

**LAPORAN PENYELENGGARAAN MAKANAN GIZI INSTITUSI
PRAKTIK KERJA LAPANG GIZI INSTITUSI
RUMAH SAKIT MUHAMMADIYAH LAMONGAN**



Disusun Oleh:

1. Dinda Eka Alfania (191101004)
2. Fitri Nur Khofifah (191101005)
3. Tiara Salzabilla P. (191101007)
4. Arna Fuadillah (191101008)
5. Dyah Faridatun N. H. (191101013)

**PROGRAM STUDI S1 ILMU GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK
TAHUN 2022**

**LAPORAN PENYELENGGARAAN MAKANAN GIZI INSTITUSI
PRAKTIK KERJA LAPANG GIZI INSTITUSI
RUMAH SAKIT MUHAMMADIYAH LAMONGAN**



Disusun Oleh:

1. Dinda Eka Alfania (191101004)
2. Fitri Nur Khofifah (191101005)
3. Tiara Salzabilla P. (191101007)
4. Arna Fuadillah (191101008)
5. Dyah Faridatun N. H. (191101013)

**PROGRAM STUDI S1 ILMU GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK
TAHUN 2022**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan PKL Gizi Institusi di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan

Oleh:

1. Dinda Eka Alfania (191101004)
2. Fitri Nur Khofifah (191101005)
3. Tiara Salzabilla P. (191101007)
4. Arna Fuadillah (191101008)
5. Dyah Faridatun N. H (191101013)

Mahasiswa Program Studi S1 Ilmu Gizi

Telah mendapat persetujuan dan dipresentasikan pada:

Jum'at, 06 Januari 2023

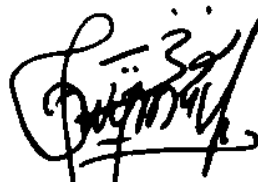
Mengetahui

Pembimbing Institusi Lahan



Zeni Nur Hidayati, Amd.Gz
NIP 08181427

Pembimbing Akademik



Dwi Novri Supriatiningrum, S.Pd., M.Kes
NIP 11611907257

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah Swt yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang Gizi Institusi di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan dengan tepat waktu. Tak lupa shalawat serta salam kepada Nabi Muhammad Saw yang selalu menjadi teladan bagi kita semua. Laporan Praktik Kerja Lapang ini diajukan guna memenuhi tugas Praktik Kerja Lapang Gizi Institusi yang dilakukan selama 24 hari di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.

Laporan Praktik Lapangan ini tidak terlepas dari bantuan oleh banyak pihak yang telah memberikan masukan kepada penulis. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Nadhirotul Laily, S.Psi., M.Psi., Psikolog selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Gresik.
2. Ibu Dr. Siti Hamidah, SST., M.Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik.
3. Ibu Dwi Novri Supriatiningrum, S.Pd., M.Kes selaku Pembimbing Akademik PKL Gizi Institusi Program Studi Sarjana Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Gresik.
4. Ibu dr. Dewi Mashita, Sp.GK selaku Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.
5. Ibu Zeni Nur Hidayati, Amd.Gz selaku Pembimbing Institusi/Lahan Praktik Kerja Lapang Gizi Institusi serta TLF produksi dan distribusi di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.
6. Ibu Aning Kurmania, S.Gz selaku *Quality Control* Gizi Institusi di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.
7. Para Ahli Gizi dan Karyawan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan selaku pembimbing Gizi Institusi Praktik Kerja Lapang.
8. Teman-teman yang bertugas melaksanakan Program Praktik Lapang di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan yang telah memberikan dukungan dan semangat satu sama lain.

Penulis berharap semoga Allah memberikan imbalan yang setimpal kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dapat menjadikan semua bantuan ini menjadi ibadah, aamiin Yaa Robbal ‘Alamiin.

Lamongan, 06 Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
BAB II METODOLOGI.....	4
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	4
2.2.1 Data Primer.....	4
2.2.2 Data Sekunder.....	5
2.3 Cara Pengolahan Data.....	6
2.4 Cara Penyajian Data.....	6
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	7
3.1 Gambaran Umum Institusi	7
3.1.1 Gambaran Umum Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	7
3.1.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	12
3.2 Pengorganisasian Penyelenggaraan Makanan di Institusi/Rumah Sakit.....	17
3.3 Perencanaan Anggaran Belanja.....	18
3.4 Perencanaan dan Penyusunan Menu	19
3.5 Sistem Pengadaan Bahan Makanan	23
3.6 Sistem Penerimaan Bahan Makanan.....	25

3.7 Sistem Penyimpanan Bahan Makanan	27
3.8 Sistem Persiapan Bahan Makanan	31
3.9 Sistem Pengolahan Bahan Makanan	33
3.9.1 Sistem Pengolahan Makanan Utama	33
3.9.2 Sistem Pengolahan Snack/Pastri.....	35
3.10 Sistem Distribusi dan Penyajian Makanan.....	35
3.10.1 Sistem Penyajian dan Distribusi.....	35
3.10.2 Pencucian Alat Makan Pasien	40
3.11 Manajemen Sumber Daya Manusia	41
3.11.1 Standar Tenaga Kerja Instalasi Gizi.....	41
3.11.2 Jumlah dan Kualifikasi Tenaga Kerja	42
3.11.3 Perhitungan Kebutuhan Tenaga Distribusi Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.....	42
3.12 Manajemen Keuangan.....	44
3.13 Manajemen Sarana dan Prasarana Fisik.....	45
3.13.1 Fasilitas Ruang	45
3.13.2 Prasarana dan Sarana Fisik.....	46
3.14 Analisis Daya Terima Konsumen (<i>Plate Waste</i>)	65
BAB IV PENUTUP.....	72
4.1 Kesimpulan	72
4.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pengambilan Data Secara Primer	4
Tabel 2.2 Pengambilan Data Secara Sekunder	5
Tabel 2.3 Cara Pengolahan Data Primer dan Sekunder	6
Tabel 3.1 Kualifikasi Tenaga di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan Tahun 2022	12
Tabel 3.2 Jumlah dan Kualifikasi Tenaga Kerja.....	42
Tabel 3.3 Rata-rata Efektivitas Kerja Petugas Distribusi	43
Tabel 3.4 Fasilitas Ruangan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.....	53
Tabel 3.5 Fasilitas Peralatan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.....	54
Tabel 3.6 Hasil Perhitungan Plate Waste.....	66
Tabel 3.7 Hasil Organoleptik Snack Cair Berdasarkan Aroma	67
Tabel 3.8 Hasil Organoleptik Snack Cair Berdasarkan Tekstur	68
Tabel 3.9 Hasil Organoleptik Snack Cair Berdasarkan Warna.....	68
Tabel 3.10 Hasil Organoleptik Snack Cair Berdasarkan Rasa	69
Tabel 3.11 Hasil Organoleptik Snack DM Berdasarkan Aroma.....	69
Tabel 3.12 Hasil Organoleptik Snack DM Berdasarkan Tekstur	70
Tabel 3.13 Hasil Organoleptik Snack DM Berdasarkan Warna	70
Tabel 3.14 Hasil Organoleptik Snack DM Berdasarkan Rasa.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	18
Gambar 3.2 Alur Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	64



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Standar Porsi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	79
Lampiran 2 Standar Resep Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	83
Lampiran 3 Pola Pemberian Makan Pasien	104
Lampiran 4 Frekuensi Penggunaan Bahan Makanan.....	107
Lampiran 5 Master Menu Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	108
Lampiran 6 Siklus Menu Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.....	110
Lampiran 7 Kandungan Gizi Snack.....	114
Lampiran 8 Spesifikasi Bahan Makanan	115
Lampiran 9 Modifikasi Resep dan Kreasi Resep.....	119
Lampiran 10 Dokumentasi Pengamatan Penyelenggaraan Makanan.....	123
Lampiran 11 Desain Layout Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	124

