

Surabaya, 20 Oktober 2023

Nomor : 01/RSMU/GZ/X/2023
Lampiran : 4 Bendel
Perihal : Permohonan Renovasi ruangan dan pembelian alat

Yth. **Direktur RS Mata Undaan**
Surabaya

Dengan hormat,

Menindaklanjuti hasil disposisi dengan nomor 060/UM/08/2023 tentang pengajuan manajer gizi perihal pengoperasian kantin menjadi Cafe Ning Manda. Dengan ini kami mengajukan permohonan renovasi kantin pegawai di parkiran lt. 6B untuk dikondisikan menjadi Cafe yang nyaman dan representatif untuk menjadi area Cafe. Selain itu guna menunjang kegiatan tersebut kami mohon untuk penambahan peralatan dan SDM dengan rincian terlampir.

Demikian Permohonan kami sampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

General Manager Penunjang Medik



Zaenal Arifin, S.Tr.RMIK

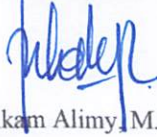
Manager Instalasi Gizi



Uswatun Chasanah, S.Pd

Mengetahui,

Wadir Pelayanan



dr. M. Hikam Alimy, M.Kes

LEMBAR DISPOSISI

TGL TERIMA	:	28 Agustus 2023
NOMOR ARSIP	:	060/UM/08/2023
SIFAT	:	BIASA
NOMOR SURAT	:	01/RSMU/GZ/VIII/2023
PENGIRIM	:	Manajer Instalasi Gizi
TGL SURAT	:	08 Agustus 2023
PERIHAL	:	Pengajuan Pengoperasionalan Kantin
WADIR PELAYANAN	:	TANGGAL : 30 August 2023 CATATAN : Pada prinsipnya sangat setuju dan mendukung utk pembukaan kantin ini utk menambah pendapatan RS. Mohon bs dipresentasikan saat rapat layanan sambil nanti bisa kita diskusikan. Tks
GM PENUNJANG MEDIS	:	TANGGAL : 05 September 2023 CATATAN : Harap disiapkan presentasi pembuatan kantin hari Kamis saat rapat pelayanan. Terimakasih
MANAGER INSTALASI GIZI	:	TANGGAL : 12 September 2023 CATATAN : Untuk di laksanakan
TGL PENYELESAIAN	:	12 September 2023



**Kerangka Acuan Kerja Pelayanan
Kantin RSMU
di RS Mata Undaan Surabaya**



**RS MATA
UNDAAN**

RUMAH SAKIT MATA UNDAAN

TAHUN 2023

Undaan Kulon 19
Surabaya 60274, Indonesia

T +6231 5343 806. 5319 619
F +6231 531 7593
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 Kantin RSMU

I. LATAR BELAKANG

I.1 Gambaran Umum

Rumah sakit Mata Undaan sebagai salah satu Pelayanan kesehatan dibidang kesehatan mata melayani kegiatan perawatan dan kesehatan mata. Dalam kegiatan perawatan dan kesehatan mata Rumah Sakit Mata Undaan melayani pasien dari seluruh daerah disekitar Jawa Timur bahkan diluar area Jawa timur. Pasien yang dilayani berasal dari daerah dan latar belakang yang berbeda, dimana dalam perjalanan perawatan kesehatan mata terdapat beberapa pasien yang memerlukan konsultasi dengan dokter penyakit dalam dan Ahli gizi untuk mempercepat pemulihan kesehatan matanya.

Sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan Nomor 133/Menkes/SK/XII/1999, maka Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah salah satu dari 20 Pelayanan wajib Rumah Sakit. Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah kegiatan untuk memenuhi gizi masyarakat, baik Rawat Inap maupun Rawat Jalan, untuk kepentingan metabolisme tubuh dalam rangka upaya Preventif, kuratif, rehabilitatif, maupun promotif. Unit Gizi merupakan organ fungsional dalam jajaran Direktorat Penunjang dengan kegiatan pokok yang meliputi penyelenggaraan makanan, asuhan gizi rawat inap, rawat jalan, dan penelitian pengembangan gizi terapan.

Dalam pelayanan Rumah sakit perlu di tunjang dengan adanya fasilitas untuk memenuhi kebutuhan pengunjung selama berada dilingkungan Rumah sakit. Salah satu fasilitas yang diperlukan adalah tempat makan dan minum baik bagi pengunjung maupun karyawan yang bekerja di rumah sakit. RS Mata undaan saat ini menyediakan pelayanan mulai pagi hingga malam hari, dimana rata rata pasien pagi datang ke rumah sakit datang di pagi buta dan selesai hingga hampir tengah hari. Hal tersebut tentunya merupakan peluang bagi RS untuk mendapat penghasilan tambahan melalui penyediaan fasilitas makanan dan minuman

II. TUJUAN

Memberikan pelayanan makanan melalui penyediaan makanan yang aman dan bergizi bagi pengunjung dan karyawan di RS Mata Undaan.

Tujuan Khusus

- a) Menyediakan Fasilitas tempat makan dan minum bagi pengunjung dan pegawai di RS Mata Undaan
- b) Menyediakan makanan dan minuman bagi pengunjung dan pegawai di RS Mata Undaan
- c) Menjadikan Instalasi Gizi sebagai unit revenue centre

III. SASARAN

- a. Pasien dan keluarga
- b. Pengunjung
- c. Pegawai

IV. STRATEGI PENCAPAIAN

4.1 Persiapan

- a. Menyiapkan lokasi, diusulkan menggunakan lokasi kantin makan pegawai di parkir 6B
- b. Menyiapkan counter untuk melayani pengunjung kantin
- c. Menyiapkan tempat makan bagi pengunjung kantin
- d. Menyiapkan dan melengkapi sarana dan prasarana bagi pengunjung kantin, antara lain :
 - Meja dan kursi makan
 - Pendingin ruangan
 - Peralatan masak
 - Peralatan makan
 - Dekorasi ruangan
 - Petunjuk lokasi
- e. Menyiapkan sistim pelaksanaan kegiatan, antara lain :
 - Sistim kerjasama, Perjanjian kerjasama
 - Sistim pembayaram
 - Alur pelayanan
 - Jenis produk dan daftar menu
 - Standart Resep
- f. Menyiapkan SDM
Jumlah SDM yang dibutuhkan :
Cook : 2 orang
Pramusaji / waiter : 2 orang
- g. Mengutamakan kenyamanan dan keamanan pengunjung dan mempermudah akses bagi pengunjung

4.2 Metode Pelaksanaan

Untuk mencapai tujuan diatas, pelayanan dilaksanakan dengan metode:

- a. Penjualan makanan dan minuman secara langsung kepada pengunjung, pegawai di kantin lt. 5
- b. Penjualan makanan dan minuman secara tagihan untuk pasien dan atau keluarga pasien yang di rawat di rawat inap
- c. Penjualan makanan secara room service untuk pasien dan atau keluarga pasien yang dirawat di rawat inap rs mata undaan
- d. Penjualan makanan dan minuman secara tagihan untuk pegawai

4.3 Rincian Kegiatan

Uraian kegiatan penjualan makanan untuk umum dan pegawai dengan ketentuan sebagai berikut :

- Pengunjung mendatangi counter untuk memesan makanan dan membayar makanan secara langsung kepada Pramusaji
- Pramusaji menyampaikan order pengunjung kepada petugas produksi
- Makanan disiapkan / dimasak, untuk kemudian diserahkan kepada pramusaji
- Makanan disajikan kepada pengunjung
- Pramusaji membersihkan meja yang telah digunakan oleh pengunjung

4.4 Waktu Pelaksanaan

Pelayanan kantin dibuka setiap hari kecuali hari libur dan tanggal merah dengan jam pelayanan sebagai berikut :

Hari : Senin – Sabtu

Waktu : 07.00 – 20.00

Tempat : Kantin Pegawai Lt. 5

Tarif Makanan : Menyusul

V. TARGET KEGIATAN

5.1 Target Kunjungan dan Pendapatan

Kegiatan	Target porsi perhari		Target porsi per bulan	
	Jumlah	Satuan	Jumlah	Satuan
Penjualan makanan	100	porsi	2500	porsi
Target pendapatan	2.500.000 (harga rata rata 25.000/ porsi)	Rupiah	62.500.000	Rupiah
Target Pengeluaran	1.720.000 (biaya bahan & sdm)	Rupiah	43.000.000	Rupiah
Target Keuntungan			19.500.000 (ROI = 8.6)	Rupiah

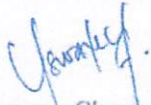
VI. BIAYA YANG DIPERLUKAN

No	Uraian	Kebutuhan	Harga	Total
1	Alat makan	1 unit	2.400.000	Rp. 10.000.000
2	Alat saji	1 set	1.000.000	Rp. 5.000.000
3	Alat masak	2 set	-	Rp. 100.000.000
4	Perbaikan Interior ruangan	1 unit	50.000.000	Rp. 50.000.000
5	Promosi selama 3 bulan	3 kali	1.500.000	Rp. 4.500.000
	Total			Rp. 169.500.000

VII. PENUTUP

Demikian Kerangka Acuan Kerja Pelayanan kantin ini kami susun sebagai panduan pelaksanaan rencana kerja. Besar harapan kami agar program kerja tersebut dapat berjalan dengan baik.

Hormat Kami,
Manager Instalasi Gizi RS Mata Undaan,



Uswatun Chasanah, S.Pd

KANTIN NING MADA

BY : INSTALASI GIZI RS MATA UNDAAN



TEMA / KONSEP KANTIN

KANTIN MAKAN DENGAN TEMA
JADUL INDUSTRIAL YANG
MENYAJIKAN MAKANAN SIAP SAJI
(SLOW COOKER YANG SDH
DISIAPKAN) DAN MAKANAN LAST
MINUTE COOK, DISAJIKAN JUGA
MINUMAN PANAS DINGIN DAN
BEBERAPA HIDANGAN SNACK /
PLATTER



TUJUAN

- MENYEDIAKAN FASILITAS TEMPAT MAKAN DAN MINUM BAGI PENGUNJUNG DAN PEGAWAI DI RS MATA UNDAAN
- MENYEDIAKAN MAKANAN DAN MINUMAN BAGI PENGUNJUNG DAN PEGAWAI DI RS MATA UNDAAN
- MENJADIKAN INSTALASI GIZI SEBAGAI UNIT REVENUE CENTRE

SASARAN

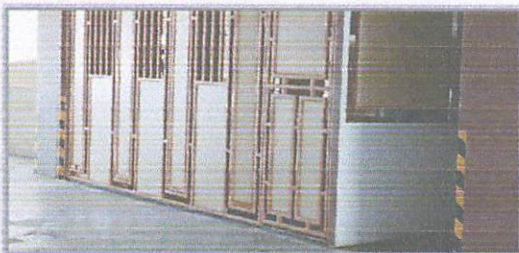
- PASIEN DAN KELUARGA
- PENGUNJUNG
- PEGAWAI

LOKASI

KANTIN MAKAN PEGAWAI DI
PARKIR 6B
DAPUR GIZI LT. 5

JAM OPERASIONAL

- HARI : SENIN – SABTU
- WAKTU : 07.00 – 20.00



RENCANA KEGIATAN

- PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN SECARA LANGSUNG KEPADA PENGUNJUNG DAN PEGAWAI DI KANTIN LT. 5
- PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN TAGIHAN UNTUK PASIEN DAN ATAU KELUARGA PASIEN YANG DI RAWAT DI RAWAT INAP
- PENJUALAN MAKANAN SECARA ROOM SERVICE UNTUK PASIEN DAN ATAU KELUARGA PASIEN YANG DIRAWAT DI RAWAT INAP RS MATA UNDAAN
- PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN SECARA TAGIHAN UNTUK PEGAWAI

ALUR PENGUNJUNG

- PENGUNJUNG MENDATANGI COUNTER UNTUK MEMESAN MAKANAN DAN MEMBAYAR MAKANAN SECARA LANGSUNG KEPADA PRAMUSAJI
- PRAMUSAJI MENYAMPAIKAN ORDER PENGUNJUNG KEPADA PETUGAS PRODUKSI
- MAKANAN DISIAPKAN / DIMASAK, UNTUK KEMUDIAN DISERAHKAN KEPADA PRAMUSAJI
- MAKANAN DISAJIKAN KEPADA PENGUNJUNG
- PRAMUSAJI MEMBERSIHKAN MEJA YANG TELAH DIGUNAKAN OLEH PENGUNJUNG

TARGET KEGIATAN

Kegiatan	Target porsi perhari		Target porsi per bulan	
	Jumlah	Satuan	Jumlah	Satuan
Penjualan makanan	100	porsi	2500	porsi
Target pendapatan	2.500.000 (harga rata rata 25.000/ porsi)	Rupiah	62.500.000	Rupiah
Target Pengeluaran	1.720.000 (biaya bahan & sdm)	Rupiah	43.000.000	Rupiah
Target Keuntungan			19.500.000 (ROI = 8.6)	Rupiah

BIAYA YANG DIPERLUKAN

No	Uraian	Kebutuhan	Harga	Total
1	Alat makan	1 unit	2.400.000	Rp. 10.000.000
2	Alat saji	1 set	1.000.000	Rp. 5.000.000
3	Alat masak	2 set	-	Rp. 100.000.000
4	Perbaikan Interior ruangan	1 unit	50.000.000	Rp. 50.000.000
5	Promosi selama 3 bulan	3 kali	1.500.000	Rp. 4.500.000
	Total			Rp. 169.500.000

TIMELINE

No	Kegiatan	Agu-23				Sep-23				Okt-23				Nopember 2023				Des-23				Jan-24			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Pengajuan proposal kegiatan	█	█	█																					
2	penyusunan konsep pelayanan kantin			█																					
3	penyusunan sistim penjualan				█																				
4	penyusunan menu					█																			
5	penyusunan standart resep						█	█																	
6	penghitungan harga jual								█	█	█	█													
7	renovasi ruangan									█	█	█	█												
8	penyusunan rencana promosi											█	█												
9	rekrutmen sdm											█	█												
10	Training SDM													█	█	█	█								
11	persiapan soft lounching																	█							
12	soft lounching																		█	█	█				
13	evaluasi																			█	█				
14	promosi																				█				
15	grand lounching																					█			

MENU MAKANAN

MAKANAN

NASI GORENG JAWA
 NASI CAP CAY
 MIE GORENG
 SOTO UNDAAN
 NASI + DAGING BUNBU KHAS UNDAAN
 OMMELETE

MINUMAN

HOT TEA
 HOT COFFEE
 HOT CHOCOLATE
 VANILLA MILK SHAKE
 CHOCOLATE MILK SHAKE

SNACK

TAHU JAMUR CRISPY
 PISANG COKLAT CRISPY
 FRENCH FRIES
 SPICY CHICKEN WINGS

Daftar Kebutuhan Peralatan Cafe Ning Manda

No	Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah	Satuan	Harga satuan	Harga
1	Stock Pot 12 liter	Stainless, Supra, D 26 cm	1	pcs	400.000	400.000
2	Stock Pot 36 liter	Stainless, Zebra, D 36 cm	1	pcs	800.000	800.000
3	Wok with Handle 35 cm	Stainless, Vavinci	1	pcs	189.000	189.000
4	Deep frying Pan 20 cm	Supra 20 cm	1	pcs	200.000	200.000
5	Sauce Pan	Bolde 18 cm	2	pcs	150.000	300.000
6	Wajan Dadar 18	Bolde 18 cm	1	pcs	150.000	150.000
7	Spatula silicone	Maxim	2	pcs	49.000	98.000
8	Ladle	Stainless	1	pcs	49.000	49.000
9	Strainer / serok	Stainless	2	pcs	49.000	98.000
10	Cake tong/ Japit	Stainless	2	pcs	30.000	60.000
11	Bowl 18 cm	Stainless	4	pcs	30.000	120.000
12	Bowl 16 cm	Stainless	4	pcs	20.000	80.000
13	Piring	Stainless	5	pcs	30.000	150.000
14	Gastronom 1/2	Gea, Polycarbonat	1	pcs	100.000	100.000
15	Gastronom 1/4	Gea, Polycarbonat	1	pcs	50.000	50.000
16	Gastronom 1/2	Gea, Stainless	1	pcs	150.000	150.000
17	Gastronom 1/4	Gea, Stainless	1	pcs	80.000	80.000
18	Tutup Gastronom 1/2	Gea, Polycarbonat	1	pcs	55.000	55.000
19	Tutup Gastronom 1/4	Gea, Polycarbonat	1	pcs	32.000	32.000
20	Pisau dapur	Tramontina 8"	1	pcs	130.000	130.000
21	Pisau dapur	Tramontina 6"	1	pcs	80.000	80.000
22	Condiment Holder	Gea	1	pcs	190.000	190.000
23	Pitcher	Stainless	1	pcs	200.000	200.000
24	Toples	Kaca, 2 liter	2	pcs	40.000	80.000
25	saringan Teh	stainless	1	pcs	10.000	10.000
26	saringan minyak	stainless	1	pcs	15.000	15.000
27	Chopping board	Plastik, 50 x 35	1	pcs	250.000	250.000
28	Blender	Phillips HR 2115	1	pcs	750.000	750.000
29	Gelas Blender	Phillips, kaca	1	pcs	200.000	200.000
30	Piring Kotak 26"	putih	20	pcs	90.000	1.800.000
31	Cangkir	putih	20	pcs	24.000	480.000
32	Dinner spoon	Stainless	4	Lusin	50.000	200.000
33	Dinner fork	Stainless	4	Lusin	50.000	200.000
34	Tea Spoon	Stainless	3	Lusin	30.000	90.000
35	Longspoon	Stainless	3	Lusin	30.000	90.000
36	Dinner knife	Stainless	1	isi 6	140.000	140.000
37	Gelas milkshake	Kaca, 310 ml, Formia	24	pcs	17.000	408.000
38	Dispenser Gallon	Gallon bawah	1	unit	1.000.000	1.000.000
39	Lain Lain		1	set	1.500.000	1.500.000
	Total					10.974.000

Daftar Kebutuhan Mebeler & Renovasi Kantin untuk Cafe Ning Manda

No	Nama	Jumlah	Harga satuan	Harga
1	Meja Counter	1	5.000.000	5.000.000
2	Sekat partisi antar meja	2	2.000.000	4.000.000
3	Meja makan panjang	4	1.500.000	6.000.000
4	Kursi bar	6	1.300.000	7.800.000
5	Kipas helikopter	2	1.500.000	3.000.000
6	Cat dinding	1	2.500.000	2.500.000
7	Papan nama cafe	1	3.500.000	3.500.000
8	Pigura (40 x 60 cm)	3	250.000	750.000
Total				32.550.000

REKAPITULASI PERHITUNGAN SDM

No.	Jenis SDM	Jumlah SDM saat Ini	Jumlah SDM Seharusnya	Kesenjangan SDM	Keadaan
1	2	3	4	5	6
1	Ahli gizi	2	2	0	
2	Cook Pasien	3	5	2	
3	Cook Pegawai	1	4	3	
4	Waiter	2	4	2	
5	Cook Helper	1	1	0	
6	Cook Cafe	0	2	2	
7	Waiter Cafe	0	2	2	
	Jumlah	9	20	11	

PERHITUNGAN KEBUTUHAN SDM Waiter Cafe

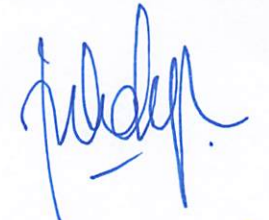
No.	Jenis Tugas	Komponen Beban Kerja	Capaian Per Tahun	SBK	Kebutuhan SDM
1	2	3	4	5	6
1	Tugas Pokok	1 Mengecek Kesiapan peralatan	365	10374	0,035184114
		2 Membersihkan area pelayanan	365	6916	0,052776171
		3 Menyetorkan hasil penjualan shift 2 kemarin	365	10374	0,035184114
		4 Melakukan pengecekan stok persediaan minuman	365	10374	0,035184114
		5 Menyiapkan persediaan/ stok bahan minuman	365	3458	0,105552342
		6 Menyajikan dan mentransaksikan penjualan	365	414,96	0,879602853
		7 Clean up area	365	864,5	0,42220937
		8 Membuat dan melaporkan laporan penjualan	365	6916	0,052776171
		9 Melakukan pengecekan stok persediaan minuman	365	10374	0,035184114
		10 Menyiapkan persediaan/ stok bahan minuman	365	3458	0,105552342
		11 Menyajikan dan mentransaksikan penjualan	365	414,96	0,879602853
Jumlah Kebutuhan Tenaga Tugas Pokok (JKT)					2,63880856
2	Tugas Penunjang	Standar Tugas Penunjang (STP)			1,197644886
		Total Kebutuhan SDM			

PERHITUNGAN KEBUTUHAN SDM Cook Cafe

No.	Jenis Tugas	Komponen Beban Kerja	Capaian Per Tahun	SBK	Kebutuhan SDM
1	2	3	4	5	6
1	Tugas Pokok	1 Menyalakan gas, kompor, exhaust, mengecek	365	10374	0,035184114
		2 Memasak nasi (menimbang, mencuci, mem	365	10374	0,035184114
		3 Melakukan pengecekan stok persediaan unt	365	10374	0,035184114
		4 Menyiapkan persediaan/ stok bahan untuk p	365	2305,333333	0,158328514
		5 Memasak menu ala carte yang di pesan pen	365	414,96	0,879602853
		6 Clean up area	365	3458	0,105552342
		7 Memasak nasi (menimbang, mencuci, mem	365	864,5	0,42220937
		8 Melakukan pengecekan stok persediaan unt	365	10374	0,035184114
		9 Menyiapkan persediaan/ stok bahan untuk p	365	2305,333333	0,158328514
		10 Memasak menu ala carte yang di pesan pen	365	414,96	0,879602853
		11 Clean up area	365	3458	0,105552342
Jumlah Kebutuhan Tenaga Tugas Pokok (JKT)					2,849913245
Standar Tugas Penunjang (STP)					1,197644886
Total Kebutuhan SDM					3,413184022
2	Tugas Penunjang				

- Buka 1 shift sore - malam .
terlebih dahulu .

- Rekrut 1 waiter + 1 cook .


dr. Husein