

Surabaya, 9 Juli 2024

Nomor : 02/RSMU/GZ/VI/2024

Lamp : 1 (satu) Lembar

Perihal : Pengajuan Realisasi Pelaksanaan Program Kerja

Yth. dr. Hikam Alimy, M.Kes

**Wadir Pelayanan Medis Rumah Sakit Mata Undaan
di Tempat**

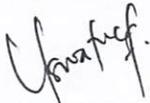
Dengan hormat,

Sehubungan dengan rencana Pelaksanaan Program kerja *Pelatihan pengolahan produk Dimsum dan Patiseri* yang akan dilaksanakan Trimester 3 tahun 2024 maka bersama ini kami sampaikan Kerangka Acuan Kegiatan untuk kegiatan tersebut, sebagaimana terlampir.

Demikian kami sampaikan, atas persetujuan dan perhatiannya kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

Manager Instalasi Gizi



Uswatun Chasanah, S.Pd



**RS MATA
UNDAAN**

**Kerangka Acuan Kerja
Pelatihan Pengolahan Produk Dimsum dan Patiseri
di RS Mata Undaan Surabaya**



**RS MATA
UNDAAN**

RUMAH SAKIT MATA UNDAAN

TAHUN 2024

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 Pelayanan Poli Gizi

I. LATAR BELAKANG

1.1 Gambaran Umum

Penyelenggaraan pelayanan gizi rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan, mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Diet yang tepat harus sesuai diagnosis gizi yang telah ditetapkan, kemudian diimplementasikan kedalam suatu intervensi menu diet. Di dalam suatu menu diet terdapat standar yang harus disesuaikan dengan kondisi pasien, seperti penggunaan bahan makanan, standar porsi, dan tekstur makanan. Besaran porsi seringkali menjadi hal yang salah saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan. Masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena masih terjadi ketidaksamaan persepsi saat menyiapkan bahan makanan, mengolah dan memorsi makanan. Hal ini akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi dan penampilan saat penyajian makanan.

Meningkatkannya kesadaran masyarakat untuk hidup sehat membuat meningkatkan pula kebutuhan untuk mengkonsumsi makanan yang enak dengan porsi dan nutrisi yang pas. Hal ini memunculkan ide untuk mengembangkan usaha catering diet di Unit Instalasi Gizi.

Keberhasilan suatu usaha dibidang makanan tidak lepas dari keberhasilan untuk menangkap peluang kebutuhan dan “need” dari pasar, selain itu Ketepatan diet dan ketepatan pengiriman juga menjadi salah satu indikator keberhasilan dari usaha tersebut. Sudah menjadi mindset umum di masyarakat bahwa makanan diet identik dengan makanan lembek, dengan rasa yang hambar, hal tersebut memunculkan keengganan dari konsumen untuk mengkonsumsi makanan diet.

Keberhasilan dalam manajemen pengelolaan dapur erat kaitannya dengan pengelolaan SDM, pengelolaan bahan dan cara cara yang digunakan dalam pengolahan makanan. Masih adanya permasalahan terkait dengan manajemen pengelolaan dapur yang utama dikarenakan adanya permasalahan dalam pengelolaan SDM, Hal ini terlihat dari masih adanya pengolah makanan yang masih *old fashioned*, tidak mau mengikuti perubahan sesuai tuntutan perubahan. Permasalahan diatas menjadi salah satu penyebab dari kegagalan dari suatu usaha catering diet, untuk itu perlu dilakukan upaya untuk membuka mind set dari penjamah makanan agar mampu menyelaraskan diri dengan tuntutan perubahan dengan melengkapi SDM dengan keterampilan dan perbendaharaan menu makanan dari berbagai jenis makanan.

II. TUJUAN

2.1 Tujuan Umum

Memberikan keterampilan pengolahan makanan sehingga mampu memberikan pelayanan makanan sesuai dengan jenis diet, tepat waktu dan berpenampilan menarik.

2.2 Tujuan Khusus

- Meningkatkan keterampilan pengolahan makanan Asia
- Meningkatkan pemahaman pengolah Makanan tentang dasar pengolahan makanan Asia
- Meningkatkan pengetahuan penjamah makanan dalam menyajikan makanan Asia

III. SASARAN

Pengolah Makanan di Lingkup Instalasi Gizi RS Mata Undaan

IV. STRATEGI PENCAPAIAN

Untuk mencapai tujuan diatas, Perlu dilakukan pelatihan dengan metode:

- Pembelajaran Materi di dalam Kelas
- Praktik di Dapur dengan metode demo dan *Hands On Practice* oleh Chef Profesional

V. TARGET KEGIATAN

5.1 Target Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan	Target jam Pelatihan	
	Jumlah	Satuan
Pertemuan pertama Pembelajaran Materi di dalam kelas, dilanjutkan praktik pengolahan makanan dengan metode Demo dan diikuti oleh peserta	4	jam
Praktik Pengolahan makanan dengan metode Demo dan diikuti oleh peserta	3	jam
Praktik Pengolahan makanan dengan metode Demo dan diikuti oleh peserta	3	jam

VI. BIAYA YANG DIPERLUKAN

No	Uraian	Kebutuhan	Harga	Total
1	Fee Instruktur	1 X 3 hari	1.200.000	Rp. 3.000.000
2	Konsumsi Instruktur dan peserta Pelatihan	8 X 3	50.000	Rp. 1.200.000
3	Bahan untuk praktik	3 x	500.000	Rp. 1.500.000
	Total			Rp. 6.300.000,-

VII. PENUTUP

Demikian Kerangka Acuan Kerja Pelatihan Sikap Kerja dasar dan pengolahan makanan bagi pengolah makanan ini kami susun sebagai panduan pelaksanaan rencana kerja. Besar harapan kami agar program kerja tersebut dapat berjalan dengan baik.

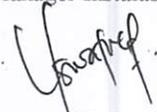
Surabaya, 9 Juli 2024

Mengetahui,
General Manager Penunjang Medik



Zaenal Arifin, S.Tr.RMIK

Hormat Kami,
Manager Instalasi Gizi



Uswatun Chasanah, S.Pd

Catatan :

1. Sudah ada dalam RBA
2. Pelaksanaan dilaksanakan dg pihak keuangan terkait tersedianya "dana"

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DATA PRIBADI

Nama : Titien Tri Wahyuningsih
Tempat/Tanggal Lahir : Yogyakarta, 13 Oktober 1971
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Pesona Permata Ungu Blok F / 12 A, Tempel, Krian, Sidoarjo
Nomor Telepon : 081331723311
Email : titin131071@gmail.com
Agama : Islam
Status Perkawinan : Menikah
Tinggi/Berat Badan : 160 cm / 55 kg
Kebangsaan : Indonesia

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Temon
SMP : SMP Negeri Sogan, Kulon Progo
SMK : SMK Negeri Purworejo
Perguruan Tinggi : Akademi Pariwisata Indonesia Yogyakarta

PENGALAMAN

- Training di Hotel Ambarukmo Yogyakarta
- Training di Hotel Arjuno
- Instruktur di Sekolah Hotel Surabaya (hingga sekarang)
- Hotel Majapahit Surabaya, MGallery (hingga sekarang)

Hormat saya,



Titien Tri Wahyuningsih