

## RINGKASAN

WINNI RESTIA AYUNI. SOP (Standar Operasional Prosedur) dan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Produksi Makanan Pokok di Rumah Sakit Salak Bogor. Dibimbing oleh R.A HANGESTI EMI WIDYASARI.

Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah mengkaji sistem Produksi Makanan Pokok di Rumah Sakit Salak Bogor. Tujuan khusus laporan akhir ini adalah (1) Mengetahui keadaan umum Instalasi gizi (unit gizi) yang meliputi tipe rumah sakit dan kapasitas tempat tidur, fasilitas fisik, peralatan, dan sumber daya manusia Rumah Sakit Salak Bogor (2) Mengkaji persiapan bahan makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor (3) Mengkaji pengolahan makanan pokok untuk pasien di Rumah Sakit Salak Bogor (4) Mengkaji Pemorsian makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor (5) Mengkaji penyajian dan distribusi makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor (6) Mengkaji penerapan SOP dan GMP di Rumah Sakit Salak Bogor.

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan pada tanggal 12 September – 13 Oktober 2019. Data yang digunakan adalah data primer diperoleh dengan cara pengamatan atau berpartisipasi secara langsung.

Rumah Sakit Salak Bogor merupakan Rumah Sakit tipe C atau Tingkat IV di jajaran TNI-AD yang berdiri di atas lahan seluas 9.213 m<sup>2</sup> dengan luas bangunan 6.074 m<sup>2</sup>. Berlokasi di Jalan Jendral Sudirman, No. 8 Sempur Bogor Tengah, Bogor, Jawa Barat. Ruang rawat inap di Rumah Sakit Salak Bogor terbagi atas sembilan ruangan.

Persiapan bahan makanan pokok yang dilakukan di Rumah Sakit Salak Bogor antara lain penakaran bahan seperti beras dan tepung beras. Pengolahan makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor menggunakan alat pengolahan yang disesuaikan dengan jenis konsistensi makanan pokok yang dibutuhkan. Pemorsian makanan di Rumah Sakit Salak Bogor dilakukan di ruang pemorsian. Instalasi Gizi Rumah Sakit Salak Bogor menerapkan sistem sentralisasi pada proses distribusinya. Pada sistem ini diadakan kegiatan pemorsian pada satu ruangan yang sama dengan kegiatan produksi makanan pada dapur pusat.

SOP di Rumah Sakit Salak Bogor pada bagian unit instalasi gizi yang berkaitan dengan produksi makanan pokok diterapkan sesuai dengan jenis makanan pokok yang akan diolah. Rumah Sakit Salak Bogor memiliki empat jenis makanan pokok diantaranya ialah nasi biasa, nasi tim atau nasi lunak, bubur nasi dan bubur sum-sum.

Rumah Sakit Salak Bogor melakukan penerapan GMP yang menyangkut dengan aspek sanitasi bangunan dan sarana pengolahan Syarat penjamah makanan di Rumah Sakit Salak Bogor adalah adanya bukti sehat dari segala penyakit dan mengikuti pemeriksaan periodik. Setiap petugas diwajibkan untuk mencuci tangan menggunakan sabun dan air atau dengan alkohol sebelum memasuki ruang produksi.

Kata kunci : SOP, GMP, Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit, Produksi Makanan.

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