

FORMULIR PERMINTAAN
PEMBUATAN / REVISI FORMULIR

DATA IDENTITAS PEMOHON

NIP : 21090293588
Nama Lengkap : KARMAWATI KARMAWATI
Unit/Divisi/Komite : 5121
No. Telepon/Ext : 083812419673 / 2302
E-mail : ramadhongahma@gmail.com

Tanggal : 14-09-2022

DATA FORMULIR TERKAIT

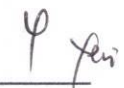
Jenis Permintaan Nama/Judul Formulir : ☐ Revisi ☒ Buat Baru
No/Kode Formulir : 006/F/5121/RSIH/IX/2022 (REV.00)
No/Kode RM :
Bulan Revisi Terakhir :
Revisi ke- : -

Alasan Pembuatan/Perubahan Formulir

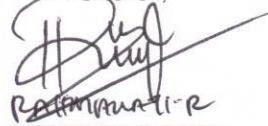
(data diisi menggunakan tambahan kertas lain jika diperlukan, berikan penjelasan secukupnya)
Belum adanya formulir uji Organoleptik yg disertai dengan bentuk Manajemen / uji kelayakan makanan untuk implementasi SPO uji Organoleptik Makanan Pasien Rawat Inap

Komponen Perubahan

(data diisi menggunakan tambahan kertas lain jika diperlukan, berikan penjelasan secukupnya)

Logistik Formulir (diisi oleh petugas logistik)	
Jumlah stok formulir lama :	-
Buffer stock :	-
Proses PO :	2 MINUT
Waktu :	
Paraf	

Tanda Tangan
Pemohon,

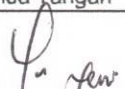
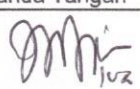
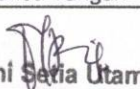
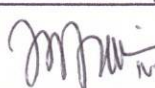



Tanda Tangan
Penerima,


Rani Setia Utami
NIP. 15070293069

Masukan/Saran

(data diisi menggunakan tambahan kertas lain jika diperlukan, berikan penjelasan secukupnya)

Logistik		Tanda Tangan	
PM 2 ply BOLA BAKU			
Atasan Langsung/Atasan Tidak Langsung		Tanda Tangan	
Prinsip AEC dilaksanakan.			
Unit/Divisi/Komite		Tanda Tangan	
Rekam Medik	Tanda Tangan	Kesekretariatan	Tanda Tangan
		Ditandatangani	
Manajer Pelayanan Medik/Keperawatan	Tanda Tangan	Direktur	Tanda Tangan
AEC		Print sesuai buku	

*)Catatan : Wajib Melampirkan Draft

001/F/SEKRE/RSIH/XII/2021(Rev.00)

tidak perlu ke perserta

Formulir Uji Organoleptik Makanan Pasien Rawat Inap Metode Uji Hedonik

Nama Panelis :
Kode Sampel :
Hari/tanggal :

Instruksi:

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap 4 aspek penilaian meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur pada sampel makanan. Beri tanda (√) sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada lembar berikutnya dan tuliskan pendapat atau saran saudara terhadap sampel makanan pokok (MP), lauk hewani (LH), lauk nabati (LN), dan Sayuran (S) pada kolom komentar/saran dengan penilaian sebagai berikut:

1. Warna : segar dan menarik, pucat, merata/tidak merata
2. Aroma : harum/menggugah selera, bau/tidak enak
3. Rasa : hambar, amis, pedas/kurang asin/ terlalu asin, cukup enak, tidak enak
4. Tekstur : keras dan mentah, agak keras, empuk dan matang, lembek/terlalu matang

Dimohon saudara melakukan uji hedonik ini tidak bersamaan saat makan, serta dimohon untuk tidak menanyakan pendapat kepada teman/orang lain sesama panelis. Dalam melakukan uji hedonik ini dianjurkan untuk minum air putih pada setiap pergantian percobaan sampel.

1. Penilaian Warna

No.	Penilaian	Aspek Penilaian Warna			
		MP	LH	LN	S
1	Sangat tidak suka				
2	Tidak suka				
3	Suka				
4	Sangat suka				

2. Penilaian Aroma

No	Penilaian Aroma	Aspek Penilaian Aroma			
		MP	LH	LN	S
1	Sangat tidak suka				
2	Tidak suka				
3	Suka				
4	Sangat suka				

3. Penilaian Rasa

No	Penilaian Rasa	Aspek Penilaian Rasa			
		MP	LH	LN	S
1	Sangat tidak suka				
2	Tidak suka				
3	Suka				
4	Sangat suka				

4. Penilaian Tekstur

No	Penilaian Tekstur	Aspek Penilaian Tekstur			
		MP	LH	LN	S
1	Sangat tidak suka				
2	Tidak suka				
3	Suka				
4	Sangat suka				

Komentar/saran/kesimpulan:

.....

.....

.....

Terima kasih atas penilaian dan partisipasinya



**TATA CARA PENGISIAN
FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK MAKANAN PASIEN RAWAT INAP
METODE UJI HEDONIK
006/F/GIZI/RSIH/IX/2022 (Rev.00)**

1. PENGERTIAN

Formulir Uji Organoleptik Makanan Pasien Rawat Inap Metode Uji Hedonik adalah instrumen yang digunakan oleh Ahli Gizi untuk melakukan Uji Organoleptik makanan pasien rawat inap untuk menilai kelayakan makanan pasien yang disajikan.

2. TUJUAN

Untuk dijadikan sebagai instrumen dalam kegiatan uji organoleptik makanan pasien rawat inap

3. KEGUNAAN

Formulir digunakan untuk menilai kelayakan makanan berdasarkan tingkat kesukaan panelis terhadap makanan yang disajikan.

4. TANGGUNG JAWAB PELAKSANAAN

- a. Ahli Gizi
- b. Formulir ini dibuat oleh ahli gizi dan diimplementasikan oleh panelis dalam melakukan uji organoleptik
- c. Panelis dalam hal ini adalah Perawat di ruang rawat inap dan intensif dewasa yang berkesempatan menjadi panelis satu kali selama masa uji organoleptik, sehat dan bersedia menjadi panelis uji organoleptik.

5. MEKANISME PENGISIAN

- a. Ahli gizi menyediakan formulir uji organoleptik dan petunjuk pengisian formulir
- b. Panelis mengisi formulir uji organoleptik berdasarkan tingkat kesukaan per komponen makanan dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa makanan yang disajikan

6. CARA PENGISIAN

Item yang diisi	Cara pengisian	Yang mengisi
Nama panelis	Diisi nama lengkap panelis yang menilai makanan yang disajikan	Panelis
Kode sampel	Diisi kode sampel yang tertera di baki/nampan makanan yang disajikan Contoh: "715"	Panelis
Hari/Tanggal	Diisi hari/tanggal (DD-MM-YYYY) dilakukannya penilaian makanan yang disajikan Contoh: Selasa/ 20-10-2022	Panelis
Aspek penilaian warna MP, LH, LN, S	Diisi centang di baris penilaian warna berdasarkan tingkat kesukaan per komponen makanan pokok (MP), lauk hewani (LH), lauk nabati (LN), sayur (S). Penilaian kesukaan dengan keterangan sebagai berikut 1: Sangat Tidak Suka 2: Tidak Suka	Panelis

	3: Suka 4: Sangat Suka	
Aspek penilaian aroma MP, LH, LN, S	Diisi centang di baris penilaian aroma berdasarkan tingkat kesukaan per komponen makanan pokok (MP), lauk hewani (LH), lauk nabati (LN), sayur (S). Penilaian kesukaan dengan keterangan sebagai berikut 1: Sangat Tidak Suka 2: Tidak Suka 3: Suka 4: Sangat Suka	Panelis
Aspek penilaian rasa MP, LH, LN, S	Diisi centang di baris penilaian rasa berdasarkan tingkat kesukaan per komponen makanan pokok (MP), lauk hewani (LH), lauk nabati (LN), sayur (S). Penilaian kesukaan dengan keterangan sebagai berikut 1: Sangat Tidak Suka 2: Tidak Suka 3: Suka 4: Sangat Suka	Panelis
Aspek penilaian tekstur MP, LH, LN, S	Diisi centang di baris penilaian tekstur berdasarkan tingkat kesukaan per komponen makanan pokok (MP), lauk hewani (LH), lauk nabati (LN), sayur (S). Penilaian kesukaan dengan keterangan sebagai berikut 1: Sangat Tidak Suka 2: Tidak Suka 3: Suka 4: Sangat Suka	Panelis
Komentar/Saran/Kesimpulan	Diisi komentar /saran/kesimpulan dari panelis atas makanan yang disajikan agar dapat menjadi masukan untuk perbaikan makanan yang disajikan	Panelis