

RINGKASAN

RIF'ATUL KHOIROH. Pemeliharaan Fasilitas Fisik dan Peralatan Pengolahan Makanan Sub Departemen Gizi di RSPAL dr Ramelan Surabaya. *Maintenance of Physical Facilities and Food Processing Equipment Sub Department of Nutrition at RSPAL dr Ramelan Surabaya*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA H.

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir yaitu mengkaji pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan Sub Departemen Gizi di RSPAL dr Ramelan Surabaya. Tujuan khusus meliputi (1) Menjelaskan keadaan umum RSPAL dr Ramelan Surabaya dan Sub Departemen Gizi (2) Mengidentifikasi fasilitas fisik dan peralatan di Sub Departemen Gizi (3) Mengidentifikasi fasilitas fisik dan peralatan dapur pengolahan (4) Mengkaji kesesuaian fasilitas fisik Sub Departemen Gizi dengan standar (5) Mengkaji proses pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan di Sub Departemen Gizi di RSPAL dr Ramelan Surabaya.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 14 Maret 2022 hingga tanggal 09 April 2022 berlokasi di Sub Departemen Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Laut dr Ramelan Surabaya yang berada di Jalan Gadung No.1, Jagir, Wonokromo, Surabaya, 60244. Pengumpulan data dan informasi menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data dalam laporan tugas akhir diperoleh dengan cara pengamatan secara langsung dan dari data arsip rumah sakit.

RSPAL dr Ramelan Surabaya merupakan rumah sakit tipe A atau Tk. I TNI. RSPAL dr Ramelan Surabaya memiliki 41 poliklinik dan jumlah tempat tidur sebanyak 692 buah. Rata-rata jumlah pasien pada bulan Juni tahun 2022 sebanyak 450 orang sehingga *Bed Occupancy Rate* (BOR) pada bulan Juni tahun 2022 sebesar 65%. Sub departemen gizi di RSPAL dr Ramelan Surabaya terletak di paling timur dari pintu utama, tepatnya berada di daerah lapangan tenis dekat dengan bagian penjahitan, gedung perbekalan dan gedung jasasenastri.

Sub departemen gizi memiliki ruangan yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan dan konseling gizi. Ruangan konseling gizi terletak secara terpisah dengan ruang penyelenggaraan makanan. Fasilitas yang disediakan yaitu pengukur tinggi badan dan berat badan, *food model*, *leaflet* diet pasien, *refrigerator*, meja dan kursi konseling.

Fasilitas fisik dan peralatan dapur pengolahan sebagian besar sudah memenuhi standar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi 2018 (SPMI 2018) yaitu sudah tersedianya ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang persiapan bahan makanan, ruang pengolahan bahan makanan, ruang penyajian dan distribusi makanan, dan ruang pencucian peralatan. Berdasarkan hasil pengamatan beberapa ruangan tidak memenuhi standar luas ruangan seperti ruangan persiapan buah, persiapan lauk hewani dan nabati, pengolahan *snack*, dan penyimpanan peralatan.

Proses pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan meliputi proses pembersihan dan penyimpanan. Pembersihan *kitchen utensil* menggunakan sabun cuci piring sedangkan pembersihan *kitchen equipment* menggunakan *chemical maxi grill cleaner*. Pengajuan perbaikan terhadap fasilitas fisik dan peralatan dapur pengolahan seperti *exhaust fan*, *water heater* dan oven perlu segera diajukan kembali agar tidak mengganggu kegiatan operasional.

Keyword : fasilitas fisik, peralatan pengolahan, kesesuaian standar, pemeliharaan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.