

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2021

Vina Pandu Winata

Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di RSUD Batin
Mangunang Kabupaten Tanggamus Tahun 2021

vii + 48 halaman + 7 tabel + 2 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan Rumah Sakit adalah bagaimana sistem perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan yang meliputi pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan dan penerimaan bahan makanan. Untuk mendukung pengadaan bahan makanan yang berkualitas, maka pengelolaan bahan harus dilakukan secara efisien dan efektif, agar semua bahan makanan yang dibutuhkan dapat diperoleh dalam jumlah yang cukup dan mutu yang memadai, sesuai dengan pedoman pelayanan gizi rumah tahun 2013.

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk melihat bagaimana gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan cross sectional. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret 2021, dengan jumlah sampel 3 orang sebagai informan, pengambilan data dilakukan dengan observasi dan wawancara menggunakan kuisioner dan lembar cheklis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk Perencanaan Menu di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sudah terlaksana sesuai dengan langkah-langkah perencanaan menu berdasarkan PGRS. Untuk pemesanan bahan makanan sudah terlaksana sesuai dengan persyaratan pemesanan bahan makanan berdasarkan PGRS. Untuk pembelian bahan makanan sudah dilakukan sesuai dengan PGRS yaitu sudah memiliki kelengkapan dokumen pembelian bahan makanan, pembelian bahan makanan menggunakan pihak leveransi yang sudah ditunjuk oleh pihak Rumah Sakit menggunakan sistem pelelangan. Penerimaan bahan makanan sudah sudah terlaksana sesuai dengan persyaratan penerimaan bahan makanan berdasarkan PGRS.

Berdasarkan hasil penelitian disarankan kepada pihak Rumah Sakit melengkapi fasilitas yang kurang diinstalasi gizi seperti ruangan khusus penerimaan bahan makanan, timbangan 60 kg, tempat pencucian bahan makanan agar mempermudah kegiatan penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus.

Kata kunci : Perencanaan menu, pemesanan, pembelian, penerimaan

Daftar bacaan : 14 (2009-2019)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, May 2021**

Vina Pandu Winata

Description of Menu Planning and Procurement of Foodstuffs at The Hospital of Batin Mangunang Tanggamus Regency in 2021

vii + 48 pages + 7 tables + 2 pictures, 9 attachments

ABSTRACT

One of the important things in the management of hospital food is how the system of menu planning and procurement of foodstuffs which includes ordering foodstuffs, purchasing groceries and receiving foodstuffs. To support the procurement of quality foodstuffs, the management of ingredients must be done efficiently and effectively, so that all the required foodstuffs can be obtained in sufficient quantities and adequate quality, in accordance with the guidelines of home nutrition services in 2013.

This research was conducted to see how the picture of menu planning and procurement of foodstuffs in The Hospital Batin Mangunang Tanggamus Regency. This type of research is descriptive with a cross-sectional approach. This study was conducted in March 2021, with a sample of 3 people as informants, data retrieval was conducted by observation and interview using questionnaires and checklist sheets.

The results showed that Menu Planning in Hospital Batin Mangunang Tanggamus Regency has been carried out by menu planning measures based on PGRS. For grocery, orders have been carried out by the requirements of ordering groceries based on PGRS. The purchase of foodstuffs has been done by PGRS that already has the completeness of food ingredient purchase documents, the purchase of foodstuffs using leverage parties that have been appointed by the Hospital using the auction system. The receipt of foodstuffs has been carried out by the requirements of receipt of foodstuffs based on PGRS.

Based on the results of the research suggested to the Hospital complete facilities that are poorly installed nutrition such as a special room for the receipt of foodstuffs, scales 60 kg, food washing place to facilitate the reception of foodstuffs in the nutritional installation of Hospital Batin Mangunang Tanggamus Regency.

Keywords: Menu planning, ordering, purchasing, receiving
Reading list: 14 (2009-2019)