

RINGKASAN

RISA MEILIANI. Pemesanan dan Distribusi Makan Cair dengan Standar ISO 22000 di Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta. *Ordering and Distribution of Liquid Food with ISO 22000 Standard at Dharmais Cancer Hospital Jakarta.* Dibimbing oleh **RINA MARTINI.**

Penulisan tugas akhir ini memiliki tujuan umum yaitu mengkaji pemesanan dan distribusi makan cair dengan standar ISO 22000 di Rumah Sakit Kanker Dharmais, adapun tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari keadaan umum Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta, meliputi tipe rumah sakit dan kapasitas tempat tidur, struktur organisasi instalasi gizi dan fasilitas fisik instalasi gizi, (2) Mengidentifikasi hidangan makan cair (3) Mempelajari standar ISO 22000 (4) Mengidentifikasi pemesanan makan cair di Instalasi gizi (5) Mengidentifikasi sistem distribusi makan cair dengan standar ISO 22000, yang meliputi waktu dan tenaga kerja, proses persiapan dan pencucian alat hidang sampai dengan distribusi.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2019 sampai tanggal 13 September 2019 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta yang terletak di JL. Letnan Jenderal S. Parman Kavling 84-86, Slipi, Jakarta Barat. Pengambilan data dilakukan dengan cara berpartisipasi aktif, pengamatan langsung dan wawancara dengan pihak yang bertanggungjawab dengan proses pemesanan dan distribusi makan cair di Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta.

RS Kanker Dharmais menggunakan bentuk penyelenggaraan makanan berupa sistem swakelola. Sistem swakelola yaitu Instalasi Gizi bertanggungjawab penuh terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Seluruh sumber daya yang diperlukan berupa tenaga, dana, metode, sarana, dan prasarana disediakan oleh pihak rumah sakit. Instalasi Gizi mengelola kegiatan gizi sesuai fungsi manajemen dan mengacu pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berlaku.

Pemesanan makanan bagi pasien rawat inap dilakukan satu kali sehari yaitu pada pukul 08.00 WIB . Pemesanan makanan dikelompokkan berdasarkan jenis diet dan ruang perawatan pasien. Perubahan jenis diet atau penambahan pasien baru dilaporkan melalui telpon (*on calling*) sebagai catatan lisan agar informasi lebih cepat diterima setelah itu perawat ruang inap memberikan catatan tertulis berupa bon yang akan diambil oleh pramusaji sehingga tidak terjadi kesalahan dalam pemberian makanan untuk pasien. Distribusi dilakukan setelah proses pemorsian makanan oleh masing-masing pramusaji ruangan tiap lantai berdasarkan shift. Distribusi makan cair diberikan sebanyak 6x kepada pasien dengan diet makan cair.

Standar ISO 22000 adalah suatu standar untuk mengidentifikasi dan mengontrol produksi makanan, dengan itu dapat mengurangi ataupun menghilangkan resiko keamanan pangan yang dapat terjadi di industri pangan. ISO 22000 mengharuskan semua resiko yang dimungkinkan terjadi pada jaringan pangan, termasuk bahaya yang disebabkan oleh proses dan fasilitas yang digunakan, harus teridentifikasi dan terukur.

Kata kunci : Pemesanan makanan, distribusi makanan, standar ISO 22000, instalasi gizi.