



RSUD ROKAN HULU

Jl. Syekh Ismail, Pematang Berangan, Kec. Rambah, Kabupaten Rokan Hulu, Riau 28558

Hospital Kab.Rokan Hulu 28558 081276336374

<https://rsud.rokanhulukab.go.id/>

Pemerintah Kab. Rokan Hulu / RSUD ROKAN HULU

pelayanan Instalasi Gizi

No. SK : 800/RSUD/2023/156a

Persyaratan

1. Daftar permintaan makanan (Fooding) pasien rawat inap

Sistem, Mekanisme dan Prosedur

RSUD ROKAN HULU



Jl. Syekh Ismail, Pematang Berangan, Kec. Rambah, Kabupaten Rokan Hulu, Riau 28558

Hospital Kab.Rokan Hulu 28558 081276336374

<https://rsud.rokanhulukab.go.id/>

Pemerintah Kab. Rokan Hulu / RSUD ROKAN HULU

1. Menyediakan form permintaan diet pasien untuk setiap bangsal rawat inap
2. Perawat ruangan mengisi form permintaan diet yang terdiri dari nama pasien, ruangan/kamar, no RM, tanggal lahir dan diet pasien sesuai dengan jumlah pasien di masing-masing ruangan rawat inap
3. Form permintaan diet diserahkan ke instalasi gizi oleh pekaya masing- masing ruangan
4. Ahli gizi membuat rekapitulasi permintaan diet seluruh pasien rawat inap berdasarkan form permintaan diet yang telah diserahkan oleh masing-masing ruangan rawat inap
5. Ahli gizi menginfokan kepada petugas pengolah berapa jumlah pasien yang akan diberikan makan sesuai dengan jenis diet dan bentuk makanannya.
6. Ahli Gizi membuat etiket diet untuk setiap pasien dengan mencatat nama pasien, ruang/kamar, no RM, tanggal lahir, jenis diet dan batas waktu konsumsi makanan.
7. Apabila ada perubahan diet dapat diinfokan ke bagian instalasi gizi dengan menghubungi no telp instalasi gizi
8. Perawat ruangan dapat segera menghubungi bagian instalasi gizi untuk melaporkan jika ada pasien baru.
9. 1. Sesuaikan penyusunan menu dengan macam dan jumlah tenaga
10. 2. Perhatikan kebiasaan makan daerah setempat, musim, iklim dan pasar
11. 3. Menetapkan macam menu, yaitu menu standar, menu pilihan, dan kombinasi keduanya
12. 4. Menetapkan lama siklus menu yakni 10 siklus dan kurun waktu penggunaan menu satu tahun
13. 5. Menetapkan pola menu yaitu dengan menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu
14. 6. Menetapkan besar porsi berdasarkan standar makanan yang berlaku
15. 7. Susun menu dengan cara : a. Kumpulkan berbagai jenis hidangan, kelompokkan berdasarkan jenis makanan (kelompok lauk hewani, nabati, sayuran, buah) b. Susun pola menu dan master menu yang memuat garis besar frekuensi penggunaan bahan makanan harian dengan siklus menu yang berlaku c. Masukkan hidangan hewani yang serasi warna, komposisi, konsistensi bentuk dan variasi, kemudian lauk nabati, sayur, buah dan snack d. Usulkan menu kepada pengambil keputusan
16. 8. Kumpulkan tanggapan/penilaian konsumen mengenai menu dengan menyebar kuesioner
17. 9. Merevisi menu jika perlu, sesuai tanggapan/penilaian konsumen
18. 1. Menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering
19. 2. Membuat rekapitulasi kebutuhan bahan makanan dengan cara mengalikan standar porsi dengan jumlah konsumen/ pasien kali kurun waktu pemesanan
20. 3. Memeriksa ketersediaan stock bahan makanan basah dan kering di tempat penyimpanan bahan makanan
21. 4. Melihat menu yang akan dimasak di siklus menu yang ada



RSUD ROKAN HULU

Jl. Syekh Ismail, Pematang Berangan, Kec. Rambah, Kabupaten Rokan Hulu, Riau 28558

Hospital Kab.Rokan Hulu 28558 081276336374

<https://rsud.rokanhulukab.go.id/>

Pemerintah Kab. Rokan Hulu / RSUD ROKAN HULU

Waktu Penyelesaian

1 Hari kerja

180 - 200menit

Biaya / Tarif

Tidak dipungut biaya

Satu paket dengan tarif kamar rawat inap (tarif rawat inap)

Produk Pelayanan

1. Instalasi Gizi

Pengaduan Layanan

Melalui :

1. Kotak saran
2. Telepon 0762-91777
3. SMS / WA (Hp 081276336374)
4. Email (rohulrsud@yahoo.co.id)
5. Website (<https://rsud.rokanhulukab.go.id/>)
6. Facebook (humarsud Rokanhulu)
7. Instagram (rsud_rokan_hulu)
8. Twitter (rsud_rokan_hulu)
9. Tiktok (humarsud rokanhulu)
10. Secara langsung ke unit layanan pengaduan