




ORIGINAL

 <p><b>RS MATA UNDAAN</b></p> <p>Jl. Undaan Kulon No. 17 – 19 Surabaya 60274 Telp: 031-5319619, 5343806 Fax: 031- 5317503</p>	<b>PENGUKURAN INDIKATOR MUTU CITA RASA MAKANAN</b>		
	<p>Nomor Dokumen : 2156/SPO/DIR/RSMU/VII/2022</p>	<p>Nomor Revisi : 005</p>	<p>Halaman : 1/1</p>
<p>Standar Prosedur Operasional</p>	<p>Tanggal Terbit : 29 Juli 2022</p>	<p>Ditetapkan Direktur,      dr. Sahata P.H. Napitupulu, Sp.M(K)</p>	
Pengertian	Proses kegiatan untuk mengetahui prosentase cita rasa masakan pada pasien.		
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengukur tingkat kepuasan pasien terhadap mutu cita rasa makanan yang disajikan.</li> <li>2. Sebagai pedoman untuk tindak lanjut terhadap mutu cita rasa makanan.</li> </ol>		
Kebijakan	Peraturan Direktur Rumah Sakit Mata Undaan Nomor : 1566/PER/DIR/RSMU/VII/2022 tentang Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi.		
Prosedur	<p>Persiapan</p> <p>Alat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Form kuesioner cita rasa;</li> <li>2. Balpoint.</li> </ol> <p>Waktu : Setiap hari Senin dan Selasa</p> <p>Petugas : Waiter</p> <p>Tempat : Ruang perawatan pasien rawat inap</p> <p>Pelaksanaan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Waiter mengirim makanan kepada pasien.</li> <li>2. Waiter membagikan kuesioner kepada pasien yang telah memperoleh makanan.</li> <li>3. Waiter mengambil kembali kuesioner yang telah dibagikan kepada pasien bersamaan dengan <i>clear up</i> makan pasien.</li> <li>4. Manajer Instalasi Gizi merekap hasil kuesioner dan menghitung berdasarkan rumus sebagai berikut.  <math display="block">\frac{\square \text{ Jawaban "SP + P"} }{\square \text{ Menu yang diaudit x jumlah kuesioner }} \times 100 \%</math> </li> <li>5. Target nilai 80 % jika kurang dari 80 % Manajer Instalasi Gizi melakukan analisa masalah dan menindak lanjuti.</li> </ol>		
Instalasi Terkait	Instalasi Gizi		