

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL

UJI ORGANOLEPTIK MAKANAN PASIEN RAWAT INAP


NOMOR : 017/SPO/GIZI/RSIH/IX/2022
NO. REVISI : 00
TANGGAL PENGESAHAN : 15 September 2022

LEMBAR VALIDASI DAN PERSETUJUAN

Jenis Dokumen : SPO
 Nomor Dokumen : 017/SPO/GIZI/RSIH/IX/2022
 Judul Dokumen : UJI ORGANOLEPTIK MAKANAN PASIEN RAWAT INAP
 Nomor Revisi : 00

| | | Nama Lengkap | Jabatan | Tanda Tangan | Tanggal |
|--------------------|---|--------------------------------|-----------------------------|---|------------|
| Penyusun | : | Rahmawati Ramadhan, S.Gz | Koordinator Unit Gizi |  | 15.09.2022 |
| | | Baga Erlangga, S.Kep | Kepala Ruang Asoka |  | 15.09.2022 |
| | | Tresna Suci N, A.Md.Kep | Kepala Ruang Akasia |  | 15.09.2022 |
| | | Yeliani Rachmi Fauzi, A.Md.Kep | Kepala Ruang Anthurium |  | 15.09.2022 |
| | | Yusti Meliana, A.Md.Keb | Kepala Unit Kamar Bersalin |  | 15.09.2022 |
| | | Hinda Setiawati, A.Md. Kep | Kepala Unit Intensif Dewasa |  | 15.09.2022 |
| Verifikator | : | dr. Iva Tania | Manajer Pelayanan Medik |  | 15.09.2022 |
| | : | Depi Rismayanti, S.Kep | Manajer Keperawatan |  | 15.09.2022 |
| Validator | : | drg. Muhammad Hasan, MARS | Direktur RS Intan Husada |  | 15.09.2022 |

| | | | |
|---|--|--|----------------|
|  | UJI ORGANOLEPTIK MAKANAN PASIEN RAWAT INAP | | |
| | No. Dokumen 017/SPO/GIZI/RSIH/IX/2022 | No. Revisi 00 | Halaman 1/2 |
| STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL | Tanggal Terbit: 15-09-2022 | Ditetapkan oleh: Direktur,  drg. Muhammad Hasan, MARS | |
| | | PENGERTIAN | |
| | <div>1. Uji organoleptik makanan pasien rawat inap adalah kegiatan yang dilakukan untuk menilai kelayakan makanan yang disajikan kepada pasien dengan cara memeriksa makanan menggunakan 5 indera manusia yaitu dengan menilai penampilan/warna, aroma, tekstur dan rasa makanan yang disajikan</div> <div>2. Metode uji organoleptik yang digunakan adalah uji hedonik dengan menilai makanan berdasarkan tingkat kesukaan dengan skor sebagai berikut: 1) Sangat Tidak Suka 2) Tidak Suka 3) Suka 4) Sangat Suka</div> <div>3. Panelis adalah orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu makanan berdasarkan kesan subjektif setelah mencoba makanan yang disajikan</div> <div>4. Kriteria panelis adalah Perawat Ruang Rawat Inap dan Perawat Unit Intensif Dewasa, berkesempatan hanya satu kali menjadi panelis selama masa uji dengan kondisi sehat dan bersedia menjadi panelis</div> <div>5. Makanan yang dilakukan uji organoleptik adalah menu makan siang/ makanan biasa seperti nasi dan makanan lunak seperti bubur dan tim untuk berdiet normal</div> <div>6. Pramusaji adalah Petugas distribusi makanan pasien dari Vendor Katering</div> | | |
| TUJUAN | Sebagai acuan dan langkah-langkah dalam melakukan uji organoleptik makanan pasien rawat inap | | |
| KEBIJAKAN | Peraturan Direktur Rumah Sakit Intan Husada Nomor 3530/A000/XI/2021 Tentang Kebijakan Standar Manajemen Rumah Sakit | | |

|  | UJI ORGANOLEPTIK MAKANAN PASIEN RAWAT INAP | | |
|---|--|------------------|----------------|
| | No. Dokumen 017/SPO/GIZI/RSIH/IX/2022 | No. Revisi 00 | Halaman 2/2 |
| PROSEDUR | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ahli Gizi Vendor Katering melakukan uji organoleptik pada setiap makanan yang akan disajikan kepada pasien rawat inap 2. Ahli Gizi Rumah Sakit melakukan uji organoleptik terhadap sampel makanan pasien rawat inap minimal dua bulan sekali pada minggu ke-3 3. Ahli Gizi Rumah Sakit melakukan uji organoleptik pada makanan pasien rawat inap 4. Ahli Gizi rumah sakit menentukan kode sampel berupa angka acak sebanyak tiga digit untuk masing-masing sampel makanan per kelas untuk menghindari bias dalam penilaian 5. Ahli Gizi Vendor menyediakan porsi lebih sebanyak 1 porsi per kelas perawatan (Kelas 1,2,3, Utama dan VIP) pada makan siang selama periode evaluasi yaitu 1 siklus menu selama 7 hari untuk dilakukan uji organoleptik 6. Ahli Gizi Vendor Katering menuliskan kode sampel dari ahli Gizi Rumah Sakit untuk masing-masing makanan yang akan dilakukan uji organoleptik 7. Ahli Gizi Rumah Sakit menyediakan formulir uji organoleptik dan petunjuk pengisian 8. Pramusaji mengantarkan makanan yang telah dilakukan uji organoleptik dan menyerahkan formulir uji organoleptik kepada panelis 9. Panelis mencoba makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur yang disediakan 10. Panelis minum air putih sebelum dan sesudah beralih mencoba per komponen makanan untuk menghindari bias dalam penilaian 11. Panelis melakukan penilaian makanan yang disajikan dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur ke dalam formulir uji organoleptik 12. Panelis menuliskan skor yang diberikan untuk tiap komponen dari skor 1-4 berdasarkan tingkat kesukaan 13. Ahli Gizi Rumah Sakit melakukan rekapitulasi hasil uji organoleptik yang dilakukan 14. Ahli Gizi Rumah Sakit memberikan laporan hasil uji organoleptik makanan pasien rawat inap kepada Direktur Rumah Sakit | | |
| UNIT TERKAIT | <ol style="list-style-type: none"> 1. Unit Gizi 2. Divisi Keperawatan 3. Vendor Katering | | |