

RINGKASAN

Terlaksananya kegiatan pengadaan bahan makanan dengan melakukan pembelian bahan makanan. Pembelian bahan makanan ada enam jenis dengan pembelian secara online melalui whatsapp.

Kegiatan produksi bahan makanan, menu yang diolah berupa sayur bening katu, tongkol goreng, pepes tempe, dan dadar jagung. Hasil organoleptik panelis pada rasa, aroma, warna, tekstur, dan keseluruhan sangat menyukai makanan tersebut.

Kegiatan mengidentifikasi layout dapur instalasi gizi RSUD Kalisat dapat disimpulkan bahwa layout dapur RSUD Kalisat adanya arus bolak-balik sehingga dapat mengganggu pekerja yang lain dimana dimulai dari ruang ganti APD, kemudian menuju ruang penyimpanan kering maupun ruang penyimpanan basah. Selanjutnya, kembali lagi menuju ruang persiapan bahan makanan, kemudian menuju ruang pengolahan. Makanan yang telah diolah kemudian dibawa menuju ruang pemorsian dan penyajian makanan. Selanjutnya, menuju ke ruangan distribusi makanan dan makanan siap didistribusikan kepada pasien. Alat masak yang telah dipakai langsung dibawa ke ruang pencucian dan penyimpanan alat masak, sedangkan untuk alat makan dibawa ke ruang pencucian alat makan. Dari penjelasan diatas dapat di analisis bahwa dapat terjadi kontaminasi silang dapat diartikan sebagai perpindahan organisme berbahaya antara manusia, alat dapur di dalam tubuh. Organisme tersebut meliputi virus, bakteri, jamur dan parasit.