



**RS MATA
UNDAAN**

Surabaya, 16 Nopember 2020

Nomor : 002/RSMU/GZ/XI/2020

Lamp : 5 (lima) lembar

Perihal : Pengajuan Kegiatan Pelatihan Manajemen Peralatan Dapur Instalasi Gizi

Yth. dr. Sahata Poltak Hamonangan Napitupulu, Sp.M

Direktur Rumah Sakit Mata Undaan

di Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan rencana kegiatan pelatihan manajemen Peralatan Dapur Instalasi Gizi yang akan dilaksanakan pada hari Selasa, 01 Desember 2020 maka bersama ini kami sampaikan Kerangka Acuan Kegiatan untuk kegiatan tersebut, Sebagaimana terlampir

Demikian kami sampaikan, atas perhatiannya kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

Plt. Kepala Instalasi Gizi

Uswatun Chasanah, S.Pd



**RS MATA
UNDAAN**

**Kerangka Acuan Kegiatan Pelatihan
Pelatihan Manajemen Peralatan Dapur Instalasi Gizi
di RS Mata Undaan Surabaya**



**RS MATA
UNDAAN**

RUMAH SAKIT MATA UNDAAN

TAHUN 2020

Undaan Kulon 19
Surabaya 60274, Indonesia

T +6231 5343 806, 5319 619
F +6231 531 7503
E info@rsmataundaan.co.id

f Rumah Sakit Mata
Undaan Surabaya

@ [rs.mataundaan](https://www.instagram.com/rs.mataundaan)
rsmataundaan.co.id

Kerangka Acuan Kerja Kegiatan (*Term Of References*)
Pelatihan Manajemen Peralatan Dapur Instalasi Gizi

I. LATAR BELAKANG

1.1 Gambaran Umum

Layanan yang baik merupakan sebuah keunggulan kompetitif yang dapat meningkatkan penjualan, meningkatkan loyalitas pelanggan, serta memberikan citra yang baik kepada pelanggan potensial. Layanan yang baik tersebut dapat terlihat dari pengelolaan peralatan yang baik. Peralatan dapur yang dirawat dengan baik akan dapat meningkatkan performa pelayanan dan memperpanjang masa pakai dari peralatan

II. TUJUAN

2.1 Tujuan Umum

Meningkatkan kompetensi petugas dapur dalam Pengelolaan peralatan dapur

2.2 Tujuan Khusus

- a. Meningkatkan pemahaman akan pentingnya Pengelolaan Peralatan dapur
- b. Meningkatkan pemahaman tentang tata cara inventory peralatan dapur
- c. Meningkatkan pemahaman tentang cara merawat peralatan dapur berdasarkan jenis bahan.
- d. Meningkatkan pemahaman tentang penerapan Keamanan Pangan pada pembersihan dan perawatan peralatan dapur

III. SASARAN

Sasaran peserta dalam kegiatan pelatihan adalah Kepala Instalasi gizi, Cook, dan Waiter RSMU.

IV. STRATEGI PENCAPAIAN

4.1 Metode Pelaksanaan

Untuk mencapai tujuan diatas, pelatihan akan dilakukan dengan metode ceramah tatap muka dan Demonstrasi.

4.2 Rincian Kegiatan

No	Kegiatan	Waktu	PIC
1	Pembukaan	12.00 – 12.05 WIB	HRD
2	<i>Pre test</i>	12.05 – 12.10 WIB	HRD
3	Penyampaian Materi Pelatihan	12.10 – 13.10 WIB	Fasilitator (PT. Victoria Abadi)
4	Demonstrasi Alat	13.10 – 13.40 WIB	Fasilitator (PT. Victoria Abadi)
5	Diskusi dan Tanya Jawab	13.40 – 13.50 WIB	Fasilitator (PT. Victoria Abadi)
6	<i>Post test</i>	13.50 – 13.55 WIB	HRD
7	Penutup	13.00 – 14.00 WIB	HRD

4.3 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan :

Hari : Selasa, 01 Desember 2020

Waktu : 12.00 – 14.00 WIB

Tempat : Ruang Belajar Instalasi Gizi

V. TARGET KEGIATAN

5.1 Target Waktu

Pelatihan ini membutuhkan waktu 2 jam

5.2 Target Hasil

- a. Peserta pelatihan mampu melakukan inventory peralatan dapur, melakukan pembersihan dan perawatan peralatan dapur, mampu menerapkan prinsip keamanan pangan pada pembersihan dan perawatan peralatan dapur.

VI. BIAYA YANG DIPERLUKAN

No	Uraian	Harga	Total
1	Snack	Rp. 12000,- x 10	Rp. 120.000,-
2	Air Mineral	Rp. 1500,- x 10	Rp. 15.000,-
TOTAL			Rp. 135.000,-

VII. PENUTUP

Demikian Kerangka Acuan kegiatan ini kami susun sebagai panduan pelaksanaan rencana kegiatan *Manajemen Peralatan Dapur Instalasi Gizi*. Besar harapan kami agar acara dapat berjalan dengan baik.

Hormat Kami,

Plt. Kepala Instalasi Gizi RS Mata Undaan,


Uswatun Chasanah, S.Pd

DAFTAR NAMA PESERTA

No.	Nama	Bagian	Jabatan
1	Uswatun Chasanah, S.Pd.	Instalasi Gizi	Plt. Kepala Instalasi
2	Eko Bagus Prasetya	Instalasi Gizi	Cook
3	Adi Hariyono	Instalasi Gizi	Cook Helper
4	Anis Wahyu Minarti	Instalasi Gizi	Cook Helper
5	Ahmanad Rino	Instalasi Gizi	Cook Helper
6	Dwi Sulistyono	Instalasi Gizi	Cook
7	Eko Dwi Pramono	Instalasi Gizi	Waiter
8	Nurul Hasanah	Instalasi Gizi	Waiter