BUKU PANDUAN

FOOD SERVICE MANAGEMENT PLACEMENT

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA

Universitas Alma Ata
The Globe Inspiring University

BUKU PANDUAN PRAKTIK
FOOD SERVICE AND MANAGEMENT PLACEMENT

Editor :
Dr. Yhona Paratmanitya, S.Gz., MPH, RD

Kontributor :
Winda Irwanti, S.Gz., MPH
Dr. Effatul Afifah, S.ST., MPH, RD
Dr. Veriani Aprilia, M.Sc
Herni Dwi Herawati, S.Gz., MPH

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA YOGYAKARTA

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr.wb.

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah Subhanahu wa ta'ala yang telah melimpahkan nikmat, karunia, taufiq, hidayah serta inayah-Nya sehingga buku panduan praktik *Food Service and Management Placement/Kepaniteraan Gizi Institusi* Program Studi S1 Ilmu Gizi Universitas Alma Ata dapat terlaksana.

Buku panduan ini merupakan petunjuk pelaksanaan dan format penulisan laporan praktik *Food Service and Management Placement/Kepaniteraan Gizi Institusi* di rumah sakit. Mahasiswa akan melakukan asuhan gizi meliputi assessment, diagnosis, intervensi dan monitoring. Intervensi dilakukan dengan memberikan diet yang tepat serta konseling gizi pada pasien. Asuhan gizi dilakukan baik pada pasien yang berada di bangsal penyakit dalam, bedah, anak maupun poliklinik gizi.

Buku panduan ini akan terus direvisi untuk pengembangan kualitas pembelajaran praktik *Food Service and Management Placement/Kepaniteraan Gizi Institusi* Program Studi S1 Ilmu Gizi Universitas Alma Ata, sehingga kami sangat terbuka untuk menerima masukan dari berbagai pihak. Semoga buku panduan praktikum ini bermanfaat bagi kita semua. Aamiin.

Wassalamu'alaikum wr wb.

Yogyakarta, …….

Tim Penyusun

I. Latar Belakang

Food Service and Management Placement (Kepaniteraan Gizi Institusi) merupakan proses pembelajaran yang dilaksanakan untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam rangkaian kegiatan penyediaan makanan yang berkualitas, menarik dan aman. Pada blok ini mahasiswa diberi kesempatan untuk magang atau menempuh pengalaman berlatih dan bekerja dengan pendampingan pembimbing/instruktur lahan di institusi penyelenggaraan makanan yang melaksanakan kegiatan produksi makanan banyak yaitu rumah sakit. Melalui pengalaman nyata ini, mahasiswa berlatih dalam menerapkan ilmu manajemen penyelenggaran dan pengawasan menu makanan. Kegiatan ini dapat memberikan bekal keterampilan dasar praktek penyelenggaraan makanan kepada mahasiswa yang harus dimiliki oleh profesi ahli gizi. *Food Service and Management Placement* diberikan kepada mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Alma Ata semester VII (Reguler) dan semester III (Alih Jenjang) sebagai sebuah Blok *full* praktek di lapangan.

II. Tujuan

A. Tujuan instruksional umum

Setelah mengikuti kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan gizi selama 4 minggu diharapkan mahasiswa mampu memahami sistem penyelenggaraan makanan di institusi secara menyeluruh, serta mampu memberikan usulan perbaikan dalam rangkaian kegiatan penyediaan makanan sehingga menjadi sajian yang berkualitas, menarik dan aman; untuk mempertahankan dan mencapai kesehatan klien/pasien yang optimal.

B. Tujuan instruksional khusus

Setelah mengikuti kegiatan praktek kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan gizi selama 4 minggu di Institusi diharapkan mahasiswa mampu:

1. Mengetahui, memahami dan mematuhi undang-undang dan peraturan yang berlaku baik internal rumah sakit, regional dan nasional (UU/peraturan ketenagakerjaan, keselamatan kerja, UU/peraturan keamanan pangan, dll).
2. Memahami manajemen organisasi pada rumah sakit, dan terutama manajemen pada instalasi gizi (struktur organisasi, alur kerja, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.
3. Memahami kapasitas input yang dimiliki instalasi gizi (fasilitas, anggaran, SDM, jumlah pasien, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.
4. Memahami mekanisme perencanaan siklus menu pada setiap penyakit dan dasar-dasar dalam penyusunannya.
5. Memahami mekanisme perencanaan anggaran dan faktor-faktor yang menjadi pertimbangan.
6. Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan yaitu :
   a. Perhitungan kebutuhan bahan makanan
   b. Sistem Pemesanan
   c. Sistem pembelian
   d. Sistem penerimaan
   e. Sistem penyimpanan baik basah maupun kering
   f. Sistem penyaluran ke bagian persiapan
   g. Proses persiapan bahan makanan
   h. Proses pengolahan bahan makanan
   i. Sistem pendistribusian dan penyajian kepada pasien
   j. Sistem pencucian peralatan
   k. Dapur dan peralatan (sarana dan prasarana) yang ada
   l. Pengelolaan sampah dan limbah
   m. Penerapan higiene sanitasi sarana fisik, tenaga penjamah makanan, sanitasi makanan (berdasarkan Kepmenkes 715/2003 dan 1098/2003)

n. Pengawasan, evaluasi, dan penilaian mutu makanan oleh pihak RS/Instalasi gizi.

7. Melakukan evaluasi terhadap sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit melalui :
   a. Evaluasi beban kerja dan kebutuhan tenaga kerja
   b. Evaluasi alur sistem penyelenggaraan makanan (proses, sarana dan prasarana)
   c. Perhitungan biaya makanan, (food cost, unit cost, variabel cost) serta keuntungan/kerugiannya
   d. Penilaian keamanan pangan menggunakan SKP (Skor Keamanan Pangan)
   e. Penilaian keamanan pangan menggunakan HACCP
   f. Modifikasi resep dan penilaian kepuasan pasien
8. Memberikan usulan yang membangun dan feasible untuk perbaikan pelayanan instalasi gizi.
9. Memberikan usulan inovatif untuk peningkatan potensi keuntungan bagi instalasi gizi.

III. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan selama 4 minggu**.** Sebelum dilaksanakan praktek, akan terlebih dahulu diadakan pembekalan yang dilaksanakan di kampus atau di lahan praktek bersama pembimbing lahan dan perwakilan Dosen Gizi Universitas Alma Ata.

Pada kegiatan praktek lapangan ini mahasiswa akan melakukan observasi, evaluasi, dan memberikan saran perbaikan pada kegiatan-kegiatan yang terkait dengan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi. Pada akhir praktek lapangan, mahasiswa juga diwajibkan melakukan presentasi hasil praktek lapangan dengan pembimbing institusi dan dosen.

IV. Bentuk Kegiatan

Kegiatan yang dilakukan mahasiswa dalam *Food Service & Management Placement* ini diantaranya adalah :

A. Pengamatan/observasi, yang dilakukan terhadap proses :
   1. Penerimaan dan penempatan tenaga kerja
   2. Kualifikasi tenaga sesuai dengan jabatan (keahlian dan pengalaman petugas, dll)
   3. Ada atau tidaknya pelatihan, bimbingan dan penyediaan petunjuk pelaksanaan (juklak) bagi pegawai
   4. Ada atau tidaknya Penyediaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti : celemek, tutup kepala, sepatu kerja
   5. Struktur organisasi

B. Menggali faktor-faktor yang dipertimbangkan dalam menyusun menu, diantaranya :
   1. Kebutuhan gizi pasien (bagaimana cara menghitung?)
   2. Kebijaksanaan anggaran institusi (apakah ada?)
   3. Jumlah konsumen (berapa orang yang dilayani perhari?)
   4. Karakteristik makanan dan kesukaan terhadap makanan (apakah diperhatikan?)
   5. Tujuan dan Sasaran penyusunan menu
   6. Alat yang dimiliki institusi dan fasilitas lainnya
   7. Jumlah dan kualifikasi petugas
   8. Biaya yang disediakan persatu-kali makan
   9. Keadaan pasar (musim)

C. Melakukan observasi terhadap siklus menu yang dipergunakan meliputi:
   1. Variasi dan kombinasi
   2. Tidak ada pengulangan menu
   3. Nilai dan Mutu Gizi
   4. Melihat ada / tidaknya dokumen :
      a. Standar porsi

b. Spesifikasi Bahan Makanan
c. Standar menu (siklus menu)
d. Standar resep

D. Melakukan perhitungan biaya untuk :
1. Pembelian bahan makanan
2. Biaya tenaga kerja
3. Biaya lain-lain (Overhead)

E. Mengamati alur penyelenggaraan makanan, meliputi :
1. Sistem pemesanan bahan makanan (melihat dokumen pemesanan bahan makanan, mengamati sistem pembelian bahan makanan, dll)
2. Sistem penerimaan (konvensional, blind system, atau metode lain)
3. Sistem penyimpanan (melihat dokumen penyimpanan bahan makanan, menggunakan FIFO atau sistem lain, observasi ruangan penyimpanan kering dan basah, kesesuaian suhu, waktu simpan, cara pengaturan bahan makanan, dll)
4. Sistem persiapan dan pengolahan [tempat persiapan dan pengolahan bahan makanan, jumlah dan jenis peralatan dalam persiapan dan pengolahan bahan makanan (sebutkan nama alat, kapasitas alat dan fungsi alat, lama waktu yang dipergunakan sampai masakan selesai), praktek hygiene perorangan, praktek keselamatan kerja pegawai, praktek keamanan pangan, dll)
5. Sistem distribusi dan pelayanan makanan (cara pemorsian, jenis peralatan yang dipergunakan, alat angkut yang dipergunakan, wadah penyajian dan cara pelayanan, jenis peralatan yang dilakukan dalam pelayanan makanan, dll)
6. Sistem pencucian peralatan, baik peralatan pengolahan maupun penyajian (apakah mempergunakan deterjen yang sesuai, suhu yang sesuai dan tempat cuci dan prosedur yang sesuai, tidak ada sisa kotoran melekat seperti : minyak, sabun, dan lain-lain, bau tidak amis, diletakkan terbalik, diangin-anginkan atau menggunakan lap yang bersih dan kering, dll)

7. Tata letak, alur kerja dan peralatan dapur
8. Penerapan higiene sanitasi sarana fisik, tenaga penjamah makanan, sanitasi makanan (berdasarkan Kepmenkes 715/2003 dan 1098/2003), meliputi :
   a. Kebersihan lantai, dinding, langit-langit dan tempat pengolahan bahan makanan.
   b. Penerangan : cukup atau tidak
   c. Ventilasi : cukup atau tidak
   d. Konstruksi dapur (tidak licin, warna lantai, warna dinding)
   e. Perilaku higiene personal tenaga penjamah makanan
   f. Higiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadip-
9. Observasi pengelolaan sampah & limbah, meliputi :
   a. Jenis & penggolongan sampah
   b. Penampungan, pengangkutan & pembuangan (pengelolaan sampah)
   c. Pengelolaan & pembuangan limbah

F. Melakukan penilaian keamanan pangan menggunakan form SKP dan HACCP

G. Melakukan modifikasi resep dan evaluasi kepuasan pelanggan

V. Evaluasi kegiatan

Sebagai bentuk evaluasi, mahasiswa akan diminta untuk memberikan umpan balik dari kegiatan pembelajaran Kepaniteraan yang telah mereka laksanakan melalui kegiatan presentasi.

VI. Pembimbing Praktek

Pembimbing kegiatan *Food Service & Management Placement* adalah :

1. Dosen pengajar dari Universitas Alma Ata Yogyakarta
2. Pembimbing lahan adalah pembimbing/ahli gizi yang telah ditunjuk oleh kepala Instalasi Gizi dan disahkan oleh Universitas Alma Ata Yogyakarta.

VII. Strategi Pembelajaran

A. Tahap Persiapan

1. Menentukan lokasi kegiatan *Food service management Placement*.
2. Pengurusan ijin ke Rumah Sakit
3. Rapat koordinasi dengan pihak lahan yang terkait untuk menjelaskan tujuan pelaksanaan *Food service management Placement*, kompetensi yang harus didapatkan mahasiswa yang dilaksanakan di lahan praktek.

B. Tahap Pelaksanaan

1. Pelaksanaan praktek dilaksanakan di Instalasi Gizi RS selama 4 minggu.
2. Tahapan pelaksanaan disesuaikan dengan peta kegiatan.

VIII. Tugas Pembimbing

A. Pembimbing Lapangan

1. Membimbing mahasiswa untuk mengenal sistem penyelenggaraan makanan yang ada di Rumah Sakit.
2. Memberikan informasi/data yang dibutuhkan oleh mahasiswa.
3. Membimbing mahasiswa selama praktek di lapangan mulai dari perencanaan sampai dengan penyusunan laporan hasil pelaksanaan kegiatan.
4. Memberikan penilaian terhadap hasil kerja mahasiswa terutama dalam memberikan pelayanan dalam sistem penyelenggaraan makanan gizi di Rumah Sakit.

B. Pembimbing Akademik/Pendidikan

1. Memperkenalkan mahasiswa kepada pihak rumah sakit dan petugas kesehatan Rumah Sakit melalui rapat koordinasi dan pembekalan.
2. Menjelaskan tugas yang harus dilaksanakan selama di lapangan berdasarkan buku panduan.
3. Memberikan petunjuk/ arahan dalam pelaksanakan kegiatan *Food service management Placement*.
4. Membimbing mahasiswa dalam pelaksanaan penyusunan laporan kegiatan praktek *Food service management Placement*.
5. Membimbing mahasiswa selama praktek di lapangan mulai dari perencanaan sampai dengan penyusunan laporan hasil pelaksanaan kegiatan.
6. Bertanggung jawab penuh terhadap kelancaran praktek *Food service management Placement*.

IX. Tugas Mahasiswa

Secara rinci tugas mahasiswa dapat dilihat dalam Lampiran 1.

X. Bobot Penilaian

Tabel 2. Bobot Penilaian Kegiatan
Food Service & Management Placement

NO.	KOMPONEN	DEFINISI	BOBOT
1	Sikap	Sikap mahasiswa selama proses praktek di lahan	20%
2	Presentasi	Rata-rata nilai diskusi mahasiswa dalam kegiatan praktek lapangan	30%
3	Laporan kegiatan praktek	Rata-rata nilai tugas/laporan dari setiap kegiatan praktek	50%

XI. Tata tertib

1. Semua mahasiswa wajib berada di lokasi kegiatan praktek setiap harinya.
2. Mahasiswa wajib mengikuti kegiatan pelayanan yang ada di Rumah Sakit sesuai jam kerja Rumah Sakit setempat

3. Setiap kegiatan yang dilakukan baik individu maupun kelompok yang ditunjukkan dengan daftar hadir.
4. Bagi mahasiswa yang tidak dapat mengikuti kegiatan karena sakit, harus melampirkan surat keterangan sakit dari dokter.
5. Bagi mahasiswa yang tidak mengikuti kegiatan/tidak hadir dikarenakan sebab apapun maka wajib mengganti sejumlah hari yang ditinggalkan pada hari yang lain.
6. Mahasiswa mengenakan atasan putih, bawahan hitam (bukan jeans) pada saat melaksanakan kegiatan praktek di RS.
7. Mahasiswa tidak diperkenankan memakai make up dan perhiasan yang berlebihan.
8. Apabila dilakukan pelanggaran, akan dikenakan sanksi menurut berat ringannya pelanggaran.
9. Ketentuan lain yang belum diatur dalam tata tertib ini akan ditentukan kemudian.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Cover

LAPORAN FOOD SERVICE & MANAGEMENT PLACEMENT
DI RUMAH SAKIT……..

Nama	NIM
Nama	NIM
Nama	NIM
Nama	NIM

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA
TAHUN……..

Lampiran 2

LEMBAR PERSETUJUAN

LAPORAN FOOD SERVICE & MANAGEMENT PLACEMENT
RUMAH SAKIT.....

Disusun oleh:

Mengetahui,

Pembimbing Akademik
Tanggal.....

( )

Pembimbing Lahan
Tanggal.....

( )

Kepala Instalasai Gizi
Tanggal.....

( )

Lampiran 3

FORMAT LAPORAN
KEPANITERAAN GIZI INSTITUSI
(*FOOD SERVICE & MANAGEMENT PLACEMENT*)

HALAMAN JUDUL
HALAMAN PERSETUJUAN
KATA PENGANTAR
DAFTAR ISI
DAFTAR TABEL
DAFTAR GAMBAR
DAFTAR LAMPIRAN

BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang
B. Tujuan
1. Tujuan Umum
2. Tujuan Khusus

C. Waktu dan Tempat
D. Manfaat

BAB II GAMBARAN UMUM RS DAN INSTALASI GIZI
A. Gambaran Umum RS

Tujuan Pembelajaran: Memahami manajemen organisasi pada rumahsakit, dan terutama manajemen pada instalasi gizi (struktur organisasi, alur kerja, SDM, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.

A. Kelembagaan dan Lokasi RS
B. Tugas Pokok dan Fungsi
C. Visi dan Misi RS
D. Sarana dan Prasarana
E. Jenis-Jenis Pelayanan di RS

B. Instalasi Gizi RS

Tujuan Pembelajaran: Memahami manajemen organisasi pada rumahsakit, dan terutama manajemen pada instalasi gizi (struktur organisasi, alur kerja, SDM, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.

A. Latar Belakang
B. Konsep Pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit
C. Tugas Pokok Instalasi Gizi
D. Kegiatan Pokok Pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit
E. Uraian Tugas Unit Kerja Instalasi Gizi RS
F. Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi RS

BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Ketenagakerjaan

Tujuan pembelajaran: 1) Memahami kapasitas input yang dimiliki instalasi gizi; berupa pengkajian ulang struktur organisasi+job desc. 2) Melakukan evaluasi terhadap beban kerja dan kebutuhan tenaga kerja.

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

B. Jenis dan Jumlah Konsumen yang Dilayani

Tujuan pembelajaran: Mengkaji ulang jenis dan jumlah pasien dan lain-lain sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

C. Perhitungan Gizi Konsumen

Tujuan pembelajaran: Mengkaji ulang perhitungan gizi konsumen sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

D. Perencanaan Menú

Tujuan pembelajaran:

- *Memahami mekanisme perencanaan siklus menu pada setiap penyakit dan dasar-dasar dalam penyusunannya*
- *Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan yaitu: Analisis proses perencanaan menu & evaluasi menu, b) Membuat/kaji ulang siklus menu (teramasuk hitung nilai gizi), pedoman menu, standar resep, standar bumbu, standar porsi*
- *Mampu membuat siklus menu baru sesuai panjang siklus di lahan dan hitung nilai gizi*

▪ **Hasil**

……
……
……

▪ **Pembahasan**

……
……
……

E. Anggaran Belanja

Tujuan pembelajaran: *Memahami mekanisme perencanaan anggaran dan faktor-faktor yang menjadi pertimbangan.*

▪ **Hasil**

……
……
……

▪ **Pembahasan**

……
……
……

F. Sistem Pemesanan dan Pembelian

Tujuan pembelajaran:

- *Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem pemesanan dan pembelian.*
- *Mengevaluasi sistem pemesanan dan pembelian.*

▪ **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

G. Sistem Penerimaan

Tujuan pembelajaran:
- *Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem penerimaan*
- *Mengevaluasi sistem penerimaan.*

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

H. Sistem Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan

Tujuan pembelajaran:
- *Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem p*enyimpanan dan *penyaluran bahan makanan kering dan basah.*
- *Mengevaluasi sistem p*enyimpanan dan *penyaluran bahan makanan kering dan basah.*

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

I. Persiapan dan Pengolahan Makanan

- *Tujuan pembelajaran*: *Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem persiapan dan pengolahan makanan.*
- *Evaluasi sistem persiapan dan pengolahan makanan.*

J. Pemorsian, Distribusi dan Penyajian Makanan

Tujuan pembelajaran:
- *Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem pemorsian, distribusi dan penyajian makanan.*
- *Mengevaluasi sistem pemorsian, distribusi dan penyajian makanan.*

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

K. Peralatan dan Pencucian Peralatan

Tujuan pembelajaran:
- *Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan terkait peralatan dan pencucian peralatan*
- *Mengevaluasi peralatan dan pencucian peralatan*

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

L. Layout Dapur Instalasi Gizi RS

Tujuan pembelajaran:
- *Memahami secara mendalam alur layout dapur Instalasi Gizi Rumah Sakit*
- *Mengevaluasi layout dapur Instalasi Gizi Rumah Sakit*

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

M.Pembuangan dan Pengelolaan Sampah dan Limbah di Instalasi Gizi RS

Tujuan pembelajaran:
- *Memahami secara mendalam terkait pembuangan dan pengelolaan sampah dan limbah di Instalasi Gizi Rumah Sakit*
- *Mengevaluasi pembuangan dan pengelolaan sampah dan limbah di Instalasi Gizi Rumah Sakit*

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

N. Hygiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi RS

Tujuan pembelajaran:
- *Memahami secara mendalam terkait hygiene dan sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit*
- *Mengevaluasi hygiene dan sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit*
- *Menilai Skor Keamanan Pangan (SKP)*
- *Menilai Hazard Analitical Critical Control Point (HACCP)*

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

O. Survey Kepuasan Makanan

Tujuan pembelajaran: Melakukan evaluasi terhadap sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit melalui survey kepuasan makanan (input dan analisis hasil plate waste atau input survey dan analisis hasil survey)

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

P. Perhitungan Biaya Makanan

Tujuan pembelajaran: Melakukan perhitungan biaya makanan (food cost dan unit cost

- **Hasil**

……
……
……

- **Pembahasan**

……
……
……

BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan
B. Saran

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

1) Struktur Organisasi Penyelenggaraan Makanan
2) Formulir-formulir/SOP yang digunakan
3) Siklus Menu
4) Standar Porsi
5) Standar Resep
6) Standar Bumbu
7) SKP
8) HACCP

Lampiran 4

FORM PENILAIAN
SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)

Hari/Tgl :
Lokasi :

A. PEMILIHAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN (PPB)

NO	KRITERIA	NILAI	
		(1)	(2)
1.	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	0
4.	Tidak menggunakan wadah/kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa makanan	3	0
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya	3	0
6.	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang bersih	3	0
8.	Bahan makanan disimpan pada suhu yang sesuai	3	0
JUMLAH MAKSIMUM PEUBAH		22	0

B. HIGIENE PEMASAK (HGP)

NO	KRITERIA	NILAI	
		(1)	(2)
1.	Pemasak/pengolah harus berbadan sehat	3	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3.	Pemasak memakai tutup kepala saat memasak	1	0
4.	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0
6.	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC	3	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0
JUMLAH MAKSIMUM PEUBAH		20	0

C. PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)

NO	KRITERIA	NILAI	
		(1)	(2)
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	0
2.	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0
3.	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0
5.	Peralatan memasak disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya	3	0
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0
7.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan terang	3	0
8.	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi udara yang cukup	3	0
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	0
10.	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0
11.	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0
12.	Pembuangan air limbah harus lancer	3	0
13.	Bahan beracun/ berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0
14.	Jarak tempat memasak ke tempat penyajian tidak lebih dari 1 jam	3	0
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
16.	Bagian makanan yang tidak dapat dimakan tidak ikut dimasak	3	0
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
18.	Meracik atau membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
19.	Adonan atau bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak	3	0
20.	Makanan segera di angkat setelah matang	2	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah yang bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
22.	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan kertas koran atau kertas ketikan	1	0
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan-bahan beracun/ berbahaya	3	0
24.	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit atau sarung tangan	3	0
25.	Tidak menyimpan makanan matang lebih dari 4 jam terutama makanan yang berkuah/bersantan.	3	0
26.a.	Untuk makanan kering, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat atau sudah dipakai setelh empat kali	3	0
26.b.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	0
JUMLAH MAKSIMUM PEUBAH		77	0

D. DISTRIBUSI MAKANAN (DMP)

NO	KRITERIA	NILAI	
		(1)	(2)
1.	Selama dalam perjalanan, makanan ditempatkan dalam wadah bersih dan tertutup	3	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3.	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa tau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5.	Makanan ditempatkan di tempat bersih dan kering	3	0
6.	Konsumen mencuci tangan sebelum makan	3	0
7.	Makanan tidak dipegang langsung tetapi menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
JUMLAH MAKSIMUM PEUBAH		19	0

KETERANGAN :

Pengisian Nilai:

- Kolom (1) → jika kriteria terpenuhi
- Kolom (2) → jika kriteria tidak terpenuhi

A. PENENTUAN KATEGORI KEAMANAN PANGAN

KATEGORI	NILAI SKP
Keamanan Pangan Baik	> = 0,9703 (>= 97,03%)
Keamanan Pangan Sedang	0,9332 =< SKP < 0,9703 (93,32 – 97,02%)
Keamanan Pangan Rawan Tetapi Masih Aman Dikonsumsi	0,6217 =< SKP < 0,9332 (62,17–93,31%)
Rawan dan Tidak Aman Dikonsumsi	< 0,6217 (<62,17%)

B. REKAP PERHITUNGAN SKP

PEUBAH	NILAI KRITERIA YANG TIDAK DIPENUHI	NILAI KRITERIA YANG DIPENUHI	NILAI PEUBAH DALAM SKALA	SKOR
PPB	a	22 – a = k	k : 22 = p	0,16 x p = v
HGP	b	20 – b = l	l : 20 = q	0,15 x q = w
PBM	c	74 – c = m	m : 74 = r	0,55 x r = x
DMP	d	19 – d = n	n : 19 = s	0,14 x s = y
			SKP	z

Lampiran 5

DOKUMENTASI HACCP

Instalasi Gizi RS

.....

Dibuat Oleh :	Diperiksa oleh :	Disetujui oleh :

SURAT PENUNJUKAN
Nomor : ……

Kami bertindak selaku manajemen dari Instalasi Gizi RS……:

Nama :
Jabatan :
Berkedudukan di :

Mengingat

Persyaratan HACCP yang mensyaratkan adanya Ketua dan Tim HACCP

Menimbang

Perlunya koordinasi, perencanaan dan pengawasan implementasi HACCP System

Memutuskan

Menunjuk pejabat fungsional terkait :

Tim	Nama	Jabatan	Pengalaman

Demikian penunjukan ini dibuat untuk dipergunakan dengan semestinya. Hal – hal lain yang belum diatur dan atau tidak sesuai dapat dilakukan perubahan pada revisi berikutnya.

……, ……

TTD

……
Kepala……

1.1. Tujuan

Ruang lingkup penerapan HAACCP di Intalasi Gizi RS……., mengatur untuk proses produksi **…….** dimulai dari proses penerimaan bahan, pencampuran bahan, pemasakan, pemorsian sampai pendistribusian

1.2. Lingkup Proses.

Sistem HACCP di Instalasi Gizi RS ABC diterapkan untuk menjamin keamanan pangan produk…….

Nama Produk	
Deskripsi produk	
Metode produksi	
Komposisi	
Karakteristik keamanan pangan (biologi, kimia, fisik)	
Umur Simpan	
Kondisi Penyimpanan	
Kemasan	
Metode Distribusi	
Rencana Penggunaan	
Target Pengguna	

1.Karakteristik Produk Akhir …

A. Proses Produksi

Hasil verifikasi diagram alir ke lapangan: sesuai dengan diagram alir yang dibuat oleh tim HACCP

Tanggal :		
Dibuat Oleh :	**Diverifikasi Oleh :**	**Diketahui Oleh** :

No	Nama Bahan Baku	Deskripsi Bahan Baku	Komposisi	Karakteristik Keamanan Pangan	Metode Produksi	Umur Simpan	Kondisi Simpan	Kemasan	Informasi pada Label	Metode Distribusi	Supplier (nama & lokasi)
1											
2											
3											
4											

NO	Nama Bahan Kemas	Deskripsi Bahan Kemas	Komposisi	Karakteristik Keamanan Pangan	Metode Produksi	Umur Simpan	Kondisi Simpan	Kemasan	Informasi pada Label	Metode Distribusi	Supplier (nama & lokasi)
1											
2											
3											

No	Proses	Sumber Bahaya			Tingkat Penerimaan	Hazard Assessement			Tindakan Pencegahan (Penurunan Bahaya)		Pohon Keputusan				
		Kategori	Bahaya	Penyebab		Kemungkinan Terjadi	Tingkat Keparahan	Resiko	Kategori	Penurunan/Pengurangan Bahaya	Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	CCP/ Not CCP
1		B													
		C													
		P													
2		B													
		C													
		P													
3		B													
		C													
		P													
		P													
4		B													
		C													
		P													

CCP	Bahaya yang dikendalikan	Tindakan Pengendalian	Critical Limit	Pemantauan	Koreksi Langsung	Tindakan Koreksi	Tanggung Jawab dan Wewenang	Dokumen / Catatan	Verifikasi	Validasi
						•		-	-	-

Lampiran 6

FORMAT LAPORAN KEGIATAN
MODIFIKASI RESEP

HALAMAN COVER
DAFTAR ISI

I. PENDAHULUAN (singkat)
   A. Latar Belakang (singkat permasalahan menu/resep yang akan dikembangkan)
   B. Tujuan Pengembangan resep
   C. Manfaat Pengembangan resep

II. KARAKTERISTIK INSTITUSI DAN SASARAN (singkat)

III. HASIL PELAKSANAAN PENGEMBANGAN RESEP
   A. Nama Kegiatan
   B. Waktu Pelaksanaan (KAPAN Pengembangan Resep dilaksanakan, lama waktu dan periode waktu)
   C. Tempat pelaksanaan (DIMANA Pengembangan Resep dilaksanakan)
   D. Teknis pelaksanaan
      Langkah-langkah dalam Pengembangan Resep :
      - Identifikasi kebutuhan yg perlu dikembangkan : sasaran, analisa kebutuhan sasaran yang dimaksud
      - Kaji dan seleksi resep yg dimodifikasi, alasan (latar belakang) kenapa dikembangkan
      - Menentukan penggunaan bahan dan alat
      - Identifikasi resep/formula makanan, yang akan dimodifikasi/dikembangkan unsur apanya?
      - Merancang modifikasi / pengembangan resep
      - Uji coba resep / formula yg dimodifikasi, jelaskan bagaimana pelaksaanaan uji coba resep
      - Menilai hasil uji coba (organoleptik), buat form penilaian
      - Perbaikan hasil penilaian
      - Penerapan
   E. Hasil Pengembangan Kuliner, dibuat sesuai pada format dibawah ini :

MODIFIKASI RESEP

RESEP LAMA	RESEP BARU
1. Bahan :	1. Bahan :
2. Bumbu :	2. Bumbu :
3. Cara membuat :	3. Cara membuat :
4. Cara penyajian :	4. Cara penyajian :

5. Jumlah porsi :	5. Jumlah porsi :
6. Nilai gizi :	6. Nilai gizi :
Harga	Harga

F. KESIMPULAN dan SARAN

Kesimpulan

Saran

G. LAMPIRAN (a.l. Form-form yang diperlukan dan isiannya)

1. SOP
2. Dokumentasi proses dan hasil Pengembangan Resep

Lampiran 7

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA YOGYAKARTA
Jl. Brawijaya No. 99, Tamantirto Yogyakarta
Telp (0274) 4342288

LEMBAR PENILAIAN FOOD SERVICE & MANAGEMENT PLACEMENT

Nama Mahasiswa : …….
Tempat Praktik : …….
Waktu :…….

1. PENILAIAN LAPORAN FOOD SERVICE MANAGEMENT

No	Aspek	Nilai (rentang 1-10)
1	Laporan Food Service Management Placement	
	- Struktur dan format laporan	
	- Kelengkapan isi penyelenggaraan makanan	
	- Evaluasi dan analisis	
	- Kesimpulan dan rekomendasi	
NILAI LAPORAN = $\frac{\text{JUMLAH TOTAL}}{4}$		

2. EVALUASI SIKAP MAHASISWA

No	Aspek Komponen yang Dinilai	Nilai (rentang 1-10)
1.	Tanggung jawab dalam tugas: *Menerima beban tugas sesuai dengan prosedur; melaksanakan tugas sesuai dengan wewenangnya; menggunakan setiap kesempatan untuk belajar / mendapatkan pengalaman; meninggalkan tempat tugas setelah melakukan timbang terima tugas*	
2.	Kedisiplinan: *Datang tepat waktu; mentaati tata tertib yang berlaku di tempat praktik*	
3.	Ketepatanwaktupenyelesaiantugas: *Tugasdiselesaikandandikumpulkantidakmelebihibataswaktu yang telahditentukan*	
4.	Partisipasi dan inisiatif mahasiswa di tempat praktik *Keaktifanmahasiswa; tidakmenungguperintah*	
5.	Sopan santun	
6.	Kejujuran *Membuat laporan sesuai data yang ada; menandatangani daftar hadir sesuai kehadirannya; mengakui kesalahan yang telah dilakukan/tidak melemparkan kesalahan kepada orang lain*	

7.	Kerjasamaantarteman/kelompok	
8.	Kerjasamadenganpembimbinglahan	
9.	Kerjasamadenganstaf di lahan	
10.	Penampilan diri/profesionalisme *Pakaian bersih dan rapi; cekatan; tidak ragu-ragudantenang dalam bertindak; merahasiakan dan menghindari pembicaraan yang tidak perlu tentang klien/keluarga/masyarakat*	
NILAI EVALUASI SIKAP= JUMLAH TOTAL / 10		

3. LEMBAR PENILAIAN PRESENTASI

No	Aspek Komponen yang Dinilai	Nilai (Rentang 1-10)
1	Penampilan Slide	
2	Penampilan Presenter	
3	KemampuanMenjawabPertanyaan	
4	KemampuanMempertahankanArgumen	
NILAI PRESENTASI= JUMLAH TOTAL / 4		

RANGKUMAN NILAI KESELURUHAN

No	KomponenPenilaian	NilaiAkhir
1	PENILAIAN LAPORAN	
2	EVALUASI SIKAP MAHASISWA	
3	PENILAIAN PRESENTASI	

Mengetahui,

Pembimbing Lahan

(……..)