

RINGKASAN

- a. Terlaksananya kegiatan pengadaan bahan makanan dengan melakukan pembelian bahan makanan. Pembelian bahan makanan dilaksanakan dipasar tradisional.
- b. Kegiatan produksi bahan makanan, menu yang diolah berupa sayur sup, tempe goreng dan ayam goreng krispy. Hasil organoleptik panelis pada rasa, aroma, warna, tekstur adalah suka.
- c. RS Daerah Kalisat memiliki dapur yang menggunakan tata letak *U-Shape.Lay out* dapur di RS Daerah Kalisat menggunakan alur bolak balik, dikarenakan letak ruang penyimpanan dan pencucian alat masak berada saling bersebrangan dengan ruang persiapan makanan. Seharusnya tata letak yang benar adalah ruang penyimpanan alat dan pencucian berdekatan dengan ruang persiapan hal ini bertujuan agar menciptakan alur kerja searah. Alur kerjaseharusnya dimulai dari ruang penerimaan, ruang penyimpanan kering, ruang penyumpanan basah, area penyimpanan (*storage area*) adalah area yang seharusnya dekat dengan penerimaan agar akses tidak terlalu jauh, ruang penyimpanan alat, ruang pencucian, ruang persiapan bahan makanan, ruang pengolahan, ruang pemorsian dan penyajian serta yang terakhir adalah ruang pendistribusian makanan.
- d. Jumlah SDM yang diperlukan untuk kepala instalasi gizi yaitu sebanyak 1 orang dan RSD Kalisat memiliki 1 orang tenaga kerja kepala instalasi gizi. Jumlah SDM yang diperlukan untuk nutrisionist yaitu sebanyak 3 orang, dan RSD Kalisat memiliki 4. Tenaga kerja pemasak sebanyak 3 orang sedangkan yang ada di RSD Kalisat sebanyak 4 orang. Tenaga pramusaji yang dibutuhkan sebanyak 3 orang dan di RSD Kalisat memiliki tenaga pramusaji 3 orang.
- e. Hasil perhitungan food cost dapat disimpulkan semakin tinggi harga pokok bahan makanan yang dibutuhkan, maka semakin mahal juga harga jual menu makanan yang disajikan.
- f. Terlaksana kegiatan penyusunan menu 3 hari sesuai standar porsi, standar bumbu, standar kualitas terdiri karbohidrat, protein hewani, protein nabati, buah-buahan, sayuran, serta snack. Menu makanan tersebut merupakan menu gizi seimbang.
- g. Perhitungan kebutuhan bahan makanan dapat dihasilkan dengan menghitung berat kotor dengan mengalikan 100 lalu dibagi besar BDD, mengalikan selama sebulan, dan setahun (12 bulan).