

RINGKASAN

RIFDA ALIFAH. Persiapan Alat Hidang, Pemorsian, dan Distribusi Makan Siang Pasien Kelas I,II,III RSI Sultan Agung. *Preparation of Food Equipment, Portion Process, and Lunch Distribution Patients Class I,II,III Sultan Agung Islamic Hospital Semarang* dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan distribusi makan pasien. Persiapan alat hidang menjadi salah satu kegiatan yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Kebersihan alat hidang mempengaruhi kesehatan pasien karena alat hidang berhubungan langsung dengan makanan yang akan disajikan kepada pasien, sehingga pencucian alat juga perlu diperhatikan, selain bertujuan untuk kebersihan alat hidang juga untuk mencegah terjadinya kontaminasi bakteri. Pemorsian makan pasien dilakukan setelah kegiatan persiapan alat selesai, makanan pasien yang sudah diporsikan berdasarkan jenis diet dan ruang kelas selanjutnya akan didistribusikan.

Tujuan umum dari tugas akhir adalah mengidentifikasi persiapan alat hidang, pemorsian, dan distribusi makan siang pasien kelas I,II,III RSI Sultan Agung Semarang. Adapun tujuan khusus dalam tugas akhir ini adalah (1) mengidentifikasi keadaan umum instalasi gizi di RSI Sultan Agung Semarang; (2) Mengkaji persiapan alat hidang yang digunakan dan pencucian alat hidang pasien kelas I,II,III RSI Sultan Agung Semarang. (3) Mengkaji mengenai pemorsian makan siang pasien kelas I,II,III RSI Sultan Agung Semarang. (4) Mengkaji distribusi makan siang pasien kelas I,II,III RSI Sultan Agung Semarang.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada saat praktik kerja lapang dari tanggal 11 November sampai dengan 4 Desember 2019 di Instalasi Gizi RSI Sultan Agung Semarang, metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder.

Kata kunci : Distribusi, Makan siang, Pemorsian, Persiapan alat hidang