

## **Analisis Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam Tahun 2021**

Analysis Of Food Implementation In Nutrition Installations Besemah Pagar Alam Hospital in 2021

<sup>1</sup>Reny Sartika, <sup>2</sup>Lilis Suryani, <sup>3</sup>Atma Deviliawati

<sup>1,2,3</sup>Progran Studi Magister Kesehatan Masyarakat STIK Bina Husada, Palembang, Indonesia

Email: [renysartika23@gmail.com](mailto:renysartika23@gmail.com)

Submisi: 1 Mei 2022; Penerimaan: 1 Juli 2022; Publikasi : 30 Agustus 2022

### **Abstrak**

Menurut Permenkes Nomor 7 Tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit, Pangan siap saji di rumah sakit adalah semua makanan dan minuman yang disajikan dari dapur rumah sakit untuk pasien dan karyawan, serta makanan dan minuman yang dijual di dalam lingkungan rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi mendalam tentang penyelenggaraan makanan dari aspek proses (perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan dan pendistribusian makanan) di instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam Tahun 2021. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan fenomenologi dengan teknik wawancara informan atau sumber langsung dan data sekunder dengan 9 responden. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 5 – 20 Juli tahun 2021. Data dikumpulkan menggunakan recording, selanjutnya data yang telah dilakukan dianalisis. Hasil penelitian ini pada aspek proses dari perencanaan diperoleh informasi bahwa aspek proses perencanaan bahan makanan belum sesuai pedoman PGRS. Kemudian aspek proses dari pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan dan pembelian bahan makanan diperoleh informasi bahwa kegiatan pengadaan bahan makanan sudah berpedoman dengan PGRS. Pada aspek proses dari penerimaan bahan makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan penerimaan bahan makanan belum sesuai pedoman PGRS. Pada aspek proses penyimpanan bahan makanan diperoleh informasi bahwa pada penyimpanan bahan makanan belum sesuai dengan standar dalam PGRS. Pada aspek proses dari pengolahan bahan makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan pengolahan bahan makanan sudah dilakukan sesuai prasyarat pedoman PGRS yaitu tersedianya menu, pedoman menu, siklus menu, bahan makanan yang akan dimasak, alat masak, adanya penilaian masakan, tersedianya SOP masakan, serta peraturan penggunaan bahan tambahan makanan. Pada aspek proses dari pendistribusian makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan pendistribusian makanan belum sesuai pedoman PGRS.

Kata kunci: Penyelenggaraan Makanan, Instalasi Gizi, Rumah Sakit

### **Abstract**

According to the Minister of Health Regulation Number 7 of 2019 concerning the health of the hospital environment, ready-to-eat food in hospitals is all food and drinks served from the hospital kitchen for patients and employees, as well as food and drinks sold within the hospital environment. This study aims to obtain in-depth information about food administration from the aspect of the process (planning, procurement, receipt, storage, processing and distribution of food) at the nutrition installation of Besemah Pagar Alam Hospital in 2021. The type of research used is a qualitative descriptive study with a phenomenological approach with technical techniques. interviews of informants or direct sources and secondary data with 9 respondents. This research was conducted on 5 – 20 July 2021. Data were collected using recording, then the data that had been carried out was analyzed. The results of this study on the process aspect of planning obtained information that aspects of the food ingredient planning process were not in accordance with PGRS guidelines. Then the process aspect of the procurement of foodstuffs includes ordering and purchasing foodstuffs, information is obtained that the procurement activities of foodstuffs are guided by PGRS. In the

process aspect of receiving food ingredients, information was obtained that the activities of receiving food ingredients were not in accordance with PGRS guidelines. In the aspect of the food storage process, information was obtained that the storage of foodstuffs was not in accordance with the standards in the PGRS. In the process aspect of food processing, information is obtained that the food processing activities have been carried out according to the prerequisites of the PGRS guidelines, namely the availability of menus, menu guidelines, menu cycles, food ingredients to be cooked, cooking utensils, cooking assessments, availability of cooking SOPs, and regulations. use of food additives. In the process aspect of food distribution, information was obtained that the food distribution activities were not in accordance with PGRS guidelines.

Keywords: Food Management, Nutrition Installation, Hospital

## **Pendahuluan**

Penyajian makanan ke pasien merupakan salah satu tugas dari pelayanan bagian gizi di rumah sakit. Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Kemenkes RI, 2013: 7).

Berdasarkan Undang-Undang tentang Pangan No. 18 Tahun 2012 pasal 71 butir kedua setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi dan menjamin keamanan pangan dan/atau keselamatan manusia.

Berdasarkan hasil survei dan observasi peneliti dalam Instalasi Gizi di RSUD Besemah Kota Pagaralam diperoleh informasi penyelenggaraan makanan masih memiliki masalah pada aspek proses yang dapat dilihat dari bagian perencanaan. Rumah sakit telah menerapkan kebijakan terkait yang ada, dimana putaran menu di instalasi gizi dilakukan setiap 3 tahun sekali dan menu di buat selama 10 hari namun pada kenyataannya menu masih tetap digunakan lebih dari 3 tahun. Ketidak sesuaian anggaran yang didapatkan dengan kebutuhan penyelenggaraan makanan yang menyebabkan terbatasnya eksplorasi menu dan jenis susu pasien, dimana anggaran untuk tahun 2020 pengajuan dari instalasi gizi

sebesar 1,1 M namun hanya disetujui sebesar 900 juta.

Pada bagian penyimpanan bahan makanan berdasarkan hasil survei awal yang dilakukan di gudang logistik instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam pada bulan mei tahun 2021 diperoleh bahan makanan kering mengalami over stock, sehingga banyak mengalami sisa misalnya minuman instan, snack, bumbu, makanan pokok. Selain bahan makanan kering terdapat bahan makanan basah yang mengalami sisa seperti sayur tomat, kol, dan wortel, karena mengalami sisa terkadang sayuran tersebut mengalami pembusukan. Dari hasil wawancara bagian gudang, didapat pula terdapat stock makanan yang sudah tidak layak digunakan seperti susu bubuk yang sudah terbuka dan mengalami penggumpalan sehingga tidak baik untuk digunakan kembali. Serta pada alur pelaksanaan penerimaan bahan makanan yang belum sesuai dengan pedoman gizi rumah sakit dimana barang datang ditimbang tidak langsung dipotong dan dibersihkan sesuai urutan berdasarkan ruangan penerimaan bahan makanan.

Sedangkan untuk pendistribusian makanan di instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam belum terdapat pemisahan antara pintu keluar dan pintu masuk trolley sehingga kerap kali trolley bersih dan trolley kotor berpapasan yang dapat meningkatkan kontaminasi makanan yang akan disajikan ke pasien. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “analisis penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rsud besemah pagar alam tahun 2021”.

## **Metode Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan fenomenologi dengan teknik wawancara mendalam. Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam dimana peneliti ingin mengetahui gambaran pelaksanaan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan pada aspek proses dalam penyelenggaraan makanan yang meliputi perencanaan makanan, pengadaan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan. Informan dalam penelitian ini sebanyak 9 orang, terdiri dari 6 informan kunci yaitu 1 orang kepala Instalasi Gizi, 1 petugas gudang, 2 petugas masak dan 2 pramusaji, dan 3 informan pendukung yaitu 1 kepala ruangan dan 2 orang pasien. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan pedoman wawancara

**Tabel 4.1 Karakteristik Informan**

No	Kode Informan	Jenis Kelamin	Umur (tahun)	Pendidikan	Jabatan
1.	Informan 1	P	30	S1 Gizi	Kepala Instalasi Gizi
2.	Informan 2	P	30	S1 Gizi	Kepala Ruangan
3.	Informan 3	P	40	S1	Petugas Gudang
4.	Informan 4	P	34	SMK	Petugas Masak
5.	Informan 5	P	35	SMK	Petugas Masak
6.	Informan 6	P	40	SMA	Pramusaji
7.	Informan 7	P	45	SMA	Pramusaji
8.	Informan 8	P	46	SMA	Pasien
9.	Informan 9	P	35	SMA	Pasien

#### Informasi Mendalam Dari Aspek Perencanaan Perencanaan Menu

Dalam kegiatan perencanaan menu di Instalasi Gizi RSUD Besemah Kota Pagaralam telah melaksanakan langkah-langkah dan prasyarat sesuai dengan PGRS, adapun hasil dari langkah-langkah tersebut yaitu: 1) Membentuk tim kerja: Pada fasilitas pelayanan kesehatan tim kerja yang dibentuk terdiri dari kepala instalasi, kepala ruangan, ahli gizi, dan ketua tim pramusaji, 2) Menetapkan macam menu: Untuk institusi Rumah Sakit Besemah Pagaralam sendiri digunakan menu standar karna memfokuskan pada pelayanan output dari fokus hasil masakan agar dapat maksimal, 3) Menetapkan lama siklus menu: Di instalasi gizi RSUD Besemah sendiri memiliki siklus menu selama 10 hari yang di ganti tiap 3 tahun. Namun pada kenyataannya lebih dari tiga tahun. Hal

mendalam dan format checklist observasi. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 5 – 20 Juli tahun 2021. Data dikumpulkan menggunakan *recording*, selanjutnya data yang telah dilakukan dianalisis. Analisis data terdiri dari tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/ verifikasi.

#### Hasil dan Pembahasan

##### Gambaran Umum Informan

Wawancara mendalam dilakukan kepada 9 orang responden secara terpisah dan masing-masing berlangsung selama 60 – 90 menit per orang dengan menggunakan pedoman wawancara, sedangkan untuk observasi dilakukan menggunakan lembar ceklist. Adapun karakteristik responden dapat dilihat pada tabel berikut ini:

ini disebabkan oleh ketidak sesuaian anggaran yang didapatkan dengan kebutuhan penyelenggaraan makanan yang menyebabkan terbatasnya eksplorasi menu. Sehingga tim kerja memutuskan untuk tetap menggunakan menu yang lama, 4) Menetapkan pola menu: Di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pola menu nya dibagi berdasarkan Jumlah Karbohidrat, protein hewani, protein nabati, sayuran dan buah. Dan terdapat selingan snack untuk pagi dan sore, 5) Menetapkan besar porsi: Besaran porsi ini sudah tertuang di SOP instalasi gizi RSUD Besemah untuk masing masing diet, 6) Menetapkan pedoman menu: Contoh bila menggunakan ayam potong, dengan besar porsi 1 penakar, standar porsi 150 gram, maka pada perhitungan besar porsi perlu diperhitungkan berat yang dapat dimakan (dalam DKBM, ayam BDD=60%). Maka

dalam pedoman menu standar porsi untuk ayam potong adalah 100 gram, 7) Merancang menu dalam siklus yang ditetapkan (format menu): Hal ini telah dilaksanakan di instalasi gizi RSUD Besemah agar tampilan cantik dan menarik untuk pasien, 8) Melakukan penilaian menu dan merevisi menu: Untuk melakukan penilaian menu diperlukan instrumen penilaian yang dilakukan oleh tim Kerja (kepala instalasi, kepala ruangan, ahli gizi, dan ketua tim pramusaji). Bila salah satu anggota tim merasa ada yang kurang maka perlu diperbaiki kembali, sehingga menu telah benar-benar disetujui oleh Tim Kerja.

Dan hasil prasyarat yang harus dipenuhi di instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam sesuai PGRS yaitu Standar porsi, rincian macam dan jumlah bahan makanan mentah sesuai dengan jenis masakan dan menu yang digunakan sesuai kebutuhan pasien. Hal ini telah dilaksanakan sesuai dengan SOP Instalasi Gizi RSUD besemah.

**Tabel 4.2 Contoh Standar porsi bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Besemah**

Jenis	Takaran
Beras	100 gram
Telur/pengganti	50 gram
Ikan	150 gram
Tempe	75 gram
Tahu	100 gram
Sayuran	100 gram
Buah	100 gram

Standar resep, resep yang sudah disahkan oleh tim kerja di instalasi gizi berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan meningkatkan mutu dari makanan dan porsi makanan. Contoh standar bumbu yang biasa di gunakan di instalasi gizi RSUD Besemah yaitu: a) Standar bumbu merah, terdiri dari cabai merah, bawang merah dan bawang putih, b) Standar bumbu kuning, terdiri dari bawang merah, bawang putih dan kunyit, c) Standar bumbu putih, terdiri dari bawang merah, bawang putih dan kemiri.

Siklus menu, satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu 10 hari untuk 3 tahun.

Standar makanan, susunan bahan makanan yang digunakan berdasarkan jenis makanan. Pada fasilitas pelayanan kesehatan

di Instalasi Gizi Rumah Sakit Besemah memiliki beberapa standar makanan sesuai bentuk makanan, yaitu: Standar makanan biasa, Standar makanan lunak, Standar makanan saring, Standar makanan cair.

#### Perencanaan kebutuhan makanan

Pada perencanaan kebutuhan makanan di instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam telah mengikuti langkah-langkah yang dilakukan dalam menentukan standar kualitas kebutuhan bahan makanan sesuai PGRS, adapun hasilnya yaitu: 1) Menyusun macam bahan makanan yang diperlukan: Macam bahan ini didapatkan dari menu yang telah dibuat berdasarkan siklus menu 10 hari. 2) Menghitung kebutuhan bahan makanan satu persatu yaitu a) Bahan makanan apa saja yang dibutuhkan, untuk itu perlu membuat pedoman menu yang memuat tentang bahan makanan apa saja yang diperlukan, dan besar porsinya yang dicantumkan dalam berat kotor, b) Menetapkan jumlah porsi makanan yang dibutuhkan untuk masing-masing konsumen, maka perlu membuat standar porsi. Jumlah porsi yang dibutuhkan untuk masing-masing bahan makanan tergantung pada kebutuhan energi dan zat gizi yang sudah dihitung sebelumnya. c) Menentukan bagaimana aturan pemberian makanannya, maka ditetapkan kebijakan institusi. Kebijakan institusi meliputi: terkait dengan siapa yang diberi makan, tujuan pemberian makan, berapa harga makanan, berapa kali diberi makan, dan lain-lain. d) Menentukan jadwal pemberian makan, maka perlu menyusun waktu makan, frekuensi dan lama penggunaan menu. e) Menentukan sistem pengadaan makanan yang akan dilakukan. Tentukan tempat (sumber) bahan makanan, dari mana dibeli, kemudian seberapa jauh jarak sumber bahan makanan dengan tempat produksi dan penyajian.

#### Perencanaan Anggaran

Dalam kegiatan perencanaan anggaran belanja bahan makanan, instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam telah mengikuti langkah-langkah sesuai dengan PGRS. Adapun hasilnya sebagai berikut: 1)

Mengumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen. Yaitu pelaksanaannya di Instalasi Gizi RSUD Besemah dengan mengumpulkan data tahun sebelumnya dengan melihat rekapan jumlah pasien tiap tahun dan dietnya, 2) Mengumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survei pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan. Pelaksanaannya dilakukan dengan minimal 3 tempat untuk bahan makanan kering dan basah, 3) Membuat pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan dan dikonversikan ke dalam berat kotor. Misal untuk menghasilkan berat bersih sayur bayam sebesar 100 gr, kami menghitung berat kotor 150 gr, kemudian dikalikan jumlah pasien. Itulah nanti hasil pembelian sayur bayamnya, 4) Menghitung indeks harga makanan per orang perhari dengan cara: berat kotor bahan makanan yang  $\frac{\text{digunakan}}{\text{hari}}$  X harga satuan bahan makanan. Contoh: bila diketahui: Berat kotor daging ayam untuk setiap orang/hari adalah 150 gr, dan harga satuan ayam adalah Rp. 30.000/kg, maka 1) Menghitung anggaran bahan makanan untuk 1 tahun, diperoleh dengan menghitung rata-rata konsumen yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan. Disini dihitung satu persatu, sesuai jumlah dan jenis bahan makanan yang digunakan selama 1 tahun. 2) Hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan untuk diusulkan sesuai struktur pada masing-masing organisasi. Yaitu di RSUD Besemah dilaporkan kepada Direktur Rumah Sakit melalui bidang perencanaan. Namun pada kenyataannya perhitungan yang diajukan oleh Instalasi Gizi yang mencapai 1,1 Milyar hanya di terima sebesar 900 juta.

#### Informasi Mendalam Dari Aspek Pengadaan Bahan Makanan

Pada kegiatan pemesanan pemesanan bahan makanan instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam telah mengikuti langkah-langkah sesuai pedoman PGRS, adapun hasil yang didapatkan sebagai berikut ini: 1) Menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan basah dan kering: Untuk pemesanan basah di

Instalasi Gizi RSUD Besemah ditetapkan setiap hari mengingat sayuran harus fresh dan kulkas gizi hanya dapat menampung sedikit bahan makanan sedangkan untuk bahan makanan kering dilakukan per sepuluh hari untuk mempermudah dalam pengecekan dan pengontrolan bahan makanan yang keluar dan masuk, 2) Rekapitulasi kebutuhan bahan makanan dengan cara mengalikan standar porsi dengan jumlah konsumen/pasien kali kurun waktu pemesanan: Rekapitulasi ini dilakukan untuk mendapatkan nilai dari kebutuhan bahan makanan berapa jumlah yang dibutuhkan perhari serta berapa jumlah biaya yang akan dikeluarkan dalam setiap kegiatan belanja.

Dan pada kegiatan pemesanan bahan makanan, instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam telah mengikuti prasyarat sesuai dengan pedoman PGRS. Adapun hasilnya dapat dilihat sebagai berikut ini: 1) Adanya kebijakan rumah sakit tentang prosedur pengadaan bahan makanan: Hal ini dituangkan dalam Kebijakan rumah sakit tentang penyelenggaraan makan Instalasi Gizi RSUD Besemah dan juga tertuang dalam SOP, 2) Tersedianya dana untuk bahan makanan: Untuk terpenuhinya bahan makanan di gizi harus tersedia anggaran yang memadai agar bahan makanan dapat dibelanjakan sesuai kebutuhan dan kegiatan yang akan dilaksanakan, 3) Adanya spesifikasi bahan makanan: Spesifikasi bahan makanan dilakukan instalasi gizi RSUD Besemah untuk memsortir bahan makanan agar sesuai dengan standar bahan makanan untuk menjamin cita rasa, penampilan dan tekstur makanan sehingga meningkatkan nafsu makan pasien yang dirawat, 4) Adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan selama periode waktu tertentu. Adanya menu untuk dokumentasi dan mempermudah dalam pengecekan harian saat melakukan proses penyelenggaraan makanan serta menjadi bahan acuan dalam menentukan jumlah bahan makanan yang akan digunakan.

#### Informasi Mendalam Dari Aspek Penerimaan Bahan Makanan

Pada kegiatan penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam, sudah mengikuti langkah-langkah sesuai dengan pedoman PGRS. Adapun hasilnya sebagai berikut: 1) Bahan makanan diperiksa sesuai dengan aturan pesanan bahan makanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan: Hal ini ditujukan agar bahan makanan yang diterima di Instalasi Gizi RSUD Besemah memiliki kualitas dan mutu yang baik sesuai dengan spesifikasi perbahan makanan, 2) Bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanannya, kering masuk ke gudang kering, sedangkan makanan basah masih belum sesuai dengan alur penyelenggaraan makanan, dimana alur masih berantakan yaitu setelah barang diterima dipotong di ruang persiapan, kemudian untuk mencuci dibawa kembali ke ruang penerimaan, kemudian dipotong lagi sesuai menu di ruang persiapan, baru setelah itu bahan makanan disimpang di ruang penyimpanan.

Dan pada kegiatan penerimaan bahan makanan, instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam telah mengikuti prasyarat sesuai dengan pedoman PGRS. Adapun hasilnya sebagai berikut ini: 1) Tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu. Hal ini mempermudah dalam pencatatan jumlah bahan makanan yang dipesan dengan barang yang datang. Serta pendokumentasian barang yang diterima apabila ada pemeriksaan, 2) Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan. Agar bahan makanan sesuai dengan standar yang dibutuhkan instalasi gizi RSUD Besemah.

#### Informasi Mendalam Dari Aspek Penyimpanan Bahan Makanan

Pada kegiatan penyimpanan bahan makanan, instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam sudah mengikuti langkah-langkah yang sesuai pada pedoman PGRS. Adapun hasilnya sebagai berikut ini: 1) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruang penyimpanan. Yaitu

penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan, apa bila masuk ke bahan makanan kering, ditempatkan sesuai dengan wadah masing masing agar tidak tercampur dengan bahan makanan lain, dan mempermudah dalam pengambilan. Untuk makanan basah disesuaikan dengan jenis nya, apabila lauk segera disimpan di freezer dan dibedakan antara ikan, ayam dan daging dan tertutup rapat. Apabila sayuran, setelah bersih dan dipotong dimasukkan ke dalam plastik besar untuk masing masing jenis sayuran, dan juga tahu tempe, maupun buah. 2) Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh petugas gudang makanan dibawa ke ruang persiapan bahan makanan untuk segera dibersihkan dan dipotong, dan segera diolah.

Dan pada kegiatan penyimpanan bahan makanan, instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam sudah mengikuti prasyarat yang sesuai dengan PGRS. Adapun hasilnya sebagai berikut ini: 1) Adanya sistem penyimpanan barang: Pada penelitian yang dilakukan sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Besemah terdapat beberapa temuan yaitu bahan makanan basah yang membusuk yang dikarenakan pasien sedikit dan rekapan belanja untuk 3 hari. Hal ini bisa terjadi karena penyimpanannya yang tidak benar atau kelalaian petugas. Sedangkan untuk bahan makanan kering adanya susu yang menggumpal, dimana ada petugas yang kurang peduli dengan tidak menutup rapat kaleng susu dan menggunakan sendok basah saat menakar susu nya. 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan. Hal ini untuk menjamin kesegaran bahan makanan serta menjaga kualitas bahan makanan tersebut. 3) Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan. Mempermudah dalam pengecekan bahan makanan yang keluar dan masuk, serta mempermudah perhitungan sisa stok bahan makanan dan *expired date* bahan makanan.

#### Informasi Mendalam dari Aspek Pengolahan Bahan Makanan

Pada proses pengolahan bahan makanan, instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam telah mengikuti prasyarat dalam kegiatan persiapan bahan makanan sesuai dengan pedoman PGRS. Adapun hasilnya sebagai berikut ini: 1) Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan. Bahan makanan sesuai menu harus ada agar pramusaji RSUD Besemah dapat melaksanakan pekerjaan sesuai dengan output yang ingin dicapai, yaitu menu sesuai dengan standar yang diharapkan. 2) Tersedianya tempat dan peralatan persiapan. Sarana dan prasarana yang mendukung, mempermudah dalam pelaksanaan sebuah pekerjaan sehingga waktu efisien dan tepat guna dalam proses persiapan, 3) Tersedianya prosedur tetap persiapan. Hal ini untuk membantu baik pramusaji atau tukang masak dalam melakukan persiapan yang efektif lebih mandiri dan tidak tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tanggung jawabnya, 4) Tersedianya standar porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan dimana telah dibuat di dalam kebijakan penyelenggaraan makanan Instalasi Gizi RSUD Besemah dan SOP.

Dan pada kegiatan pemasakan bahan makanan, instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam telah mengikuti prasyarat sesuai dengan pedoman PGRS. Adapun hasilnya sebagai berikut: 1) Tersedianya menu, pedoman menu, siklus menu. Ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi tentang bahan bahan apa yang diperlukan baik jenis, kualitas maupun jumlahnya saat pembelian bahan makanan. 2) Tersedianya bahan makanan yang akan dimasak. Tersedianya bahan makanan baku yang cukup sesuai kebutuhan untuk memperlancar kegiatan penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Besemah, mencegah terjadinya kekurangan bahan makanan, keterlambatan jadwal pendistribusian makan ke pasien. 3) Tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan. Alat masak mempermudah dalam proses pengolahan agar tepat fungsi, tepat menu, tepat penyajian, 4) Tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan. Aturan ini bertujuan untuk mendisiplinkan tukang masak

agar bekerja sesuai dengan standar menu masing masing masakan agar cita rasa masakan sama masing masing petugas yang bekerja saat itu, 5) Tersedianya prosedur tetap pemasakan. Mempermudah tukang masak untuk menjadi mandiri serta mengetahui urutan dalam prosedur pemasakan agar waktu efisien dan tidak bolak balik, 6) Tersedianya peraturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP). Untuk membatasi penggunaan bahan tambahan pangan agar tidak berlebihan dalam penggunaan.

#### Informasi Mendalam dari Aspek Pendistribusian Makanan

Pada kegiatan pendistribusian makanan, instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam telah mengikuti prasyarat yang sesuai dengan pedoman PGRS. Adapun hasilnya sebagai berikut: 1) Tersedianya peraturan pemberian makanan rumah sakit, dimana peraturan ini menjadi dasar pelaksanaan pemberian makan di instalasi gizi RSUD Besemah Pagar Alam, 2) Tersedianya standar porsi yang ditetapkan rumah sakit. Hal ini mempermudah dalam merekap penggunaan bahan makanan, juga dalam pemorsian, serta perhitungan kebutuhan anggaran, 3) Adanya daftar permintaan makanan pasien atau disebut bon makan pasien, dimana seluruh jenis diet pasien telah dicatat perawat di kertas ini, guna mempercepat pelaksanaan penyelenggaraan makanan, 4) Tersedianya peralatan untuk distribusi makanan dan peralatan makan. Hal ini mempermudah dalam pendistribusian makanan, serta makan pasien, 5) Adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan untuk mengukur ketepatan waktu pemberian atau pendistribusian makanan ke pasien di ruangan. Jadwal pendistribusian makanan pasien di RSUD Besemah Pagar Alam sebagai berikut: 1) Makan Pagi 07.00 WIB; 2) Snack Pagi 09.00 WIB; 3) Makan Siang 11.30 WIB; 4) Snack Sore 15.00 WIB; 5) Makan Malam 16.30 WIB.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Muliawardani, R. dan Mudayana, A. A. (2016), di rumah sakit jiwa Grhasia (RSJ) Daerah Yogyakarta, menunjukkan bahwa pada perencanaan dan pelaksanaan pelayanan gizi

di RSJ sudah sesuai dengan pedoman gizi rumah sakit akan tetapi pada penyelenggaraan makanannya belum sesuai dengan bidang keahlian masing-masing.

Sementara pada penelitian Harahap N.A. (2018), di Instalasi Gizi RSUD Sultan Sulaiman Kabupaten Serdang Bedagai, menunjukkan bahwa pada pelaksanaan penyelenggaraan makanan dimana sarana dan prasarannya sudah memadai, dan kegiatan permintaan makanan di ruang penyimpanan instalasi gizi sudah dilaksanakan sesuai Pedoman PGRS. Namun kegiatan pengolahan dan pendistribusian makanan belum terlaksana dengan baik, serta tenaga gizinya masih kurang.

Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Trisnawati, P. I. (2018), Di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara DR. S. Hardjolukito Yogyakarta didapatkan bahwa pada proses kegiatan penyelenggaraan makanan dan hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan sudah baik, akan tetapi kurangnya kebersihan pada fasilitas penyelenggaraan makanan, dan pada proses penyimpanan makanan masih kurang terjaga dengan baik.

## **Kesimpulan dan Saran**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: 1) Pada aspek proses dari perencanaan meliputi perencanaan menu, kebutuhan makanan dan anggaran telah diperoleh informasi bahwa pada kegiatan perencanaan bahan makanan belum sesuai pedoman PGRS. Yaitu ditemukan penggunaan menu yang sudah melebihi batas waktu lebih dari 3 tahun, sehingga eksplorasi menu dan penggunaan susu terbatas, serta didasarkan oleh anggaran yang terbatas dimana anggaran hanya disetujui sebesar 900 juta sedangkan yang diajukan sebesar 1,1 M, 2) Pada aspek proses dari pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan dan pembelian bahan makanan diperoleh informasi bahwa kegiatan pengadaan bahan makanan sudah berpedoman dengan PGRS. Untuk pemesanan bahan makanan menggunakan sistem swakelola dimana instalasi gizi sendiri yang

melakukan pembelian bahan makanan langsung ke pihak penjual dipasar, sedangkan untuk pemesanan bahan makanan kering instalasi gizi sudah memiliki langganan yang telah melalui tahap survey harga perkiraan sendiri (HPS), 3) Pada aspek proses dari penerimaan bahan makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan penerimaan bahan makanan belum sesuai pedoman PGRS. Yaitu masih ditemukan alur penerimaan bolak balik yang dapat meningkatkan kontaminasi bakteri silang, 4) Pada aspek proses dari penyimpanan bahan makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan penyimpanan bahan makanan belum sesuai dengan standar dalam PGRS. Dimana pandemi yang berlangsung saat ini menyebabkan pasien menurun sehingga penggunaan bahan makanan ikut menurun dan belanja makanan basah yang seharusnya dilakukan setiap hari, dilakukan setiap tiga hari, serta ketidakdisiplinan pegawai dalam penyimpanan bahan makanan sehingga terdapat sayuran yang busuk dan bahan makanan kering tidak layak konsumsi yang merugikan pihak Rumah Sakit, 5) Pada aspek proses dari pengolahan bahan makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan pengolahan bahan makanan sudah dilakukan sesuai prasyarat pedoman PGRS yaitu tersedianya menu, pedoman menu, siklus menu, bahan makanan yang akan dimasak, alat masak, adanya penilaian masakan, tersedianya SOP masakan, serta peraturan penggunaan bahan tambahan makanan. Dan juga didukung sikap dan perilaku penjamah makanan juga sudah memenuhi prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan, 6) Pada aspek proses dari pendistribusian makanan diperoleh informasi bahwa pada kegiatan pendistribusian makanan belum sesuai pedoman PGRS dimana masih ditemukan kendala pada alur pendistribusian makanan yaitu penggunaan pintu trolley makanan masih satu pintu yaitu antara trolley keluar dan trolley masuk.

### **Saran**

Pada aspek dari proses perencanaan makanan yang meliputi perencanaan menu, kebutuhan bahan makanan, dan anggaran bahan makanan perlu dilakukan perbaikan dan pengkajian ulang, agar evaluasi dapat dilakukan sehingga Instalasi Gizi dapat memberikan pelayanan makanan yang maksimal. Pada aspek dari proses pengadaan bahan makanan yang meliputi pemesanan dan pembelian bahan makanan perlu dilakukan pengawasan dan mengikuti SOP dimana kekonsistenan dalam pemesanan dan pembelian harus sesuai. Pada aspek dari proses penerimaan bahan makanan perlu dilakukan pengajuan ke Direktur melalui kabid penunjang untuk mengubah gedung agar alur sesuai dengan PGRS. Pada aspek dari proses pendistribusian makanan perlu dilakukan pengajuan ke Direktur melalui kabid penunjang untuk mengubah gedung bagian depan untuk penambahan pintu sesuai dengan PGRS.

### Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu Ersita, S.Kep, Ns M.Kes. Sebagai Plt. Ketua Program Studi STIK Bina Husada Palembang, Ibu Dr. Nani Sari Murni, SKM, M.Kes. Sebagai Ketua Program Studi Pascasarjana Kesehatan Masyarakat STIK Binas Husada Palembang, Ibu Lilis Suryani, S.Pd, M.Si selaku Penguji I dan Ibu Atma Deviliawati, SKM, M.Kes selaku Penguji II, RSUD Besemah Pagar Alam yang telah memberi izin penelitian. Serta Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pascasarjana Kesehatan Masyarakat yang telah memberikan bimbingan, bantuan dan dukungan selama proses perkuliahan dan pelaksanaan proses penulisan tesis.

### Referensi

Azwar, A. (2010). *Pengantar Administrasi Kesehatan*. Tangerang, Indonesia : Binarupa Aksara Publisher.

Apria Wilinda Sumantri. (2021). Hubungan Status Gizi Lansia Dengan Angka Kejadian Asam Urat di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Sukaraya Tahun 2020. *Jurnal Kesehatan Saelmakers*

PERDANA (JKSP), 4(2), 256-260. <https://doi.org/10.32524/jksp.v4i2.272>

Harahap, N. H. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Sultan Sulaiman Kabupaten Serdang Bedagai Tahun 2018*. Universitas Sumatera Utara, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Medan: Jurusan Kesehatan Masyarakat.

Harahap, N. (2020). *Penelitian Kualitatif*. Medan, Indonesia : Wal Ashri Publishing.

Herlambang, S. (2016). *Manajemen Pelayanan Kesehatan Rumah Sakit*. Yogyakarta, Indonesia : Gosyen Publishing.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : KemenKes RI.

Kementrian Kesehatan. Profil RumahSakit Umum Daerah Besemah Kota Pagar Alam Tahun 2016. Pagar Alam : KemenKes.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta : KemenKes RI.

Kemenentrian Kesehatan, 2020. Profile Instalasi Gizi RSUD Besemah Kota Pagar Alam. Pagar Alam:KemenKes.

Kemenkes, 2020. Panduan Gizi Seimbang Pada Masa Pandemi Covid-19. Diakses melalui <https://infeksiemerging.kemkes.go.id>

Kemkes, 2021. 6 Prinsip Hygiene Sanitasi Pangan. Diakses melalui <https://tpm.kemkes.go.id>

Keputusan Presiden Nomor 80 Tahun 2003. 2003. Pengadaan Barang dan Jasa. Jakarta : Keppres.

Maria Zora, Erma Gustina, & Maria Ulfah. (2022). Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Akses Air Minum Aman di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kabupaten OKU Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Saelmakers PERDANA (JKSP)*, 5(1), 73-84. <https://doi.org/10.32524/jksp.v5i1.392>

- Maria Ulfah. (2022). Hygiene Sanitasi Pada Makanan di Angkringan 26 Ilir Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan Saelmakers PERDANA (JKSP)*, 5(1), 223-228.  
<https://doi.org/10.32524/jksp.v5i1.408>
- Miles, M., B. & Huberman, A., M. (2005). Analisis Data Kualitatif. Jakarta, Indonesia : Universitas Indonesia (UI-Press).
- Muliawardani, R., & Mudayana, A. A. (2016, Maret). Analisis Manajemen Pelayanan Gizi Di Rumah Sakit Jiwa (RSJ) Grhasia Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 26.
- Moleong, L., J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung, Indonesia : PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Nawangwulan. (2020). *Gizi Dasar Bagi Tenaga Kesehatan*. CV Trans Info media. Jakarta Timur.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020. 2020. Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit. Jakarta : PerMenKes RI.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019. 2019. Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta : PerMenKes RI.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2013. 2013. Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktik Tenaga Gizi. Jakarta : PerMenKes RI.
- Rotua, M., & Siregar, R. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta, Indonesia : Buku Kedokteran EGC.
- Sinamo, E., E. (2019). *Manajemen Penyelenggaraan Makan Di Instalasi Gizi RSUD Salak Kabupaten Pakpak Bharat Tahun 2019*. Universitas Sumatera Utara, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Medan : Jurusan Kesehatan Masyarakat.
- Sugiyono (2015). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Jakarta, Indonesia : CV Alfabeta.
- Trisnawati, P., I. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta, Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Pasal 2 Tahun 2012. 2012. Pangan. Jakarta : UU RI.
- Utami, R. Y. (2020). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tanjung Pura Tahun 2018*. Universitas Sumatera Utara, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat.