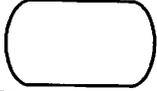
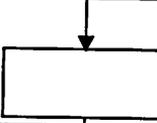
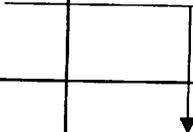
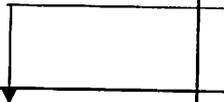
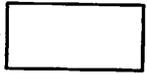
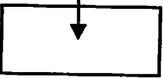
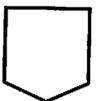


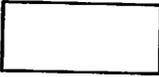
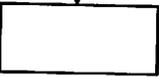


KEMENTERIAN KESEHATAN
RUMAH SAKIT PUSAT OTAK NASIONAL
PROF DR. dr. MAHAR MARDJONO JAKARTA



NOMOR SOP		01-02-02 / XXXIX / 2851 / 2023	
TANGGAL PEMBUATAN			
REVISI KE			
TANGGAL REVISI			
TANGGAL EFEKTIF		23 Januari 2023	
DISAHKAN OLEH		Plt. Direktur Utama  dr. Mursyid Bustami, Sp.S (K), KIC, MARS NIP 196209131988031002	
NAMA SOP		PERHITUNGAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN	
DASAR HUKUM :		KUALIFIKASI PELAKSANA :	
1	Keputusan Direktur Utama Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta Nomor HK.02.03/XXXIX/10426/2022 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta	1	Memahami peraturan perundang-undangan yang terkait dengan perencanaan kebutuhan bahan makanan
		2	Memahami perangkat lunak komputer
		3	Memahami materi kegiatan
KETERKAITAN :		PERALATAN / PERLENGKAPAN :	
1	SOP Perencanaan Anggaran Bahan Makanan	1	Komputer yang dilengkapi program microsoft office dan excel
		2	Pedoman Menu, Standar Resep dan Standar Bumbu
		3	Alat Tulis Kantor
		4	Mesin Pencetak
		5	Laporan Porsi Makan, Laporan Stok Bahan Makanan
PERINGATAN :		PENCATATAN DAN PENDATAAN :	
1	Apabila SOP Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan ini tidak disusun, maka hasil / kegiatan yang dilakukan tidak sesuai standar dan hasilnya tidak dapat dipertanggung jawabkan.	Daftar Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan	
2	Laporan paling lambat diselesaikan dalam 7 hari		

No.	Aktivitas	Pelaksana		Mutu Baku			Keterangan
		Ahli Gizi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	Kepala Instalasi Gizi	Kelengkapan	Waktu	Output	
1	Menyusun jenis bahan makanan yang diperlukan sesuai dengan siklus menu, standar resep dan standar bumbu			Pedoman menu, standar resep dan standar bumbu	3 jam	Daftar bahan makanan	
2	Menggolongkan menjadi bahan makanan basah dan bahan makanan kering			Pedoman menu, standar resep dan standar bumbu	2 jam	Daftar bahan makanan basah dan kering	
3	Menghitung jumlah pasien yang mengkonsumsi makanan jenis diet cair, makanan biasa/lunak/saring dalam waktu 1 tahun			Laporan porsi makan	3 jam	Jumlah porsi 1 tahun	
4	Memperkirakan kenaikan jumlah pasien berdasarkan proyeksi jumlah Tempat Tidur (TT) dan pengembangan layanan pada Renstra rumah sakit tahun berikutnya			Renstra	2 jam	Proyeksi jumlah pasien	
5	Menghitung kebutuhan bahan makanan basah dan bahan kering selama 1 tahun berdasarkan Standar Porsi dan perhitungan Berat Dapat Dimakan (BDD)			Proyeksi jumlah pasien, daftar bahan makanan basah dan kering	3 jam	Kebutuhan bahan makanan basah dan kering	
6	Menghitung jumlah kebutuhan masing-masing bahan makanan basah dan kering kemudian dikurangi stok yang masih tersedia			Laporan Stok Bahan Makanan	1 jam	Total kebutuhan bahan makanan basah dan kering	
	LANJUTAN-01						

No.	Aktivitas	Pelaksana		Mutu Baku			Keterangan
		Ahli Gizi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	Kepala Instalasi Gizi	Kelengkapan	Waktu	Output	
7	Melakukan survey harga masing-masing bahan makanan basah dan kering melalui website info pangan.jakarta.go.id atau survey ke pasar / supermarket / swalayan			Daftar bahan makanan basah dan kering	3 hari	Daftar harga bahan makanan	
8	Menghitung jumlah kebutuhan anggaran masing-masing bahan makanan dengan cara menjumlahkan kebutuhan bahan makanan basah atau bahan makanan kering dikalikan dengan rata-rata jumlah pasien dikalikan dengan harga dikalikan dengan jumlah hari dalam 1 tahun			Daftar harga bahan makanan, total kebutuhan bahan makanan basah dan kering, proyeksi jumlah pasien	3 jam	Draft jumlah kebutuhan anggaran bahan makanan basah dan kering	
9	Melakukan pengecekan kembali hasil perhitungan kebutuhan bahan makanan basah dan kering			Draft jumlah kebutuhan anggaran bahan makanan basah dan kering	1 hari	Usulan jumlah kebutuhan anggaran bahan makanan basah dan kering	
10	Membuat Nota dinas usulan kebutuhan bahan makanan basah dan kering			Usulan jumlah kebutuhan anggaran bahan makanan basah dan kering	1 jam	Nota dinas dan lampiran usulan jumlah kebutuhan anggaran bahan makanan basah dan kering	