

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2022

Adinda Devi Anggraini

Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD
Tulang Bawang Barat (Studi Kasus)

x + 50 halaman + 2 lampiran

ABSTRAK

Salah satu pelayanan kesehatan di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang dilakukan oleh Instalasi Gizi dalam suatu kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien dengan melalui makanan. Suatu kegiatan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat fungsi manajemen yang terdiri dari kegiatan perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada pasien yang dirawat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat.

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data penelitian ini yaitu wawancara mendalam kepada informan dan observasi. Dari hasil yang didapat setelah melakukan observasi dan wawancara di Instalasi Gizi rumah sakit umum daerah tulang bawang barat rumah sakit ini termasuk rumah sakit kelas D.

Tenaga kerja di Instalasi Gizi berjumlah 4 orang yang menurut pgrs belum sesuai, dan Instalasi Gizi belum mempunyai standar bahan makanan, belum menetapkan standar porsi, belum tersedianya prosedur tetap persiapan, standar resep dan peraturan penggunaan bahan tambahan pangan. Sementara untuk anggaran belanja perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, pembelian makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan pemasakan, pengolahan bahan makanan, penyajian hingga pendistribusian sudah mulai terlaksana walaupun masih ada yang belum sesuai pedoman gizi rumah sakit (PGRS).

Manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat terdapat 1 tenaga ahli gizi dan 3 tenaga penjamah makanan, Instalasi Gizi menggunakan siklus menu 7 hari, anggaran belanja dalam 2 minggu turun 1,8-2 juta, kegiatan manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat sudah hampir terlaksana. Untuk sarannya sebaiknya pihak Instalasi Gizi meningkatkan kinerja dan segera membuat persyaratan dalam melakukan manajemen penyelenggaraan makanan, dan menyediakan alat ukur di tempat penerimaan bahan makanan di tempat penerimaan bahan makanan, dan para tenaga penjamah makanan harap menggunakan APD.

Kata kunci : Gambaran Manajemen penyelenggaraan makanan, RSUD
Daftar bacaan : 11 (2013 – 2020)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNG KARANG
NUTRITION DEPARTMENT
Finally Project, Juni 2021

Adinda Devi Anggraini

**Overview of Food Management in the Nutrition Installation of Tulang
Bawang Barat Hospital (Case Study)**

x + 50 pages + 2 attachment

ABSTRACT

One of the health services in hospitals is nutrition services carried out by the nutrition installation in a food service activity carried out to meet the nutritional needs of patients through food. An activity from the administration of food in a hospital has a management function which consists of menu planning activities to the distribution of food to treated patients. The purpose of this study was to determine the management of food delivery in the nutrition installation of the Tulang Bawang Barat Hospital.

This research is a qualitative research with a descriptive approach. The method used in this research data collection is in-depth interviews with informants and observations. From the results obtained after conducting observations and interviews at the nutrition installation of the Tulang Bawang Barat General Hospital, this hospital belongs to a class D hospital.

There are 4 workers in the nutrition installation, which according to pgrs is not appropriate, and the nutrition installation does not yet have standard food ingredients, have not set portion standards, there are no fixed preparation procedures, recipe standards and regulations for the use of food additives. Meanwhile, the budget for menu planning, food procurement, ordering food ingredients, purchasing food, storing foodstuffs, cooking preparation, processing food ingredients, serving and distributing food has started to take place, although there are still some that are not in accordance with hospital nutrition guidelines (PGRS).

Management of food administration in the nutrition installation of the Tulang Bawang Barat Hospital there are 1 nutritionist and 3 food handlers, the nutrition installation uses a 7-day menu cycle, the 2-week budget decreased by 1.8-2 million, food management activities in the Nutrition Installation of the RSUD The West Tulang Bawang has almost been implemented. As a suggestion, the nutrition installation should improve performance and immediately make requirements in managing food management, and provide measuring instruments at the food reception area at the food ingredients reception area, and food handlers please use PPE.

Keywords : Overview of food service management, RSUD

Reference : 11 (2013 – 2020)