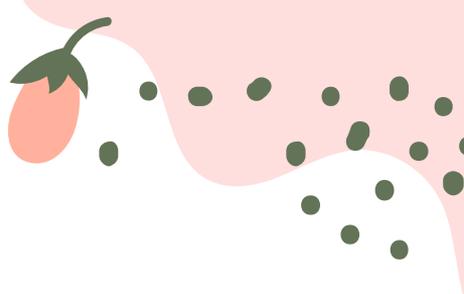


MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

SETYOWATI - POLKESYO

Pengertian



Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran bahan makanan, pengadaan BM, penerimaan dan penyimpanan, persiapan, pengolahan makanan, distribusi serta penyajian makanan dan minuman



TUJUAN

terapi diet yg sesuai
dengan kondisi
pasien/klien.

upaya perubahan
tingkah laku
terhadap makanan

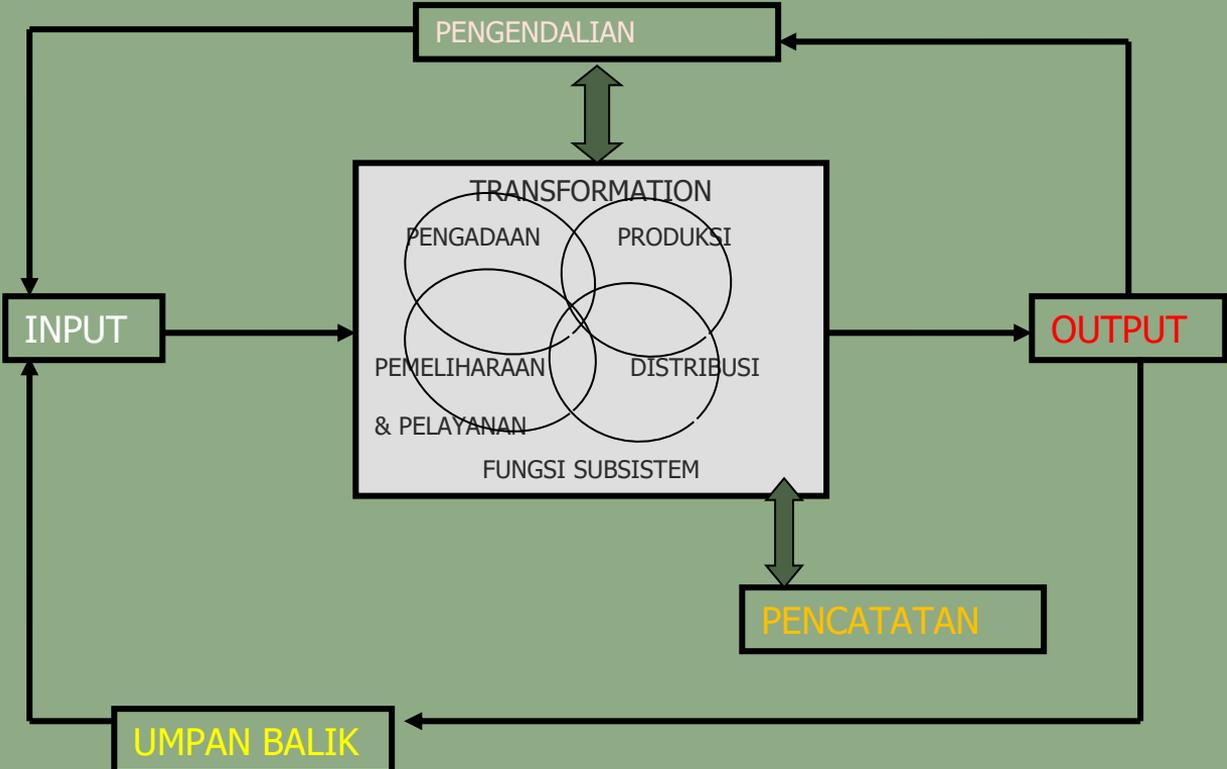


upaya utk
mempercepat
penyembuhan.

Keuntungan
?????



FUNGSI SUBSISTEM DALAM SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN



Input

1. Tenaga
2. Material (fasilitas fisik bangunan)
3. Air bersih
4. Peralatan makan dan memasak
5. Bahan Makanan
6. Metode (prosedur)

Proses Pelaksanaan

1. Perencanaan bahan makanan
2. Pengorganisasian (penerimaan, penyimpanan, Pengolahan, pemorsian, pendistribusian, penyajian)
3. Pengawasan (higiene dan sanitasi makanan)

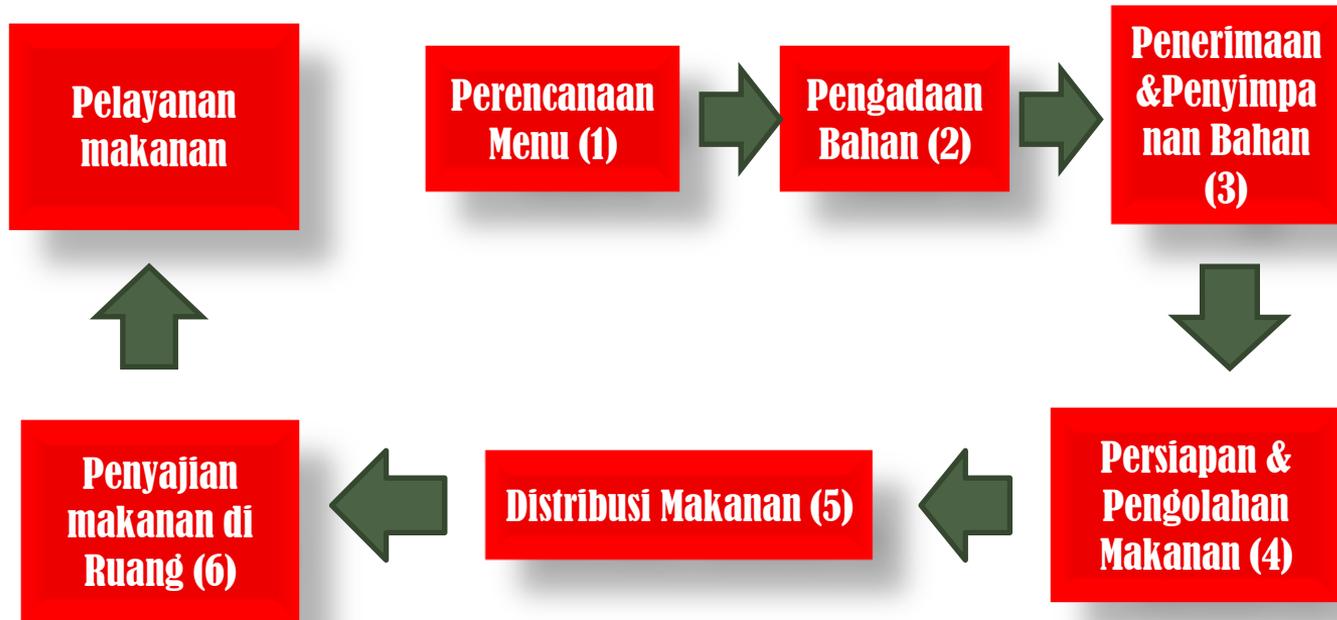
Output

Kualitas makanan yang disajikan aman

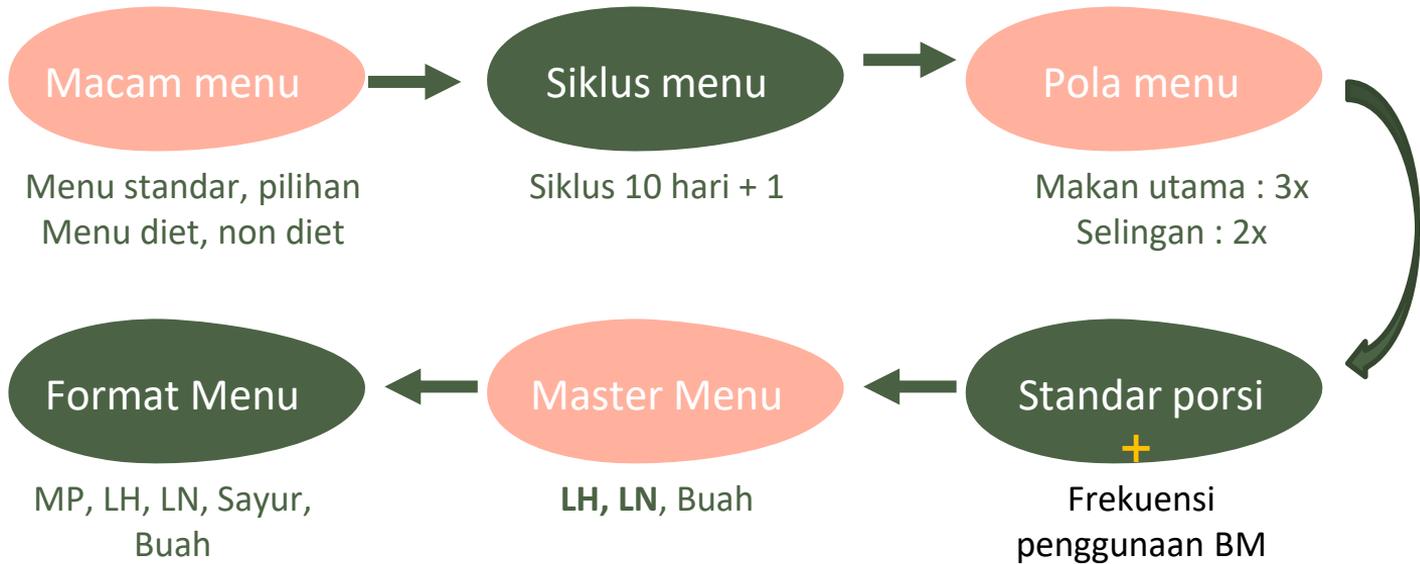
Outcome

Tersedianya makanan yg aman dikonsumsi bagi pasien yg di rawat di RS

ALUR PENYELENGGARAAN MAKANAN



Perencanaan Menu



Contoh menu sehari diet jantung

PAGI

Nasi / nasi tim
Telur rebus
Tahu ungkep
Sayur bening
labu siam
Teh

SIANG

Nasi
Ikan panggang
Tempe bumbu
kuning
Sup oyong
apel

MALAM

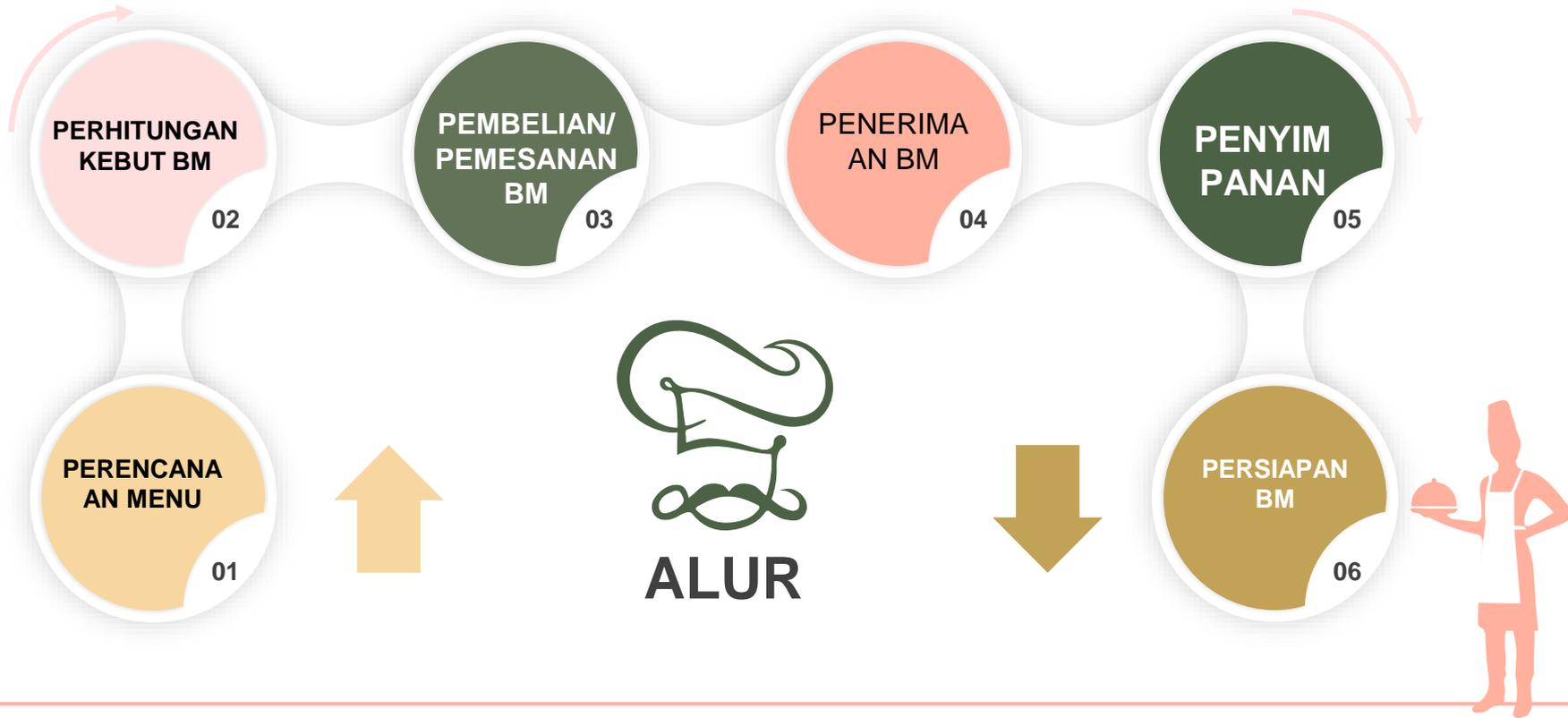
Nasi
Daging rolade
Tahu bacem
Tumis wortel
pepaya

Pukul 10.00
Selada buah

Pukul 16.00
Agar-agar buah



PENGADAAN BAHAN MAKANAN



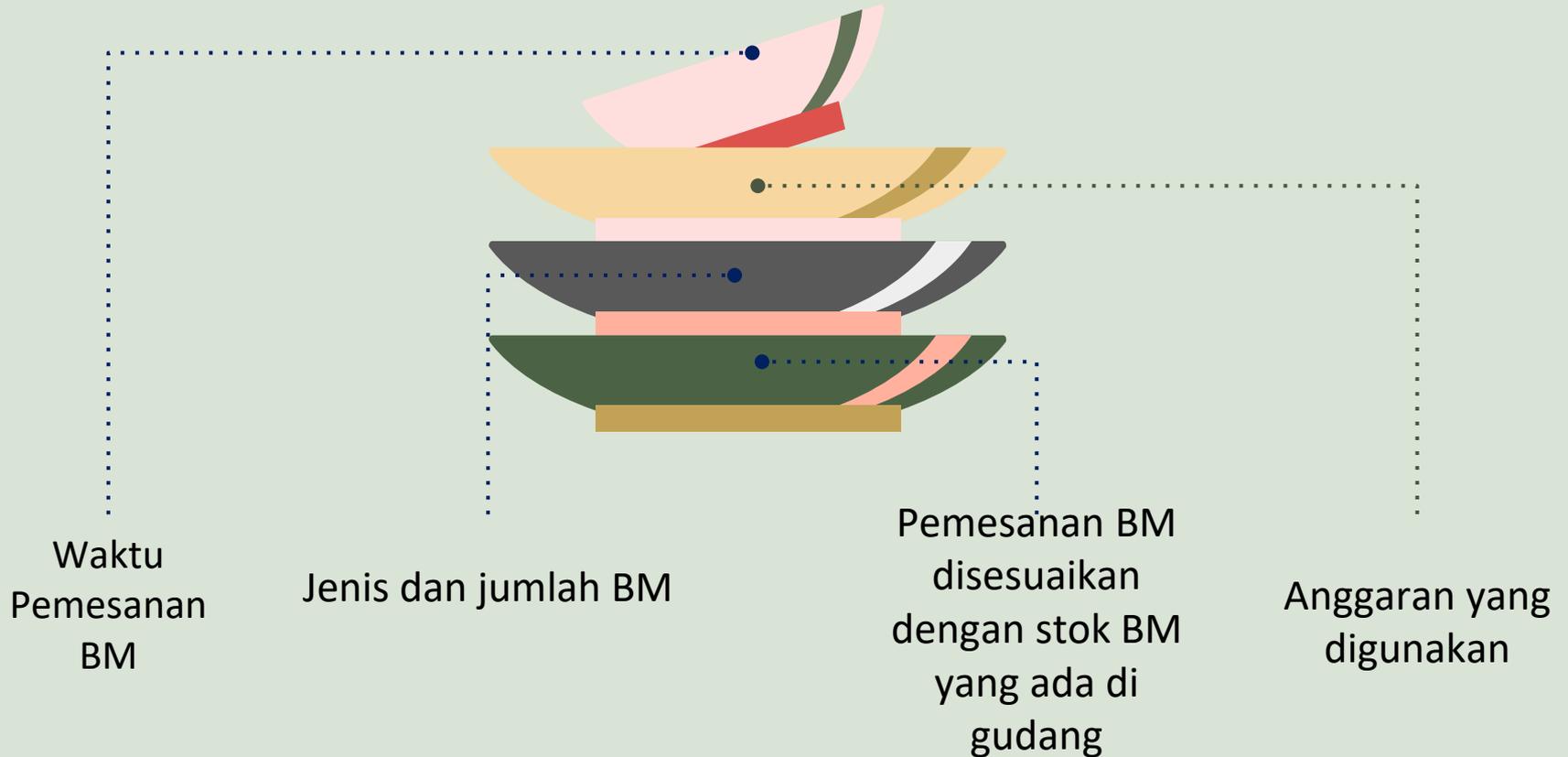
Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan adalah penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan pedoman menu dan total jumlah konsumen atau pasien yang dilayani

Prosedur pengadaan bahan makanan :

- Menghitung jumlah pasien berdasarkan kelas perawatan dengan tambahan *spelling* atau cadangan makanan.
- Melihat siklus menu, standar bumbu, standar porsi, standart diet
- Melihat stok bahan makanan di gudang basah dan kering
- Membuat daftar kebutuhan bahan makanan tersebut dalam formulir pemesanan bahan makanan yang telah tersedia
- Membuat order dengan membuat Surat Permintaan Barang (SPB) sebanyak 3 rangkap untuk arsip bagian gudang, arsip gudang rumah tangga dan rekanan.

Pemesanan Bahan Makanan



Pembelian Bahan Makanan



The Right
Price

Sesuai
harga



The Right
Quantity

Jumlah BM
telah
d disesuaikan
denga
jumlah dan
jenis
konsumen



The Right
Time

Jumlah BM
d disesuaikan
dengan stok
BM di
gudang



The Right
Place

Pengiriman
dilakukan di
dipisahkan
menurut
jenisnya



The Right
Quality

Mutu barang
berdasarkan
spesifikasi

Penerimaan BM



Penerimaan BM adalah suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah BM sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan

Kegiatan penerimaan bahan makanan dilakukan pada pukul 06.00/07.30 WIB secara konvensional oleh PPHU (Panitia Penerima Hasil Kerja dan Umum) dengan memperhatikan spesifikasi bahan dan fraktur, kemudian BM disimpan di gudang makanan basah dan kering atau disalurkan ke unit persiapan bahan untuk diolah



Penyimpanan BM

01

Penyimpanan
dingin untuk
lauk-lauk
hewani



02

Penyimpanan
kering untuk
bahan-bahan
kering dengan
suhu ruang



03

Penyimpanan
buah dan sayur



04

Ruang
penyimpanan
bumbu-bumbu
kering, coklat,
dan minuman
sesuai suhu



Penyimpanan dan Penyaluran BM

0

1

BM disimpan untuk untuk memenuhi kebutuhan selama waktu tt



0

2

BM yang datang dipilah dan disimpan sesuai dengan jenisnya



0

3

QC terhadap BM dilakukan setiap hari.



0

4

Penyaluran BM menggunakan troli atau alat pengangkut barang





PRODUKSI

PERSIAPAN

- BAHAN MAKANAN
- BUMBU



PENGOLAHAN



DISTRIBUSI

- KETEPATAN PORSI
- WAKTU TUNGGU.
- SUHU

PERSIAPAN BAHAN MAKANAN

PENGERTIAN DAN TUJUAN

- **Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penanganan bahan makanan yang meliputi berbagai proses antara lain menyiangi, membersihkan/ mencuci, memotong, mengupas, mengocok, merendam, termasuk menyiapkan bumbu, sebelum dilakukan proses pemasakan**
- **Tujuan: tersedianya bahan makanan dan racikan bumbu yang siap untuk dimasak**





Persiapan BM meliputi:

1. Persiapan Bumbu
2. Persiapan Makanan Pokok
3. Persiapan Lauk Hewani
4. Persiapan Lauk Nabati
5. Persipan Sayur
6. Persipan Buah
7. Persipan Snack



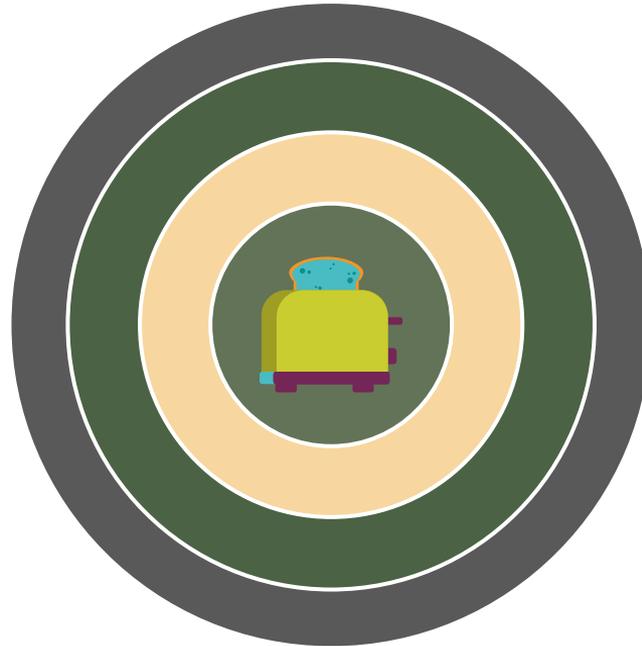
Persiapan BM

1

Di ruang masing-masing jenis makanan

2

Ada petugas khusus di bagian persiapan



3

BM disiapkan sesuai jumlah pesanan

4

BM setengah jadi

Pengolahan Makanan

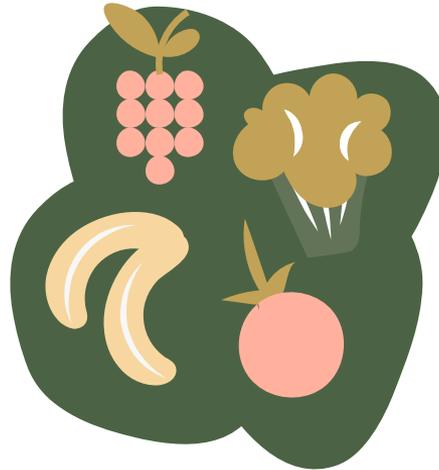
Suatu kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.

Dapur Besar

Untuk mengolah makanan biasa dan lunak

Dapur Diit

Untuk mengolah makanan diit



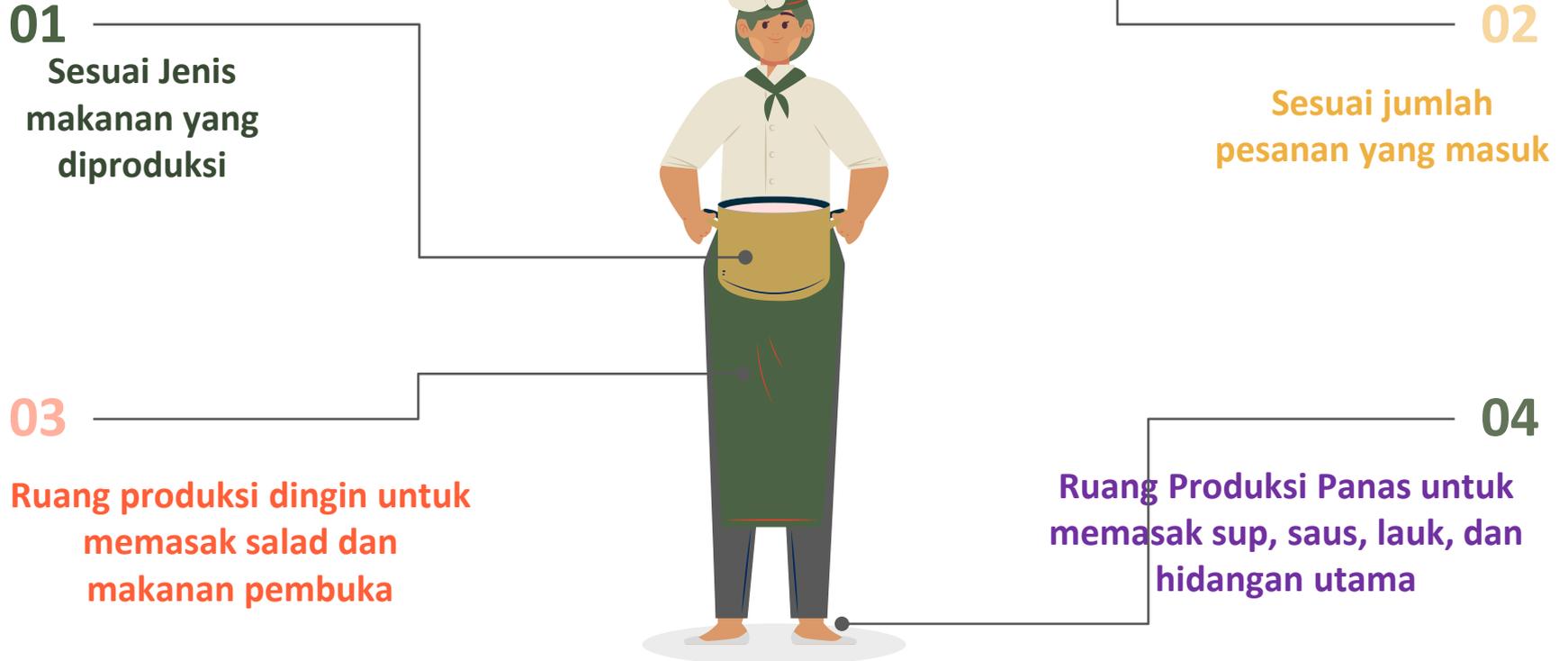
Dapur Snack

Untuk mengolah snack

Dapur susu

untuk membuat susu dan formula sonde

Proses Pemasakan



TEKNIK PENGOLAHAN PANAS KERING (DRY HEAT COOKING)

- Baking
- Grilling**
- Broiling
- Roasting
- Sauteeing
- Smoking
- Frying**



TEKNIK PENGOLAHAN PANAS BASAH (MOIST HEAT COOKING)

- Boiling
- Simmering
- Poaching
- Steaming
- Blanching
- Bain Marie
- Stewing
- Braising



Pengolahan Makanan



Distribusi Makanan

Serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi pasien yang dilayani.

MACAM DISTRIBUSI MAKANAN :

- a. **Distribusi makanan dipusatkan (Sentralisasi)**
- b. **Distribusi makanan yang tidak dipusatkan (Desentralisasi)**
- c. **Distribusi makanan kombinasi (Sentralisasi dan Desentralisasi)**

Distribusi Makanan



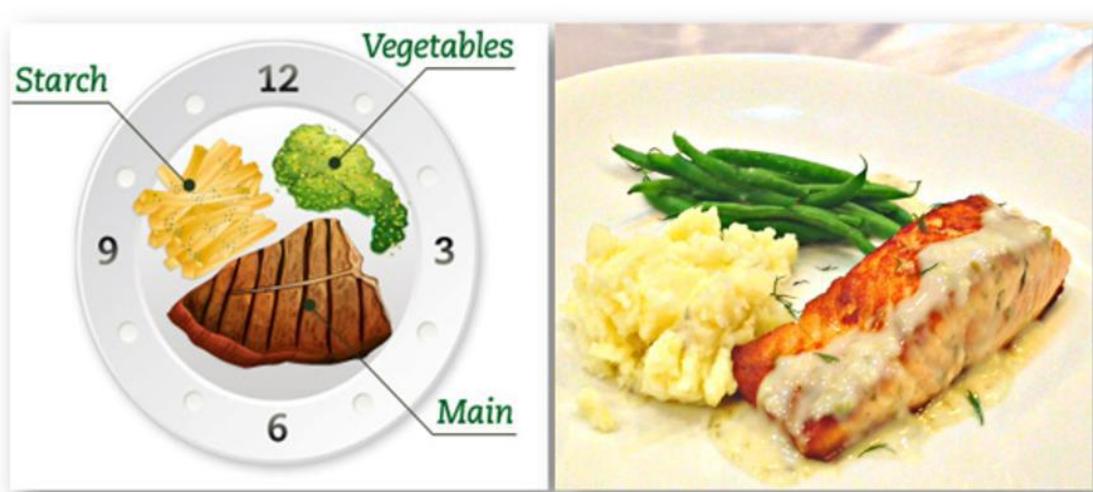
PEMORSIAN



**DISTRIBUSI
MAKANAN**

PENYAJIAN

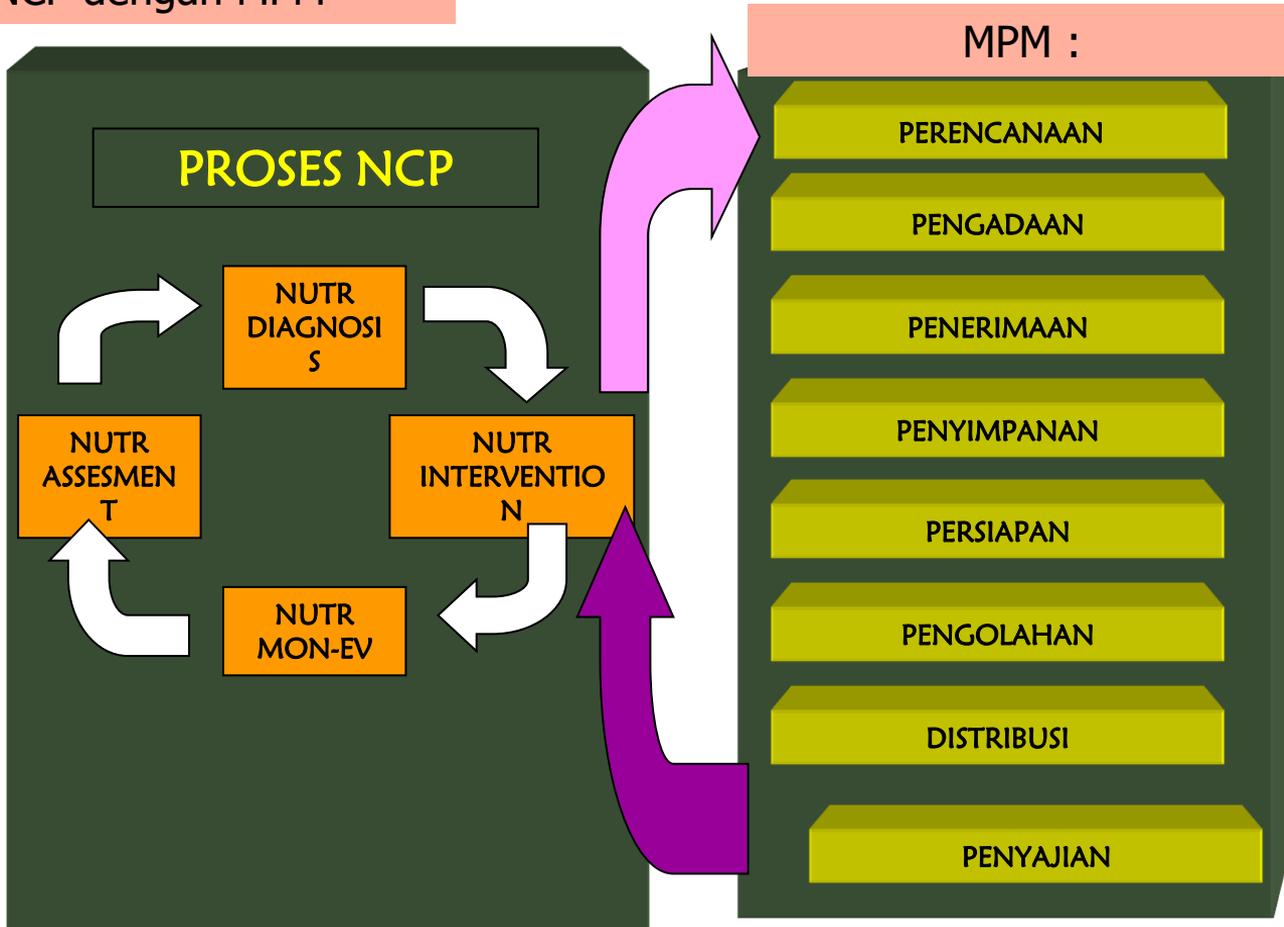
Cara penataan dan penyajian makanan diatas piring dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan





Penyajian Makanan

Keterkaitan NCP dengan MPM





SEKIAN TERIMA
KASIH