

**PERATURAN DIREKTUR
RUMAH SAKIT INTAN HUSADA
NOMOR : 068/PER/DIR/RSIH/VIII/2022**

**TENTANG
PANDUAN PENYELENGGARAAN
MAKANAN RUMAH SAKIT**

LEMBAR VALIDASI
PANDUAN PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT
NOMOR: 068/PER/DIR/RSIH/VIII/2022

		Nama Lengkap	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Penyusun	:	Rahmawati Ramadhan, S. Gz	Koordinator Unit Gizi		14-08-2022
Verifikator	:	dr. Iva Tania	Manajer Pelayanan Medik		14-08-2022
	:	Depi Rismayanti, S.Kep	Manajer Keperawatan		14-08-2022
	:	Maya Anggraini, S.Pd	Manajer Umum dan SDM		14-08-2022
	:	Wahyu Suprayogo, SE.MM	Manajer Marketing dan Keuangan		14-08-2022
	:	dr. Tena R Iskandar, Sp.PK	Ketua Komite PPI		14-08-2022
Validator	:	Ir. Wawan Kurnia	Direktur Vendor Jasa Boga		14-08-2022
	:	drg. Muhammad Hasan, MARS	Direktur RS Intan Husada		14-08-2022
	:	dr. Nasir Okbah, Sp.N	Direktur Utama PT. RS Intan Husada		14-08-2022

LEMBAR PENGESAHAN
PERATURAN DIREKTUR RUMAH SAKIT INTAN HUSADA
NOMOR : 068/PER/DIR/RSIH/VIII/2022
TENTANG
PANDUAN PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT
DIREKTUR RUMAH SAKIT INTAN HUSADA,

Menimbang :

- a. bahwa untuk penyelenggaraan makanan pasien rawat inap yang efisien dan efektif di seluruh jajaran struktural dan fungsional Rumah Sakit Intan Husada, maka dipandang perlu dibuat Panduan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a maka Direktur perlu menetapkan Panduan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.

Mengingat :

1. Undang - Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan;
2. Undang - Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit;
3. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI Tahun 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga;
4. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2013 Tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktik Tenaga Gizi;
5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit
6. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 40 tahun 2001 Tentang Pedoman Kelembagaan dan Pengelolaan Rumah Sakit;
7. Keputusan Direktur Utama PT. Rumah Sakit Intan Husada Nomor 34/PT.RSIH/XI/2021-S2 Tentang Pengangkatan drg. Muhammad Hasan, MARS sebagai Direktur Rumah Sakit Intan Husada;
8. Peraturan Direktur Rumah Sakit Intan Husada Nomor 3530/A000/XI/2021 Tentang Kebijakan Standar Manajemen Rumah Sakit;

MEMUTUSKAN

Menetapkan : PERATURAN DIREKTUR TENTANG PANDUAN PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT

- Kesatu : Memberlakukan Peraturan Direktur Nomor 068/PER/DIR/RSIH/VIII/2022 Tentang Panduan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.
- Kedua : Panduan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit digunakan sebagai acuan dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Intan Husada.
- Ketiga : Panduan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit sebagaimana tercantum dalam lampiran ini menjadi satu kesatuan dari Peraturan Direktur yang tidak dipisahkan.
- Keempat : Peraturan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dan apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam ketetapan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Garut
Pada Tanggal : 14 Agustus 2022
Direktur,



drg. Muhammad Hasan, MARS
NIP. 21110183633

DAFTAR ISI

LEMBAR VALIDASI	
LEMBAR PENGESAHAN	
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR GAMBAR.....	ii
BAB I DEFINISI.....	1
BAB II RUANG LINGKUP	2
BAB III TATA LAKSANA.....	3
A. PERSYARATAN TEKNIS SARANA PRASARANA DAPUR.....	3
B. PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT.....	8
BAB IV DOKUMENTASI.....	22
DAFTAR PUSTAKA.....	24

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	10
Tabel 2. Dokumentasi Kegiatan	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Standar Penampilan Pengolah Makanan	12
Gambar 2. Formulir Serah Terima Makanan Pasien	14
Gambar 3. Penampilan Makan Pasien Kelas I,II,III	15
Gambar 4. Penampilan Makan Pasien Kelas VIP	16
Gambar 5. Penampilan <i>Snack</i> Makanan Biasa	16
Gambar 6. Penampilan <i>Snack</i> Makanan Lunak	17
Gambar 7. Standar Seragam Pramusaji	18
Gambar 8. Contoh Tagihan //Invoice Harian	19
Gambar 9. Contoh Formulir Serah Terima Makanan Pasien	20
Gambar 10. Bukti Lunas Pembayaran Biaya Makanan Pasien	22

BAB I DEFINISI

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

A. Persyaratan Teknis Sarana dan Prasarana Dapur

Persyaratan teknis sarana dan prasarana adalah serangkaian standar untuk sarana dan prasarana meliputi spesifikasi bangunan, peralatan, pengorganisasian ruang maupun sistem yang menunjang agar memenuhi standar pelayanan, keamanan, serta keselamatan dan kesehatan kerja penyelenggaraan Rumah Sakit.

Penyelenggaraan makanan pasien di Rumah Sakit Intan Husada menggunakan Jasa Boga *Outsourcing* sehingga perlu untuk dibuatkan standar teknis sarana dan prasarana dapur yang dapat dijadikan sebagai standar bagi jasa boga dalam pengadaan sarana maupun prasarana dapur sesuai dengan regulasi pemerintah yang berlaku. Standar yang digunakan yaitu Permenkes RI No.24 Tahun 2016 tentang Standar Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit dan Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga.

B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit Intan Husada menggunakan sistem *full-outsourcing*. Sistem diborongan (*full-outsourcing*) yaitu penyelenggaraan makanan dengan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau *catering* untuk penyediaan makanan rumah sakit. Pada pelaksanaannya Unit Gizi mengelola kegiatan gizi sesuai fungsi manajemen yang dianut dan mengacu pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berlaku dan menerapkan Standar Prosedur yang ditetapkan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga bahwa prasyarat yang dimiliki jasa boga untuk golongan B termasuk Rumah Sakit yaitu:

- a. Telah terdaftar pada Dinas Kesehatan Provinsi setempat
- b. Telah mendapat Ijin Penyehatan Makanan Golongan B dan memiliki tenaga Ahli Gizi/ Dietisien
- c. Pengusaha telah memiliki sertifikat kursus Penyehatan Makanan
- d. Semua karyawan memiliki sertifikat kursus Penyehatan Makanan
- e. Semua karyawan bebas penyakit menular dan bersih

BAB II

RUANG LINGKUP

A. Persyaratan Teknis Sarana dan Prasarana Dapur

1. Sarana Prasarana Dapur
2. Peralatan Dapur

B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

1. Perencanaan Menu
2. Pengadaan Bahan Makanan
3. Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan
4. Persiapan dan pengolahan makanan
5. Distribusi Makanan
6. Penyajian Makanan di Ruangan
7. Pengambilan Sisa Makanan dan Alat Makan Pasien di Ruangan
8. Rekapitulasi Tagihan Makanan Pasien
9. Rekonsiliasi Pembayaran Makanan Pasien
10. Pengajuan Biaya Makanan Pasien
11. Pembayaran Biaya Makanan Pasien ke Vendor
12. Konfirmasi Transaksi Pembayaran
13. Bukti Lunas Pembayaran Makanan Pasien

BAB III TATA LAKSANA

A. Persyaratan Teknis Sarana dan Prasarana Dapur

Ruang dapur merupakan tempat pengolahan/produksi makanan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, penyimpanan bahan makanan serta pendistribusian makanan siap saji di rumah sakit. Adapun Persyaratan teknis dapur yang harus terpenuhi diantaranya yaitu:

1. Lokasi

Lokasi Jasa Boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

2. Halaman

- a) Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi.
- b) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- c) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- d) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.
- e) Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (*septic tank*) atau tempat pembuangan lainnya.

3. Konstruksi

- a) Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasa boga harus kokoh dan aman.
- b) Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.
- c) Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.
- d) Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.
- e) Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.
- f) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- g) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.
- h) Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan. Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.
- i) Pengaturan ruang memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.

4. Ruang Penerimaan dan Penimbangan Makanan
 - a) Luas ruangan tergantung dari jumlah pelayanan.
 - b) Ruang harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam.
5. Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah
 - a) Luas ruangan tergantung dari jumlah pelayanan.
 - b) Ruang harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam.
 - c) Setiap ruangan disediakan minimal 2 (dua) kotak kontak atau tidak boleh menggunakan percabangan. Untuk stop kontak khusus alat penyimpan makanan disediakan tersendiri dan harus kompatibel dengan rencana alat yang akan dipakai.
 - d) RS Kelas C fungsi penyimpanan bahan makanan basah dapat berupa *cold storage*/lemari pendingin.
 - e) Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).
 - f) Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.
6. Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering
 - a) Luas ruangan tergantung dari jumlah pelayanan.
 - b) Ruang harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam.
 - c) Setiap ruangan disediakan minimal 2 (dua) kotak kontak atau tidak boleh menggunakan percabangan/sambungan langsung tanpa pengaman arus.
 - d) Rumah Sakit Kelas C fungsi penyimpanan bahan makanan kering dapat berupa lemari.
7. Ruang/Area Persiapan Makanan
 - a) Luas ruangan tergantung dari jumlah pelayanan.
 - b) Ruang harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam.
8. Ruang Pengolahan/pemasakan dan penghangatan makanan
 - a) Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
 - b) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m^2) untuk setiap orang pekerja.
 - c) Ruang harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam dan udara langsung dibuang keluar gedung.
 - d) Ruang tempat pengolahan makanan terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan.
 - e) Setiap ruangan disediakan minimal 2 (dua) kotak kontak atau tidak boleh menggunakan percabangan. Untuk stop kontak khusus alat penyimpan makanan disediakan tersendiri dan harus kompatibel dengan rencana alat yang akan dipakai.
 - f) Tersedia Alat Pemadam Api Ringan (APAR)
 - g) Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

- h) Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.
 - i) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
 - j) Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.
 - k) Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.
 - l) Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyajian makanan matang.
 - m) Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
 - n) Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya
 - o) Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
 - p) Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.
9. Ruangan/Area Pembagian dan Penyajian Makanan
- a) Luas ruangan tergantung dari jumlah pelayanan.
 - b) Ruangan harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam.
10. Dapur Susu
- a) Luas ruangan tergantung dari jumlah pelayanan.
 - b) Ruangan harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam.
 - c) Setiap ruangan disediakan minimal 2 (dua) kotak kontak atau tidak boleh menggunakan percabangan. Untuk stop kontak khusus alat penyimpanan makanan disediakan tersendiri dan harus kompatibel dengan rencana alat yang akan dipakai.
 - d) RS Kelas C dapat digabung dengan ruangan penyajian makanan.
11. Ruangan/Area Cuci
- Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan dengan ketentuan sebagai berikut:
- a) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
 - b) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
 - c) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - d) Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
 - e) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO₄) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi

70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C -100°C) selama 1-5 detik.

- f) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.

- a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
- b. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan.

11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan

12. Ruangan Penyimpanan Troli Gizi

- a) Luas ruangan tergantung dari jumlah pelayanan.
- b) Ruangan harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam.

13. Ruangan Penyimpanan Peralatan Dapur

- a) Luas ruangan tergantung dari jumlah pelayanan.
- b) Ruangan harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam.

14. Ruangan Ganti APD dan Loker

RS Kelas C dan D, ruangan ini tidak dipersyaratkan ada tetapi bagi dapur Jasa Boga Golongan B dipersyaratkan ada dengan ketentuan yaitu :

- a) Ruang ganti pakaian harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup.
- b) Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

15. Ruangan Administrasi

- a) Luas ruangan disesuaikan dengan jumlah petugas, dengan perhitungan 3-5 m²/petugas.
- b) Total pertukaran udara minimal 6 kali per jam Intensitas cahaya minimal 100 lux.

16. Ruangan penyimpanan gas elpiji

- a) Luas ruangan menyesuaikan kebutuhan kapasitas pelayanan.
- b) Ruangan harus terhindar dari banjir
- c) Setiap ruangan disediakan minimal 2 (dua) kotak kontak.
- d) Ruangan harus dijamin terjadinya pertukaran udara baik alami maupun mekanik dengan total pertukaran udara minimal 10 kali per jam dan langsung dibuang keluar gedung.
- e) Tersedia Alat Pemadam Api Ringan (APAR).

17. Toilet Petugas

Jasa Boga harus mempunyai jamban dan peturasan (*urinoir*) yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 - 10 orang : 1 buah
11 - 25 orang : 2 buah
26 - 50 orang : 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah
31 - 60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

Kamar mandi

- a) Jasa boga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- b) Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia :
Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah
- c) Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

18. Peralatan dan Perlengkapan Ruang Penyelenggaraan Makanan

Berdasarkan arus kerja maka peralatan yang dibutuhkan sesuai alur penyelenggaraan adalah sebagai berikut:

- a) Ruang penerimaan
Timbangan 100-300 kg, rak bahan makanan beroda, kereta angkut, alat-alat kecil seperti permbuka botol, penusuk beras, pisau dan sebagainya.
- b) Ruang penyimpanan bahan makanan kering dan segar
Timbangan 20-100 kg, rak bahan makanan, lemari es, *freezer*.
- c) Tempat bahan makanan dari plastik atau *stainless steel*.
- d) Ruang persiapan bahan makanan
Meja kerja, meja daging, mesin sayuran, mesin kelapa, mesin pemotong dan penggiling daging, *mixer*, *blender*, timbangan meja, talenan, bangku kerja, penggiling bumbu, bak cuci.
- e) Ruang pengolahan makanan
Ketel uap 10-250 L, kompor, oven, penggorengan, *mixer*, *blender*, lemari es, meja pemanas, pemanggang sate, toaster, meja kerja, bak cuci, kereta dorong, rak alat, bangku, meja pembagi.
- f) Ruang pencuci dan penyimpanan alat
Bak cuci, rak alat, tempat sampah, lemari. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik), harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.
- g) Dapur Susu
Meja kerja, meja pembagi, sterilisator, tempat sampah, pencuci botol, *mixer*, *blender*, lemari es, meja pemanas.

- h) Ruang pegawai
Kamar mandi, *locker*, meja kursi, tempat sampah, WC, tempat sholat dan tempat tidur.
- i) Ruang Perkantoran
Meja kursi, *filling cabinet*, lemari buku, lemari es, alat peraga, alat tulis menulis, komputer, printer, lemari kaca, mesin ketik, AC, dan sebagainya.

B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

1. Perencanaan Menu

Tahapan dalam perencanaan menu diantaranya yaitu:

- a) Bentuk Tim Kerja
Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari dietisien, kepala masak (*chef cook*), pengawas makanan.
- b) Menetapkan Macam Menu
Mengacu pada tujuan pelayanan makanan rumah sakit, maka perlu ditetapkan macam menu, yaitu menu standar, menu pilihan, dan kombinasi ke duanya.
- c) Menetapkan Lama Siklus Menu dan Kurun Waktu Penggunaan Menu
Pertu ditetapkan macam menu yang cocok dengan system penyetenggaraan makanan yang sedang berjalan. Siklus dapat dibuat untuk menu 5 hari, 7 hari, 10 hari atau 15 hari. Kurun waktu penggunaan menu dapat diputar selama 6 bulan- 1 tahun.
- d) Menetapkan Pola Menu
Pola menu yang dimaksud adatah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu. Dengan penetapan pola menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi dengan mengacu gizi seimbang.
- e) Menetapkan Besar Porsi
Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang bertaku di rumah sakit.
- f) Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.
- g) Merancang Format Menu
Format menu adalah susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan dalam format menu sesuai golongan bahan makanan.
- h) Melakukan Penilaian Menu dan Merevisi Menu
Untuk melakukan penilaian menu diperlukan instrument penilaian yang selanjutnya instrumen tersebut disebarkan kepada setiap manajer. Bila ada ketidak setujuan oleh salah satu pihak manajer, maka perlu diperbaiki kembali sehingga menu telah benar-benar disetujui oleh manajer.
- i) Melakukan Test Awal Menu
Bila menu telah disepakati, maka pertu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba, langsung diterapkan untuk perbaikan menu.

2. Pengadaan Bahan Makanan

Prasyarat dalam pengadaan bahan makanan adalah perencanaan kebutuhan makanan berdasarkan jumlah pasien/porsi rata-rata dan perencanaan anggaran bahan makanan. Setelah kegiatan tersebut sudah dilakukan maka jasa boga dapat

melakukan pengadaan bahan makanan. Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan dan melakukan survey pasar. Spesifikasi bahan makanan adalah standar bahan makanan yang ditetapkan oleh Unit Gizi sesuai dengan ukuran, bentuk penampilan, dan kualitas bahan makanan. Dalam menetapkan spesifikasi bahan makanan haruslah sederhana, lengkap dan jelas. Secara garis besar berisi :

- a) Nama bahan makanan/produk
- b) Ukuran/tipe unit/kontainer/kemasan
- c) Tingkat kualitas
- d) Umur bahan makanan
- e) Warna bahan makanan
- f) Identifikasi pabrik
- g) Masa pakai bahan makanan/masa kadaluarsa
- h) Data isi produk bila dalam suatu kemasan
- i) Satuan bahan makanan yang dimaksud
- j) Keterangan khusus lain bila diperlukan

Contoh : Spesifikasi Ikan tongkol adalah tanpa tulang atau fillet, berat 0,3 kg /potong, daging tidak berlendir, kenyal, bau segar tidak amis, dan tidak beku

Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan. Biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar.

Sistem pembelian yang sering dilakukan antara lain :

1. Pembelian langsung ke pasar (*The Open Market of Buying*)
 2. Pembelian dengan musyawarah (*The Negotiated of Buying*)
 3. Pembelian yang akan datang (*Future Contract*)
 4. Pembelian tanpa tanda tangan (*Unsigned Contract/Auction*)
 - a) *Firm At the Opening of Price (FAOP)*, dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga disesuaikan pada saat transaksi berlangsung.
 - b) *Subject Approval of Price (SAOP)*, dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan. harga sesuai dengan yang ditetapkan terdahulu
 5. Pembelian melalui pelanggan (*the formal competitive*)
3. Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan
- a) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah 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 dengan tujuan diterimanya bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan, waktu pesan dan spesifikasi yang ditetapkan. Prasyarat penerimaan bahan makanan diantaranya sebagai berikut:

 - 1) Tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu.
 - 2) Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan.

Adapun langkah penerimaan bahan makanan yaitu:

 - 3) Bahan makanan diperiksa, sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan.

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

b) Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Adapun prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- 1) Adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar.
- 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan.
- 3) Tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Langkah Penyimpanan Bahan Makanan di antaranya :

- 1) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin.
- 2) Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan.

Ketentuan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan *hygiene* sanitasi Jasaboga di antaranya yaitu sebagai berikut:

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- 2) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- 4) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

No	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu lebih
1)	Daging, ikan, udang dan olahannya	- 5° s/d 0°C	-10° s/d -5°C	> -10°C
2)	Telor, susu dan olahannya	5° s/d 7° C	- 5° s/d 0°C	> - 5°C
3)	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4)	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

- 1) Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
 - 2) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%
 - 3) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik
 - 4) Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.
 - 5) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
 - Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
 - Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm
4. Persiapan dan pengolahan makanan
- a) Persiapan Bahan Makanan
- Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani.
- Prasyarat:
- 1) Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan
 - 2) Tersedianya tempat dan peralatan persiapan
 - 3) Tersedianya prosedur tetap persiapan
 - 4) Tersedianya standar porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan.
- Hal yang harus diperhatikan dalam persiapan bahan makanan yaitu:
- 1) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
 - 2) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
 - 3) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :
 - Timah Hitam (Pb)
 - Arsenikum (As)
 - Tembaga (Cu)
 - Seng (Zn)
 - Cadmium (Cd)
 - Antimon (Stibium)
 - dan lain-lain
 - 4) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
- b) Pengolahan Makanan
- Pemasakan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk di konsumsi.
- Tahapan pengolahan makanan diantaranya sebagai berikut:
- 1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering

- 2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
 - 3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es
 - 4) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas
 - 5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang
 - 6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok
 - 7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci
- Persyaratan bagi Tenaga/karyawan pengolah makanan berdasarkan *hygiene* sanitasi jasa boga diantaranya yaitu sebagai berikut :
- 1) Memiliki sertifikat kursus *hygiene* sanitasi makanan.
 - 2) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan Surat Keterangan Dokter.
 - 3) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
 - 4) Setiap karyawan harus menjalankan pemeriksaan kesehatan yang berlaku sesuai ketentuan rumah sakit.
 - 5) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
 - 6) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*)
 - Penjepit makanan
 - Sendok garpu
 - 7) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air



Gambar 1. Standar Penampilan Pengolah Makanan

- 8) Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
 - Tidak merokok
 - Tidak makan atau mengunyah,

- Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
- Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
- Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
- Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga
- Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
- Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

5. Distribusi Makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani. Sistem distribusi makanan yang digunakan yaitu sentralisasi dimana makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan. Ketentuan peralatan distribusi makanan:

- a) Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji.
- b) Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- c) Pada setiap kotak (*box*) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor izin usaha dan nomor Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi.
- d) Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.
- e) Tahapan distribusi makanan:
 - 1) Makanan yang sudah dikemas dengan wadah dan *wrap* dibawa oleh *driver* jasa boga ke rumah sakit
 - 2) Proses serah terima antara pihak jasa boga dengan rumah sakit
 - 3) Admin Gizi mengecek kelayakan, kelengkapan pesanan, jumlah porsi per kelas perawatan dibandingkan antara formulir serah terima makanan pasien dan barang yang datang
 - 4) Admin Gizi meminta retur produk ke jasa boga apabila terjadi ketidaksesuaian pesanan/makanan tidak layak disajikan
 - 5) Admin Gizi dan *driver* menandatangani formulir serah terima makanan kedua belah pihak
 - 6) Admin Gizi mengalih tugaskan penyajian makanan di ruang perawatan kepada Petugas Pramusaji Jasa Boga



FORMULIR SERAH TERIMA MAKAN PASIEN

Tanggal : 01.08.22

KELAS	LANTAI	JUMLAH				
		Makan Pagi	Snack Pagi	Makan Siang	Snack Sore	Makan Sore
VVIP	4	2	2	1	1	1
VIP	4	3	3	3	3	3
	3	3	3	3	3	3
	2					
KELAS 1	4	5	4	5	4	4
	3	4	4	4	3	4
KELAS 2	2	7		7		9
KELAS 3	3					
UGD	1	13		13		13
VK	2	1		1		2
HCU	2					
EKSTRA/TAMBAHAN						
TKTP		1				
ALBUMIN						
TELUR REBUS						
EKSTRA SNACK						
TINGGI SERAT						
TINGGI ZAT BESI		1				
EKSTRA BUAH						
TINGGI KALSIUM						
EKSTRA SUSU						
EKSTRA BUBUR						
NEPHROSOL		5				
HEPATOSOL						
DIABETASOL						
PEDIA						
ENTRASOL						
ENSURE						
PEPTISOL						
PAN ENTERAL						
NEO MUNE						

Yang Menyerahkan	Yang Menyerahkan	Yang Menyerahkan	Yang Menyerahkan	Yang Menyerahkan
Hilman	Hilman	Hilman	Hilman	Hilman

Penerima	Penerima	Penerima	Penerima	Penerima
Nissa	Nissa	Nissa	Nissa	Nissa

Gambar 2. Formulir Serah Terima Makanan Pasien

6. Penyajian Makanan di Ruang

Petugas yang bertugas untuk menyajikan makanan di Ruang Rawat Inap adalah pramusaji Vendor Jasa Boga yang ditempatkan di Unit Gizi Rumah Sakit Intan Husada. Pramusaji bertugas dalam 2 Shift yaitu Shift Pagi (Pukul 06.00-14.00 WIB) dan Shift Siang (Pukul 12.00-20.00 WIB). Dalam hal ini, pramusaji bertanggung jawab dalam hal penyajian makanan di Ruang Rawat Inap untuk makan pagi, snack pagi, makan siang, snack sore dan makan sore dengan jadwal pemberian makanan sebagai berikut:

- Makan Pagi : 06.00-06.30 WIB
- Snack Pagi : 09.30- 10.00 WIB
- Makan Siang : 11.30- 12.00 WIB
- Snack Sore : 15.30-16.00 WIB

Makan Sore : 16.30-17.00 WIB

Adapun prinsip penyajian makanan di Ruang Rawat Inap di antaranya sebagai berikut:

- a) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
- b) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
- c) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
- d) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.
- e) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
- f) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- g) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
- h) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).
- i) Tahapan penyajian makanan di Ruang Rawat Inap diantaranya sebagai berikut:
 - 1) Pramusaji menyalakan *trolley* panas 15 menit sebelum makanan datang dengan suhu 90°C
 - 2) Pramusaji mencatat daftar pasien yang akan diberikan makan/*snack*
 - 3) Pramusaji memasukkan makanan yang akan disajikan ke dalam *trolley* panas selama 10 menit dengan suhu 60°C
 - 4) Pramusaji mengetuk pintu Ruang Rawat Inap dan mengucapkan salam
 - 5) Pramusaji mengidentifikasi pasien dengan menanyakan nama lengkap dan tanggal lahir.
 - 6) Pramusaji mencocokkan identitas pasien dengan etiket makan pasien
 - 7) Pramusaji memberikan makanan ke pasien setelah identifikasi pasien sudah benar
 - 8) Pramusaji mengucapkan salam dan menutup pintu.



Gambar 3. Penampilan Makan Pasien Kelas I,II,III



Gambar 4. Penampilan Makan Pasien Kelas VIP



Gambar 5. Penampilan *Snack* Makanan Biasa

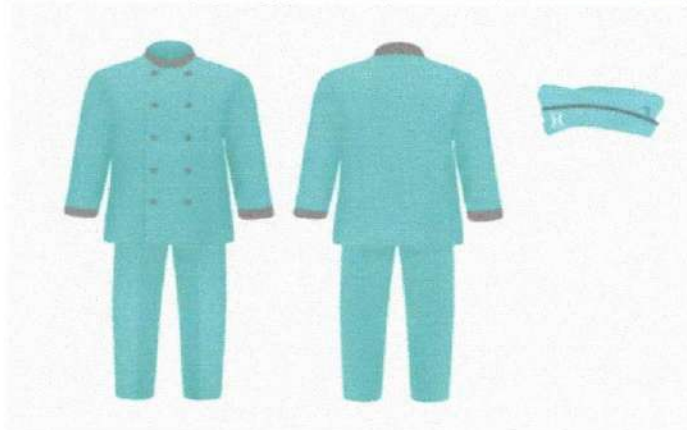


Gambar 6. Penampilan *Snack* Makanan Lunak

j) Sampel atau contoh

- 1) Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.
- 2) Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plastik steril dan sampel disimpan dalam suhu 10°C selama 1 x 24 jam.
- 4) Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.
- 5) Jumlah makanan yang diambil untuk sampel sebagai berikut :
 - (a) makanan kering/gorengan dan kue : 1 potong
 - (b) makanan berkuah : 1 potong + kuah 1 sendok sayur
 - (c) makanan penyedap/sambal : 2 sendok makan
 - (d) makanan cair : 1 sendok sayur
 - (e) nasi : 100 gram
 - (f) minuman : 100 cc

Standar penampilan pramusaji yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut:



Gambar 7. Standar Seragam Pramusaji

7. Pengambilan Sisa Makanan dan Alat Makan Pasien di Ruangan

Pengambilan sisa makanan dan alat makan pasien dilakukan oleh petugas pramusaji vendor jasa boga yang ditugaskan di Unit Gizi Rumah Sakit Intan. Estimasi waktu antara makanan selesai dimasak ke pemorsian adalah 30 menit dan distribusi membutuhkan waktu 30 menit sehingga waktu pengambilan sisa makanan pasien adalah 2 jam setelah disajikan mengacu pada standar danger zone bahan pangan dimana untuk mengurangi risiko keracunan makanan, makanan yang telah disajikan lebih dari 3 jam tidak boleh dikonsumsi kembali. Prosedur pengambilan sisa makanan dan alat makan pasien adalah sebagai berikut:






- a. Pramusaji menacatat daftar nama pasien dan ruangan yang perlu dikunjungi untuk mengambil sisa makanan
- b. Pramusaji melakukan cuci tangan sebelum memasuki ruangan pasien
- c. Pramusaji menyapa pasien menyampaikan informasi untuk pengambilan sisa makanan
- d. Pramusaji mengambil sisa makanan pasien di Ruangan






- e. Pramusaji memberi informasi kepada pasien untuk menyimpan sisa makanan ke lemari sisa makanan yang disediakan di koridor apabila pasien belum selesai makan
 - f. Pramusaji melakukan hand hygiene setelah kontak dengan lingkungan pasien
8. Rekapitulasi Tagihan Makanan Pasien
- Rekapitulasi tagihan makanan pasien dilakukan oleh admin gizi yang ditugaskan dalam jangka waktu satu bulan. Kegiatan ini dimulai dengan cek kesesuaian invoice harian dengan formulir serah makanan yang telah ditandatangani pihak Rumah Sakit dengan Vendor Jasa Boga. Tahapan rekapitulasi tagihan makanan pasien adalah sebagai berikut:
- a. Admin Gizi merekap kelengkapan *invoice* tiap seminggu sekali
 - b. Admin Gizi meminta *invoice* yang belum lengkap ke admin Vendor
 - c. Admin Gizi melakukan verifikasi *invoice* harian dengan mencocokkan dengan formulir serah terima makanan pasien
 - d. Apabila ada ketidaksesuaian, maka dilakukan konfirmasi dengan Admin Vendor untuk dilakukan pengecekan ulang disesuaikan formulir serah terima makanan pasien
 - e. Setelah adanya konfirmasi kedua pihak maka *invoice* revisi harus segera dikirimkan ke Unit Gizi
 - f. Admin Vendor mengirimkan *invoice* revisi ke Unit Gizi maksimal dalam 1x24 jam setelah konfirmasi kedua belah pihak
 - g. Admin Gizi merekap tagihan makanan pasien dalam sebulan ke laporan pembayaran makanan pasien
 - h. Admin Gizi dan Admin Vendor mengecek kesesuaian tagihan dalam sebulan
 - i. Apabila tidak sesuai maka kembali ke tahap d
 - j. Rekapitulasi tagihan makanan pasien diselesaikan maksimal H+1 setelah akhir bulan
 - k. Admin Gizi melaporkan ke Koordinator Gizi setelah rekapan telah selesai diverifikasi untuk dilakukan pengajuan biaya makanan pasien ke Bagian Keuangan.

INVOICE				
Rumah Sakit Gizi				
Unit Makanan Pasien				
No. 1000		16/06/2022		
Kategori	Kuantitas	Satuan	Sub Total	
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
MPP	4	Rp. 211.000	Rp.	844.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.000
	4	Rp. 8.500	Rp.	34.0

FORMULIR SERAH TERIMA MAKAN PASIEN

KELAS	LANTAI	JUMLAH				
		Makan Pagi	Snack Pagi	Makan Siang	Snack Sore	Makan Sore
VVIP	4	2	2	1	1	1
VIP	4	3	3	3	3	3
	3	3	3	3	3	3
	2					
KELAS 1	4	5	4	5	4	4
	3	4	4	4	3	4
KELAS 2	2	7		7		9
KELAS 3	3	13		13		13
UGD	1	1		1		2
VK	2					
HCU	2	1		1		1
EKSTRA/TAMBAHAN						
TKTP		1				
ALBUMIN						
TELUR REBUS						
EKSTRA SNACK						
TINGGI SERAT						
TINGGI ZAT BESI		1				
EKSTRA BUAH						
TINGGI KALSIUM						
EKSTRA SUSU						
EKSTRA BUBUR						
NEPHROSOL		5				
HEPATOSOL						
DIABETASOL						
PEDIA						
ENTRASOL						
ENSURE						
PEPTISOL						
PAN ENTERAL						
NEO MUNE						

Yang Menyerahkan	Yang Menyerahkan	Yang Menyerahkan	Yang Menyerahkan	Yang Menyerahkan
				
Hilman	Hilman	Hilman	Hilman	Hilman

Penerima	Penerima	Penerima	Penerima	Penerima
				
Nissa	Nissa	Nissa	Nissa	Nissa

Gambar 9. Contoh Formulir Serah Terima Makanan Pasien

9. Rekonsiliasi Pembayaran Makanan Pasien

Kegiatan rekonsiliasi pembayaran makanan pasien dilakukan antara Admin Gizi dan Admin Vendor Jasa Boga. Setelah terjadi kesepakatan oleh Unit Gizi dengan Vendor mengenai rekapan tagihan yang sudah melalui proses verifikasi, maka dilakukan validasi oleh Koordinator Unit Gizi dengan Direktur Vendor Jasa Boga di buktikan dalam laporan rekonsiliasi yang ditandatangani kedua belah pihak. Selanjutnya Vendor Jasa Boga mengirimkan Surat Tagihan Pembayaran Makanan Pasien ke Unit Gizi maksimal 1x24 jam setelah proses rekonsiliasi selesai ke Unit Gizi Rumah Sakit Intan Husada untuk dilakukan pengajuan biaya makanan pasien ke Bagian Keuangan.

10. Pengajuan Biaya Makanan Pasien

Pengajuan biaya makanan pasien dilakukan oleh Unit Gizi ke Divisi Keuangan. Adapun tahapan pengajuan biaya makanan adalah sebagai berikut:

- Admin Gizi mencetak laporan rekonsiliasi pembayaran makanan pasien yang telah ditandatangani Koordinator Gizi dan Direktur Vendor
- Admin Gizi merekap seluruh formulir serah terima makanan dan invoice dalam sebulan yang sudah diverifikasi disatukan dengan klip kertas
- Admin Gizi menyimpan surat tagihan dari vendor
- Admin Gizi menyatukan seluruh dokumen di poin a,b,c sesuai urutan tanggal 1 hingga akhir bulan
- Koordinator Gizi melakukan verifikasi kelengkapan dokumen
- Koordinator Gizi melakukan pengajuan biaya makanan pasien dengan nomor surat Divisi Pelayanan Medik sebelum tanggal 5 setiap bulannya
- Unit Gizi menyerahkan seluruh dokumen ke Bagian Keuangan untuk dilakukan pembayaran ke Vendor

11. Pembayaran Biaya Makanan Pasien ke Vendor

Tahapan pembayaran makanan pasien ke Vendor di antaranya sebagai berikut:

- Pembayaran biaya makanan pasien dilakukan oleh Bagian keuangan
- Bagian Keuangan memeriksa kelengkapan dokumen pengajuan biaya makanan pasien
- Apabila ada ketidaklengkapan maka dokumen dikembalikan ke Unit Gizi untuk segera dilengkapi
- Setelah semua dokumen sudah lengkap maka dilakukan pengajuan pembayaran biaya makanan pasien yang perlu melalui persetujuan Direktur RS Intan Husada dan Direktur PT RS Intan Husada.
- Proses pembayaran ke Vendor dilakukan dengan cara transfer melalui rekening bank yang tercantum di Perjanjian Kerja Sama (PKS) pada tanggal 05 setiap bulannya
- Apabila tanggal 05 jatuh pada hari libur, maka akan dibayarkan pada hari kerja berikutnya.

12. Konfirmasi Transaksi Pembayaran

Tahapan konfirmasi Transaksi Pembayaran yaitu sebagai berikut:

- Bagian Keuangan mengirimkan bukti transfer ke Koordinator Gizi setelah transaksi pembayaran selesai diproses
- Koordinator Gizi mengirimkan bukti transfer ke Bagian Keuangan Vendor
- Bagian Keuangan Vendor mengkonfirmasi telah menerima transfer pembayaran biaya makanan pasien ke Koordinator Gizi

13. Bukti Lunas Pembayaran Makanan Pasien

Tahapan pemberian bukti lunas pembayaran biaya makanan pasien yaitu sebagai berikut;

- a. Bagian Keuangan Vendor menerima transfer biaya makanan pasien Rumah Sakit Intan Husada dan bukti transfer
- b. Bagian Keuangan Vendor mengirimkan bukti lunas pembayaran biaya makanan pasien dalam bentuk Kwitansi yang telah ditandatangani Bagian Keuangan Vendor di atas materai Rp 10.000 beserta dengan cap perusahaan
- c. Bagian Keuangan Vendor mengirimkan kwitansi lunas pembayaran ke Unit Gizi Rumah Sakit Intan Husada maksimal 2x 24 jam setelah menerima pembayaran
- d. Unit Gizi menyerahkan Kwitansi lunas pembayaran biaya makanan pasien ke Bagian Keuangan maksimal 2x 24 jam setelah menerima kwitansi dari Vendor.
- e. Bagian Keuangan menyimpan kwitansi yang telah diterima dari Unit Gizi

KWITANSI
KW/RSIH-B0722

Telah diterima dari : PT Intan Husada
Uang Sejumlah : **Delapanpuluh delapan juta delapanratus delapanpuluh ribu lima ratus rupiah**
Untuk Pembayaran : Catering Pasien Bulan Juli 2022

Rp 88.880.500,-

Garut, 5 Agustus 2022
Penerima,
PANDU MULIA GIZI
(Signature)
Ir. Wawan Kurnia
Direktur

Gambar 10. Bukti Lunas Pembayaran Biaya Makanan Pasien

BAB IV DOKUMENTASI

Semua kegiatan yang dilakukan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit seperti yang dijelaskan sebelumnya, dicatat dan didokumentasikan. Hal ini bertujuan agar kegiatan mudah untuk dilakukan monitoring dan evaluasi. Berikut jenis formulir dan cara pendokumentasiannya:

Tabel 2. Dokumentasi Kegiatan

No	Kegiatan	Nama Dokumen	Tempat Pendokumentasian
1.	Persyaratan teknis sarana dan prasarana dapur	Formulir laik <i>hygiene</i> jasa boga	Vendor Jasa Boga
2.	Perencanaan Menu	Jadwal makan pasien, siklus menu, menu pilihan, standar porsi, pola pemberian makan per kelas	Vendor Jasa Boga, Unit Gizi
3	Pengadaan bahan makanan	Formulir Pemesanan Makanan Pasien, siklus menu, standar porsi,	Vendor Jasa Boga, Unit Gizi
	Penerimaan bahan makanan	Berita acara penerimaan bahan makanan yang mencakup nama barang, spesifikasi dan kuantitas	Vendor Jasa Boga,
	Penyimpanan bahan makanan	Kartu stok, formulir kontrol suhu <i>frezeer</i> dan <i>chiller</i>	Vendor Jasa Boga,
4	Persiapan bahan makanan	Siklus menu, standar porsi, Formulir Pemesanan makanan pasien	Vendor Jasa Boga,
	Pengolahan Makanan	Siklus menu, standar porsi, Formulir Pemesanan makanan pasien	Vendor Jasa Boga,
5	Distribusi Makanan	Formulir serah terima makanan pasien, formulir distribusi makanan	Rumah Sakit
6	Penyajian makanan di Rawat Inap	Daftar pasien yang diberi makanan, gelang identitas pasien, etiket makan pasien	Rawat Inap
7	Pengambilan sisa makanan pasien dan alat makan	Daftar nama pasien dan ruangan yang diberikan makanan dengan alat makan	Rawat Inap
8	Rekapitulasi Makanan Pasien	Tagihan Invoice harian, formulir serah terima makanan pasien	Unit Gizi

9	Rekonsiliasi pembayaran biaya makanan pasien	Laporan rekonsiliasi pembayaran biaya makanan pasien, invoice, formulir serah terima makanan pasien	Unit Gizi
10	Pengajuan biaya makanan pasien	Surat pengajuan biaya pembayaran biaya makanan pasien, Laporan rekonsiliasi pembayaran biaya makanan pasien, invoice, formulir serah terima makanan pasien	Unit Gizi
11	Pembayaran Biaya Makanan Pasien ke Vendor	Pengajuan pembayaran biaya makanan pasien dari keuangan	Bagian Keuangan
12	Konfirmasi Transaksi Pembayaran	Bukti transfer pembayaran biaya makanan pasien	Vendor
13	Bukti Lunas Pembayaran Makanan Pasien	Kwitansi lunas pembayaran biaya makanan pasien	Unit Gizi, Keuangan

DAFTAR PUSTAKA

Kemendes RI (2011) *Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Journal of Chemical Information and Modeling*. Available at: <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>.

Kementerian Kesehatan RI (2013) *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI. doi: 10.1002/9783527678679.dg09374.

Komite Akreditasi Rumah Sakit (2017) *Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit*. 1st edn. Jakarta: KARS.

Permenkes RI (2016) No. 24 Tahun 2016, *Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit*. Available at: <https://www.infodesign.org.br/infodesign/article/view/355%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/731%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/269%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/106>.