1. **PENDAHULUAN**

Pelayanan Gizi di rumah sakit memerlukan sebuah panduan sebagai acuan untuk pelayanan bermutu yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek hari rawat, dan menghemat biaya perawatan. Sejalan dengan dilaksanakannya program akreditasi pelayanan gizi di rimah sakit, diharapkan panduan ini menjadi acuan bagi pelaksanaan kegiatan pemberian makanan pada pasien dan karyawan rumah sakit.

1. **PENGERTIAN**

Panduan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) adalah suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai acuan dalam memberikan pelayanan makan pada pasien dan karyawan yang sekurang-kurangnya mencakup.

1) Ketentuan macam konsumen yang dilayani

2) Kandungan gizi

3) Pola menu dan frekuensi makan sehari

4) Jenis menu

1. **TUJUAN**

Tersedianya ketentuan tentang macam konsumen, standar pemberian makanan,

Macam dan jumlah, makanan konsumen sebagai acuan yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan Rumah Sakit.

Penyusunan penentuan pemberian makanan Rumah Sakit ini berdasarkan:

1) Kebijakan RSUD Dr.Murjani Sampit

2) Macam konsumen yang dilayani

3) Angka Kecukupan. Gizi yang mutakhir dan kebutuhan gizi untuk diet

khusus

4) Standar makanan sehari untuk makanan biasa dan diet khusus

5) Penentuan menu dan pola makan

6) Penetapan kelas perawatan

7) Pedoman pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berlaku.

1. **RUANG LINGKUP**

Instalasi Gizi RSUD Dr.Murjani Sampit Kabupaten Kotawaringin Timur

1. **LANGKAH-LANGKAH**
2. Menetapkanmacam menu/Master menu

Terkaitperaturanbiayamakan yang ada di RSUD Dr.Murjani Sampit

Maka ditetapakan macam menu hanya menu standar saja.

1. Membuat Lama Siklus Menu

Siklus Menu yang di buat untuk 10 hari ditambah 1 hari untuk menu

Tanggal 31 dan dilakukan evaluasi setiap 6 bulan sekali (terlampir)

1. Menetapkan pola Menu

Pola menu yang dimaksud adalah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu. Denga penetapan pola menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan, sumber zat gizi dengan mengacu gizi seimbang (terlampir)

1. Membuat Standar Resep

Standar resep adalah acuan instruksi yang menjelaskan cara pembuatan dan penyiapan hidangan (terlampir)

1. Membuat Standar Bumbu

Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di instalasi gizi RSUD Dr.Murjani sampit dalam rangka penyeragaman rasa hidangan (terlampir)

1. Membuat Standar Porsi.

Standar Porsi adalah acuan jumlah dan besar porsi bahan makanan dalam berat bersih pada setiap hidangan yang akan disajikan (terlampir).

1. Membuat Standar Diit

Standar Diit adalah berbagai jenis dan bentuk diit yang telah dibakukan dan diberlakukan di Instalasi Gizi RSUD Dr.Murjani Sampit sesuai dengan kondisi penyakit dan kemampuan pasien dalam menerima makanan.

1. Membuat Standar Bahan Makanan

Standar bahan makanan adalah acuan macam dan jumlah bahan makanan dalam berat kotor (terlampir)

1. Membuat Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah standar bahan makanan yang ditetapkan Instalasi Gizi RSUD Dr.Murjani Sampit sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan dan kualitas bahan makanan.

1. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu

Untuk melakukan penilaian menu dilakukan dengan acara uji organoleptik oleh ahli gizi pengawas produksi bersama pengantar makanan, melihat sisa makan pasien dan daya terima makan pasien.

1. **LAMPIRAN**
2. Lampiran 1. Master menu
3. Lampran 2. Siklus Menu
4. Lampiran 3. Pola Menu
5. Lampiran 4. StandarResep
6. Lampiran 5. StandarBumbu
7. Lampiran 6. StandarPorsi
8. Lampiran 7. StandarDiit
9. Lampiran 8. Standar BahanMakanan/Spesifikasi Bahan makanan
10. **PENUTUP**

Panduan Kegiatan Pemberian Makan pasien ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dan tekhnik pelaksanaannya diatur di dalam Standar Prosedur Operasional (SPO)

**RSUD Dr. MURJANI SAMPIT**

**SAMPIT**

dr. Denny Muda Perdana, Sp.Rad

NIP. 19621121 199610 1 001

**LAMPIRAN 4**

**STANDAR RESEP**