

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPURUNO**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2023**

Salu Ganda Putri Nur Anisa

Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makan di Rumah Sakit  
Bhayangkara Tahun 2023

xiii +48 halaman + 7 tabel, 3 gambar, 8 lampiran

**ABSTRAK**

Perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi, dan kombinasi hidangan. Sedangkan pengadaan bahan makanan sebagai salah satu langkah untuk meningkatkan kepuasan konsumen terhadap makanan yang ada di rumah sakit, namun masih banyak penyelenggaraan makanan di rumah sakit belum berjalan dengan baik karena masih banyak mengalami kekurangan terutama dalam pemesanan dan merencanakan kebutuhan bahan makanan untuk pasien. Penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana proses perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan sebagai kegiatan yang dilakukan dalam sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Metode penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung pada tahun 2023. Penelitian ini menggunakan kuisioner dan observasi sehingga mendapatkan hasil gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di rumah sakit.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk Perencanaan Menu di RS Bhayangkara Bandar Lampung 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 terlaksana sesuai dengan persyaratan penerimaan bahan makanan berdasarkan PGRS.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan perencanaan menu, pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, dan penerimaan bahan makanan sudah sesuai dengan langkah langkah PGRS. Sebaiknya pada ruang penerimaan bahan makanan disarankan kepada pihak Rumah Sakit melengkapi fasilitas yang kurang diinstalasi gizi seperti ruangan khusus penerimaan bahan makanan, tempat pencucian tangan, tempat pencucian bahan makanan agar mempermudah kegiatan penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung.

Kata Kunci : Perencanaan Menu, Pengadaan Bahan Makanan, Rumah Sakit.  
Daftar Bacaan : 16 (2009 – 2019)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR  
NUTRITION DEPARTMENT  
Final Report, June 2023**

Salu Ganda Putri Nur Anisa

An Overview of Menu Planning and Procurement of Food Materials in Hospital  
Bhayangkara Year 2023

xiii+ 48 pags + 7 tables, 3 pictures, 8 attachments

**ABSTRACT**

Menu planning is a guide in food processing activities, arranging variations and combinations of dishes. Meanwhile, the procurement of food ingredients is one of the steps to increase consumer satisfaction with food in hospitals, but there are still many food operations in hospitals that have not gone well because there are still many deficiencies, especially in ordering and planning food needs for patients. This study aims to see how the process of planning menus and procuring food ingredients is an activity carried out in the food delivery system in hospitals.

This research method is a descriptive study conducted at bhayangkara hospital in bandar lampung in 2023. This research uses questionnaires and observations to obtain an overview of menu planning and procurement of food ingredients at the hospital.

The results showed that menu planning at Bhayangkara Hospital in Bandar Lampung had been carried out in accordance with the menu planning steps based on PGRS. Ordering groceries has been carried out in accordance with the requirements for ordering groceries based on PGRS. Purchases of groceries have been carried out in accordance with PGRS, namely having complete documents for purchasing groceries, purchasing groceries using a supplier appointed by the hospital using an auction system. Acceptance of food ingredients has been carried out in accordance with the requirements for acceptance of food ingredients based on PGRS.

The results showed that menu planning, ordering food ingredients, purchasing food ingredients, and receiving food ingredients were in accordance with the steps of PGRS. It is better if the food reception room is advised to the hospital to complete facilities that lack nutrition, such as a special room for receiving food ingredients, a place for washing hands, a place for washing food to make it easier to receive food ingredients at the nutrition installation at Bhayangkara Hospital, Bandar Lampung.

Keywords : Food Service, Menu planning, Food procurement.

Reference : 16 (2009 – 2019)