PUSAT KESEHATAN ANGKATAN UDARA
RSAU dr. ESNAWAN ANTARIKSA

PANDUAN PELAYANAN MAKANAN RUMAH SAKIT DI RSAU dr. ESNAWAN ANTARIKSA

TAHUN 2026

Dipindai dengan CamScanner

KEPUTUSAN KEPALA RSAU dr. ESNAWAN ANTARIKSA
Nomor Kep /176/VIII/2026

tentang

PANDUAN PELAYANAN MAKANAN RUMAH SAKIT
DI RUMAH SAKIT ANGKATAN UDARA dr. ESNAWAN ANTARIKSA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA RUMAH SAKIT ANGKATAN UDARA dr. ESNAWAN ANTARIKSA

Menimbang :

1. bahwa dalam upaya meningkatkan mutu pelayanan dan mengutamakan keselamatan pasien di RSAU dr. Esnawan Antariksa, maka diperlukan penyelenggaraan pelayanan makanan rumah sakit yang bermutu tinggi.

2. bahwa agar pelayanan makanan di RSAU dr. Esnawan Antariksa dapat terlaksana dengan baik, perlu adanya Kebijakan pelayanan makanan di RSAU dr. Esnawan Antariksa sebagai landasan bagi seluruh penyelenggraan pelayanan makanan di RSAU dr. Esnawan Antariksa yang ditetapkan dalam keputusan Ka RSAU dr. Esnawan Antariksa.

Mengingat :

1. Undang – Undang nomor 17 tahun 2023 tentang Kesehatan;

2. Peraturan Pemerintah nomor 28 Tahun 2024 sebagai penjabaran undang – undang kesehatan;

3. Permenkes nomor 6 tahun 2026 tentang rumah sakit;.

4. Keputusan Menteri Kesehatan RI no. HK.01.07/Menkes /1596/2024 tentang Standar Akreditasi Rumah Sakit;

5. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 27 tahun 2017 tentang Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Infeksi di Fasilitas pelayanan Kesehatan;

6. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 12 tahun 2020 tentang Akreditasi rumah Sakit;

7. Permenkes nomor 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit;

8. Keputusan Kepala Staf TNI Angkatan Udara nomor Kep/10-PKS/V/2025 tanggal 16 Mei 2025 tentang Pemberhentian dan pengangkatan dalam Jabatan di lingkungan TNI angkatan udara;

Dipindai dengan CamScanner

9. Permenkes nomor 7 tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit; dengan

MEMUTUSKAN

Menetapkan :

1. Komite Pencegahan dan Pengendalian Infeksi di RSAU dr. Esnawan Antariksa sebagaimana tercantum dan terlampir dalam keputusan ini.

2. Komite Pencegahan dan Pengendalian Infeksi di RSAU dr. Esnawan Antariksa harus dijadikan acuan dalam Penyelenggarakan pencegahan dan pengendalian infeksi di lingkungan RSAU dr. Esnawan Antariksa.

3. Dengan di tetapkan Keputusan ini maka Keputusan Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa yang berkaitan dengan Keputusan ini, telah diadakan pembetulan dan dinyatakan tidak berlaku lagi.

4. Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan Dengan catatan apabila dikemudian hari terdapa t kekeliruan dalam keputusan ini, akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal 31 Agustus 2026

KEPALA RSAU dr. ESNAWAN ANTARIKSA

dr. IMAN FATHURROHMAN W., Sp.B., M.Si., M.A.R.S.
KOLONEL KES 524330

Dipindai dengan CamScanner

PUSAT KESEHATAN ANGKATA UDARA
RSAU dr. ESNAWAN ANTARIKSA

Lamp Kep Ka RSAU dr. Esnawan
No Kep /176/VIII/2026
Tanggal 31/ VIII/2026

KEBIJAKAN PELAYANAN MAKANAN RUMAH SAKIT
DI RUMAH SAKIT ANGKATAN UDARA dr. ESNAWAN ANTARIKSA

1. Kebijakan Umum

a. Tersedianya makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhaan gizi, biaya, aman, dan dapat di terima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal.

2. Kebijakan Khusus

a. Rumah sakit menetapkan regulasi yang berkaitan dengan pelayanan Makanan Rumah Sakit
b. Makanan disiapkan dan disimpan dengan mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan.
c. Makanan diolah dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.
d. Makanan di porsikan sesuai dengan standar porsi yang telah di tentukan.
e. Distribusi makanan dilaksanakan tepat waktu sesuai dengan kebutuhan.
f. Makanan, bahan makanan, dan produk nutrisi disimpan dengan memperhatikan kesehatan lingkugan meliputi : sanitasi, suhu, pencahayaan, kelembapan, ventilasi dan keamanan untuk mengurangi resiko infeksi.

Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa



dr. IMAN FATHURROHMAN W., Sp.B., M.Si., MARS.
KOLONEL KES NRP 524330

Dipindai dengan CamScanner

PUSAT KESEHATAN TNI ANGKATAN UDARA
RSAU dr. ESNAWAN ANTARIKSA

Lamp Kep Ka RSAU dr. Esnawan Antariksa
Nomor Kep /176/VIII/2026
Tanggal 31 Agustus 2026

PANDUAN PELAYANAN MAKANAN RUMAH SAKIT RUMAH SAKIT ANGKATAN UDARA dr. ESNAWAN ANTARIKSA

BAB I
PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Rumah Sakit Angkatan Udara dr. Esnawan Antariksa, disingkat RSAU dr. Esnawan Antariksa adalah Pelaksana Teknis Puskesau yang berkedudukan langsung di bawah Ka Puskesau, yang mempunyai tugas melaksanakan Dukungan Kesehatan yang diperlukan dalam setiap kegiatan operasi dan latihan TNI Angkatan Udara, baik yang diselenggarakan oleh tingkat komando/markas besar maupun tingkat Lanud Halim Perdanakusuma, melaksanakan pelayanan kesehatan bagi anggota militer dan PNS beserta Keluarga, serta melayani anggota TNI beserta keluarga, dan melaksanakan Uji Kesehatan dalam rangka seleksi calon Tamtama Bintara dan Perwira.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 029/LAFKI/AKREDITASI/XI/2022 tanggal 17 November 2022 RSAU dr. Esnawan Antariksa ditetapkan telah lulus akreditasi Paripurna tahun 2022 oleh Lembaga Akreditasi Fasiliotas Kesehatan Indonesia (LAFKI).

Salah satu sarana pelayanan yang ada, yaitu Klinik Gizi. Seiring dengan perjalanan pelayanannya semakin meningkat baik managemen, sarana prasarana, maupun sumber daya manusia. Hal ini dilakukan untuk memenuhi tuntutan perkembangan ilmu dan teknologi sesuai dengan Standar Akreditasi Rumah Sakit HK.01.07/Menkes/1596/2024 serta kebutuhan untuk dapat memberikan pelayanan kepada anggota TNI/TNI Angkatan Udara, PNS beserta keluarga dan masyarakat umum secara maksimal.

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan hak setiap orang, memerlukan adanya sebuah panduan agar diperoleh hasil pelayanan yang bermutu. Pelayanan gizi yang bermutu di rumah sakit akan membantu mempercepat proses penyembuhan pasien, yang berarti pula memperpendek lama hari rawat sehingga dapat menghemat biaya pengobatan. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien.

Pelayanan gizi rawat inap adalah pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi, dan konseling gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi.

2. Pengertian

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, laporan serta evaluasi.

Dipindai dengan CamScanner

BAB II
RUANG LINGKUP

3. Ruang lingkup pelayanan gizi ini meliputi:

a. Penyusunan Standar Bahan Makanan Rumah Sakit. Penyusunan standar bahan makanan RS adalah acuan /patokan macam dan jumlah bahan makanan (berat kotor) seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi pasien yang tercantum dalam Penuntun Diet dan disesuaikan dengan kebijakan rumah sakit.

Tujuannya agar tersedianya acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan.

b. Perencanaan Menu. Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan perencanaan menu dengan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera pasien dan kebijakan institusi.

Adapun tujuan dari perencanaan menu adalah tersusunnya menu yang memenuhi kecukupan gizi, selera konsumen serta untuk memenuhi kepentingan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam perencanaan menu adalah:

1) Peraturan pemberian makanan rumah sakit
2) Kecukupan gizi konsumen
3) Ketersediaan bahan makanan di pasar
4) Dana/anggaran
5) Karakteristik bahan makanan
6) *Food habit* dan *preferences*
7) Fasilitas fisik dan peralatan
8) Macam dan jumlah tenaga

Langkah-langkah perencanaan menu:

1) Bentuk tim kerja: Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari dietisien dan Ka. Unit Produksi Makanan.

2) Menetapkan macam menu: Macam menu yaitu menu standar, menu pilihan dan menu kombinasi keduanya.

3) Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu. Siklus menu yang berlau di RSAU dr. Esnawan Antariksa adalah siklus menu 10 hari +1 dan dalam kurun waktu 6 bulan s.d 1 tahun.

4) Menetapkan pola menu. Pola menu dimaksud adalah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu.

5) Menetapkan besar porsi. Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di rumah sakit atau disesuaikan dengan kondisi pasien.

Dipindai dengan CamScanner

6) Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang dan malam termasuk jenis makanan selingan.

7) Melakukan tes awal menu. Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba langsung diterapkan untuk perbaikan menu.

c. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan.

Merupakan serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Tujuan dari perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit.

Langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan :

1) Susun macam bahan makanan yang diperlukan, lalu digolongkan bahan makanan apakah termasuk dalam bahan makanan segar atau bahan makanan kering.

2) Hitung kebutuhan bahan makanan satu persatu dengan cara :

a) Menetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani

b) Menghitung macam dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu (10 hari)

c) Menetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan selama1 bulan

d) Menghitung siklus dalam 1 periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender

e) Memasukkan dalam formulir kebutuhan bahan makanan

d. Pengadaan Bahan Makanan. Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi spesifikasi bahan makanan dan pemesanan bahan makanan ke bagian Jangkes.

e. Pemesanan bahan makanan. Pemesanan bahan makanan adalah penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen/pasien yang dilayani, sesuai periode pemesanan. Periode pemesanan bahan makanan yang berlaku adalah pemesanan untuk setiap 2 hari.

f. Penerimaan Bahan Makanan. Suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan serta waktu penerimaannya.

Tujuan dari penerimaan bahan makanan ini adalah diterimanya bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan, waktu pesan dan spesifikasi yang ditetapkan.

Dipindai dengan CamScanner

Adapun syarat dari penerimaan bahan makanan ini adalah:

1) Tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima.

2) Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

Langkah penerimaan bahan makanan :

1) Bahan makanan yan diterima, diperiksa sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan.

2) Bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung ke tempat pengolahan makanan.

g. Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan.

1) Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering dan basah/segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku.

Prasyarat dari penyimpanan bahan makanan adalah:

a) Adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah/segar.

b) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan.

c) Tersedianya kartu stok bahan makanan keluar masuknya bahan makanan.

Langkah penyimpanan bahan makanan:

a) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin.

b) Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat, dibawa ke ruang perisapan bahan makanan.

Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Segar

No	Jenis Bahan Makanan	Lama waktu penyimpanan		
		< 3 hari	≤ 1 minggu	> 1 minggu
1.	Daging, ikan, ayam hasil olahannya	- 5 - 0 °C	- 10 - -50	< - 10 °C
2.	Telur, buah dan Olahannya	5 - 7 °C	-5 - 0 °C	< - 5 °C
3.	Sayur, buah dan hasil olahannya	10 °C	10 °C	10 °C
4	Tepung dan biji	25 °C	25 °C	25 °C

Dipindai dengan CamScanner

2) Penyaluran bahan makanan. Penyaluran bahan makanan adalah tata cara mendistribusikan bahan makanan berdasarkan permintaan dari unit kerja pengolahan makanan.

Tujuan penyaluran bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan siap pakai dengan jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan pesanan dan waktu yang diperlukan.

Prasyarat dari kegiatan ini:

a) Adanya bon permintaan bahan makanan

b) Tersedianya kartu stok keluar masuknya bahan makanan.

h. Persiapan Bahan Makanan

Pengertian dari persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyiangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani.

Prasyaratnya adalah:

1) Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan

2) Tersedianya tempat dan peralatan persiapan

3) Tersedianya prosedur tetap persiapan

h. Pengolahan Bahan Makanan.

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dionsumsi.

Tujuan dari pemasakan bahan makanan:

1) Mengurangi resiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan

2) Meningkatkan nilai cerna

3) Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan

4) Bebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh

Prasyarat dari kegiatan ini adalah:

a) Tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu

b) Tersedianya bahan makanan yang akan dimasak

c) Tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan

d) Tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan

e) Tersedianya prosedur tetap dalam pemasakan

Dipindai dengan CamScanner

i. Distribusi Makanan.

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani.

Tujuan dari distribusi makanan ini agar konsumen/pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku.

Prasyarat dari distribusi makanan adalah:

1) Tersedianya peraturan pemberian makanan rumah sakit

2) Tersedianya standar porsi yang ditetapkan rumah sakit

3) Adanya peraturan pengambilan makanan

4) Adanya daftar permintaan makanan konsumen/pasien

5) Tersedia peralatan untuk distribusi makanan dan peralatan makan

6) Adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan.

Jadwal pembagian makanan sebagai berikut:

a) Makan pagi : Pukul 06.00 – 07.00 WIB

b) Snack pagi : Pukul 09.00 – 10.00 WIB

c) Makan siang : Pukul 12.00 – 13.00 WIB

d) Snack pagi : Pukul 09.00 – 10.00 WIB

e) Snack sore : Pukul 15.00 – 16.00 WIB

f) Makan sore : Pukul 17.00 – 18.00 WIB

Macam distribusi yang berlaku di RSAU dr. Esnawan Antariksa adalah sistem sentralisasi (dipusatkan) di dapur, dimana makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan dan suhu makanan pd saat distribusi tidak boleh berada dibawah 65°C.

j. Hygiene dan Sanitasi dapur.

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya misalnya dengan cara yang mudah yaitu mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004) adapun pengertian lain yaitu hygiene adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajarai pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan tersebut serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan (Azwar, 1990).

Dipindai dengan CamScanner

Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditunjukkan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia adapun tujuan yang sebenarnya dari upaya hygiene sanitasi makanan (Chandra, 2006):

1) Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.

2) Mencegah penularan wabah penyakit.

3) Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.

4) Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan makanan.

Untuk mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan dillakukan dilakukan pencegahan sebagai berikut :

1) Melakukan rikkes berkala bagi petugas 2x/tahun

2) Bila petugas sakit, tidak diijinkan untuk melakukan aktifitas diarea pengolahan atau kontak langsung dengan makanan pasien. Jika memungkinkan hanya dilibatkan dibagian adminitrasi.

3) Kepatuhan cuci tangan di tingkankan.

4) Supervisi pengolahan makanan oleh IPCN

k. Alat masak

Alat masak adalah alat-alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan yang sudah dipersiapkan atau alat yang digunakan di atas kompor. Peralatan memasak adalah suatu alat yang digunakan untuk mengolah suatu bahan agar menjadi bahan jadi dan siap digunakan atau dikonsumsi.

1) Kriteria Peralatan

a) Memakai peralatan yang bisa berfungsi maksimal

b) Memberikan tingkat kematangan yang sempurna walaupun proses mesaknya dengan api sedang

c) Tidak mempengaruhi kualitas makanan

d) Tidak mudah rusak

e) Tidak luntur sebab warna aperalatan masak yang luntur akan mempengaruhi kualitas makanan

f) Tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya bagi tubuh

2) Jenis peralatan Masak

a) Kitcen utensils Adalah peralatan masak kecil.

Dipindai dengan CamScanner

b) Kitchen equipment Adalah peralatan masak besar.

c) Alat makan untuk mengurangi resiko infeksi dan kontaminasi silang.

BAB III
KEBIJAKAN

Berdasarakan Keputusan Kepala RSAU dr. Esnawan Antariksa Nomor Kep/63/IX/2025 Tentang Komite Pencegahan dan Pengendalian Infeksi Rumah sakit di RSAU dr. Esnawan Antariksa.

4. Kebijakan Umum.

Tersedianya makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal. Memfasilitasi dapur dan pantry sesuai dengan peraturan perundangan.

5. Kebijakan Khusus:

a. Rumah sakit menetapkan regulasi yang berkaitan dengan pelayanan Makanan Rumah sakit

b. Makanan disiapkan dan disimpan dengan mengurangi resiko kontaminasi dan pembusukan.

c. Makanan diolah dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.

d. Makanan diporsikan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan.

e. Distribusi makanan dilaksanakan tepat waktu sesuai dengan kebutuhan.

f. Makanan, bahan makanan, dan produk nutrisi disimpan dengan memperhatikan kesehatan lingkugan meliputi :

1) Sanitasi, suhu, pencahayaan, kelembabab, ventilasi dan keamanan untuk mengurangi risiko infeksi.

2) Memonitoring pelayanan makanan di Rumah sakit.

BAB IV
TATA LAKSANA

6. Pelayanan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkain kegiatan mulai dari dari perencanan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, laporan serta evaluasi.

Dipindai dengan CamScanner

Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) adalah suatu pedoman yang ditetapkan kepala rumah sakit sebagai acuan dalam memberikan pelayanan makanan pada pasien dan karyawan yang sekurang-kurangnya mencakup ketentuan macam konsumen yang dilayani, kandungan gizi, pola menu dan frekuensi makan sehari serta jenis menu.

Tujuan dari penetapan peraturan pelayanan makanan rumah sakit adalah tersedianya makanan yang berkulitas, standar pemberian makanan, macam dan jumlah makanan konsumen sebagai acuan yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penyusunan penetapan peraturan pemberian makanan rumah sakit ini berdasarkan:

a. Kebijakan RS

b. Macam konsumen yang dilayani

c. Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang mutakhir dan kebutuhan gizi untuk diet khusus.

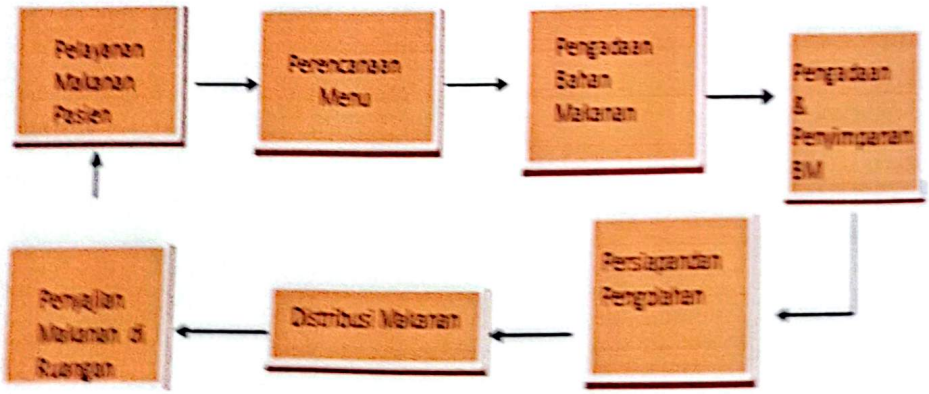
d. Standar makanan sehari untuk makanan biasa dan diet khusus

e. Penentuan menu dan pola makan

f. Penetapan kelas perawatan

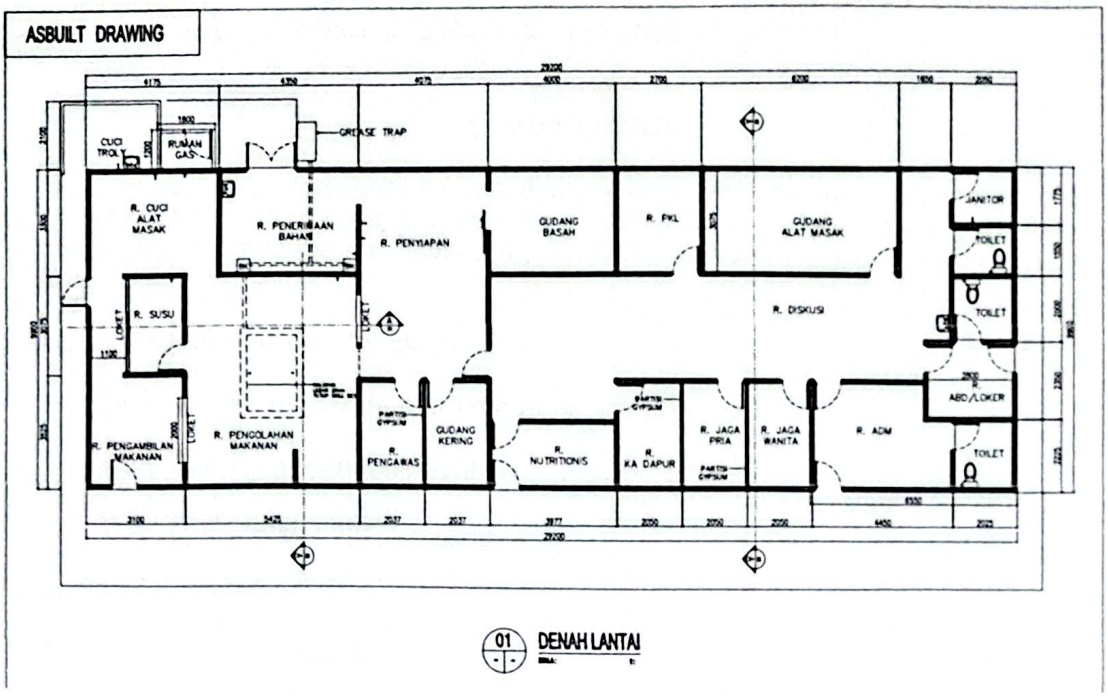
g. Pedoman Pelayanan Makanan Rumah Sakit yang berlaku

Alur Penyelenggaraan Makanan



7. Denah Ruang

DENAH UNIT PRODUKSI MAKANAN



Standar Fasilitas.

No	Sarana dan Prasarana	Standar	Kondisi saat ini	
			Ada	Tidak
	Sarana Unit Produksi Makanan			
1	*Water heater*		√	
2	Meja Penerimaan bahan		√	
3	Meja persiapan		√	
4	Mela pengolahan		√	
5	Meja distribusi		√	
6	Lemari bahan kering		√	
7	Timbangan bahan makanan		√	
8	Showcase		√	
9	Chiller		√	
10	Freezer		√	
11	Lemari pendingin		√	
12	Lemari penghangat		√	
13	Meja Adminitrasi		√	
14	Rice cooker		√	
15	Wajan		√	
16	Blender√		√	
17	1 Kompor Gas		√	
18	Talenan buah		√	
19	Talenan roti		√	
20	Talenan sayur		√	
21	Talenan Daging		√	
22	Talenan Ikan		√	
	Pisau		√	

Dipindai dengan CamScanner

26	Meja Staf		√	
27	Komputer		√	
28	Printer		√	

Sumber: Permenkes No.78 Tahun 2013

BAB V
DOKUMENTASI

Semua kegiatan yang terkait dengan kegiatan pelayanan makanan harus mendokumentasikan dengan rinci untuk mengindari kesalahan pada pengolahan makanan, penyimpanan makanan, bahan makanan dan produk nutris, pemorsian, distribusi.

Dokomen yang harus dilengkapi

1. Bukti penyimpanan makanan dan bahan makanan
2. Checklist suhu dan kelembaban
3. Supervisi pengolahan
4. Bukti Rikkes
5. Bukti Usap Dubur
6. Bukti Usap Alat Makan
7. Bukti Pemeriksaan Air
8. Bukti Uji Bakteri Udara

KEPALA RSAU dr. ESNAWAN ANTARIKSA,

DINAS KESEHATAN ANGKATAN UDARA
KEPALA
RSAU dr. ESNAWAN ANTARIKSA

dr. IMAN FATHURROHMAN W., Sp.B., M.Si., M.A.R.S.
KOLONEL KES NRP 524330

Dipindai dengan CamScanner