



RINGKASAN

FITRI TISYA NANDA Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo. *Procurement and Stronge of Wet Food in RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo.* Di bawah bimbingan R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan bahan makanan hingga pendistribusian menu kepada pasien, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan bagian dari instalasi gizi rumah sakit sebagai unit pelayanan gizi rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Penyelenggaraan makanan juga bertujuan untuk mencukupi kebutuhan pasien terhadap gizi seimbang. Pengadaan dan penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu rangkaian dari kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Pengadaan dan penyimpanan bertujuan untuk memenuhi bahan makanan yang diperlukan dan memastikan bahwa bahan makanan memiliki kualitas yang baik dan sesuai standar.

Tujuan umum dari tugas akhir ini yaitu mengidentifikasi proses pengadaan dan penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo. Tujuan khusus dalam tugas akhir ini adalah Mengetahui keadaan umum instalasi gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo, Mengetahui alur proses pengadaan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo, dan Mengidentifikasi proses penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD prof. Dr. Margono Soekarjo.

Tugas akhir ini diambil dari hasil Praktik Kerja Lapangan dengan tema Manajemen Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2019 sampai dengan 7 September 2019, bertempat di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo.

Pengadaan bahan makanan adalah proses penyediaan bahan makanan sesuai dengan prosedur dan peraturan yang berlaku. Alur proses pengadaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo dimulai dengan perencanaan, pembelian, penerimaan bahan makanan, hingga penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSMS terdiri dari beberapa tempat penyimpanan dengan suhu dan fungsi yang berbeda-beda yaitu *cooling cell*, kulkas penyimpanan lauk hewani, *refrigerator snack*, dan *cooling box*.

Kata kunci : Pengadaan dan Penyimpanan, Bahan makanan basah, RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo.

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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.