

# **STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL**

## **EVALUASI SISA MAKANAN PASIEN**


NOMOR : 018/SPO/GIZI/RSIH/IX/2022  
NO. REVISI : 00  
TANGGAL PENGESAHAN : 15 September 2022

## LEMBAR VALIDASI DAN PERSETUJUAN

Jenis Dokumen : SPO  
Nomor Dokumen : 018/SPO/GIZI/RSIH/IX/2022  
Judul Dokumen : EVALUASI SISA MAKANAN PASIEN  
Nomor Revisi : 00

		Nama Lengkap	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Penyusun	:	Rahmawati Ramadhan, S.Gz	Koordinator Unit Gizi		15.09.2022
Verifikator	:	dr. Iva Tania	Ketua Komite Mutu		15.09.2022
Validator	:	drg. Muhammad Hasan, MARS	Direktur RS Intan Husada		15.09.2022

	EVALUASI SISA MAKANAN PASIEN		
	No. Dokumen 018/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	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Evaluasi sisa makanan pasien adalah kegiatan yang dilakukan setiap bulan di tanggal 5-11 untuk mengevaluasi daya terima makanan pasien rawat inap dengan metode <i>visual comstock</i></li><li>2. Metode <i>Visual Comstock</i> adalah metode taksiran sisa makanan dengan cara melihat penampilan/dokumentasi sisa makanan dan skoring sisa makanan per komponen yaitu makanan pokok (MP), lauk hewani (LH), lauk nabati (LN) dan sayur (S)</li><li>3. Ahli Gizi yang dimaksud adalah Ahli Gizi yang berstatus sebagai Karyawan Rumah Sakit Intan Husada yang bertugas di Unit Gizi</li><li>4. Pramusaji adalah Petugas distribusi makanan pasien rawat inap dari Vendor Jasa Boga</li></ol>		
TUJUAN	Sebagai acuan dan langkah-langkah dalam melakukan evaluasi sisa makanan pasien rawat inap		
KEBIJAKAN	Peraturan Direktur Rumah Sakit Intan Husada Nomor 3530/A000/XI/2021 Tentang Kebijakan Standar Manajemen Rumah Sakit		
PROSEDUR	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pramusaji melakukan dokumentasi sisa makanan pasien yang berdiet lunak dan biasa seperti nasi, tim, bubur normal dalam bentuk foto pada tanggal 5-11 setiap bulannya</li><li>2. Pramusaji mengirimkan foto sisa makanan via <i>WhatsApp</i> Unit Gizi</li><li>3. Ahli Gizi melakukan skoring foto sisa makanan di formulir evaluasi sisa makanan</li><li>4. Ahli Gizi merekap hasil evaluasi sisa makanan</li><li>5. Ahli Gizi melakukan perhitungan sisa makanan biasa dan lunak</li><li>6. Ahli Gizi menghitung rata-rata sisa makanan per komponen yaitu Makanan Pokok (MP), Lauk Hewani (LH), Lauk Nabati (LN) dan Sayur (S) per pasien</li><li>7. Ahli Gizi menginput hasil perhitungan ke dalam laporan sisa makanan</li><li>8. Ahli Gizi melaporkan hasil evaluasi sisa makanan pasien kepada Koordinator Gizi</li></ol>		

	EVALUASI SISA MAKANAN PASIEN		
	No. Dokumen 018/SPO/GIZI/RSIH/IX/2022	No. Revisi 00	Halaman 2/2
	9. Koordinator Gizi mengumpulkan hasil evaluasi sisa makanan kepada Komite Mutu dan Vendor Katering untuk bahan evaluasi bersama		
UNIT TERKAIT	1. Unit Gizi 2. Komite Mutu 3. Vendor Katering		