

RINGKASAN

Bentuk penyelenggaraan makan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang menggunakan sistem kombinasi, yaitu untuk penyelenggaraan makanan dibagian pavilyun diborongkan kepada jasa catering, sedangkan untuk penyelenggaraan makanan kelas I, II, III dikelola sendiri oleh Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang. Kegiatan penyelenggaraan makan RSUD Dr. Saiful Anwar Malang dilaksanakan oleh koordinator administrasi dengan koordinator penyelenggaraan makanan. Koordinator administrasi bertanggung jawab dalam perencanaan kebutuhan makanan, perencanaan anggaran belanja, serta pengadaan bahan makanan. Sedangkan koordinator penyelenggaraan makanan bertanggung jawab mulai dari pemesanan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, dan serta pencatatan dan pelaporan. Penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang sudah sesuai dengan PGRS 3013 yaitu dimulai dengan adanya penetapan peraturan pemberian makanan RSUD Dr. Saiful Anwar Malang, dilanjutkan dengan melakukan penyusunan standar bahan makanan dan perencanaan menu. Perencanaan menu dibuat dengan siklus 10 hari + 1 dan dilakukan pergantian siklus menu setiap satu kali dalam setahun, dengan standar makanan yang terdiri dari makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair.

Perencanaan kebutuhan bahan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang dibagi menjadi dua yaitu perencanaan kebutuhan bahan makanan basah dan kering. Perhitungan perencanaan kebutuhan bahan makanan kering dilakukan setiap satu tahun sekali, sedangkan perhitungan kebutuhan bahan makanan basah dilakukan setiap satu bulan sekali.

Perencanaan anggaran belanja makanan dilakukan oleh Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang dengan membuat usulan bahan makanan sesuai periode kontrak kepada bidang penunjang medik bagian perencanaan anggaran, dan akan dilanjutkan dengan pengusulan kepada gubernur Pengadaan bahan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar menjadi tanggung jawab bagian administrasi Instalasi Gizi meliputi penetapan spesifikasi, perhitungan harga bahan makanan, dan survey pasar.

Pemesanan dan pembelian bahan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar sudah sesuai dengan PGRS 2013. Pembelian bahan makanan basah dilakukan

dengan sistem penunjukkan langsung ke rekanan, sedangkan pembelian bahan makanan kering dilakukan dengan sistem pelelangan.

Sistem penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang menggunakan sistem konvensional. Penerimaan bahan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang dibagi menjadi dua yaitu bahan makanan basah dan bahan makanan kering dengan tersedianya daftar pesanan bahan makanan. Langkah penerimaan bahan makanan dilakukan dengan pengecekan bahan makanan sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan, dan penimbangan bahan makanan sesuai dengan surat pemesanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang sudah sesuai dengan PGRS 2013, dimana penyimpanan bahan makanan sudah dibedakan menjadi penyimpanan bahan makanan kering dan basah. Selain itu juga terdapat berbagai fasilitas penunjang dalam mempermudah proses penyimpanan bahan makanan serta kartu catatan keluar masuknya barang. Penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang menggunakan sistem FIFO (First In First Out), sedangkan penyimpanan bahan makanan keringnya menggunakan sistem FIFO (First In First Out), dan FEFO (First Expired First Out).

Penyaluran bahan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang sudah sesuai dengan PGRS 2013, dimana sudah terdapat surat permintaan bahan makanan dan kartu catatan keluar masuknya barang