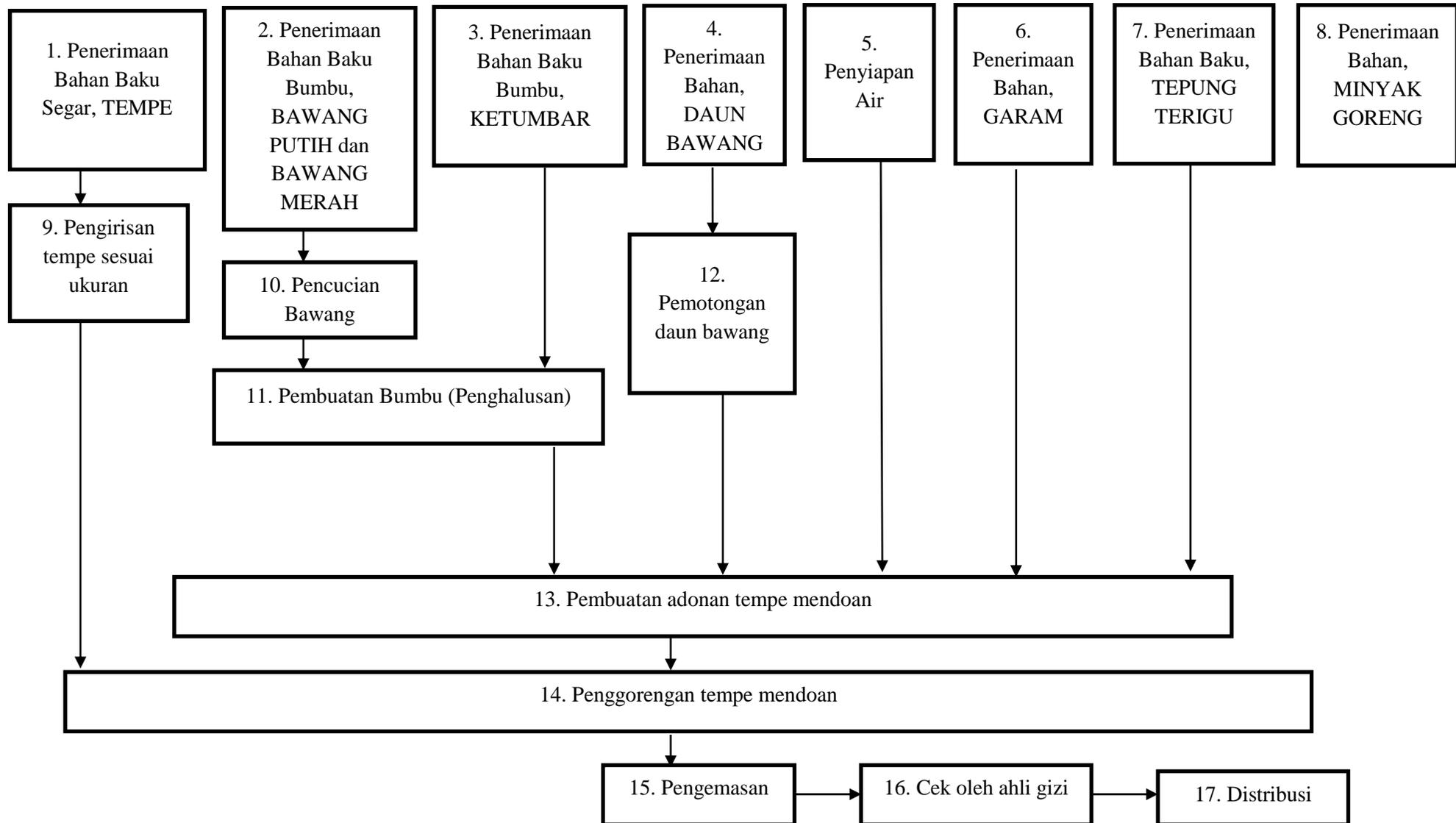
Tabel 3.23 Deskripsi Produk Tempe Mendoan

Nama Produk	Tempe mendoan
Komposisi Produk	Tempe Tepung terigu Daun bawang Bawang putih Bawang merah Ketumbar Garam Minyak
Karakteristik Produk	Warna kuning kecoklatan, aroma khas tempe, rasa gurih, tekstur renyah.
Kategori Proses (Metode Pengolahan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Haluskan bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam</li> <li>- Masukkan tepung terigu pada wadah bumbu halus, tambahkan air secukupnya</li> <li>- Masukkan irisan daun bawang ke dalam adonan tepung</li> <li>- Potong tempe, celupkan tempe ke dalam adonan tepung</li> <li>- Goreng ke dalam minyak panas hingga berwarna kecoklatan.</li> </ul>
Karakteristik Keamanan Pangan	Fisik: Tidak ditemukan benda asing dalam makanan, alat makan yang digunakan bersih, tidak pecah atau retak, plastik <i>wrap</i> yang digunakan rapat, tidak sobek / berlubang
Pengemas Primer	Disajikan pada piring saji yang di tutup menggunakan plastik wrap.
Pengemas Sekunder (termasuk pengemas untuk transportasi)	Pengemas sekunder adalah kereta makan pasien sebagai alat transportasi sebelum disajikan atau di distribusikan pada pasien
Kondisi Penyimpanan	Suhu ruang antara 26-30 °C
Masa simpan	4 jam
Label Khusus	Label Diet Kelainan yang didalamnya tercantum jenis diet, ruang rawat , dan waktu kadaluarsa makanan
Cara Penggunaan	Langsung dikonsumsi
Metode distribusi	Sentralisasi : terpusat dari ruang pengolahan langsung ke pasien.
Target Pengguna (Sasaran)	Lauk nabati untuk makan sore/malam untuk pasien yang mendapat diet makanan nasi biasa (N) dan nasi tim biasa (NT) menu ke-6

Berikut adalah jenis dan kriteria penerimaan bahan baku tempe mendoan di RSI Surabaya.

Tabel 3.24 Jenis dan Kriteria Penerimaan Bahan Baku Tempe Mendoan

No	Jenis Bahan Baku	Kriteria penerimaan Bahan Baku
1.	Tempe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terbuat dari kedelai murni</li> <li>2. Warna putih kekuningan khas tempe</li> <li>3. Bau khas tempe dan tidak tengik</li> <li>4. Tidak berjamur (warna hitam) dan tidak hancur</li> </ol>
2.	Bawang putih, bawang merah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dalam keadaan segar dan langsung diolah.</li> <li>2. Bersih dari bahaya fisik, biologis yang kasat mata.</li> <li>3. Bebas dari kerusakan dan tidak busuk.</li> </ol>
3.	Ketumbar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kering, bebas dari kerusakan dan tidak busuk</li> <li>2. Bersih dari bahaya fisik yang kasat mata.</li> <li>3. Utuh</li> <li>4. Warna coklat seragam</li> </ol>
4.	Garam	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersih dari bahaya fisik yang kasat mata</li> <li>2. Tekstur halus</li> <li>3. Berwarna putih dan beryodium</li> </ol>
5.	Tepung terigu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak menggumpal dan tidak bau apek</li> <li>2. Kemasan tidak rusak dan tidak kadaluarsa</li> <li>3. Bersih dari bahaya fisik yang kasat mata</li> <li>4. Berwarna putih</li> </ol>
6.	Daun bawang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bau khas bawang</li> <li>2. Berwarna hijau segar pada daun dan putih pada batang</li> <li>3. Tidak berulat dan tidak busuk</li> </ol>



Gambar 3.14 Diagram alir menu Tempe Mendoan

Tabel 3.25 Analisis Bahaya dan Penetapan CCP Produk Tempe Mendoan

NO	LANGKAH	PRINSIP 1						PRINSIP 2						
		POTENSI BAHAYA		SUMBER BAHAYA	ANALISA RESIKO			TINDAKAN PENCEGAHAN	P1 a	P1 b	P2	P3	P4	CCP
		F/B /K	JENIS		KEPA-RAHAN	PELU-ANG	SIGNIFI-KAN/TKD SIGNIF							
1.	Penerimaan bahan baku Tempe	F	Kotoran (debu, kerikil, potongan plastik)	Kandungan Hazard Fisik Sejak dari Pemasok atau <i>supplier</i>	L	L	TS	Pengecekan ulang saat penerimaan	Y	-	T	T	-	-
		K	Formalin, pewarna non makanan.	Proses pembuatan tempe yang tidak memenuhi standart	M	M	S	Membuat spesifikasi Mengecek kembali saat penerimaan dan pemilihan <i>supplier</i> dengan seksama	T	T	-	-	-	-
2.	Penerimaan Bumbu Bawang Putih dan Bawang Merah	F	Adanya kotoran, busuk dan berjamur	Kebersihan saat pengemasan oleh <i>supplier</i>	L	M	TS	Mengecek kembali saat penerimaan	T	T	-	-	-	-
		B	Jamur	Keadaan yang lembab saat distribusi oleh <i>supplier</i>	H	M	S	Mengecek kembali dan dibungkus dengan baik	Y	-	T	Y	Y	-
3.	Penerimaan ketumbar	F	Benda asing selain ketumbar	Pengemasan dari <i>supplier</i>	L	L	TS	Pengecekan ulang sesuai spesifikasi	Y	-	T	T	-	-
		B	Jamur	Suhu yang terlalu lembab saat distribusi oleh <i>supplier</i>	H	M	S	Pengemasan yang sesuai	Y	-	T	Y	Y	-
4.	Penerimaan	F	Benda	Pengemasan	L	L	TS	Pengecekan ulang sesuai	Y	-	T	T	-	-

	Garam		asing selain garam	dari <i>supplier</i>				spesifikasi							
5.	Penerimaan Tepung terigu	F	Benda asing selain tepung (kerikil, potongan plastik)	Pengemasan dari <i>supplier</i>	L	L	TS	Pengecekan ulang sesuai spesifikasi	T	T	-	-	-	-	
		B	Jamur	Terlalu lembab dalam pengemasan.	H	M	S	Pembungkusan atau pengemasan yang sesuai oleh <i>supplier</i>	Y	-	T	Y	Y	-	
6.	Penerimaan Daun Bawang	F	Benda asing selain daun bawang, busuk	Perlakuan dari <i>supplier</i>	L	L	TS	Pengecekan ulang sesuai spesifikasi	T	T	-	-	-	-	
7.	Penerimaan Minyak Goreng	F	Kemasan yang rusak	Distribusi yang kurang tepat	L	L	TS	Peletakan yang tepat saat distribusi	T	T	-	-	-	-	
8.	Penyimpanan Tempe	F	Serangga	Penyimpanan Tempe yang tidak tertutup	L	M	TS	Menyimpan dalam Tempe yang rapat/tertutup dalam suhu	T	T	-	-	-	-	
					L	M	TS								
9.	Penyimpanan tepung terigu	F	Serangga, Kerusakan kemasan	Sistem penyimpanan yang tidak sesuai	L	M	TS	Manajemen sistem penyimpanan dengan prinsip FIFO, FEFO, penyimpanan di lakukan pada suhu ruang, pada kemasan diberi label tgl expired dan tanggal dibuka	Y	-	T	Y	Y	-	
10.	Penyimpanan ketumbar	B	Jamur	Tempat penyimpanan lembab	H	M	S	Menyimpan pada suhu ruang dan tidak lembab	Y	-	T	Y	Y	-	

11.	Penyimpanan garam	F	Serangga, debu, kotoran (benda asing)	Adanya benda asing	L	L	TS	Manajemen sistem penyimpanan dengan prinsip FIFO, FEFO, penyimpanan di lakukan pada suhu ruang, pada kemasan diberi label tgl expired dan tanggal dibuka	Y	-	T	Y	Y	-
12.	Penyimpanan minyak goreng	F	Debu, endapan minyak, kerusakan kemasan	Sistem penyimpanan tidak sesuai	L	M	TS	Manajemen sistem penyimpanan dengan prinsip FIFO, FEFO, penyimpanan di lakukan pada suhu ruang, pada kemasan diberi label tgl expired dan tanggal dibuka	Y	-	T	Y	Y	-
13.	Pencucian bahan: bawang putih, bawang merah, daun bawang	B	E.Coli	Kontaminasi silang dari air yang tercemar	H	M	S	Pencucian Menggunakan Air yang bersih	Y	-	T	Y	Y	-
			Salmonella		H	M	S							
14.	Pemasakan Tempe beserta adonan	K	Residu Sabun Cuci Peralatan Masak	Pembilasan yang kurang bersih pada saat pencucian alat masak	L	L	TS	Membilas peralatan masak sampai bersih dengan air mengalir	Y	-	T	T	-	-
		B	E. Coli	Pemasakan yang kurang matang atau tidak sesuai.	H	H	S	Memasak sesuai waktu dan suhu yang sesuai	Y	-	T	Y	Y	-
			Salmonella Staphylococcus		H	H	S							
15.	Penggorengan tempe	B	E.coli Salmonela Staphylococcus	Pemasakan yang kurang matang atau tidak sesuai	H	H	S	Memasak sesuai waktu dan suhu yang sesuai	Y	-	Y	-	-	CCP 1

16.	Penyajian/ <i>plating</i>	F	Debu, kotoran, .rambut	Kontaminasi dari udara sekitar, tidak ada alat untuk mempertahanka n suhu	L	L	TS	Membersihkan dan meneliti area perlakuan, serta penjamah menggunakan APD	Y	-	T	Y	T	CCP 2
-----	------------------------------	---	------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	----	-----------------------------------------------------------------------------------	---	---	---	---	---	----------

Tabel 3.26 Jaminan Mutu Tempe Mendoan

NO. CCP	LANGKAH	PRINSIP 3. BATAS KRITIS	PRINSIP 4. PEMANTAUAN	PRINSIP 5. KOREKSI & TINDAKAN KOREKSI	PRINSIP 6. VERIFIKASI
1.	Penggorengan tempe	Digoreng dengan minyak goreng dengan suhu $\pm 160^{\circ}\text{C}$ kurang lebih 5-10 menit sehingga matang dengan sempurna sehingga bakteri mati.	Memastikan suhu yang dipergunakan dan lama waktu agar matang sempurna dan merata	Penggunaan APD lengkap, Suhu menggoreng yang tepat yakni suhu $\pm 160^{\circ}\text{C}$ kurang lebih 5-10 menit	Pengecekan kembali alat yang dipergunakan seperti termometer dan <i>timer</i>
2.	Penyajian	Penyajian dilakukan tidak lebih dari 30 menit saat makanan telah masak atau matang agar tidak terjadi kontaminasi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan <i>plating</i> makanan agar segera bisa di distribusikan</li> <li>- Makanan yang sudah matang sesegera mungkin di distribusikan</li> </ul>	Makanan yang jangka tunggu setelah matang lebih dari 30 menit setelah matang dipanaskan ulang	Pengecekan kembali alat yang dipergunakan seperti termometer dan <i>timer</i>

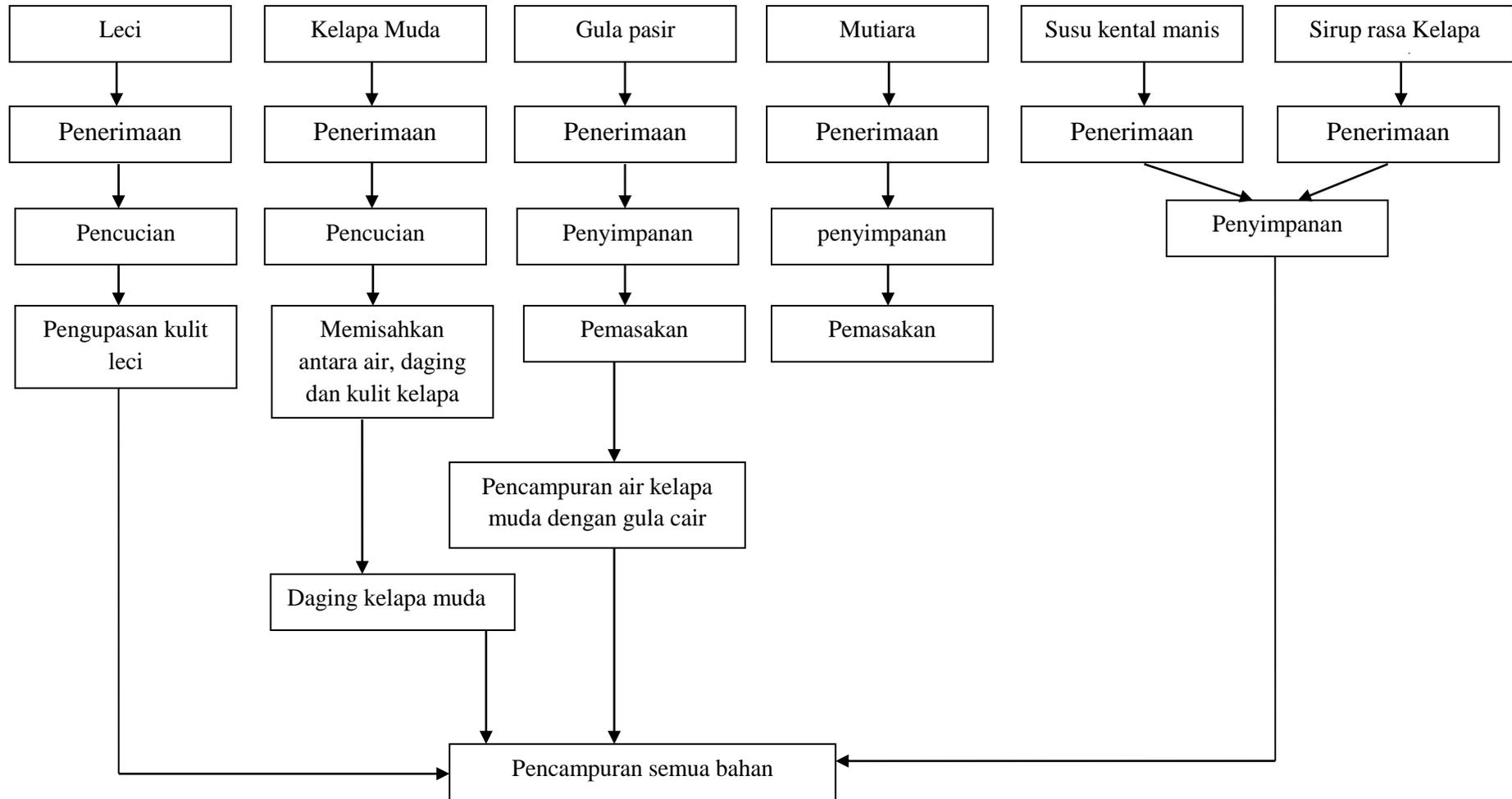
**d. Es Leci dan Kelapa Muda**

Tabel 3.27 Deskripsi prroduk Es Leci dan Kelapa Muda

<b>Indikator</b>	<b>Deskripsi</b>
<b>Nama Produk</b>	Turn Of Es Leci Kelapa Muda
<b>Komposisi Produk</b>	Buah leci Kelapa Muda Mutiara Air kelapa muda Gula cair Susu kental manis Sirup kelapa muda
<b>Karakteristik Produk</b>	Warna merah muda dan putih, khas aroma kelapa muda dan leci, tekstus cair dan lembut
<b>Kategori Proses (Metode Pengolahan)</b>	Mutiara dan gula direbus
<b>Karakteristik keamanan pangan (bahaya biologi, fisik, kimia)</b>	Fisik : kulit kelapa muda
<b>Pengemas Primer</b>	Disajikan dalam gelas plating
<b>Pengemas Sekunder (termasuk pengemas untuk transportasi)</b>	Pengemas sekunder adalah kereta makan pasien sebagai alat transportasi sebelum disajikan
<b>Kondisi Penyimpanan</b>	Suhu lemari pendingin
<b>Umur Simpan</b>	± 4 - 6 jam
<b>Metode distribusi</b>	Sentralisasi: terpusat dari ruang pengolahan langsung ke pasien
<b>Target Pengguna (Sasaran)</b>	Snack berupa es yang diberikan pada menu makan siang kelas 1 yang mendapat diet makanan biasa N

Tabel 3.28 Karakteristik Bahan Baku Es Leci dan kelapa Muda

No	Jenis Bahan Baku	Kriteria penerimaan Bahan Baku
1.	Leci	Karakteristik fisik: 1. Buah dalam keadaan bersih 2. Kulit buah leci tidak rusak 3. Warna kulit merah cerah
2.	Kelapa Muda	Karakteristik fisik : 1. Warna kulit kelapa masih hijau muda 2. Kandungan air kelapa masih segar 3. Tekstur kelapa masih lembek dan sedikit kenyal
3	Mutiara	Karakteristik fisik : 1. Warna merah muda 2. Tekstur tidak keras
4.	Air kelapa muda	Karakteristik fisik : 1. Kandungan air kelapa masih banyak dan segar 2. Warna putih keruh
5	Air Gula	Karakteristik fisik : 1. Tidak ada gumpalan gula 2. Warna kecoklatan bening
6.	Susu kental manis	Karakteristik fisik : 1. Kemasan kaleng tidak rusak 2. Tidak kadaluarsa 3. Cara penyimpanan benar
7.	Sirup kelapa muda	Karakteristik fisik : 1. Kemasan tidak rusak 2. Cara penyimpanan yang benar 3. Tidak kadaluarsa



Gambar 3.15 Diagram Alir Pembuatan Leci Kelapa Muda

Tabel 3.29 Analisa Bahaya Es Leci dan Kelapa Muda

PRINSIP 1								PRINSIP 2						
NO	LANGKAH	POTENSI BAHAYA		SUMBER BAHAYA	ANALISA RESIKO			TINDAKAN PENCEGAHAN	P1 a	P1 b	P2	P3	P4	CCP
		F/B/K	JENIS		KEPARAHAN	PELUANG	SIGNIFIKAN/ TDK SIGNIFIKAN							
1.	Penerimaan bahan leci	F	Adanya kotoran busuk	Kebersihan dari <i>supplier</i>	L	M	TS	Mengecek kembali saat penerimaan dan mencuci kembali buah leci yang sudah diterima dari <i>supplier</i>	Y	-	T	-	-	-
2.	Penerimaan Kelapa Muda	F	Adanya kotoran dan rusak	Kebersihan saat pengemasan oleh <i>supplier</i>	L	M	TS	Mengecek kembali saat penerimaan dan pencucian dengan air mengalir	T	-	T	-	-	-
3.	Penerimaan gula	F	Adanya kotoran batu kerikil kecil	Kebersihan saat pengemasan oleh <i>supplier</i>	L	M	TS	Mengecek kembali, membersihkan kerikil dan dibungkus dengan baik	T	-	T	-	-	-

		B	Serangga kecil	Kemasan sedikit terbuka	L	L	TS	Mengecek kembali dan dibungkus dengan baik	Y	-	T	Y	Y	-
4.	Penerimaan Susu Kental Manis	F	Kemasan Rusak	Kemasan sedikit terbuka	L	L	TS	Mengecek kembali dan pengembalian barang rusak kemudian diganti dengan yang baru	Y	-	Y	-	-	-
5.	Penerimaan sirup rasa Kelapa Muda	F	Kemasan Rusak	Kemasan sedikit terbuka	H	M	S	Mengecek kembali dan pengembalian barang rusak kemudian diganti dengan yang baru	T	T	-	-	-	-
6.	Penerimaan mutiara		Kemasan Rusak	Kemasan sedikit terbuka	H	M	S	Mengecek kembali dan pengembalian barang rusak kemudian diganti dengan yang baru	T	T	-	-	-	-
7.	Penyimpanan buahleci	F	Debu	Penyimpanan buah leci pada wadah yang tidak tertutup	L	L	TS	Menyimpan leci dalam wadah yang tertutup rapat dan tidak lembab	T	-	T	-	-	-

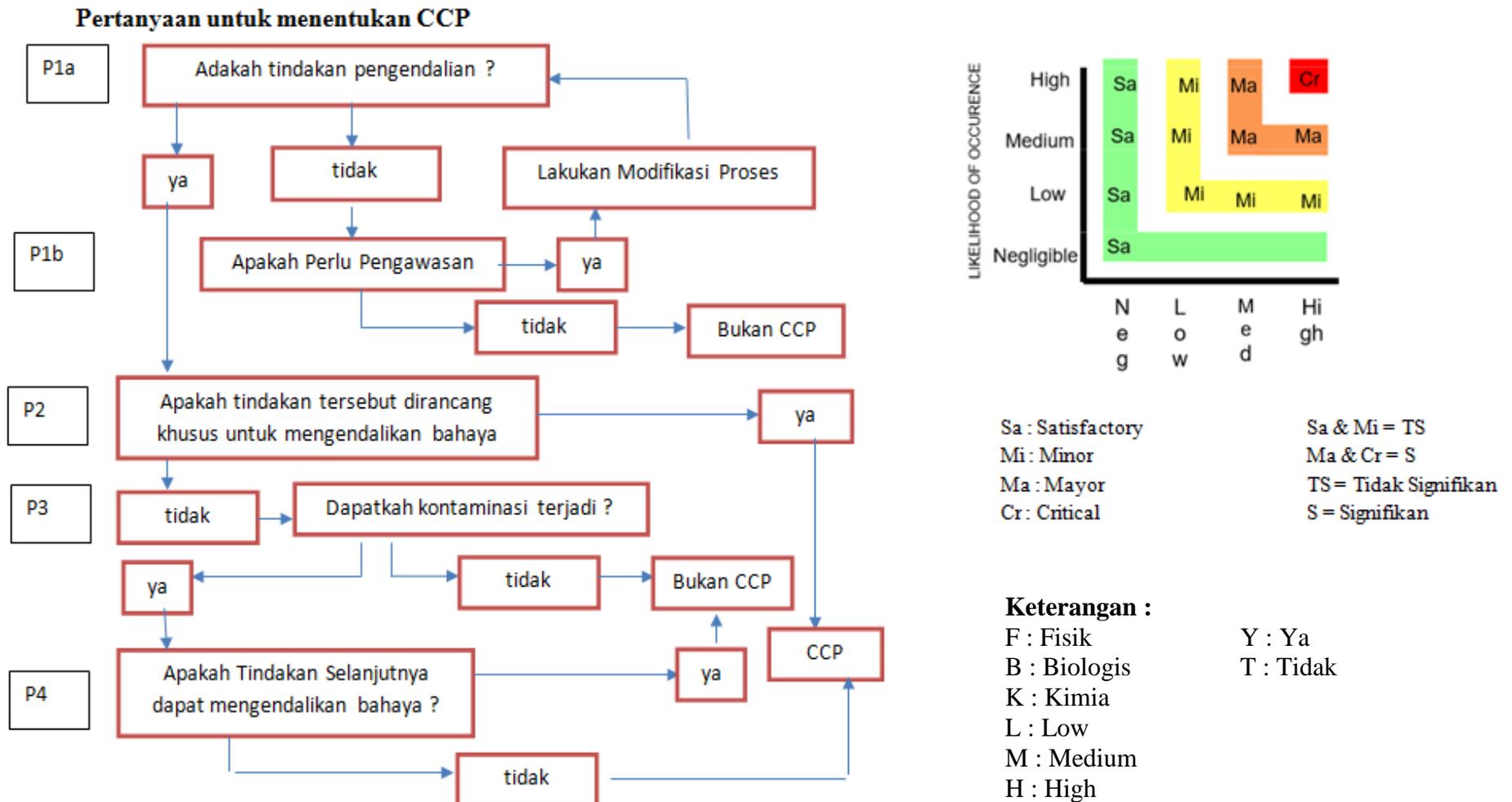
		B	Jamur	Penyimpanan pada suhu terlalu lembab	L	M	S	Disimpan dalam suhu yang sesuai dan kering						
8.	Penyimpanan kelapa muda	F	Debu	Kebersihan kulit kelapa muda	H	H	S	Pencucian kelapa sebelum penyimpanan	T	Y	T	Y	Y	-
9.	Penyimpanan mutiara	F	Jamur	Penyimpanan pada tempat yang terlalu lembab	H	H	S	Disimpan pada suhu ruang dan kering	T	Y	T	Y	Y	-
10	Penyimpanan Gula	B	Serangga kecil	Penyimpanan gula dengan wadah tertutup kurang rapat	L	M	TS	Disimpan dengan wadah yang tertutup rapat	T	Y	T	Y	Y	-
11.	Penyimpanan susu kental manis	B	Serangga kecil	Penyimpanan susu kental manis dengan wadah tertutup yang kurang rapat	L	M	TS	Disimpan dengan wadah yang tertutup rapat	T	Y	T	Y	Y	-
12.	Pencucian buah leci	B	<i>E.Coli</i> <i>Salmonella</i>	Air yang digunakan untuk mencuci	L	M	TS	Dicuci dengan bersih dan menggunakan air mengalir	T	Y	T	Y	Y	-
13.	Pemisahan daging kelapa muda dengan kulitnya	K	Residu Sabun Cuci Peralatan	Pembilasan yang kurang bersih pada saat pencucian	L	M	TS	Membilas peralatan masak sampai bersih	T	Y	T	Y	Y	-

				alat											
		B	<i>E.Coli</i> <i>Salmonella</i>	Penjamah	H	M	S	Mencuci tangan sebelum menjamah bahan makanan	Y	-	T	Y	Y	-	
14	Pemasakan mutiara	K	Residu Sabun Cuci Peralatan Masak	Pembilasan yang kurang bersih pada saat pencucian alat masak	L	L	TS	Membilas peralatan masak sampai bersih	Y	-	Y	-	-	CCP	
		B	<i>E.Coli</i> <i>Salmonella</i>	Air yang digunakan untuk memasak	H	H	S	Memasak dengan waktu dan suhu yang sesuai	Y	-	T	Y	Y	-	
15	Pemasakan gula	K	Residu Sabun Cuci Peralatan Masak	Pembilasan yang kurang bersih pada saat pencucian alat masak	L	L	TS	Membilas peralatan masak sampai bersih	Y	-	Y	-	-	CCP 1	
		B	<i>E.Coli</i> <i>Salmonella</i>	Air yang digunakan untuk memasak	H	H	S	Memasak dengan waktu dan suhu yang sesuai	Y	-	T	Y	Y	-	

16	Pencampuran semua bahan es	K	Residu Sabun Cuci Peralatan Masak	Pembilasan yang kurang bersih pada saat pencucian alat masak	L	L	TS	Membilas peralatan masak sampai bersih	Y	-	Y	-	-	CCP 2
		B	<i>E.Coli</i> <i>Salmonella</i>	Air yang digunakan untuk memasak	H	H	S	Memasak dengan waktu dan suhu yang sesuai	Y	-	T	Y	Y	-
17.	Penyimpanan turn of es leci dan kelapa muda	F	Debu	Kontaminasi Debu dari Udara Sekitar	L	L	TS	Menyimpan es yang sudah siap dalam keadaan yang tertutup	Y	-	T	Y	T	-
		B	Salmonella	Waktu Tunggu Makanan yang >2 jam dan Penyimpanan pada suhu ruang	M	M	S	Es yang sudah siap sebaiknya langsung disajikan	Y	-	T	T	-	-
18.	Penyajian	F	Rambut	Penjamahmakanan	H	M	S	Kebersihan alat dan menggunakan APD (penutupkepala)	Y	-	T	T	-	-
		B	<i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i>	Penjamahmakanan	H	M	S	Kebersihan alat dan	Y	-	Y	T	-	-

Tabel 3.30 Rencana Kerja Jaminan Mutu Turn Of Es Leci Dan Kelapa Muda

NO. CCP	LANGKAH	PRINSIP 3. BATAS KRITIS	PRINSIP 4. PEMANTAUAN	PRINSIP 5. KOREKSI & TINDAKAN KOREKSI	PRINSIP 6. VERIFIKASI
1	Pemasakan air gula dan mutiara	Pemasakan air gula dan mutiara dengan peralatan yang bebas residu sabun cuci	Pemilik usaha mencuci dan membilas peralatan yang digunakan untuk memasak air gula dan mutiara hingga tidak ada residu sabun dan sisa makanan yang menempel diperalatan.	Membilas kembali peralatan jika terdapat residu sabun cuci	Pengecekan kondisi peralatan masak
2	Pengupasan Kelapa Muda	Pengupasan Kelapa Muda peralatan yang bebas residu sabun cuci	Pemilik usaha mencuci dan membilas peralatan yang digunakan untuk mengupas kelapa muda hingga tidak ada residu sabun dan sisa makanan yang menempel diperalatan.	Membilas kembali peralatan jika terdapat residu sabun cuci	Pengecekan kondisi peralatan mengupas
3	Penyajian	Penjamah makanan harus dalam keadaan bersih serata menggunakan APD secara lengkap seperti masker, <i>hand gloves</i> , dll.	Pemantau terhadap disiplin penjamah makanan pada saat pemorsian/penyajian.	Melakukan teguran kepada penjamah makanan yang belum menggunakan APD secara lengkap pada saat pemorsian / penyajian.	Memastikan penjamah makanan taat dan patuh menggunakan APD pada saat pemorsian / penyajian.



Gambar 3.16 Diagram Pertanyaan untuk menentukan CCP

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

1. Rumah Sakit Islam Surabaya adalah salah satu rumah sakit Tipe B yang ada di Surabaya.
2. RSI Surabaya berada dibawah YARSIS (Yayasan Rumah Sakit Islam Surabaya) dan beroperasi sejak tahun 1975. Saat ini RSI Surabaya mempunyai fasilitas –fasilitas tambahan yang terus dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan pasien akan fasilitas kesehatan Instalasi gizi RSI Surabaya merupakan unit pelaksana penyelenggaraan makanan dan asuhan gizi untuk pasien yang ada di RSI Surabaya.
3. Alur kerja produksi makanan dimulai dari pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian, distribusi dan penyajian.
4. Ketepatan waktu pada saat distribsi makan sudah tepat waktu dan sesuai dengan diet yang dianjurkan.
5. Manajemen sumber daya manusia, jumlah ahli gizi sudah sesuai dengan kebutuhan namun, untuk tenaga kerja penyelenggaraan makanan masih belum sesuai kebutuhan dan masih terdapat beban kerja yang belum merata antar *shift* kerja
6. Manajemen produksi di instalasi gizi RSI Surabaya dilakukan dengan alur yang sistematis mulai dari pemesanan bahan hingga penyajian meskipun, ada beberapa hal yang masih belum tepat seperti tidak sesuainya suhu ruang penyimpanan bahan kering, belum tersedianya area persiapan khusus untuk sayur dan buah, kurang luasnya area pemorsian, masih terdapat ketidak seragaman dalam proses pemorsian buah, masih terdapat jeda waktu dari makanan matang hingga proses pemorsian dan dari pemorsian ke proses *wrapping* terutama pada pemorsian makanan anak.
7. Higiene dan sanitasi yang diterapkan di RSI Surabaya sudah cukup sesuai.
8. Manajemen pengolahan limbah padat telah dilaksanakan dengan baik yaitu melalui pembersihan ruangan dan pengambilan sampah ruangan secara rutin oleh petugas kebersihan. Selain itu, juga sudah ada sistem *grase trap* untuk menangkap minyak yang larut bersama air.

#### 4.2 Saran

1. Sebaiknya untuk porsi kerja baik ahli gizi maupun staff gizi dapat diatur kembali agar dapat sesuai dengan beban kerja dan porsi kerja sehingga tidak terjadi ketimpangan.
2. Sebaiknya dilakukan penentuan jumlah sampel pasien setiap bulannya untuk mengisi kuesioner kepuasan pelayanan makan oleh unit gizi RSI Surabaya sehingga, data yang didapat setiap bulannya adalah data yang valid dan dapat menggambarkan tingkat kepuasan pasien.
3. Sebaiknya dilakukan pengaturan suhu yang ada di ruang penyimpanan bahan kering agar suhu ruangan sesuai dengan standar penyimpanan bahan kering.
4. Bahan makanan yang sudah matang sebelum masuk ke tahap pemorsian hendaknya diletakkan dalam wadah yang tertutup.
5. Disarankan untuk mengatur alur pemorsian makanan agar bisa berjalan searah dan tidak membutuhkan rak di tengah – tengah ruangan pemorsian yang digunakan untuk menata piring makan sebelum di *wrapping*.
6. Sebaiknya pihak unit gizi RSI Surabaya menambah jumlah *trolley* yang dilengkapi dengan sistem penghangat makanan dan melakukan evaluasi jam distribusi makan sore agar makanan sampai pada pasien masih dalam keadaan hangat dan enak untuk disantap.
7. Disarankan untuk ahli gizi dan staff gizi lebih memperhatikan penggunaan APD yang sesuai dengan SOP yang sudah ditentukan oleh pihak Instalasi Gizi.

**Lampiran 1. Daftar Siklus Menu 10 hari dan Menu ke 31 Instalasi Gizi RSI Surabaya****Menu 1**

Menu	Nasi	Tim	BK	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Soto ayam dada suwir (30gr)	Soto ayam dada suwir (30gr)	Soto ayam dada suwir (30gr)	Soto ayam bola daging
Lauk nabati	Krupuk udang + Perkedel kentang	Krupuk udang + Perkedel kentang	Perkedel kentang panggang	Perkedel kentang panggang
Extra 1 dan VIP	Telur asin	Telur asin	Telur asin	Telur asin
Sayur	Tauge + Suun	Tauge + Suun	Tauge + Suun	Suun
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Turn Of Omelet	Turn Of Omelet	Turn Of Omelet	Turn Of Omelet
Lauk nabati	Tahu bacem goreng	Tahu bacem goreng	Tahu bacem	Tahu bacem
Extra 1 dan VIP	Sate udang bb carel	Sate udang bb carel	Sate udang bb carel	Sate baksobb carel
Sayur	Sup : Brokoli, tauge, mie	Sup : Brokoli, tauge, mie	Sup : Brokoli, tauge, mie	Sup : mie
Buah	Semangka	Semangka	Papaya	Papaya
Buah I. VIP. VVIP	Anggur 50 gr	Anggur 50 gr		
Snack extra I & VIP	Serbat melon	Serbat melon	Serbat melon	Jus melon
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Kakap goreng tepung	Kakap goreng tepung	Rolade kakap (Rg Kelainan : Rolade)	Rolade daging
Lauk nabati	Perkedel tahu bulat (2 bh)	Perkedel tahu bulat	Perkedel tahu bulat	Tahu
Extra 1 dan VIP	Crispy Seafood	Crispy Seafood	Crispy Seafood	Bola daging
Sayur	Cap cay : Wortel, Brokoli, Sawi daging	Cap cay : Wortel, Brokoli, Sawi daging	Cap cay : Wortel, Brunkul	Cap cay : Wortel
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang
VIP, I, II	Snack	Snack	Snack	Snack

**Menu 2**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Asem-asem bandeng	Asem-asem bandeng	Asem-asem bandeng	Nuget bandeng
Lauk nabati	Tahu wortel	Tahu wortel	Tahu wortel	Tahu wortel
Extra 1 dan VIP	Bola-bola kakap goreng	Bola-bola kakap goreng	Bola-bola kakap goreng	Bola-bola kakap / susu UHT
Sayur	Wortel	Wortel	Wortel	Wortel
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Empal Kelem	Empal Kelem	Rolade daging	Rolade daging
Lauk nabati	Tempe bolognese cabe hijau	Tempe bolognese cabe hijau	Tempe bolognese (tomat blender)	Tempe bolognese (tomat blender)
Extra 1 dan VIP	Oseng-oseng bakso	Oseng-oseng bakso	Oseng-oseng bakso	Oseng-oseng bakso
Sayur	Kimlo : Wortel, buncis, jamur, suun			
Buah	Melon	Melon	Melon	Pepaya
Buah I, VIP, VVIP	Manggis	Manggis	Manggis	
Snack extra 1 dan VIP	Sup buah : melon pepaya stuf nanas	Sup buah : melon pepaya stuf nanas	Sup buah : melon pepaya stuf	Sup buah : pepaya
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Ayam opor (dada dadu)	Ayam dadu saos inggris	Ayam dadu saos inggris	Nuget ayam
Lauk nabati	Tahu gulung goreng	Tahu gulung wortel	Tahu gulung wortel	Tahu gulung wortel
Extra 1 dan VIP	Omelet sosis	Omelet sosis	Omelet sosis	Omelet sosis
Sayur	Gudeg : tewel	Sayur bening bayam wortel	Sayur bening bayam wortel	Sayur bening bayam wortel
Buah	Pisang ambon	Pisang ambon	Pisang ambon	Pisang ambon
VIP, I, II	Snack	Snack	Snack	Snack

**Menu 3**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Telur dadar	Telur dadar	Telur dadar (PTAC : oseng daging cacah)	Telur dadar
Lauk nabati	Tahu goreng	Tahu goreng	Oseng tahu bb iris	Oseng tahu bb iris
Extra 1 dan VIP	Udang tempura	Balab udang	Balab udang	Botok cacah daging
Sayur	Tauge + Kenikir	Balab :ambah + mie	Balab :ambah + mie	Balab : mie
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Ayam paha goreng tepung	Ayam paha goreng tepung	Rolade ayam	Rolade ayam
Lauk nabati	Perkedel tempe	Perkedel tempe	Perkedel tempe bakar	
Extra 1 dan VIP	Bothok daging	Bothok daging	Bothok daging	Kakap asam manis (tomat blender)
Sayur	Sup jagung : jagung, buncis, wortel (jagung blender)	Sup jagung : jagung, buncis, wortel	Sup jagung : buncis, wortel	Sup jagung : wortel, tahu
Buah	Semangka	Semangka	Pepaya	Pepaya
Snack extra 1 dan VIP	Es buah serut apel, buah naga	Es buah serut apel, buah naga	Es buah serut apel, buah naga	Es buah serut apel
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Rawon daging	Daging abe suwir	Daging abe suwir	Rolade daging
Lauk nabati	Kerupuk udang + tempe goreng	Tahu bacem	Tahu bacem	
Extra 1 dan VIP	Telur asin	Telur asin	Telur asin	Telur asin
Sayur	Cambah pendek rebus	Cah : wortel, brunkul	Cah : wortel, brunkul	Cah ; wortel
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang

**Menu 4**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Ayam goreng serundeng (paha)	Ayam goreng serundeng	Nuget ayam	Nuget ayam
Lauk nabati	Tempe goreng	Tempe goreng	Mapo tempe	Tahu mapo
Extra 1 dan VIP	Udang goreng tepung	Udang goreng tepung	Ca udang bb iris	Ca udang bb iris
Sayur	Pecel : bayam, tauge, kacang pjj	Tumis: wortel, kacang pjj	Tumis: wortel, kacang pjj	Kaldu
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Osik daging	Osik daging	Spiku daging	Spiku daging
Lauk nabati	Dadar jagung	Dadar jagung	Dadar jagung goreng	Dadar jagung giling kukus
Extra 1 dan VIP	Bothok telur asin (1 bh)	Bothok telur asin	Bothok telur asin	Bothok telur asin
Sayur	Sayur bening : bayam gambas, jagung muda (RS:Labu air)	Sayur bening : bayam gambas, jagung muda	Sayur bening : bayam gambas	Sayur bening : bayam muda
Buah	Timun mas	Timun mas	Timun mas	Timun mas
Snack extra dan VIP	Es cao	Es cao	Es cao	Es cao
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Kakap goreng tepung	Kakap goreng tepung	Rolade kakap	Rolade kakap
Lauk nabati	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu bb saus tiram	Tahu bb saus tiram
Extra 1 dan VIP	Oseng bakso jamur	Oseng bakso jamur	Oseng bakso jamur	Oseng bakso jamur
Sayur	Sup : buncis, wortel, makaroni	Sup : buncis, wortel, makaroni	Sup : buncis, wortel, makaroni	Sup : wortel, makaroni
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang
VIP, I, II	Snack	Snack	Snack	Snack

**Menu 5**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Soto ayam dada suwir	Soto ayam dada suwir	Soto ayam dada suwir	Soto bola ayam
Lauk nabati	Kerupuk udang + perkedel kentang	perkedel kentang	perkedel kentang	perkedel kentang
Extra 1 dan VIP	Telur asin	Telur asin	Telur asin	Telur asin
Sayur	Suun, tauge	Suun, tauge	Suun, tauge	Suun, tauge
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Dadar isi kukus	Dadar isi kukus	Dadar isi kukus	Dadar isi kukus
Lauk nabati	Tahu bacem	Tahu bacem	Tahu bacem	Tahu bacem
Extra 1 dan VIP	Cap cay udang bakso	Cap cay udang bakso	Cap cay udang bakso	Cap cay udang bakso
Sayur	Cap cay kering : wortel, brunkul, janten, kapri	Cap cay kering : wortel, brunkul, janten, kapri	Cap cay: wortel, brunkul, janten, kapri	Cap cay wortel
Buah	melon	Melon	melon	melon
Buah I, VIP, VVIP	Sawo	Sawo	Sawo	
Snack extra 1 & VIP	Jus jambu	Jus jambu	Jus jambu	Jus jambu
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Bistik daging	Bistik daging	Rolade daging	Rolade daging
Lauk nabati	Kering tempe (irisiran kecil-kecil)	Kering tempe	Kering tempe	Tahu
Extra 1 dan VIP	Gadon ayam	Gadon ayam	Gadon ayam	Gadon ayam
Sayur	Sayur asem : kacang pjpg, krai,ambah dele	Sayur asem : kacang pjpg, krai,ambah dele	Sayur asem : kacang pjpg, krai,ambah dele	Sayur asem : krai tanpa biji
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang
VIP, I, II	Snack	Snack	Snack	Snack

**Menu 6**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Ayam suwir ungkep	Ayam suwir ungkep	Ayam suwir ungkep	Bakso
Lauk nabati	Tahu goreng	Tahu goreng	Oseng tahu	Tahu
Extra 1 dan VIP	Crispy seafood	Crispy seafood	Siomay	Siomay
Sayur	Sup : bihun, sawi daging, wortel, kentang		Sup : bihun, sawi daging, wortel, kentang kotak kecil	Sup : bihun, wortel, kentang
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Bali telur	Bali telur	Fuyunghay	Fuyunghay
Lauk nabati	Ote-ote tahu sayur	Ote-ote tahu sayur	Tahu saus inggris	Tahu saus inggris
Extra 1 dan VIP	Samosa daging	Samosa daging	Samosa daging	Samosa daging
Sayur	Bobor bayam, labu air	Bobor bayam, labu air	Bening bayam (BK + anak)	Bobor labu air
Buah	Semangka	Semangka	Pepaya	Pepaya
Snack extra 1 dan VIP	Es mutiara degan, leci, susu	Es mutiara degan, leci, susu	Es mutiara degan, leci, susu	Es mutiara leci, susu
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Ayam goreng tepung (paha)	Ayam goreng tepung (paha)	Spiku ayam	Telur fuyunghay
Lauk nabati	Tempe mendoan	Tempe mendoan	Tempe tumbuk kemangi	Tempe tumbuk kemangi
Extra 1 dan VIP	Otak-otak bandeng	Otak-otak bandeng	Otak-otak bandeng	Otak-otak bandeng
Sayur	Cah : wortel, sawi putih, jagung manis cabe ijo	Cah : wortel, sawi putih, jagung manis cabe ijo	Cah : wortel, kembang tahu, gambas	Cah : wortel, kembang tahu
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang
VIP, I, II	Snack	Snack	Snack	Snack

**Menu 7**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Ayam goreng tepung (dada)	Ayam goreng tepung (dada)	Rolade ayam	Susu 1 sdm
Lauk nabati	Tahu goreng	Tahu goreng	Tumis tahu daun bawang	Orak arik tahu
Extra 1 dan VIP	Balap udang	Balap udang	Balap udang	
Sayur	Balap cambah mie	Balap cambah mie	Balap cambah mie	
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Garang asem bola tengiri, kemangi, lombok merah	Garang asem bola tengiri, kemangi, lombok merah	Garang asem bola tengiri, kemangi, lombok merah	Garang asem bola tengiri, kemangi
Lauk nabati	Tahu	Tahu	Tahu	Tahu
Extra 1 dan VIP	Empal daging	Empal daging	Empal daging suwir	Empal daging suwir
Buah	Jeruk manis	Jeruk manis	Papaya	Papaya
Ekstra 1 dan VIP	Es cincau kelapa muda			
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Petis lading telur	Petis lading telur	Petis lading telur + tahu	Petis lading telur + tahu
Lauk nabati	Perkedel tempe	Perkedel tempe	Tempe oseng bb iris	Tempe oseng bb iris
Extra 1 dan VIP	Ayam bacem	Ayam bacem	Ayam bacem	Ayam bacem
Penjaga VIP	Sambal petis lading			
Ekstra I dan VIP	Bistik daging	Bistik daging	Bistik bola daging	Bistik bola daging
Sayur	Sambal goreng merah : manisa	Say Sambal goreng merah : manisa	Sayur asem : kc. Panjang, krai	Sayur asem : krai
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang
VIP, I, II	Snack	Snack	Snack	Snack

**Menu 8**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Empal ayam fillet	Bakso bihun ayam sayuran	Bakso bihun ayam sayuran	Bakso bihun ayam sayuran
Lauk nabati	Tahu goreng	Tahu goreng	Tumis tahu daun bawang	Tumis tahu daun bawang
Extra 1 dan VIP	Udang goreng	Udang goreng	Ca udang	Ca udang
Sayur	Pecel : kc. Panjang + cambah pendek	Ca kc. Panjang + cambah pendek	Ca kc. Panjang + cambah pendek	Ca kc. Panjang + cambah pendek
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Bandeng goreng tepung	Bandeng goreng tepung	Bandeng pepes	Nuget bandung
Lauk nabati	Kering kentang kc. tanah	Kering kentang kc. tanah	Kentang saus tiram bb iris	Kentang saus tiram bb iris
Extra 1 dan VIP	Daging suwir	Daging suwir	Daging suwir	Daging suwir
Sayur	Sup : gambas, misoa	Sup : gambas, misoa	Sup : gambas, misoa	Sup : misoa
Buah	Semangka	Semangka	Pepaya	Pepaya
Ekstra 1 dan VIP	Es shanghai (degan, nanas, kc. merah)			Es degan
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Krengseng daging	Krengseng daging	Oseng daging bb iris	Oseng bola daging bb iris
Lauk nabati	Perkedel tahu cetak grg	Perkedel tahu cetak grg	Perkedel tahu cetak	Perkedel tahu cetak
Extra 1 dan VIP	Siomay ayam rsi	Siomay ayam rsi	Siomay ayam rsi	Siomay ayam rsi
Sayur	Lodeh : kc. Panjang, terong, lom ijo ale	Lodeh : kc. Panjang, terong, lom ijo ale	Lodeh : kc. Panjang, terong	Lodeh : terong tanpa biji
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang
VIP, I, II	Snack	Snack	Snack	Snack

**Menu 9**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Soto ayam dada suwir	Soto ayam dada suwir	Soto ayam dada suwir	Soto bola daging suwir
Lauk nabati	Kerupuk udang	Perkedel kentang	Perkedel kentang	Perkedel kentang
Extra 1 dan VIP	Telur asin + perkedel	Telur asin	Telur asin	Telur asin
Sayur	Suun, tauge	Suun, tauge	Suun, tauge	Suun
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Telur ceplok cetak	Telur ceplok cetak	Telur ceplok cetak (PTAC : Rolade)	Telur ceplok cetak
Lauk nabati	Dadar jagung	Dadar jagung	Dadar jagung	Dadar jagung
Extra 1 dan VIP	Otak-otak ikan	Otak-otak ikan	Otak-otak ikan	Otak-otak ikan
Sayur	Sayur menir : bayam, manisa, jagung	Sayur menir : bayam, manisa, jagung	Sayur menir : bayam, manisa	Sayur menir : bayam
Buah	Pepaya	Pepaya	Pepaya	Pepaya
Snack extra 1 & VIP	Es bandrek	Es bandrek	Es bandrek	Susu uht
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Kakap asam manis	Kakap asam manis	Kakap asam manis (tomat blender)	Kakap asam manis (tomat blender)
Lauk nabati	Tahu bacem	Tahu bacem	Tahu bacem	Tahu bacem
Extra 1 dan VIP	Capcay bakso	Capcay bakso	Capcay bakso	Capcay bakso
Sayur	Capcay : sawi daging, wortel, brunkul	Capcay : sawi daging, wortel, brunkul	Capcay : wortel, brunkul	Capcay : wortel
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang
VIP, I, II	Snack	Snack	Snack	Snack

**Menu 10**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Ayam goreng tepung	Ayam goreng tepung	Nugget cetak ayam	Nugget cetak ayam
Lauk nabati	Tempe goreng	Tempe goreng	Nugget tempe	Oseng tahu bb iris
Extra 1 dan VIP	Rempeyek udang	Rempeyek udang	Oseng udang	Oseng bakso
Sayur	Pecel : kc. Panjang, tauge, kol	Tumis buncis + wortel (kotak-kotak kecil seperti sup jagung)	Tumis buncis baby bb iris	Kaldu
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Empal daging	Empal daging	Rolade daging	Rolade daging
Lauk nabati	Tempe mendoan	Tempe mendoan	Oseng tempe	Oseng tahu
Extra 1 dan VIP	Garang asem/ Botok ayam	Garang asem/ Botok ayam	Garang asem/ Botok ayam	Garang asem/ Botok ayam
Sayur	Sayur asem jakarta : kc. Panjang, krai, daun so, jagung muda	Sayur asem jakarta : kc. Panjang, krai, daun so, jagung muda	Sayur asem jakarta : kc. Panjang, krai	Sayur asem jakarta : krai tanpa biji
Buah	Jeruk manis	Jeruk manis	Pepaya	Pepaya
Snack extra I, VIP	Es kopyor	Es kopyor	Es kopyor	Es kopyor
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Telur panggang variasi	Telur panggang variasi	Telur panggang variasi	Telur panggang variasi
Lauk nabati	Tahu isi goreng	Tahu isi goreng	Tahu isi kukus	Tahu isi kukus
Extra 1 dan VIP	Crispy seafood	Crispy seafood	Siomay	Bakso
Sayur	Mi kuah jawa + sawi daging	Mi kuah jawa + sawi daging	Mi kuah jawa + wortel	Mi kuah jawa + wortel
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang
VIP, I, II	Snack	Snack	Snack	Snack

**Menu 11**

Menu	Nasi	Tim	Bk	TD
<b>Makan pagi</b>				
Lauk Hewani	Nuget	Nuget	Nuget	TP beras 2 sdm
Lauk nabati	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu isi ayam	Saus 1 sdm
Extra 1 dan VIP	Susu	Susu	Susu	Susu
Sayur	Cah manisa bb iris	Cah manisa bb iris	Cah manisa	
<b>Makan Siang</b>				
Lauk Hewani	Bandeng santan suun cabe hijau	Bandeng santan suun cabe hijau	Nuget bandeng	TP maizena 1 sdm, TP beras 1 sdm
Lauk nabati	Oseng tempe cabe hijau	Oseng tempe cabe hijau	Oseng tempe cabe	Daging cacah 1 sdm
Extra 1 dan VIP	Omelet telur sosis	Omelet telur sosis	Omelet telur sosis	Minyak jagung 1 sdm
Sayur	Oseng pepaya muda, kc. Panjang bb iris	Oseng pepaya muda, kc. Panjang bb iris	Oseng pepaya muda, kc. Panjang bb iris	Minyak 1 sdt, seledri
Buah	Melon	Melon	Melon	Papaya
Snack extra 1 dan VIP	Jus jambu	Jus jambu	Jus jambu	
<b>Makan sore</b>				
Lauk Hewani	Telur dadar	Telur dadar	Telur dadar	TP beras 1 sdm
Lauk nabati	Perkedel tahu goreng	Perkedel tahu goreng	Perkedel tahu cetak	Tahu
Extra 1 dan VIP	Sate bakso kecap	Sate bakso kecap	Sate bakso kecap	Wortel
Sayur	Sup jagung + wortel + bengkuang	Sup jagung + wortel + bengkuang	Sup jagung + wortel + bengkuang	garam
Buah	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang
Avip	Snack	Snack	Snack	Snack

**Lampiran 2. Daftar Spesifikasi Bahan Makanan**

<b>Nama Bahan Makanan</b>	<b>Satuan</b>	<b>Karakteristik</b>
Abon Sapi	Pack	Warna coklat kering, berserabut, berat 250 gram
Ayam Broiler	Kg	Segar, 1 kg dipotong menjadi 13, tidak ada cacat fisik
Ayam Broiler Fillet	Kg	Tidak bertulang, bagian dada
Bakso/ PCS	Pcs	Segar, aroma khas bakso, tekstur kenyal, diameter 3 cm
Bakso Sapi	Pack	Merk Bumifood, isi 100 buah per pack
Bandeng Tanpa Duri	Pack	Segar, tanpa sisik, tanpa kepala, berat 400 – 500 g
Crispy Seafood	Pack	Merk Bumifood
Daging Sapi	Kg	Warna merah segar, tidak ada lemak, sudah berupa potongan 40 gram
Daging Sapi Giling	Kg	Segar, tekstur lembut, warna merah segar
Ikan Dori	Kg	Segar, bentuk fillet, jenis dori, kondisi frozen, tidak ada kulitnya
Ikan Tengiri	Kg	Segar, 1 ekor sekitar 0,8 – 1 kg
Sosis Sapi	Pack	Merk Bumifood
Telur Asin	Pcs	Telur asin matang, kulit halus, tidak ada retak atau pecah, tidak terlalu asin
Telur ayam broiler	Kg	Segar, kulit mulus tidak retak atau pecah, 1 kg isi 16 pcs
Udang	Kg	Berwarna dan beraroma segar, tidak berlendir, 1 kg isi 70 pcs
Tahu	Pcs	Jenis lokal, putih halus, panjang : 6 cm; Lebar : 5 cm; Tinggi : 2,5 cm
Tempe	Kg	Jenis Malang, aroma harum, kenyal, tidak busuk
Asam Matang	Kg	Tidak ada biji
Bawang Bombay	Kg	Kering, Bersih, padat, tua, tidak busuk, kulit tidak terlalu berlapis, warna coklat mengkilap
Bawang Merah Kupas	Kg	Segar, Bersih dari kulit, tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil
Bawang Putih Kupas	Kg	Segar, bersih dari kulit, tidak terlalu besar dan kecil, jenis kateng
Bayam Hijau	Kg	Segar, muda, daun tidak tua dan tidak banyak dimakan ulat, tanpa batang
Bloemkool	Kg	Segar, muda, bersih dari daun, tidak berulat, tangkai maksimal 5 cm dari pangkal, warna putih bersih
Buncis	Kg	Segar, muda, tidak terlalu banyak termakan ulat, jenis biasa
Cambah Dele	Kg	Bersih segar, tidak ada yang busuk
Cambah Panjang	Kg	Bersih segar, tidak ada yang busuk
Cambah Pendek	Kg	Bersih segar, tidak ada yang busuk
Daun Bawang	Kg	Warna hijau segar, pangkal daun tidak terlalu lebar, bersih tanpa akar
Daun Bawang Pre	Kg	Daun sudah bersih dan terkupas tanpa akar, pangkal daun 3 cm
Daun Jeruk	Kg	Warna hijau segar, bersih, tidak ada yang berwarna coklat
<b>Nama Bahan Makanan</b>	<b>Satuan</b>	<b>Karakteristik</b>

<b>Nama Bahan Makanan</b>	<b>Satuan</b>	<b>Karakteristik</b>
Daun Pandan	Ikat	Muda, lenar 3 cm, per ikat isi 10 lembar
Daun Pisang	Ikat	Warna hijau segar, lebar, tidak terlalu banyak yang sobek
Daun Salam	Kg	Segar, tidak kering
Daun Sereh	Kg	Muda, tidak kering, tidak kecil
Gambas	Kg	Muda, panjang sekitar 30 cm, diameter sekitar 4 cm
Jagung muda kupas	Kg	Utuh, tidak di sisir, biji rata, tanpa kulit
Jahe	Kg	Tua, besar, tidak keriput, lulit terkupas
Kacang Hijau	Kg	Bersih, tidak hancur, tidak berlubang
Kacang Merah	Kg	Bersih, tidak berjamur, tidak berulat
Kacang Panjang	Kg	Muda, Bersih, tidak banyak lubang ulat
Kacang tanah	Kg	Utuh, tidak berlubang, tidak banyak campuran, kering, tidak berkapang
Kacang tolo	Kg	Utuh, tidak berlubang, tidak banyak campuran, kering, tidak berkapang
Kemangi	Ikat	Muda, harum, tidak ada daun yang busuk atau kering
Kemiri	Kg	Utuh, bersih, tidak hancur, tidak berlubang
Kentang	Kg	Tua, bagus, tidak ada bagian yang berwarna kehijau – hijauan
Ketela	Kg	Tua, Bagus
Ketumbar	Kg	Utuh, tidak banyak yang berlubang, bersih, tidak banyak kulit atau dahan kering
Kluwek	Kg	Tanpa kulit, warna coklat kehitaman
Kolang - Kaling	Kg	Segar, tidak kecut, warna putih, utuh
Kool	Kg	Bersih, bagus, tidak berulat, dan tidak berlubang
Krai	Kg	Bagus, muda, tidak cacat
Kunci	Kg	Bersih, bagus, tidak terlalu kecil
Kunyit	Kg	Bersih, bagus, tidak banyak yang empuk, kulit sudah terkupas
Labu Air	Kg	Muda, segar, tidak cacat
Labu kuning	Kg	Tua, Kuning sekali
Labu Siam	Kg	Muda, berwarna hijau, sudah terkupas, 1 kg isi 2 biji
Labu siam Iris	Kg	Muda, warna hijau, sudah teriris memanjang
Laos	Kg	Muda, segar, aroma khas
Lombok Hijau	Kg	Warna hijau menyala, tangkai tidak dipetik, tidak busuk
Lombok Merah Besar	Kg	Segar, tidak ada biji, tidak berulat, tidak busuk
Lombok rawit	Kg	Merah merata, tidak bercampur cabe acar, tangkai sudah dipetik, tidak busuk
Nangka Muda	Kg	Segar, terkupas, tidak terlalu tua
Peterselly	Kg	Warna hijau segar, tidak ada daun yang kuning, bersih
Sawi Daging	Kg	Pangkal batang tidak besar, tidak busuk, warna daun hijau segar tidak layu

Sawi Hijau	Kg	Muda, segar, batang tidak ada bercak dan berserat, warna daun kuning, tidak layu
Sawi Putih	Kg	Warna putih bersih, tidak busuk, tidak berulat
Seledri	Kg	Muda, Bagus, tidak ada yang kering
Terong Ungu	Kg	Muda, segar, warna ungu menyala, panjang 25 cm, diameter 5 cm
Tomat	Kg	Jenis Tomat buah, keras, warna merah kekuningan, tunasnya tidak luka/busuk, 1 kg isi 18 buah
Wortel	Kg	Muda, berwarna oranye, tidak ada goresan/berair, kecil. Diameter 3,5cm
Apel Manalagi	Kg	Matang, 1 kg 6 buah, warna hijau kekuningan
Cherry Merah	Kg	Buah kemasan pabrik, tangkai utuh, tidak patah
Jeruk nipis	Kg	Warna cerah, kulit segar
Melon	Kg	Segar, tidak busuk, rasa manis
Pepaya	Kg	Matang, jenis thailand, 1 buah beratnya 3,5 kg
Pisang ambon	Sisir	Matang, berwarna hijau, Diameter 3 cm, Panjang 14 cm
Pisang kepok	Sisir	Jenis kepok merah, matang warna kuning, bintik-bintik, panjang 12 cm
Pisang Raja	Sisir	Warna Kuning, isi 14 buah per sisir
Salak	Kg	Segar, jenis salak pondoh
Semangka	Kg	Jenis tanpa biji, warna daging buah segar, manis, 1 buah beratnya 6 kg
Agar - agar	Pack	Merk Swallow Globe, isi 12 buah x 7 g
Asam cuka	Botol	Merk kura – kura, 80 ml, masa kadaluarsa 6 bulan dari waktu pembelian
Beras	Kg	Utuh, tidak pecah, tidak ada kutu, merk Rosita
Coklat Bubuk Kemasan	Pack	Merk Van Houten, 1 pack beratnya 180 g
Cracker	Pack	Merk Khong Guan, 1 pack beratnya 365 g, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Fish Saos	Botol	Produksi Finna, Merk King Lobster, isi 720 cc
Fettucine	Pack	Merk La Fonte, isi per pack 225 g
Garam Lososa	Pack	Merk Lososa, kemas isi 500 g, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Garam Masak	Pack	Merk Kapal isi 10 kg (@ kg 20 pcs) @ pss beratnya 0,5 kg, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Gula Diabetes	Sachet	Merk Tropicana Slim, kemasan sachet isi 2 gram
Gula Jawa	Kg	Coklat Tua, Manis
Gula pasir	Kg	Tidak Basah, jenis gula dapur, tidak terlalu putih
Havermout	Pack	Merk Quacker Oats, kemasan 200 g atau 800 g
Ice Cream	Pack	Merk Wall Populare, isi 80 ml
Jamur es	Kg	Bersih, tidak bau apek
<b>Nama Bahan Makanan</b>	<b>Satuan</b>	<b>Karakteristik</b>
Jamur Kuping	Kg	Bersih, tidak bau apek
Jus Buah Buket	Pack	Merk Buavita, kemasan tetra pack 250 ml

Kacang polong	Kg	Merk Golden Farm, kemasan 1 kg
Kaldu bubuk sapi	Kaleng	Merk Maggi, Kemasan kaleng 50 x 4 gram, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Kecap DM	Botol	Merk Tropicana slim, kemasan botol isi 200 ml, botol utuh tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari pembelian
Kecap Inggris	Botol	Merk ABC, kemasan botol 195 ml, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Kecap manis	Botol	Merk Kecap Enak, Kemasan botol 600 ml, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Kembang tahu	Pack	Merk Tiga Berlian
Kopi 3 in 1 Bubuk Instan	Sachet	Merk Nescafe, Jenis 3 in 1, kemasan sachet isi 7,5 g, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Kerupuk Udang	Kg	Merk Indramayu, tekstur keras, tidak bau apek
Makaroni	Kg	Mentah, bening, tidak hancur, 1 dalam 1 pack beratnya 1 kg
Mayonaise	Botol	Merk Mayonais, kemasan botol isi 300 gram, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Mentega	Pack	Merk Blueband, per pack isi 250 gram, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Merica	Kg	Bersih, tidak berjamur, utuh
Mie suun	Pack	Bersih, putih, keras
Mie Telor	Pack	Merk Ayam Mie Kuda Menjangan, berat per kemasan 200 gram, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Minuman isotonik Kaleng	Kaleng	Merk Pocari Sweat, kemasan kaleng isi 330 ml, utuh, tidak lecet, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Minyak goreng	Liter	Merk Bimoli, Kemasan 2 liter, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Minyak Jagung	Liter	Merk Tropicana Slim, kemasan plastik isi 1 liter, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Minyak wijen	ml	Merk Hong Hien, kemasan botol isi 90 ml, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Mutiara	Ons	Merk Kucing, kemasan 1 ons, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Nata De Coco	Gram	Merk Kara, isi 700 gram, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Perwarna	ml	Merk Cross, kemasan botol isi 600 ml
Saos Teriyaki	Botol	Merk Saori
Saos Tiram	Botol	Merk ABC, kemasan botol isi 275 ml atau 425 ml, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Saos Tomat	Botol	Merk Indofood, kemasan botol isi 340 ml, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Selai DM	Kaleng	Merk Tropicana Slim, Kemasan kaleng, isi 175 gram, masa kadaluarsa 12 bulan dari pembelian
<b>Nama Bahan Makanan</b>	<b>Satuan</b>	<b>Karakteristik</b>
Sirup	Botol	Merk Siropen, Rasa Mawar, kemasan botol isi 650 ml, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Sirup DM	Botol	Merk Tropicana Slim, kemasan botol isi 750 ml

Snackbar Diabet	Pack	Merk Soyjoy, kemasan kotak isi 24 pcs
Susu Cair	Pack	Merk Ultrajaya, kemasan tetra pack isi 200 ml, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Susu kental manis	Kaleng	Merk Carnation, isi 385 gram, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian, kaleng tidak penyok, putih
Teh Buket	Pack	Merk Tong Dji, kemasan kotak isi 25 pcs
Teh Celup	Pack	Merk Sariwangi, isi 25 pcs, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Teh Lemon (Lemon Tea)	Pack	Merk Maxtea, kemasan kotak isi 5 x 25 gram
Teh Tubruk	Bungkus	Merk Bandulan , berat 160 g
Telasih	Kg	Bersih
Tepung Beras	Kg	Merk Rose Brand, isi 500 gram
Tepung Hunkwee	Kg	Merk Kura – kura Mahkota
Tepung Maizena	Pack	Merk Maizena, isi 300 g, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Tepung Roti	Kg	Putih, bersih, bau tidak apek
Tepung Terigu	Kg	Merk Segitiga Biru, isi 1 kg
Terasi	Pack	Jenis terasi udang, merk ABC
Vanili	Pack	Merk Kapal Lajur
Yogurt	Pack	Merk Yakult
Diabetasol	Kotak	Rasa Vanila, kemas kotak isi 600 mg atau 185 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Dianeral	Kotak	Rasa Vanilla, kemasan kotak isi 185 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Entramix	Kotak	Rasa Vanilla, kemasan kotak isi 185 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Hepatosol	Kotak	Rasa Vanilla, kemasan kotak isi 185 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Hepatosol Lola	Kotak	Rasa Vanilla, kemasan kotak isi 185 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Nephrisol	Kotak	Rasa Vanilla, kemasan kotak isi 185 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
<b>Nama Bahan Makanan</b>	<b>Satuan</b>	<b>Karakteristik</b>
Nutren Diabetic	Kaleng	Rasa Vanilla, kemasan kotak isi 400 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Nutren optimum	Kaleng	Rasa Vanilla, kemasan kotak isi 400 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian

Peptisol	Kotak	Rasa Vanilla, kemasaaan kotak isi 185 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian
Susu Skim	Kotak	Merk Indomilk Calci Skim, kemasaaan kotak isi 185 gram, kotak utuh, tidak penyok, masa kadaluarsa 12 bulan dari waktu pembelian

**Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di RSI Surabaya**



Tempat Penyimpanan Sayuran



Tempat Penyimpanan Buah



Tempat Penyimpanan Bahan Kering



Persiapan Bahan Makanan



Tempat Pencucian Alat Makan



Termometer Suhu Ruangan

## Lampiran 4. Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Ita Qonita Hafidhotur Rosidah

NIM : 101511233010

Tempat Magang : Rumah Sakit Islam Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
10-09-2018	<p>Kegiatan Orientasi di Ruang Pertemuan Lantai 5 Gedung Graha. Kegiatan tersebut berlangsung pukul 08.00 sampai dengan pukul 10.30 WIB</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kegiatan Orientasi terkait Sosialisasi K3 di Rumah Sakit Etika ketika menghadapi pasien, langkah cuci tangan yang benar dan tepat, Penjelasan terkait struktur organisasi Rumah Sakit Ahmad Yani Surabaya.</li> <li>- Ditenjutkan dengan kegiatan orientasi keliling dengan salah satu Ahli gizi, menunjukkan lokasi terkait denah kamar pasien, menunjukkan ruang dan denah di Instalasi gizi</li> </ul>	
12-09-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Shofa dan Marwah dengan menu nasi soto ayam swir.</li> <li>- Menganalisis pasien di ruang marwah B-2.2 dengan Tn.P berusia 42 tahun dengan keluhan awal saat makan, terasa tersedak (vomiting profuse) dan mual.</li> <li>- Menghitung kebutuhan pasien sesuai kondisinya dengan menggunakan rumus Perkeni dan langsung dikonsultasikan dengan salah satu Ahli gizi RSI A.Yani Surabaya.</li> </ul>	
13-09-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Multazam dan Arofah dengan menu nasi sayur bandeng dan tahu</li> <li>- Menganalisis pasien di ruang ICU dan melakukan asesmen yang dilakukan dengan metode wawancara, melihat rekam medik dan melakukan monev untuk asupan makannya</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruangan makkah dengan menu nasi rolade dan tahu</li> <li>- Menghitung kebutuhan kalori sesuai kondisi pasien (akut stemi posterior inferior) dengan rumus Harris Benedict</li> </ul>	

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Ita Donita H-R  
 NIM : 101511233010  
 Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
14-09-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Ta'nim dengan menu Nasi ayam tahu.</li> <li>- Melakukan monev di Ruang Multazam pria dengan metode Recall dan wawancara</li> <li>- Mencari pasien anak di ruang Madinah gedung graha, melakukan assesmen, melihat rekam medik dan melakukan monev terkait asupan makannya.</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruangan Ta'nim pukul 11.30 WIB</li> <li>- Menghitung kebutuhan energi pasien anak sesuai dengan kondisinya (bronkhitis dan diare akut).</li> </ul>	
15-09-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan distribusi makanan pagi ke ruangan multazam dan arwah.</li> <li>- melakukan monitoring dan evaluasi pada pasien dengan kondisi STEMI dengan mengukur berat badan, melakukan recall dengan metode wawancara.</li> <li>- mengikuti penyuluhan "GIZI dan Dimensi" yang dipresentasikan oleh teman-teman dari gizi Unair 2015 di Gedung Graha dengan sasaran lansia dan menyajikan food model kepada sasaran.</li> <li>- Melakukan assesmen kepada pasien baru dengan kondisi Gastroenteritis akut dan vomiting di ruang Madinah</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruang Shofa, Marwah dan ICU</li> <li>- Melakukan recall pada pasien GEA &amp; vomiting serta pengukuran tinggi badan</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

**Nama Mahasiswa** : Ita Qonita H R  
**NIM** : 101511239010  
**Tempat Magang** : RSI Ahmad Yani Surabaya.

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
17-9-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Shofa dan Marwah</li> <li>- Melakukan recall kepada pasien dewasa di ruang Marwah dan edukasi terkait kondisi Hipertensi yang dialami</li> <li>- Melakukan asesmen anak di ruang Hijr, melihat rekam medik dan melakukan monitoring waste makan pagi.</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruang Thaif dan Madinah pukul 11.35 WIB</li> <li>- Menghitung kebutuhan energi pasien dewasa sesuai dengan kondisinya.</li> </ul>	
18-9-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Shofa dan Marwah pukul 06.35 WIB</li> <li>- Mengikuti penyuluhan terkait membaca label kemasan yang dipresentasikan oleh teman-teman dan gizi UNAIR di Gedung Graha dengan sasaran pasien di Gedung Graha.</li> <li>- Melakukan monitoring dan evaluasi pada pasien anak di ruang Hijr. Monev dilakukan dengan recall asupan makan pasien, kondisi yang dialami pasien saat monev dan edukasi terkait demam yang dialami pasien</li> <li>- Melakukan monev pada pasien dewasa di ruang Marwah dengan recall asupan makan pasien dan edukasi terkait kondisi Hipertensi yang dialami</li> <li>- Menghitung kebutuhan kalori pasien Hipertensi dengan rumus Harris Benedict. Karena pasien mengalami obesitas maka digunakan BBI untuk menghitung kebutuhan kalori. Rumus untuk menghitung BBI (Brocca):</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <math display="block">BBI = (TB \text{ dalam cm} - 100) - (10\% \times (TB \text{ dalam cm} - 100))</math> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan plating di dapur instalasi gizi, melakukan pemorsian dan distribusi makan siang di ruang Hijr.</li> </ul>	

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Ita Qonita Hafidhotur Rosidah

NIM : 101511233010

Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
19 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi di ruang Hijr yakni ruang insip anak pukul 06.30 WIB.</li> <li>- Menghitung kebutuhan pasien anak dengan kondisi demam berdarah dengan melihat Berat Badan Ideal menurut grafik CDC anak perempuan usia 2-20 tahun. setelah itu berat badan idealnya, dihitung angka kecukupan energi menurut Permentes RI 2013.</li> <li>- Melakukan recall kepada pasien dengan metode wawancara di ruang Multazam perempuan, memberi edukasi terkait kondisi yang dialami oleh pasien</li> <li>- Melakukan recall kepada pasien anak di ruang Hijr dengan metode wawancara.</li> <li>- Distribusi makan siang di ruang Hijr dengan menu nasi, rotade dan sayur bayam, pemorsian di dapur instalasi gizi</li> <li>- Melihat waste pasien di Multazam dan Hijr.</li> </ul>	
20 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan visit pasien untuk merecall asupan, membenarkan edukasi terkait kondisi yang dialami</li> <li>- Melakukan pemorsian, plating, wrapping makan sore pasien di dapur instalasi gizi.</li> <li>- Distribusi makan malam ke ruangan muzdalifah (VIP), Tan'im dan jeddah pukul 17.00 WIB.</li> <li>- Melakukan waste di sedung Graha ke ruang Madinah dan Multazam</li> <li>- Clean up piring dan alat saji pasien</li> </ul>	
21 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan distribusi makan pagi ke ruang Multazam dan Anifah.</li> <li>- Melihat rekam medik pasien di ruang Hijr dan Merwah.</li> <li>- Melakukan pemorsian, plating di dapur instalasi gizi</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruang Muzdalifah Tan'im dan Jeddah.</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : Ita Qonita H.R.

NIM : 101511233010

Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
22 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan distribusi makan pagi ke ruangan Mina pada pukul 06.30 WIB</li> <li>- Melakukan asesmen pasien dewasa di ruang Mina, merecall asupan makan pasien, mengukur tinggi badan estimasi dengan mengukur tinggi lutut yaitu dengan rumus Chumlea :  <math display="block">TB \text{ laki-laki} = 64,19 - (0,04 \times \text{umur}) + (2,02 \times \text{tinggi lutut})</math> <ul style="list-style-type: none"> <li>Umur dalam tahun*</li> <li>tinggi lutut dalam cm*</li> </ul> </li> <li>- Melakukan pemorsian, plotting dan wrapping di dapur instalasi gizi untuk menu makan siang</li> <li>- Distribusi makan siang ke ruangan Multazam dan Arofah pukul 11.35 WIB.</li> <li>- Melihat waste pasien dewasa di ruang Mina untuk makan siang.</li> </ul>	
24 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Mina pukul 06.30</li> <li>- Melakukan asesmen pasien dewasa di ruang Marwah, menimbang berat badan, mengukur tinggi badan, mengukur LILA, recall asupan pasien sebelum masuk rumah sakit.</li> <li>- menghitung kebutuhan energi pasien sesuai dengan kondisi yang dialami dengan menggunakan rumus Harris Benedict (untuk laki-laki):  <math display="block">BEE = 66 + (13,5 \times BB) + (5 \times TB) - (6,8 \times U)</math> <ul style="list-style-type: none"> <li>* BB dalam satuan kg</li> <li>* TB dalam satuan cm</li> <li>* U dalam tahun</li> </ul> </li> <li>- Melihat waste makan siang pasien di ruang Marwah RSI Ahmad Yani</li> <li>- Konsultasi kepada salah satu ahli gizi terkait kebutuhan energi dengan pasien (oedema paru &amp; PJK)</li> </ul>	

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Ita Qonita Hafidhotur Rosidah

NIM : 101511233010

Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
25 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan shofa dan Marwah pukul 06.35 WIB.</li> <li>- Melihat waste makan pagi di ruang Marwah</li> <li>- Monitoring dan evaluasi terkait kondisi yang dialami oleh pasien dewasa di ruang Marwah, keluhan yang dirasakan (terkait nafsu makan) dan waste.</li> <li>- Melakukan pemorsian, plating, wrapping di dapur instalasi gizi untuk menu makan siang.</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruang Muzdalifah, Ta'nim dan Jeddah pukul 11.20 WIB</li> <li>- Melihat waste pasien di ruang Marwah saat makan siang.</li> </ul>	
26 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Shofa dan Marwah pukul 06.40 WIB</li> <li>- Melihat waste makan pagi pasien di ruang Marwah</li> <li>- Melakukan asesmen pasien dewasa di ruang Makkah, mengukur tinggi lutut, mengukur ULA untuk menentukan status gizinya karena pasien tidak dapat berdiri (untuk ditimbang berat badan dan tinggi badannya), melihat rekam medis, recall asupan makan pasien sebelum masuk rumah sakit.</li> <li>- Distribusi makan siang ke ruangan ICU, Multazam dan Anifah pukul 12.40 WIB</li> <li>- Melihat waste pasien di ruang Makkah saat makan siang</li> </ul>	
27 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Mina pukul 06.45 WIB</li> <li>- Melakukan asesmen pasien dewasa di ruang Mina, mengukur Berat Badan, Tinggi Badan, melihat rekam medis, recall asupan makan pasien sebelum masuk rumah sakit dan setelah masuk rumah sakit.</li> <li>- Memberikan edukasi terkait kondisi pasien dewasa di ruang Mina.</li> </ul>	

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Ita Gonita Hafidhotur Rosidah

NIM : 101511233010

Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya.

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
27 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruangan Muzdalifah, Ta'nim dan Jeddah pukul 11.35 WIB</li> <li>- Melihat waste makan siang pasien di ruang Mina.</li> <li>- Menghitung kebutuhan kalori pasien dewasa di ruang Mina dengan diet CKP (Rendah Protein) yaitu 0,6 - 0,75 g/kg BB Energi 35 kkal/kg BB.</li> </ul>	A
28 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan distribusi makan pagi ke ruangan Shofa dan Marwah pukul 06.40 WIB</li> <li>- Melakukan asesmen pasien dewasa di ruang Marwah, mengukur berat badan, tinggi badan, mengukur tinggi lutut dan LILA.</li> <li>- Melihat rekam medis dan wawancara terkait recall asupan makanan baik sebelum masuk dan setelah masuk rumah sakit.</li> <li>- Melakukan pemorsian, plating dan wrapping di dapur instalasi gizi untuk menu makan siang</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruangan Shofa dan Marwah pukul 11.45 WIB</li> <li>- Melihat waste pasien di Ruang Marwah saat makan siang dengan metode comstock.</li> </ul>	A
29 - 09 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan distribusi makan pagi ke ruangan Muzdalifah, Ta'nim dan Jeddah pukul 06.35 WIB.</li> <li>- Melakukan asesmen pasien di poli HD dengan melihat rekam medis, wawancara terkait recall asupan makanan baik sebelum HD dan saat HD</li> <li>- Melakukan pemorsian, plating di dapur instalasi gizi untuk menu makan siang</li> <li>- Distribusi makan siang ke ruangan Muzdalifah, Ta'nim dan Jeddah pukul 11.30 WIB</li> </ul>	A

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Ita Qonita Hafidhotur Rosidah

NIM : 101511233010

Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya.

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
1 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Mira pukul 06.40</li> <li>- Melakukan monitoring dan evaluasi kepada pasien di ruangan Marwah terkait keluhan yang masih dirasakan terkait asupan makanan, nafsu makan dan waste makan pagi</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruangan Mekkah pukul 11.30 WIB</li> </ul>	
2 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Anifah dan Multazam pukul 06.40 WIB</li> <li>- Mengamati dan melihat penerimaan bahan makan pukul 08.00 WIB</li> <li>- Melakukan plating, pemorsian dan wrapping di dapur instalasi gizi RSI Ahmad Yani</li> <li>- Distribusi makan siang ke ruangan Shofa dan Marwah pukul 11.40 WIB</li> </ul>	
3 - Oktober - 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Hijr Ismail pukul 06.40 WIB</li> <li>- Melakukan monitoring dan evaluasi terkait kondisi yang dialami pasien, merecall asupan makanan pasien sebelum melakukan Hemodialisis, melihat rekam medis untuk mengukur Berat Badan, dan tekanan darah.</li> <li>- Melakukan dan memberikan edukasi kepada pasien HD terkait makanan yang tinggi kalium supaya dibatasi konsumsinya, pembatasan cairan dan perbanyak konsumsi sayur buah.</li> <li>- Melakukan plating di dapur instalasi gizi RSI A. Yani</li> <li>- Distribusi makan siang ke ruangan Mekkah pukul 11.40 WIB</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

**Nama Mahasiswa** : Ita Donita Hafidhotur Rosidah

**NIM** : 101511233010

**Tempat Magang** : RSI Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
4 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribusi makan pagi ke ruangan Shofa dan Marwah pukul 06.40 WIB</li> <li>- Membuat materi yang akan disampaikan hari Jumat saat ada poli penyakit dalam di gedung graha terkait Diet rendah Protein dan diet rendah kalium</li> <li>- Melakukan pemrosesan, plating dan wrapping di dapur instalasi gizi RSI Ahmad Yani Surabaya.</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang ke ruangan Hijri Ismail pukul 11.46 WIB.</li> </ul>	
5 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan briefing dan konsultasi terkait materi yang akan disampaikan saat poli penyakit dalam yaitu diet rendah protein dan diet rendah kalium</li> <li>- Membantu plating, wrapping di dapur instalasi gizi RSI Ahmad Yani Surabaya.</li> <li>- Melakukan distribusi makan sore ke ruangan Madinah dan Thaif pukul 16.30 WIB.</li> <li>- Melakukan clean-up di ruang Thaif dan Madinah.</li> </ul>	
6 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengamati terkait HACCP menu makanan yaitu tempe mendoan</li> <li>- Membantu penyaluran makanan ke troli makanan yaitu ke Shofa dan Marwah, Muzdalifah, Ta'nim, Jeddah, Makkah Madinah, Thaif, Arafah, Multazam pria dan Multazam perempuan.</li> <li>- Distribusi makan sore ke ruangan Makkah pukul 16.30</li> <li>- Melakukan clean-up ke ruangan Makkah pukul 18.45 WIB.</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : Ita Gonita Hafidhotur Rosidah

NIM : 101511233010

Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
8 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengerjakan laporan kasus dewasa pada Ny. S dengan diagnosis Diabetes Mellitus Hiperglikemi dan bradikardi simptomatik</li> <li>- Mengirimkan laporan mingguan kepada pembimbing akademik terkait kegiatan apa saja yang sudah dijalani selama seminggu terakhir.</li> <li>- Menentukan diagnosis yang tepat kepada pasien dengan Diabetes Mellitus Hiperglikemi dan Bradikardi Simptomatik</li> <li>- Memberikan intervensi yang tepat kepada Ny. S untuk mengurangi asupan lemak sebelum MRS, meningkatkan asupan serat pada Ny. S yakni 25 gram/hari, membatasi : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asupan kolesterol &lt; 200 mg/hari</li> <li>• Asupan natrium yakni 600 - 800 mg karena asesmen data klinis menunjukkan Ny. S Hipertensi stage II</li> </ul> </li> <li>- Memberikan rencana edukasi yang tepat terkait pemilihan bahan makanan, memberikan motivasi kepada pasien dan keluarga pasien untuk menerapkan diet yang dianjurkan.</li> </ul>	
9 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengerjakan ncp kasus dewasa Ny. S dengan diagnosis DM hiperglikemi + Bradikardi simptomatik</li> <li>- Mengejelaskan patofisiologi Ny. S sesuai dengan kondisi yang dialami pasien</li> </ul>	
10 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengkonsultasikan ncp kasus Ny. S kepada pembimbing magang.</li> <li>- Merevisi kasus pasien dewasa yaitu Ny. S.</li> <li>- Memberikan detail makanan / bahan makanan apa saja yang diperbolehkan dan dibatasi pada pasien dengan Penyakit DM.</li> </ul>	

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Ita Goniho Hafidhotur R.

NIM : 101511233010

Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
11 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengerjakan laporan kasus dewasa pada pasien rawat jalan poli HD dengan diagnosis ESRD</li> <li>- Menentukan diagnosis yang tepat kepada pasien HD yang juga memiliki riwayat hipertensi</li> <li>- Memberikan intervensi yang tepat kepada Tn.S untuk mengurangi konsumsi bahan makanan yang tinggi kalium, mengurangi makanan yang berlemak, membatasi asupan protein (protein hewani 60% ; nabati 40%)</li> <li>- Memberikan rencana edukasi yang tepat terkait pemilihan bahan makanan, memberikan motivasi kepada pasien dan keluarganya untuk menerapkan diet yang dianjurkan.</li> </ul>	
12 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengerjakan laporan kasus dewasa pada pasien rawat inap di ruang Mruwah dengan diagnosis HT urgency + chest pain post trauma.</li> <li>- Menentukan diagnosis yang tepat kepada pasien yaitu Tn.J</li> <li>- Memberikan intervensi yang tepat kepada Tn.J. untuk mengurangi konsumsi bahan makanan yang tinggi kolesterol, tinggi kandungan natrium, tinggi lemak, meningkatkan asupan serat.</li> <li>- Memberikan rencana edukasi yang tepat terkait pemilihan bahan makanan, memberikan motivasi kepada pasien dan keluarganya untuk menerapkan diet yang dianjurkan.</li> <li>- Mengkonsultasikan ncp laporan kasus Tn.S yang menjalani terapi hemodialisis dan diagnosis ESRD.</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : Ita Qonita Hafidhotur Rosidah

NIM : 101511233010

Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
13 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merevisi kasus pasien dewasa dengan diagnosis ESRD di poli HD.</li> <li>- Mengejelaskan laporan kasus pasien anak dengan diagnosis Obs. febris dan vomiting</li> <li>- Menentukan diagnosis yang tepat kepada pasien anak dengan febris dan vomiting.</li> <li>- Memberikan intervensi yang tepat kepada An.M terkait kondisi yang sedang dialami yakni penurunan nafsu makan dan adanya vomiting</li> <li>- Memberikan rencana edukasi yang tepat terkait kondisi pasien, memberikan motivasi kepada pasien dan keluarganya untuk menerapkan diet yang dianjurkan</li> <li>- Mengkonsultasikan ncp kasus pasien dewasa yaitu Tn.J dengan diagnosis HT urgency + chest pain post trauma.</li> </ul>	
15 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengkonsultasikan ncp kasus pasien anak dengan diagnosis obs. febris + vomiting.</li> <li>- Merevisi kasus pasien Tn.J yakni dengan diagnosis HT urgency + chest pain post trauma.</li> <li>- Mengejelaskan MSPM di RSI Ahmad Yani Surabaya</li> <li>- Mengejelaskan HACCP buku nabati menu hari ke-6 dengan pengamatan yang dilakukan selama proses penerimaan, proses penyimpanan, proses memasak Temp Mendon. Selain pengamatan, dilakukan pula proses wawancara kepada tenaga kerja pengolahan makanan yang shift di hari itu.</li> </ul>	

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Ita Qonita Hafidhotur R.

NIM : 101511233010

Tempat Magang : RSI Ahmad Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
16 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merevisi kasus pasien anak kepada pembimbing magang RSI Ahmad Yani Surabaya</li> <li>- Mengejatkan laporan MSPM di RSI Ahmad Yani Surabaya yang dilakukan dengan wawancara pembimbing magang</li> <li>- Melanjutkan pengejaan HACCP yakni pembuatan diagram alir dan proses penentuan CCP nya.</li> </ul>	
17 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengejatkan laporan MSPM di RSI Ahmad Yani Surabaya</li> <li>- Mengejatkan laporan kasus Ny.S dengan diagnosa DM hiperglukemi + Bradikardi Simptomatik</li> <li>- Mengejatkan laporan kasus Tn.S dengan diagnosa ESRD yang sedang menjalani terapi hemodialisa di RSI Ahmad Yani Surabaya.</li> </ul>	
18 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konsultasi kepada pembimbing magang terkait laporan MSPM</li> <li>- Mengejatkan laporan kasus Tn.J yakni dengan diagnosa nose HR urgency + chest pain post trauma</li> <li>- Mengejatkan laporan kasus An.M dengan diagnosa Obs.Febnis + Vomitting</li> </ul>	
19 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konsultasi kepada pembimbing magang terkait HACCP.</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : Averina Nadya Hardi

NIM : 101511233050

Tempat Magang : RSI - A. Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
10/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientasi yang dilakukan di gedung graha lantai 5 penjelasan mengenai 6 sasaran keselamatan pasien, profesi pemberian asuhan, pengendalian Infeksi, K3, B3, struktur organisasi RSI - A. Yani Surabaya, mini tour RSI A Yani untuk mengetahui ruangan-ruangan yang ada dan di Mtalasi gizinya untuk mengetahui alur kerja, dsb.</li> <li>• Penjelasan oleh Mbak Aura mengenai macam-macam diet yang ada dan menunjukkan bagaimana gambaran lembar asuhan gizi.</li> </ul>	
11/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libur tahun baru Islam</li> </ul>	
12/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang arofah dan multazam</li> <li>• Melakukan assesment pada pasien dewasa yang mengalami DM, recall, pengukuran LILA dan panjang lutut. (naik kelas 1)</li> <li>• Melakukan assesment pada pasien anak yang mengalami bronchopneumonia, recall, pengukuran Panjang badan dan berat badan.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang arofah dan multazam.</li> </ul>	
13/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang madinah dan tha'if.</li> <li>• Melakukan recall, move, dan edukasi packt pasien anak yang mengalami bronchopneumonia.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap arofah, multazam, Jeddah, tan'im, dan muzdalifah.</li> <li>• Mendapatkan ilmu baru dari sosialisasi oleh mbak aura dan mbak chita mengenai lansia dan dimensi dengan staff gizi lainnya</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

**Nama Mahasiswa** : Averina Nadya Hardi

**NIM** : 101511233050

**Tempat Magang** : RSI - A Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
14/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Melakukan assesment pada pasien dewasa yang mengalami DM dan dispepsia, recall, dan pengukuran panjang lutut (pulang).</li> <li>• Melakukan recall, nonev, edukasi, dan pengukuran berat badan pada pasien anak yang mengalami bronchopneumonia.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang arofah dan multazam.</li> </ul>	
15/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang muzdalifah, tan'im, jeddah.</li> <li>*Melakukan assesment pada pasien dewasa yang mengalami dispepsia.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang hijr ismail.</li> <li>*Mengikuti penyuluhan mengenai gizi &amp; dimensia oleh teman-teman gizi (mahasiswa).</li> </ul>	
16/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan recall, nonev, edukasi pada pasien dewasa yang mengalami dispepsia. (pulang)</li> </ul>	
17/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang naclimah dan rakkah.</li> <li>• Melakukan assesment pada pasien dewasa yang mengalami DM, recall, pengukuran panjang lutut dan berat badan.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang arofah dan multazam.</li> </ul>	
18/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang multazam, arofah, dan ICU.</li> <li>*Melakukan recall, nonev, edukasi pada pasien dewasa yang mengalami DM.</li> <li>*</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : Averina Nadya Hardi

NIM : 101511233050

Tempat Magang : RSI A. Yani Surabaya.

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
20/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Mengikuti penyuluhan terkait membaca label kemasan yang dipresentasikan oleh teman-teman dari Gizi Uair dengan sasaran pasien di gedung Graha.</li> <li>• Melakukan plating di dapur instalasi gizi, melakukan pemorsian dan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang Mina.</li> <li>★ Melakukan assesment pada pasien ICU yang mengalami ALO. ( pulang)</li> <li>• Melakukan plating di dapur instalasi gizi dan pemorsian.</li> <li>• Melakukan distribusi makan malam ke pasien ruang inap di ruang</li> <li>• Clean-up piring dan alat saji pasien.</li> </ul>	
21/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang makkah.</li> <li>• Melakukan assesment pada pasien dewasa yang mengalami GEA, dehidrasi sedang, dan hipertensi.</li> <li>• Melakukan plating di dapur instalasi gizi dan pemorsian.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang shopa dan narwah.</li> </ul>	
22/9 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang mina.</li> <li>• Melakukan review recall, edukasi pada pasien dewasa yang mengalami GEA, dehidrasi sedang dan hipertensi serta keluarganya. ( pulang)</li> <li>• Melakukan plating di dapur instalasi gizi dan pemorsian.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

**Nama Mahasiswa :**

**NIM :**

**Tempat Magang :**

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
23/9/18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang nadinah.</li> <li>• Melakukan assesment pada pasien dewasa yang mengalami kanker lambung, recall, pengukuran panjang lutut.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang mina.</li> </ul>	
24/9/18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang thajif.</li> <li>• Melakukan moner, recall dan edukasi pada pasien dewasa yang mengalami kanker lambung</li> <li>• Melakukan plattings di dapur instalasi gizi dan pemorsian.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang hijr ismail.</li> </ul>	
25/9/18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang nakkah.</li> <li>• Melakukan assesment pada pasien dewasa yang mengalami tumor colli, recall dan pengukuran panjang lutut.</li> <li>* Melakukan plattings di dapur instalasi gizi dan pemorsian.</li> <li>* Melakukan moner, recall, dan edukasi pada pasien dewasa yang mengalami kanker lambung (pulans).</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang</li> </ul>	
26/9/18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang nulkazar, arufah, nakkah, dan thajif.</li> <li>• Melakukan moner, recall dan edukasi pada pasien dewasa yang mengalami tumor colli (pulans).</li> <li>• Melakukan assesment pada pasien dewasa yang mengalami DM, recall, dan pengukuran</li> </ul>	



**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : Avenina Hadja Hardi  
 NIM : 101511233050  
 Tempat Magang : RSI - A. Yani Surabaya.

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
27/9'18	<p>panjang lutut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan plating di dapur instalasi gizi dan pemorsian.</li> <li>Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang mina.</li> <li>Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang rultazan aropah</li> <li>Melakukan nonev, recall, dan edukasi pada pasien dewasa yang mengalami DM.</li> <li>Melakukan plating di dapur instalasi gizi dan pemorsian.</li> <li>Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang nusdzalifa, tan'in, dan jeddah.</li> </ul>	
28/9'18	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang thairf.</li> <li>Melakukan waste makan pagi pasien ruang inap di ruang rultazan dan aropah.</li> <li>Melakukan assesment pada pasien HB reguler recall.</li> <li>Melakukan assesment pada pasien dewasa yang mengalami DM dan vomiting.</li> <li>Melakukan nonev, recall, dan edukasi pada pasien dewasa yang mengalami DM. (meninggal).</li> <li>Melakukan plating di dapur instalasi gizi dan pemorsian.</li> <li>Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang hijr ismail.</li> </ul>	
29/9'18	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang makkah</li> <li>Melakukan nonev, recall, dan edukasi pada pasien dewasa yang mengalami DM dan vomiting.</li> <li>Melakukan plating di dapur instalasi gizi dan pemorsian.</li> <li>Melakukan distribusi makan siang ke pasien</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa :

NIM :

Tempat Magang :

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
1/10'18	<p>ruang inap arafah dan multazam.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pasi ke pasien ruang inap di ruang multazam dan arafah.</li> <li>Melakukan nonev, recall, dan edukasi pada pasien dewasa yang mengalami DM dan vomiting.</li> <li>Melakukan nonev, recall, dan edukasi pada pasien dewasa yang program HD reguler.</li> <li>Melakukan plattins di dapur instalasi gizi, pemorsian, dan penganatan di bagian Quality kontrol.</li> <li>Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang muzdhalifa, tan'im, jeddah, multazam, dan arafah.</li> </ul>	
2/10'18	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan nonev, recall, dan edukasi pada pasien dewasa yang mengalami DM dan vomiting.</li> <li>Melakukan plattins di dapur instalasi gizi, pemorsian, dan penganatan higiehe dan sanitasi, serta pengaluran makan siang pasien ruang inap dari ruang pengajian ke troli makanan makkah, madinah, naha, muzdhalifa, tan'im, jeddah, hijr ismail, arafah, dan multazam.</li> <li>Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap ke ruang mina.</li> </ul>	
3/10'18	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi Makan pagi ke pasien ruang inap ke ruang muzdhalifa, tan'im, jeddah.</li> <li>Melakukan plattins di dapur instalasi gizi pemorsian, dan penganatan plattins</li> <li>Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap ke ruang shofa dan narwah.</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : Averina Nadya Hardi

NIM : 101511233050

Tempat Magang : RSI - A. Yani Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
4/10 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke pasien ruang inap di ruang hijr Ismail.</li> <li>* Menyiapkan materi penyuluhan diet rendah protein dan rendah kalium untuk penyuluhan pada pasien poli penyakit dalam. serta mengkonsultasikan kepada ahli gizi.</li> <li>• Melakukan plating di dapur instalasi gizi dan penorsian.</li> <li>* Pengamatan penerimaan bahan makanan.</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang ke pasien ruang inap di ruang multazam dan aropah.</li> </ul>	
5/10 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyuluhan ke poli rawat jalan penyakit dalam tentang diet rendah protein dan rendah kalium (batal, ganti 8/10/18)</li> <li>• Melakukan plating di dapur instalasi gizi dan penorsian serta menyalurkan makan malam dari ruang penyajian ke troli makanan.</li> <li>• Melakukan distribusi makan malam ke pasien ruang inap ke ruangan makkah.</li> </ul>	
6/10 '18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati mengenai HACCP pada salah satu menu makanan yaitu ayam goreng tepung.</li> <li>• Melakukan penyaluran makan malam dari ruang penyajian ke troli-troli makanan.</li> <li>• Melakukan distribusi makan malam ke pasien ruang inap di ruang nadinah dan thair.</li> </ul>	

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Fakhroes Sa'diyah  
 NIM : 101511233027  
 Tempat Magang : PSI AYANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
13 - September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mencari pasien yang akan digunakan untuk kasus besar. Pasien pertama adalah pasien anak yang bernama Aghna yang didiagnosis mengalami gejala tipes. Melihat rekam medisnya lalu visiting ke ruangan Aghna untuk melakukan Assessment.</li> <li>Pasien ke dua adalah pasien dewasa memiliki riwayat DM yang didiagnosis mengalami Gastritis dan Hipertensi. Melihat rekam medisnya lalu visiting untuk assessment.</li> <li>Melakukan distribusi makan siang pasien ke ruang Arifah dan Mukazzon</li> <li>Melakukan Distribusi makan pagi pasien ke ruang Maktah. Pasien dengan diet RS (Pendah Serati) tidak diberikan sayur dalam menu dietnya.</li> <li>Melakukan visiting hari ke dua ke pasien atau nama Aghna dan bu Ehsanah. Visiting bertujuan untuk melakukan Re-Call 24 jam sebelumnya dan untuk melakukan edukasi kepada pasien. Selain ini juga melakukan monitor makanan pasien selama sehari.</li> <li>Melakukan Distribusi ke ruang Hidir Ismail. Untuk makan siang pasien anak.</li> </ul>	          
14 - September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan Distribusi makan pagi pasien di ruang Thaf dan Madinah. Ruang Thaf merupakan ruang bersalin pasca bersalin. Diet yang diberikan tinggi protein. Madinah merupakan ruang khusus anak.</li> <li>Melakukan visiting kepada pasien pada hari ketiga. Visiting bertujuan untuk melakukan Re-call 24 jam monitor dan edukasi sebelum dan sesudah pulang rumah sakit. Visiting hanya dilakukan pada pasien anak, karena pasien dewasa sudah pulang dan rumah sakit. Pengukuran BB juga dilakukan.</li> </ul>	

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Fitri Nur Sa'diyah  
 NIM : 10011033027  
 Tempat Magang : PSI A YAMI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
15 - September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Melakukan distribusi makan siang pasien ke ruang Mina. Ruang Mina merupakan ruang kelas 2 dewasa. Menu untuk pasien kelas 2 terdiri dari makanan pokok (nasi, nasi tim, bubur dll), sayur, lauk nabati, 1 jenis lauk hewani dan air mineral.</li> <li>o Mencari pasien baru untuk kasus besar. Pasien tersebut di ruang Marwah. Pasien dewasa memiliki riwayat DM dengan keluhan sering rumah sakit karena lemas dan mual.</li> <li>o Melakukan distribusi makan pagi pasien di ruang Shafa, Marwah dan ICU. Pada pasien Diare diberikan diet TSTB (tanpa susu (sayur) tanpa buah).</li> <li>o Melakukan visiting ke pasien di ruang Marwah. Visiting pada hari kedua ini bertujuan untuk melakukan recall 24 pasien, monv dan edukasi mengenai diet pasien. Namun kegiatan monv hanya bisa dilakukan pada recall makan ke lima selama pasien di rumah sakit, karena pasien sudah diperbolehkan pulang pada makan ke enam pasien.</li> <li>o Melakukan distribusi makan siang ke ruang Mina</li> <li>o Membantu ahli gizi untuk mengambil pmng sisa makan pasien di ruang Makmal.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Jh</p>
17 - September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Melakukan Distribusi makan pagi ke pasien di ruang Thaf dan Madinah. Pasien anak yang memiliki alergi diberikan diet PTAC, atau yang rentan terkena alergi makanan.</li> <li>o Mencari pasien dewasa baru untuk kasus besar. Pasien bernama George memiliki riwayat DM. MRS karena Dehidrasi, susah buang air kecil dan kurang nafsu makan. Kemudian dilakukan assesment dan recall 24 pasien.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Jh</p>

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Farikhatus Sa'diyah

NIM : 101511233027

Tempat Magang : RSI AYANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
10-September-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Orientasi Mahasiswa Magang di Rumah Sakit Islam Surabaya kegiatan ini diawali dengan pemberian materi oleh pihak rumah sakit. Materi yang disampaikan mengenai Sejarah Rumah Sakit A.Yani Surabaya, struktur organisasi rumah sakit, Sasaran Keselamatan pasien, Prosedur dan tatalaksana Pencegahan dan pengendalian infeksi di RSI A.Yani Surabaya, B2 (Bahan Berbahaya dan Beracun) dan tata tertib yang harus ditnchi oleh setiap mahasiswa magang.</li> <li>◦ Pengenalan beberapa pegawai / tenaga kesehatan di RSI A.Yani Surabaya yang didampingi Mbak Aura.</li> <li>◦ Kunjungan ke beberapa ruangan di rumah sakit. Mulai dari Gedung Graha dan lantai 1 sampai lantai 5. Gedung Graha merupakan gedung baru yang digunakan untuk pasien Non BPJS (diutamakan). Kunjungan dilanjutkan ke gedung lama, mulai dari ruang ICU, Shoga, Marwah, Multazam, Arafah, Mina, Muzdalifah (VIP), Tan'im, Jeddah dan Hijir Ismail.</li> <li>◦ Menyu ruangan Instalasi Gizi RSI A.Yani Surabaya. Berkenalan dengan tenaga gizi mulai dari ahli gizi, boga, sampai cleaning service. Melihat tempat penyimpanan bahan bahan kering, tempat penerimaan barang, tempat produksi hingga tempat Platting.</li> </ul>	
11-September-2018	<p>Hari Libur Tahun Baru Islam (Hijriyyah)</p>	
12-September-2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Melakukan Distribusi makan pagi ke ruang Multazam dan Arafah. Ruang Multazam dibedakan menjadi 2 yaitu Multazam laki-laki (Lk) dan Multazam Perempuan (CW). Pasien Diabetes Mellitus diberikan Menu diet nasi tim, minumannya yaitu air kacang hijau yang diberikan gula khusus penderita DM.</li> </ul>	  

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Faridhatus Sa'diyah

NIM : 101511232027

Tempat Magang : P31 AYAMI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
18- September- 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Melakukan distribusi makan siang pasien ke ruang Mina Pasien dibantu sayur rendah serat seperti wortel dan labu siam.</li> <li>o Membantu proses plating makanan di ruang plating dengan menggunakan APD lengkap</li> <li>o Membantu proses Quality Control makanan sebelum pendistribusian. Quality Control juga sangat diperhatikan karena bersangkutan dengan ketepatan diet pasien yang beresiko. Jika salah pemberian diet akan berdampak buruk pada pasien.</li> <li>o Melakukan distribusi di ruang Hajar Ismail untuk malam</li> <li>o Melakukan waste makanan pasien di ruang Mina, Makkah, sofa dan Marwah.</li> </ul>	
19- September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Membantu proses persiapan alat plating makanan pasien.</li> <li>o Membantu proses plating dengan menggunakan APD lengkap. Snack pasien DM berbeda dengan pasien lainnya</li> <li>o Membantu proses Quality Control menu diet sebelum didistribusikan ke pasien.</li> <li>o Melakukan distribusi makan malam pasien di ruang Mardalifah, Tan'im dan Jaddah.</li> <li>o Melakukan waste makanan pasien di ruangan anak Hajar Ismail</li> </ul>	
20- September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Melakukan distribusi makan pagi pasien di ruang Makkah.</li> <li>o Mencari pasien dewasa baru untuk kasus besar. Pasien bernama Djumailah berusia 69 tahun, memiliki riwayat penyakit DM, mes karena drop GDA rendah. kemudian dilakukan assesment dan recall 24 jam dan dilakukan menu makan pasien dalam 3 x makan.</li> </ul>	



## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Farikhatus Sa'diyah

NIM : 101511833027

Tempat Magang : RSI AYANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
22 - September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Melakukan Distribusi makan pagi pasien di ruangan Muzdalifah, Tanim dan Jeddah. Menuanya adalah Nasi, sayur, ayam suwir, bakso, minuman air kacang hijau dan teh.</li> <li>◦ Melakukan visiting hari ke dua pada pasien dewasa bernama Maria Ujja. Pada saat visiting dilakukan Recall 24 jam dan monitoring keadaan pasien.</li> <li>◦ Membantu melakukan plating menu diet pasien. Melakukan wrapping menu.</li> <li>• Membantu menyiapkan alat plating</li> <li>◦ Membantu melakukan Quality Control</li> <li>• Melakukan Distribusi makan siang ke ruang Hidir Ismail.</li> <li>◦ Waiting makan pasien di ruang Murtazain dan Arofah</li> </ul>	
23 - September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Melakukan visiting pasien kamar besar pada hari ketiga untuk melakukan recall 24 jam pasien kemudian melakukan monitor pada pasien. Mengedukasi pasien mengenai gizi</li> </ul>	
24 - September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Melakukan distribusi makan pagi pasien di ruangan Tharf dan Makkah.</li> <li>◦ Mencari pasien dewasa baru untuk kasus besar. Pasien di ruang Mina kelas 2 dengan diagnosis dokter mengalami diare akut, memiliki riwayat DM, KV, Ginjal dan Hipertensi, HD</li> <li>◦ Konsultasi mengenai perhitungan kebutuhan zat gizi pasien kepada mbak Dika</li> </ul>	

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Farikhatus Sa'diyah

NIM : 101511233027

Tempat Magang : RSI AYAMI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
Selasa, 25 September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi pasien di ruang Madinah (anak)</li> <li>• Mencari pasien baru untuk kasus besar. kemudian dilakukan assesment ke pasien. Melakukan recall 24 jam dan monitoring makan pasien selama 3x makan.</li> <li>• Membantu melakukan clean up piring kotor pasien di ruang Makkah.</li> <li>• Menghitung kebutuhan energi dan zat gizi lain pasien</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang pasien di ruang Thaif dan Makkah.</li> <li>• Membantu melakukan clean up piring kotor pasien di ruang Mina</li> </ul>	
Rabu, 26 September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi pasien di ruang Muzalifah (Vir), Tan'im (kelas 1) dan Jeddah.</li> <li>• Melakukan clean up piring kotor pasien di ruang Madinah dan Makkah.</li> <li>• Mencari pasien baru untuk kasus besar. Pasien berada di ruang ICU. Pasien didiagnosis mengalami Hipertensi dan kelainan jantung dengan riwayat penyakit DM.</li> <li>• Menghitung kebutuhan energi dan zat gizi lain pasien</li> <li>• Membantu mempersiapkan alat untuk plating</li> <li>• Melakukan plating makan siang pasien. Plating sayur pasien. Sayur untuk pasien diet BTB, hanya diberikan kuah saja tanpa sayur.</li> <li>• Membantu persiapan distribusi makan siang pasien</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang pasien di ruang Arafah dan Multazam.</li> <li>• Konsultasi perhitungan kebutuhan zat gizi pasien kepada Mbak Dika.</li> </ul>	



## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Fankhatu Sa'diyah  
 NIM : 101511833037  
 Tempat Magang : RSI AYANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
Kamis, 27 September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi pasien di ruang Shafa, Marwah dan Mubazam.</li> <li>• Mencari pasien dewasa baru kemudian assesment pasien, recall 24 jam pasien, mengukur panjang lengan untuk mengetahui estimasi tinggi badan pasien. Pasien didiagnosis mengalami pembengkakan pada jantung dan kelainan pada ginjal</li> <li>• Melakukan visiting hari ke dua pasien yang bernama M. Yusuf. Mengukur BB pasien menggunakan timbangan digital. Monitoring kondisi dan asupan makanan pasien.</li> <li>• Membantu melakukan clean up pasien anak di ruang Madinah, juga melakukan Waste makanan</li> <li>• Membantu mempersiapkan alat plating makan siang pasien</li> <li>• Melakukan plating, wrap makanan (nasi, sayur, lauk)</li> <li>• Membantu persiapan distribusi makan siang</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang pasien anak di ruang Hijr Ismail.</li> </ul>	
Jumat, 28 September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi di ruang Makkah</li> <li>• Melakukan waste makan pagi pasien di ruang Shofa dan Marwah</li> <li>• Melakukan clean up di ruang Shofa Marwah</li> <li>• Visiting pasien dewasa kasus besar pada hari ketiga. (Pak M. Yusuf). Melakukan edukasi gizi dan monitoring kondisi dan asupan makanan pasien</li> <li>• Visiting pasien dewasa kasus besar pada hari kedua (Pak MasNuryatin). Melakukan edukasi gizi dan monitoring kondisi pasien dan asupan makanannya</li> <li>• Membantu mempersiapkan alat plating makan siang pasien</li> </ul>	



## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Farikhatur Sa'diyah  
 NIM : 101511833027  
 Tempat Magang : RSI AYANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
29- September 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Melakukan plating sayur dan buah. Wrapping menu pasien.</li> <li>◦ Membantu proses persiapan distribusi makan siang pasien</li> <li>◦ Melakukan distribusi makan siang pasien ke ruang Hafiz, Shofa dan Marwal.</li> <li>◦ Melihat rekam medis pasien. Pat Yunif dan Pat MasNuriyatin.</li> <li>◦ Melakukan clean up di ruang Makkah.</li> <li>◦ Melakukan distribusi makan pagi di ruang Mina. Menu pasien ini adalah bakso.</li> <li>◦ Melakukan vinting hari ketiga pasien di ruang Makkah. Melakukan monitoring kondisi dan asupan makan pasien selama 3 kali makan. Melakukan Recall 24 jam pasien. Mengukur berat badan pasien menggunakan timbangan digital.</li> <li>◦ Menedukasi pasien mengenai pola makan, untuk menambah nafsu makan pasien. Selama pasien di rumah sakit tidak mau mengonsumsi makanan karena terdapat gangguan menelan</li> <li>◦ Melihat rekam medis pasien</li> <li>◦ Melakukan waste makan pagi pasien di ruang shofa Marwal</li> <li>◦ Membantu persiapan alat plating menu pasien</li> <li>◦ Membantu proses plating makanan dengan menggunakan APD lengkap</li> <li>◦ Membantu proses Quality Control menu diet pasien sebelum didistribusikan</li> <li>◦ Membantu persiapan distribusi makan siang pasien</li> <li>◦ Melakukan distribusi makan siang pasien di ruang Muzdalifah, Tan'im dan Jeddah</li> <li>◦ Mencari pasien HD kemudian melakukan assesment</li> </ul>	

## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Fatmatus Sa'diyah

NIM : 10111233027

Tempat Magang : RSI AYAMI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
Senin, 01 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Melakukan distribusi makan pagi pasien di ruang Stroke, Marwah dan ICU.</li> <li>o Melakukan waste makanan di ruang Mina</li> <li>o Visiting pasien HD Arerina.</li> <li>o Membantu proses persiapan alat plating makan siang pasien.</li> <li>o Mengamati proses pengolahan bahan mentah hingga matang. Mengamati pemakaian APO pegawai apakah sudah sesuai dengan anjuran yang ditetapkan atau belum.</li> <li>o Membantu melakukan Quality Control makan diet pasien.</li> <li>o Membantu persiapan distribusi makan siang pasien</li> <li>o Melakukan distribusi makan siang pasien di ruang Tharif dan Markah.</li> </ul>	
Selasa, 02 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Melakukan distribusi makan pagi pasien di ruang Mina</li> <li>o Membantu persiapan alat plating makan siang pasien</li> <li>o Mengamati sekaligus membantu proses plating makan siang pasien dengan menggunakan APO lengkap Pasien dengan diet t3t3, p3s3 tanpa sayur dan buah.</li> <li>o Membantu persiapan distribusi makan siang pasien</li> <li>o Melakukan distribusi makan siang pasien ke ruang Multazam dan Arofah.</li> <li>o Visiting kedua pasien HD di ruang HD. Melakukan recall 24 jam, edukasi mengenai asupan zat gizi dan melihat rekam medik pasien.</li> </ul>	



LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Farikhatur Sa'diyah

NIM : 101511233027

Tempat Magang : RSI AYAMI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
03 - Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Mengamati proses pengolahan makanan dan proses pemasakan. Pembuatan nasi, nasi tim, bubur kasar, bubur halus, bubur kepung di tempat yang berbeda.</li> <li>◦ Mengamati proses pembuatan snack makan malam pasien.</li> <li>◦ Membantu proses persiapan plating makan malam pasien</li> <li>◦ Membantu plating makanan, memberi garnish dan wrapping makanan.</li> <li>◦ Membantu persiapan distribusi yaitu meletakkan makanan ke dalam kereta distribusi.</li> <li>◦ Melakukan distribusi makan malam di ruang Shofa, Marwah, Multazam, Arafah dan ICU.</li> <li>◦ Melakukan waste makan malam pasien di ruang shofa, Marwah, dan Hidir Ismail.</li> </ul>	
Kamis, 01 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Mengamati proses penyimpanan bahan mentah, basah dan siap saji. Daging dan ikan diletakkan di lemari khurus (pendingin). Bahan mentah seperti bumbu siap diletakkan di lemari es. Bahan siap saji diletakkan di ruangan dengan suhu normal (suhu ruangan). Suhu yang akan digunakan akan diletakkan di lemari es.</li> <li>◦ Membuat materi untuk penyuluhan di poli penyakit dalam dengan materi diet rendah protein dan diet rendah kalium.</li> <li>◦ Membantu proses persiapan plating</li> <li>◦ Membantu proses plating makan malam pasien yaitu wrapping</li> </ul>	

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Faikhatus Sa'diyah

NIM : 101511233027

Tempat Magang : RSI AYANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
<p>Jum'at, 05 Oktober 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Membantu persiapan distribusi makan malam pasien dengan meletakkan menu makanan ke troli makanan</li> <li>◦ Melakukan distribusi makan malam di ruang Hijri Ismail dan Multazam, Anfal.</li> <li>◦ Membuat power point materi penyuluhan</li> <li>◦ Melakukan distribusi makan pagi pasien di ruang ICU, Multazam dan Anfal.</li> <li>◦ Mengamati proses penerimaan bahan basah, kering, Mengamati proses pemilahan bahan. Mengamati proses Quality Control bahan. bahan makanan yang rusak akan dikembalikan.</li> <li>◦ Membantu persiapan alat plating makan siang pasien.</li> <li>◦ Melakukan plating makan siang pasien, yaitu memberi garnish</li> <li>◦ Membantu persiapan distribusi makan siang pasien</li> <li>◦ Melakukan distribusi makan siang pasien di ruang VIP (Muzdalifah), Tan'im, dan Seddah.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Jh</p>
<p>Sabtu, 06 Oktober 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Melakukan distribusi makan pagi pasien Hijri Ismail</li> <li>◦ Mengamati terkait HACCP menu snack es kelapa muda, leri, mutiara, air gula dan sirup</li> <li>◦ Membantu proses pembuatan sayur bayam dan manis</li> <li>◦ Membantu proses persiapan plating makan siang pasien</li> <li>◦ Memberi garnish di menu makan pasien.</li> <li>◦ Melakukan distribusi makan siang pasien di ruang Hijri Ismail, Multazam dan Anfal</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Jh</p>

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Faridhaus Sa'diyah

NIM : 101511233027

Tempat Magang : RSI AYANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
Senin, 8 Oct 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengerjakan laporan NCP pasien rawat jalan Hemo-dialisa di ruang Hijir Ismail lama.</li> <li>Membuat patofisiologi penyakit pasien Hemodialisa</li> <li>Menghitung kebutuhan zat gizi pasien Hemodialisa</li> </ul>	Jh
Selasa, 9 Oct 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melanjutkan mengerjakan laporan NCP pasien rawat jalan Hemodialisa di ruang Hijir Ismail</li> <li>Mengerjakan laporan NCP pasien rawat inap dengan Diagnosis dokter mengalami Diabetes II Hipertensi dan gangguan pada organ jantung.</li> <li>Menghitung kebutuhan zat gizi pasien DM II</li> <li>Konfirmasi laporan NCP pasien rawat jalan Hemo dialisa ke pembimbing magang (Mbak Aura)</li> </ul>	Jh
Rabu, 10 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengerjakan laporan NCP pasien rawat inap rawat inap dengan diagnosis dokter mengalami DM II Hipertensi, Hipertensi dan gangguan pada organ jantung.</li> <li>Membuat patofisiologi penyakit pasien DM II Hipertensi, hipertensi dan gangguan fungsi jantung</li> <li>Melakukan pengulangan tentang Diet Rendah protein dan rendah Kalium di ruang Hemodialisa untuk pasien Penyakit Gagal ginjal kronik yang melakukan cuci darah.</li> </ul>	Jh
Kamis, 11 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konfirmasi laporan NCP pasien rawat inap dengan diagnosis dokter mengalami DM II Hipertensi, Hipertensi dan gangguan pada organ jantung. kepada pembimbing magang (Mbak Eni).</li> <li>Merevisi laporan yang sudah dicek oleh mbak Eni. point yang direvisi adalah mengenai perhitungan kebutuhan zat gizi, diagnosis gizi dan intervensi yang dilakukan</li> </ul>	Jh



## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Farikhatus Sa'diyah

NIM : 101511233027

Tempat Magang : RSI AYAMI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
Jum'at, 12 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Konsultasi laporan NCP pasien Hemodialisa yang sebelumnya sudah direvisi dan direvisi.</li> <li>◦ Point yang direvisi mengenai Diagnosis gizi, kebiasaan makan dan perhitungan zat gizi</li> <li>◦ Mengetaskan laporan NCP bagian pengadaan bahan makanan.</li> <li>◦ Konsultasi laporan NCP pasien rawat inap DMII Hiperlipidemia Hiperkalemia dan gangguan jantung yang sudah direvisi sebelumnya.</li> </ul>	
Sabtu, 13 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Mengetaskan laporan NCP bagian penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan persiapan bahan makanan sebelum diolah</li> <li>◦ Mengetaskan laporan NCP pasien rawat inap dengan diagnosis dokter mengalami pembengkakan pada jantung</li> <li>◦ Membuat patofisiologi pasien rawat inap dengan diagnosis pembengkakan pada jantung.</li> </ul>	
Senin, 15 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Melanjutkan mengetaskan laporan NCP pasien terdya- nosa mengalami pembengkakan pada jantung Menghitung kebutuhan zat gizi, menentukan intervensi yang diberikan kepada pasien.</li> <li>◦ Konsultasi laporan NCP pasien mengalami pembengkakan pada jantung kepada pembimbing magang (Mbak Eni).</li> <li>◦ Mengetaskan laporan yang sudah direvisi sebelumnya oleh Mbak Eni</li> <li>◦ Konsultasi laporan yang telah direvisi</li> <li>◦ Melanjutkan mengetaskan laporan NCP</li> </ul>	



## LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : Farikhatus Sa'diyah

NIM : 101511233027

Tempat Magang : RSI A YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
Selasa, 16 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi laporan MSPM dari pengadaan bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan, hingga persiapan bahan makanan sebelum diolah.</li> <li>• Menyerjakan laporan NCP pasien rawat inap anak dengan diagnosis mengalami DF (tipus).</li> <li>• Menghitung kebutuhan zat gizi pasien anak Typus.</li> <li>• Menentukan intervensi gizi yang diberikan.</li> <li>• Memperbaiki laporan MSPM yang telah direvisi sebelumnya.</li> </ul>	
Rabu, 17 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi laporan NCP pasien anak ke pembimbing lapangan magang (Mbak Dika).</li> <li>• Menyerjakan laporan NCP pasien anak yang telah dicek oleh pembimbing. Point yang harus direvisi antara lain perhitungan kebutuhan energi, kebutuhan zat gizi makro dan mikro, intervensi gizi yang diberikan.</li> <li>• Menyerjakan laporan HACCP Pembuatan es leci dan kelapa muda.</li> </ul>	
Kamis, 18 Oktober 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyerjakan laporan HACCP Pembuatan es leci dan kelapa muda dengan membuat diagram alir, tabel analisis bahaya yang terjadi.</li> <li>• Melengkapi data mengenai instalasi gizi yaitu beban kerja dan karyawan sesuai dengan SDM yang tersedia di Instalasi gizi RSI A Yani Surabaya.</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : Farikhatus Sa'diyah

NIM : 101511233027

Tempat Magang : RSI AYAMI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
<p>Jumat, 19 Oktober 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi laporan HACCP ke pembimbing lapangan magang (Mbak Chita).</li> <li>• Menyerahkan laporan HACCP yang telah direvisi di ruang gedung graha lantai 2.</li> <li>• Konsultasi laporan PEP pasien anak dan pasien dewasa yang telah direvisi sebelumnya ke pembimbing magang di RSI Ayami.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">JL</p>

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA  
 NIM : 101911231007  
 Tempat Magang : RSI AHMAD YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
10 Sept 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan orientasi di Ruang Pertemuan lantai 5 Gedung Graha.</li> <li>Kegiatan orientasi terkait sosialisasi mengenai RS ES, Etika ketika menghadapi pasien, langkah cuci tangan yang benar dan tepat, Sistem keselamatan pasien, Protegator dan Peningkatan infeksi, dan mengenai Struktur Organisasi RS Ahmad Yani Surabaya.</li> <li>Melakukan beling untuk mengetahui ruangan yang ada di RS Ahmad Yani Surabaya, didampingi oleh salah satu Abu Gizi. Menunjukkan ruangan-ruang serta daerah-daerah di RS Ahmad Yani Surabaya.</li> <li>Melakukan orientasi di instalasi Gizi dengan mengetahui ruangan-ruangan yang ada, apa saja di Instalasi Gizi di RS.</li> <li>Mempelajari data dan membantu penyakit dan kondisi pasien beserta rencana nutrisi.</li> </ul>	
11 Sept 2018	LIBUR	
12 Sept 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pagi ke Ruang Atakka dan Theif</li> <li>Melakukan analisis food waste di Ruang Shoya dan Alawa</li> <li>Melakukan pentaruran pasien untuk fokus di Ruang Atakka</li> <li>Melakukan assessment pada pasien dewasa dengan diagnosis penyakit dispnea dan DM hipertensi di Ruang Mina 3-1</li> <li>Melakukan distribusi makan siang di Ruang Atakka</li> <li>Melakukan recall ke pasien di Ruang Mina 3-1, serta melakukan wawancara mengenai pola makan, kebiasaan, riwayat personal, dan riwayat penyakit</li> </ul>	

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA  
 NIM : 101011221007  
 Tempat Magang : FSI ANKAP YAHYI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
13 Sept 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Makan</li> <li>Melakukan analisis food waste di Ruang Dapur dan Artek</li> <li>Melakukan pindah ke posko di Ruang Aina 1.1</li> <li>Melakukan assessment posko di Ruang Aina 1.2.1 dengan diagnosis penyakit kronis</li> <li>Melakukan wawancara dengan posko tentang di Ruang Aina 1.2.1 tentang keluhan, penyakit, penyakit mata dan penyakit dan penyakit pribadi</li> <li>Melakukan asistensi di Ruang Aina 1.2.1</li> <li>Melakukan pemeriksaan kesehatan umum posko di Ruang Aina 1.2.1</li> <li>Melakukan pemeriksaan di Ruang Aina 1.2.1</li> <li>Melakukan pemeriksaan di Ruang Aina 1.2.1</li> <li>Melakukan pemeriksaan di Ruang Aina 1.2.1</li> </ul>	
14 Sept 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pindah posko posko di Ruang Aina 1.1</li> <li>Melakukan survey dan rekaman foto posko dan di Ruang Aina 1.1</li> <li>Melakukan recall foto posko saat di Ruang Aina 1.2.1</li> <li>Melakukan rekaman foto posko saat dan orang tua posko di Ruang Aina 1.2.1 (folong)</li> <li>Melakukan assessment pada posko di Ruang Aina 1.2.1 dengan diagnosis HT dan Diabetes</li> <li>Melakukan wawancara mengenai keluhan makan, penyakit penyakit, keluhan, penyakit personal.</li> <li>Melakukan distribusi makan siang di Ruang Makan dan Tebat</li> <li>Melakukan distribusi makan siang di Ruang Makan</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA

NIM : 201911231007

Tempat Magang : RSI AHMAD YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
15 Sept 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi ke Ruang Triage dan Ruang Madras</li> <li>• Melakukan recall pada pasien dewasa di Ruang Matka 1.2.6</li> <li>• Melakukan rekamasi pada pasien dewasa di Ruang Matka 1.2.6</li> <li>• Melakukan observasi pada pasien anak di Ruang Madras K.2.2.2 dengan diagram umiting prosedur</li> <li>• Melakukan wawancara pada pasien anak dan orang tua di Ruang Madras K.2.2.2 mengenai asupan makan, keluhan, riwayat penyakit, dan riwayat personal</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang di Ruang Matka</li> <li>• Melakukan recall pada pasien dewasa di Ruang Matka 1.2.6</li> <li>• Melakukan recall pada pasien anak di Ruang Madras K.2.2.2</li> </ul>	
16 Sept 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan recall pada pasien dewasa di Ruang Matka 1.2.6</li> <li>• Melakukan observasi dan rekamasi pada pasien dewasa di Ruang Matka 1.2.6</li> <li>• Melakukan recall pada pasien anak di Ruang Madras K.2.2.2 (fulang)</li> <li>• Melakukan recall pada pasien dewasa di Ruang Matka 1.2.6</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA  
 NIM : 10041221007  
 Tempat Magang : PRT AHMAD YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
17 Sept 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan observasi makan pagi di Ruang Thalia dan Ruang Madira</li> <li>Melakukan assessment untuk pasien anak di Ruang Hijr Ismail K.1.2 dengan diagnosis GDA</li> <li>Melakukan wawancara dengan pasien untuk data story his phone di Rm Hijr Ismail K.1.2 tentang keluhan, tingkat keparahan makan, tingkat penyakit, dan riwayat penyakit</li> <li>Melakukan observasi makan siang di Ruang Alia</li> <li>Melakukan recall menu anak di Ruang Hijr Ismail K.1.2</li> <li>Melakukan pengamatan terhadap untuk pasien anak di Ruang Hijr Ismail K.1.2</li> </ul>	<i>[Signature]</i>
18 Sept 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan recall menu pasien anak di Ruang Hijr Ismail K.1.2</li> <li>Melakukan observasi pasien anak di Ruang Hijr Ismail K.1.2 (Pagi)</li> <li>Melakukan pengamatan time pelayanan klinik di Instalasi Gizi RRT Ahmad Yani Surabaya</li> <li>Melakukan observasi makan sore di Ruang Marsuliyah, Tarim, dan Jildah, serta Angah</li> <li>Melakukan observasi waktu di Ruang Alia, Ruang Deyah dan Ruang Marsuliyah, serta Ruang Makka</li> </ul>	<i>[Signature]</i>
19 Sept 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pemantauan pasien dewasa dan anak di Ruang Makka dan Madira</li> <li>Melakukan plating untuk makan sore pasien</li> <li>Melakukan quality control untuk makan sore pasien</li> <li>Melakukan distribusi makan sore di Ruang Hijr Ismail</li> <li>Melakukan assessment pasien anak di Ruang Madira K.2.3-2 dan K.1.3.3 dengan diagnosis bedanya</li> </ul>	<i>[Signature]</i>

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA  
 NIM : 101011221007  
 Tempat Magang : RSI ANAP VIKRI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
20 Sept 2021	<p>GE, vomiting, dan diare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan analisis waste di Ruang Medica</li> <li>- Melakukan skrining status gizi di Ruang Muzak-lah, Tar'im, dan Jendoh</li> <li>- Melakukan penging snack untuk dapat dan snack dokter</li> <li>- Melakukan kembali tanda-tanda snack fort untuk dokter</li> <li>- Melakukan recall untuk pasien anak K.2.2.2 dan K.2.2.2 di Ruang Medica</li> <li>- Melakukan wawancara dengan pasien anak atau orang tua di Ruang Medica K.2.2.2 dan K.2.2.2 tentang keluhan, riwayat keluhan makan, riwayat penyakit, dan riwayat personal</li> <li>- Melakukan skrining untuk pasien anak dan orang tua di Ruang Medica K.2.2.2 dan K.2.2.2</li> <li>- Melakukan penghitungan kebutuhan status pasien anak di Ruang Medica K.2.2.2 dan K.2.2.2</li> <li>- Melakukan konsultasi dengan ahli gizi terkait peng-hitungan kebutuhan dan diet untuk pasien anak</li> <li>- Melakukan assessment untuk pasien diare di Ruang Medica Cw.9</li> <li>- Melakukan wawancara dengan pasien diare dan pasien yang makan sering keluhan, asupan makan [terutama] riwayat penyakit, dan riwayat personal pasien</li> <li>- Melakukan penghitungan kebutuhan untuk pasien diare di Ruang Medica Cw.9</li> <li>- Melakukan analisis waste makan pagi di Ruang Medica</li> </ul>	

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA  
 NIM : 1606021007  
 Tempat Magang : RIF AHMAD YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
21 Sept 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan plating untuk makan siang pasien</li> <li>- Melakukan quality control untuk makan siang pasien</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang di Ruang Anestesi dan Ruang Anestesi</li> <li>- Melakukan recall pada pasien anak di Ruang Anestesi K2.3.2 dan K2.3.1</li> <li>- Melakukan recall pada pasien dewasa di Ruang Anestesi CW-9</li> <li>- Melakukan distribusi untuk pagi di Ruang ICU, Ruang Rawat dan Kamar</li> <li>- Melakukan recall pada pasien anak di Ruang Rawat K2.3.2 dan K2.3.1</li> <li>- Melakukan distribusi pada pasien rawat jalan siang dan malam di Ruang K2.3.2 dan K2.3.1</li> <li>- Melakukan recall pada pasien dewasa di Ruang Anestesi CW-9</li> <li>- Melakukan konsultasi dengan ahli gizi terkait penghitungan kebutuhan dan sisa untuk pasien dewasa di Ruang Anestesi CW-9</li> <li>- Melakukan plating untuk makan siang pasien</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang di Ruang Rawat dan Kamar</li> <li>- Melakukan distribusi makan siang di Ruang Rawat dan Jeddah</li> <li>- Melakukan recall pada pasien anak di Ruang Anestesi K2.3.2 dan K2.3.1</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA

NIM : 10110231007

Tempat Magang : KCI AHMAD YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
22 Sept 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan recall pada pasien di Ruang Muntah no. 4 (Pulang)</li> <li>• Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Trafi dan Muntah</li> <li>• Melakukan recall untuk pasien rawat di Ruang Muntah no. 1-2 dan 3-2 (Pulang)</li> <li>• Melakukan monitoring dan evaluasi pada pasien rawat dan menghisap pasien di Ruang Muntah no. 1-2</li> <li>• Melakukan monitoring untuk pasien yang rawat</li> <li>• Melakukan monitoring untuk pasien yang rawat</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang pasien di Ruang Muntah, dan lain-lain dan jadwal</li> <li>• Melakukan recall untuk pasien rawat di Ruang Muntah no. 1-2</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA  
 NIM : 10111131007  
 Tempat Magang : RSJ AHMAD YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
24 Sept 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Shefa dan Marwah</li> <li>Melakukan penghitungan kebutuhan, syarat diet, intervensi dan move untuk pasien diabetes tipe 2</li> <li>Melakukan penghitungan asupan makan pasien diabetes dan recall 24 jam</li> <li>Melakukan distribusi makan siang pasien di Musda Uyah, Tarim, dan Jendak</li> <li>Melakukan distribusi makan siang di Ruang Makha</li> </ul>	
25 Sept 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Musda Uyah, Tarim, dan Jendak</li> <li>Melakukan penghitungan nilai gizi untuk snack pasien</li> <li>Melakukan feeding snack untuk snack pasien</li> <li>Melakukan flushing untuk makan siang pasien</li> <li>Melakukan sampling untuk makan siang pasien</li> <li>Melakukan distribusi makan siang di Maxline</li> </ul>	
26 Sept 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Mina</li> <li>Melakukan penghitungan kebutuhan, syarat diet, intervensi, dan move untuk pasien diabetes Ruang Makha 2-2 E</li> <li>Melakukan penghitungan asupan makan pasien diabetes dan recall 24 jam</li> <li>Melakukan feeding makan siang untuk pasien</li> <li>Melakukan quality control makan siang untuk pasien</li> <li>Melakukan distribusi makan siang pasien di Ruang Maxline</li> </ul>	

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA

NIM : 10111231007

Tempat Magang : RSI AHMAD YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
27 Sept 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Hijr Icmail</li> <li>• Melakukan plating makan siang untuk pasien</li> <li>• Melakukan wrapping makan siang untuk pasien</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang di Ruang Maste</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang di Ruang Maste dan Thuf</li> <li>• Melakukan analisis waste di Ruang Maste</li> </ul>	
28 Sept 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Anestesia</li> <li>• Melakukan pengamatan untuk proses pemecahan makan siang pasien</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang untuk pasien</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang di Ruang Anestesia, Ton'om, dan Icmail</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang di Ruang Maste dan Anes</li> </ul>	
29 Sept 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Anestesia</li> <li>• Melakukan pemecahan pasien untuk rawat jalan di Ruang Hemodialisa</li> <li>• Melakukan quality control makan siang untuk pasien</li> <li>• Melakukan distribusi makan siang di Ruang Anes</li> <li>• Melakukan assessment pasien rawat jalan di Ruang Hemodialisa</li> <li>• Melakukan wawancara untuk pasien rawat jalan tentang keluhan, pola konsumsi, riwayat penyakit, dan riwayat personal</li> <li>• Melakukan recall untuk asupan makan pasien rawat jalan di R. Hemodialisa</li> </ul>	

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA

NIM : 101411231007

Tempat Magang : RSI AHARAP YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
1 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Akutalipah, Ton'om, dan Jedidah</li> <li>Melakukan pengamatan proses penerimaan bahan makanan pukul 08.30 dan 09.00</li> <li>Membantu proses penerimaan bahan makanan seperti sayur, daging, dan telur</li> <li>Melakukan quality control makan siang untuk pasien</li> <li>Melakukan distribusi makan siang di Ruang Alina</li> </ul>	Jc
2 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Shefa dan Alarwah</li> <li>Melakukan plating makan siang untuk pasien</li> <li>Melakukan quality control makan siang untuk pasien</li> <li>Melakukan distribusi makan siang ke Ruang Alina</li> <li>Melakukan penghitungan menu, diagnosis, intervensi, dan monitoring untuk pasien usia 12-18</li> </ul>	Jc
3 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan monitoring dan evaluasi pada pasien Hemodialisa di Ruang Hemodialisa</li> <li>Membantu proses persiapan distribusi makan sore untuk pasien seperti menghancurkan sereal dengan tissue</li> <li>Melakukan plating makan sore untuk pasien</li> <li>Melakukan wrapping makan sore untuk pasien</li> <li>Melakukan distribusi makan sore di Ruang Shefa dan Alarwah</li> <li>Melakukan pengamatan terkait hygiene dan sanitasi</li> </ul>	Jc
4 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membantu proses persiapan distribusi makan sore untuk pasien</li> <li>Membantu persiapan makan sore untuk pasien di ruang persiapan</li> <li>Melakukan quality control makan sore untuk pasien</li> <li>Melakukan distribusi makan sore untuk pasien di</li> </ul>	Jc

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA  
 NIM : 10911231007  
 Tempat Magang : RSI AHMAD YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
5 Okt 2018	<p>Evaluasi Skema dan Menu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan distribusi makan sore untuk pasien di Ruang Multazam dan Jeddah</li> <li>Melakukan distribusi makan pagi untuk pasien di Ruang Hipertensi</li> <li>Membantu persiapan makan siang untuk pasien di Ruang Perawatan</li> <li>Melakukan planning menu untuk pasien</li> <li>Melakukan distribusi makan malam untuk pasien di Ruang Jeddah dan Multazam</li> <li>Melakukan distribusi makan malam untuk pasien di Ruang Multazam</li> </ul>	<p><i>JL</i></p>
6 Okt 2018	<p>Melakukan distribusi makan pagi di Ruang Thair dan Multazam</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan evaluasi menu makan siang untuk pasien</li> <li>Melakukan pengisian tabel form HAZAR untuk menu sayur segar</li> <li>Melakukan distribusi makan siang di Ruang Multazam</li> <li>Melakukan distribusi makan siang di Ruang Mustahab, Thair, dan Jeddah</li> <li>Melakukan recall pasien rawat jalan di Ruang Hemodialisa</li> <li>Melakukan evaluasi pasien rawat jalan di Ruang Hemodialisa</li> </ul>	<p><i>JL</i></p>

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA

NIM : 01911231007

Tempat Magang : RS. AHMAD YANI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
8 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengerjakan laporan ACP pasien emat jalan Hemodialisa di Ruang Hjr Ismail</li> <li>Membuat patofisiologi penyakit pasien Hemodialisa</li> <li>Menghitung kebutuhan zat gizi pasien Hemodialisa</li> </ul>	JK
9 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengerjakan laporan ACP pasien rawat inap dewasa Ruang Aina 5.1 di Ruang Hjr Ismail</li> <li>Mengerjakan laporan ACP pasien Hemodialisa serta Diagnosis dan intervensi</li> <li>Menghitung kebutuhan zat gizi pasien dewasa Ruang Aina 5.1</li> <li>Membuat patofisiologi penyakit pasien dewasa Ruang Aina 5.1 dengan diagnosis DM</li> </ul>	JK
10 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengerjakan laporan ACP pasien dewasa Ruang Makka di Ruang Hjr Ismail</li> <li>Membuat patofisiologi penyakit pasien dengan diagnosis HT dan Hipertensi</li> <li>Menghitung kebutuhan zat gizi pasien dewasa Ruang Makka</li> <li>Melakukan penyuluhan tentang Diet Rendah protein dan rendah kalium di Ruang Hemodialisa untuk pasien penyakit gagal ginjal kronik yang melakukan cuci darah</li> </ul>	JK
11 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengerjakan laporan ACP pasien anak Ruang Madina dengan diagnosis GE, vomiting, dehidrasi</li> <li>Membuat patofisiologi penyakit pasien anak</li> <li>Menghitung kebutuhan zat gizi pasien anak Ruang Madina</li> </ul>	JK

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA

NIM : 10411221007

Tempat Magang : RGT ANAK YAMI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
14 Okt 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengkonsultasikan laporan pasien anak Kucing Mactin ke pembimbing magang dengan diagnosa GE, vomiting, dehidrasi</li> <li>Merevisi laporan yang sudah dikonsultasikan dan dicek oleh pembimbing magang seperti intervensi gizi, diagnosa, dan monitoring.</li> </ul>	je
15 Okt 2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengkonsultasikan laporan pasien count jalan Hemodinamika ke pembimbing magang</li> <li>Merevisi laporan yang sudah dikonsultasikan dan dicek oleh pembimbing magang seperti penghitungan, diagnosa, intervensi</li> </ul>	je

**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG GIZI KLINIK**

Nama Mahasiswa : ATIQOTUS SYLVIA  
 NIM : 101911231007  
 Tempat Magang : RCT ABWAD YAKI SURABAYA

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing
15 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melanjutkan pengerjaan laporan yang telah direvisi oleh pembimbing magang yaitu laporan pasien anak</li> <li>• Melanjutkan pengerjaan laporan yang telah direvisi oleh pembimbing magang yaitu laporan pasien kasus jalan Hemodialisa</li> <li>• Menegerjakan laporan HACCP individu</li> </ul>	JK
16 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkonsultasikan kembali laporan kasus pasien anak kepada pembimbing magang</li> <li>• Mengkonsultasikan laporan pasien dewasa DM dan HT kepada pembimbing magang</li> <li>• Merevisi laporan pasien dewasa DM dan HT yang sudah direvisi, termasuk revisi lain</li> </ul>	JK
17 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkonsultasikan laporan pasien hemodialisa yang telah direvisi kepada pembimbing magang</li> <li>• Menegerjakan dengan nilai laporan HACCP individu lagi baru</li> <li>• Menegerjakan laporan HACCP kelompok</li> </ul>	JK
18 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan laporan MSTM kelompok yaitu pengolahan makanan, pemrosesan makanan, distribusi makanan dan evaluasi menu</li> <li>• Mengkonsultasikan laporan pasien dewasa DM dan HT yang sudah direvisi</li> <li>• Membuat PPT dasar anak untuk presentasi</li> </ul>	JK
19 Okt 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkonsultasikan laporan HACCP dan MSTM kelompok</li> <li>• Merevisi laporan HACCP dan MSTM kelompok</li> <li>• Mengkonsultasikan kembali laporan HACCP dan MSTM</li> </ul>	JK