



RINGKASAN

ARRIVA REYNA ZHAZZIRA. Alur Proses dan SOP (Standar Operasional Prosedur) Pengolahan dan Pemorsian Hidangan Pasien di RSUD Kristen Indonesia Jakarta. *Process Flow and SOP (Standard Operating Procedure) for Processing and Portioning Patient Dishes at the RSUD Universitas Kristen Indonesia Jakarta.* Dibimbing oleh **HANGESTI EMI WIDYASARI.**

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Tujuan umum pelayanan gizi rumah sakit adalah untuk terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Pengolahan makanan adalah suatu proses mengubah bentuk bahan makanan yang telah dipersiapkan dan mentah menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak dan dapat menambahkan bumbu standar sesuai standar resep, jumlah konsumen yang dilayani dan ada tidaknya perlakuan khusus.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengidentifikasi alur proses dan SOP pengolahan dan pemorsian makan pasien di Rumah Sakit Umum Universitas Kristen Indonesia Jakarta. Adapun tujuan khusus dalam tugas akhir ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum instalasi gizi RSUD Universitas Kristen Indonesia, meliputi fasilitas fisik, lay out instalasi gizi, dan sumberdaya manusia, (2) Mengidentifikasi jadwal pengolahan dan pemorsian makan pasien di RSUD Universitas Kristen Indonesia, (3) Mengidentifikasi sistem menu di RSUD Universitas Kristen Indonesia meliputi frekuensi makan, kerangka menu, jenis diet, dan siklus menu, (4) Mengidentifikasi proses pengolahan meliputi, pengolahan makanan pokok, pengolahan lauk hewani, pengolahan lauk nabati, pengolahan hidangan sayur, pengolahan snack, dan pemorsian hidangan, dan (5) Mengkaji alur proses dan SOP pengolahan dan pemorsian di instalasi gizi.

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan untuk penyusunan tugas akhir pada tanggal 06 Agustus 2019 hingga 30 Agustus 2019 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Universitas Kristen Indonesia. Pengamatan dilakukan saat Praktik Kerja Lapangan dengan materi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.

Pengolahan dan pemorsian di RSUD UKI dimulai dari lauk hewani, lauk nabati, makanan pokok, dan hidangan sayur. Pengolahan yang dilakukan di RSUD UKI untuk satu kali waktu makan pasien contohnya terdiri dari bubur ayam sebagai makanan pokok, daging bulgogi sebagai lauk hewani, tahu masak bawang sebagai lauk nabati, sup wortel sebagai hidangan sayur, bolu bayam sebagai hidangan snack, buah, dan air mineral. Teknik pengolahan yang digunakan berbeda-beda tergantung jenis hidangan. Alur proses dan SOP di RSUD UKI Jakarta sudah sesuai dengan SOP yang berlaku menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit meliputi cara memasak hidangan pasien dan pemorsian hidangan pasien.

Kata kunci : Pengolahan makan pasien, pemorsian, alur proses, SOP