

Lampiran 1

**LEMBAR KUIISIONER PROSES EVALUASI DISTRIBUSI MAKANAN DI
RSUD MENGGALA TAHUN 2021**

Tanggal Wawancara :

Tempat/ Waktu :

A. Metode Distribusi

1. Apakah metode distribusi yang digunakan di RSUD Menggala?

Jawaban :

2. Mengapa Metode tersebut digunakan ?

Jawaban :

3. Apakah kelebihan dari metode tersebut ?

Jawaban :

4. Apakah kekurangan dari metode tersebut?

Jawaban :

B. Ketenagaan

1. Berapakah jumlah tenaga pemasak di RSUD Menggala?

Jawaban :

2. Adakah pemisah antara tenaga pemasak dan pramusaji

Jawaban :

C. Ketenagaan Distribusi

No. ID Sampel Penelitian :

A. Data Identitas Sampel Penelitian

1. Nama Sampel Penelitian :

2. Tempat Tanggal Lahir :

3. Jenis Kelamin :

B. Pendidikan Terakhir

Pendidikan terakhir sampel penelitian

1. SD

2. SMP

3. SMA

4. Jurusan Tata Boga

C. Lama Bekerja

Berapa lama anda bekerja di Instalasi Gizi RSUD Menggala?

1. Lebih dari 3 tahun
2. Kurang dari 3 tahun

D. Adakah perbedaan tenaga pemasak dengan pramusaji?

Jawaban

D. Evaluasi Distribusi Makanan

Beri Tanda check list (✓) pada kolom dibawah ini

No	Pertanyaan	Ya	Tidak	Ket/Penjelasan
1.	Apakah pernah dilakukan Evaluasi Perbaikan pada ketidaksesuaian pendistribusian makanan pasien ?			
2.	Apakah dilakukan evaluasi perbaikan 1 tahun sekali			
3.	Apakah ada tim dalam melakukan tindakan perbaikan distribusi makanan ?			
4	Apakah ada hambatan dalam melakukan perbaikan ? Jika Ya, Jelaskan!!!			
5.	Apakah ada perbedaan distribusi alat makan pasien menurut kelas? (sebutkan)			

6.	Apakah peralatan makan selalu tertutup			
7.	Apakah diukur suhu makanan pada saat pendistribusian			
8.	Apakah ada alat pengukur suhu makanan?			
9.	Apakah ada peralatan Bain Marie untuk menjaga suhu pada penyimpanan makanan sementara			

Lampiran 2

**LEMBAR CHECK LIST PROSES EVALUASI DISTRIBUSI MAKANAN
DI RSUD MENGGALA TAHUN 2021**

Nama :

Tanggal Observasi :

PETUNJUK :

Beri tanda Check List (✓) pada kolom dibawah ini sesuai dengan keadaan yang diamati.

A. Metode Distribusi

No	Jenis	Observasi	
		Ya	Tidak
1	Metode Distribusi yang digunakan Sentralisasi		

B. Peralatan Distribusi

No	Jenis Alat	Hasil Observasi		Keterangan
		Lengkap	Tidak Lengkap	
1.	Troli Sentralisasi			
2.	Plato Bento Tertutup			
3.	Piring			
4.	Sendok			
5.	Mangkuk			
6.	Nampan Kayu			

C. Hasil Ketepatan Waktu

No	Waktu	Waktu Distribusi		Ketepatan Waktu	
		Seharusnya	Kenyataannya	Tepat	Tidak Tepat
1.	Pagi				
2.	Siang				
3.	Sore				

D. Ketepatan Standar Porsi

Nama :

Tanggal :

Kelas Perawatan :

Jenis Diet :

Waktu Makan	Jenis Makanan	Tanggapan Standar Porsi		
		Kurang	Cukup	Lebih
Pagi	Nasi/Tim			
	Lauk Hewani			
	Lauk Nabati			
	Sayur			
	Buah			
Siang	Nasi/Tim			
	Lauk Hewani			
	Lauk Nabati			
	Sayur			
	Buah			
Sore	Nasi/Tim			
	Lauk Hewani			
	Lauk Nabati			
	Sayur			
	Buah			

E. Evaluasi Distribusi Makanan

No	Jenis Kegiatan	Observasi		Ket
		Ada	Tidak Ada	
1	a. Distribusi Makanan			
	Jadwal Distribusi			
	Ketepatan Standar Porsi			
2.	b. Evaluasi Distribusi Makanan			
	Penyusunan Standar			
	Penilaian Kesesuaian			
	Perencanaan Perbaikan			

Lampiran 3

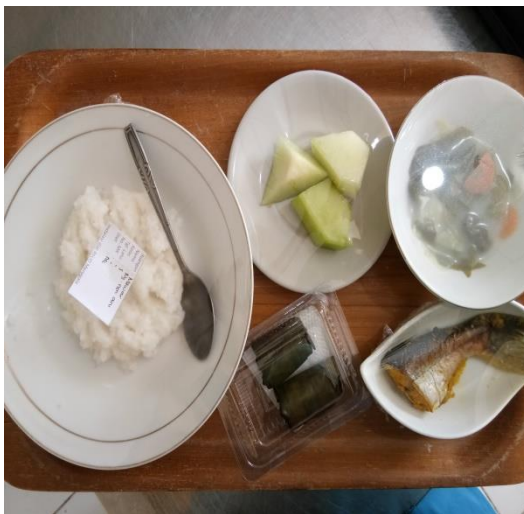
Dokumentasi Kegiatan



Wawancara dengan Kepala Instalasi Gizi



Penimbangan besar porsi makanan



Alat Makan Kelas VVIP, VIP, dan I



Alat Makan Kelas II dan III



Pengambilan Makanan untuk pasien



Alat Pendistribusian Makanan



Tenaga Pemasak



Tenaga Distribusi Makanan

Lampiran 4

Ketepatan Waktu

No	Penelitian	Waktu	Waktu Distribusi		Ketepatan Waktu	
			Seharusnya	Kenyataannya	Tepat	Tidak Tepat
1.	12 Maret 2021	Pagi	07.00-07.30	06.30		✓
		Siang	11.30-12.00	11.10		✓
		Sore	16.00-16.30	15.35		✓
2.	13 Maret 2021	Pagi	07.00-07.30	07.05	✓	
		Siang	11.30-12.00	11.00		✓
		Sore	16.00-16.30	15.35		✓
3.	15 Maret 2021	Pagi	07.00-07.30	07.00	✓	
		Siang	11.30-12.00	11.05		✓
		Sore	16.00-16.30	15.30		✓
4.	16 Maret 2021	Pagi	07.00-07.30	07.15	✓	
		Siang	11.30-12.00	11.05		✓
		Sore	16.00-16.30	15.15		✓
5.	17 Maret 2021	Pagi	07.00-07.30	07.10	✓	
		Siang	11.30-12.00	10.35		✓
		Sore	16.00-16.30	16.10	✓	
6.	18 Maret 2021	Pagi	07.00-07.30	07.05	✓	
		Siang	11.30-12.00	11.05		✓
		Sore	16.00-16.30	16.10	✓	
7.	19 Maret 2021	Pagi	07.00-07.30	06.35		✓
		Siang	11.30-12.00	11.10		✓
		Sore	16.00-16.30	15.35		✓

Siklus	Distribusi Pagi	Distribusi Siang	Distribusi Sore
1	Tidak Tepat	Tidak Tepat	Tidak Tepat
2	Tepat	Tidak Tepat	Tidak Tepat
3	Tepat	Tidak Tepat	Tidak Tepat
4	Tepat	Tidak Tepat	Tidak Tepat
5	Tepat	Tidak Tepat	Tepat
6	Tepat	Tidak Tepat	Tepat
7	Tidak Tepat	Tidak Tepat	Tidak Tepat

Lampiran 5

Jumlah Tenaga Medis di RSUD Menggala

No	Tenaga Medis	Jumlah	Ket
1	Dokter Umum	17	Orang
2.	Dokter Gigi	3	Orang
3.	Dokter Sub-Spesialis Hemato Onk	1	Orang
4.	Dokter Sub- Spesialis Ginjal Hipertensi	1	Orang
5.	Dokter Sp. Penyakit Dalam	2	Orang
6.	Dokter Sp. Bedah	2	Orang
7.	Dokter Sp. Anak	2	Orang
8.	Dokter Sub-Spesialis Obgyn	1	Orang
9.	Dokter Sp. Obgin	2	Orang
10.	Dokter Sp. THT-KL	2	Orang
11.	Dokter Sp. Mata	2	Orang
12.	Dokter Sp. Radiologi	2	Orang
13.	Dokter Sp. Patologi Klinik	1	Orang
14.	Dokter Spesialis Anastesi	2	Orang
15.	Dokter Spesialis Paru	1	Orang
16.	Dokter Spesialis Syaraf	2	Orang
17.	Dokter Spesialis Rehabilitasi Medik	1	Orang
18.	Perawat	139	Orang
19.	Perawat Gigi	5	Orang
20.	Penata Anastesi	3	Orang
21.	Penata Radiologi	8	Orang
22.	Bidan	47	Orang
23.	D-III Fisioterapi	2	Orang
24.	Analisis Kesehatan (Lab)	9	Orang
25.	Apoteker dan asisten apoteker	8	Orang
26.	Sarjana Gizi	2	Orang
27.	Sarjana Kesehatan Masyarakat	1	Orang
28.	Kesehatan Lingkungan	2	Orang

29.	Medical Record	6	Orang
30.	Elektro Medis	1	Orang
TOTAL		278	Orang

Sumber : Urusan SDM RSUD Menggala Desember 2018

Lampiran 6

Tenaga Kerja di Instalasi Gizi RSUD Menggala

No	Nama	P/L	Pendidikan	Lama Kerja	Pembagian kerja
1	Haryati	P	S1 Kesehatan Masyarakat	Lebih 3 Tahun	Ka. Instalasi Gizi
2	Pipit	P	S1 Gizi	Lebih 3 Tahun	Ahli Gizi
3	Wulan Purnamasari	P	S1 Gizi	Lebih 3 Tahun	Ahli Gizi
4	Media Susanti	P	S1 Hukum	Lebih 3 Tahun	Administrasi Gudang
5	Nurmala	P	SMP	Lebih 3 Tahun	Tenaga Pemasak
6	Sundarti	P	SMA	Lebih 3 Tahun	Tenaga Pemasak
7	Nelvi	P	SMA	Lebih 3 Tahun	Tenaga Pemasak
8	Sunarti	P	SMA	Lebih 3 Tahun	Tenaga Pemasak
9	Maryati	P	SMA	Lebih 3 Tahun	Tenaga Pemasak
10	Pilia Isabela	P	S1 Komputer	Kurang 3 Tahun	Tenaga Pemasak
11	Wiwik Sujarti	P	SMP	Lebih 3 Tahun	Tenaga Pemasak
12	Kamelia Yana	P	SMA	Kurang 3 Tahun	Tenaga Pemasak
13	Septina Suri	P	SMA	Kurang 3 Tahun	Tenaga Pemasak

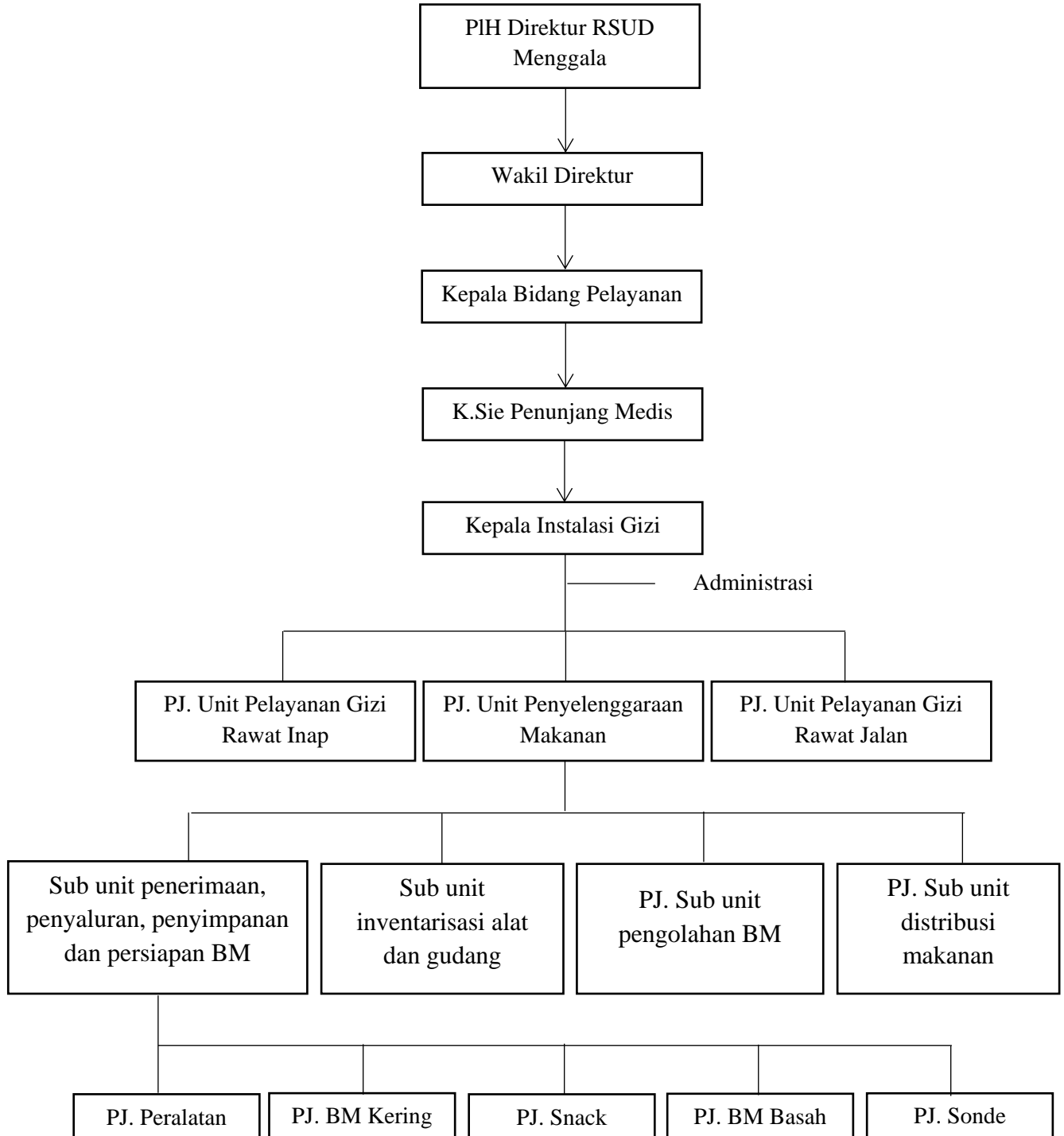
Lampiran 7

Menu Penelitian selama 7 hari

Waktu Makan	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Hari 7
Pagi	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim
	Pepes patin	Telur puyuh BB Kuning	Semur Daging	Semur Telur Puyuh	Semur telur puyuh	Semur bakso	Telur ceplok goreng
	Tahu BB Acar	Tempe BB kecap	Tahu BB Kuning	Semur Tahu	Tempe bacem	Gulai tahu	Pepes tahu
	Bening oyong	Bening bayam	Sayur wortel+sawi	Sayur Asem	Sayur bayem	Sayur asem	Bening labu siam + slipi
	Papaya	Jeruk	Jeruk	Jeruk	Jeruk	Papaya	Papaya
Siang	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim
	Ayam BB Rujak	Pepes patin	Ayam BB Kecap	Soto Ayam	Pepes patin	Gulai telur	Opor ayam
	Perkedel Kentang	-	-	Tahu Kukus	-	Tahu kukus	-
	Sop Sayur	Bobor bayam	Sop	-	Sayur bening	Sayur oyong + wortel	Sayur K.Panjang+wortel
	Jeruk	Melon (I) Jeruk (II/III)	Pisang	Melon	Melon	Melon	Pisang
Sore	Nasi/Tim	Nasi	Nasi/tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim	Nasi/Tim
	Telur dadar	Opor Ayam	Sop Telur Puyuh	Pepes patin	Gulai daging	Pepes patin	Semur bakso
	Semur Tempe	-	Tempe BB Kuning	Tempe BB Kuning	Tahu BB kuning	Tahu BB Kuning	Tahu goreng
	Sayur Asem	Capcay	Tumis K.Panjang+wortel	Sayur wortel+labu	Tumis sawi + wortel	Sayur sawi + wortel	Sop sayuran
	Melon	Pepaya	melon	pepaya	jeruk	jeruk	semangka

Lampiran 8

Struktur Organisasi Instalasi Gizi



Lampiran 9

Standar Porsi Makanan RSUD Menggala

PEMBAGIAN MAKAN SEHARI MAKANAN BIASA			
Waktu	Bahan Makanan	Berat	Ukuran Rumah Tangga
PAGI	Beras	75 gram	10 sdm nasi
	Daging	40 gram	1 ptg
	Tahu (1,2)	50 gram	1 ptg
	Sayuran	50 gram	½ gls
	Minyak	5 gram	½ sdm
10.00	Buah	75 gram	1 bh pisang
SIANG	Beras	75 gram	10 sdm nasi
	Ayam	60 gram	1 ptg
	Tempe	30 gram	1 ptg
	Sayuran	50 gram	½ gls
	Minyak	7,5 gram	¾ sdm
	Buah	200 gram	1 ptg papaya
16.00	Snack (klas 1)	200 gram	1 porsi
MALAM	Beras	75 gram	10 sdm nasi
	Daging	40 gram	1 ptg
	Tempe	30 gram	1 ptg
	Sayuran	50 gram	½ gls
	Buah	75 gram	1 buah pisang

Nilai Gizi	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
Makanan biasa kelas 1	1951,5	78,3	61,1	277,3
Makanan biasa kelas 2	1799,5	74,8	55,4	255,7
Makanan biasa kelas 3	1761,4	70,8	53	254,7

Cara Memesan : MB

MAKANAN LUNAK			
Waktu	Bahan Makanan	Berat	Ukuran Rumah Tangga
PAGI	Beras	50 gram	10 sdm nasi
	Daging	40 gram	1 ptg
	Tahu (1,2)	50 gram	1 ptg
	Sayuran	50 gram	½ gls
	Minyak	5 gram	½ sdm
10.00	Buah	75 gram	1 bh pisang
SIANG	Beras	50 gram	10 sdm nasi
	Ayam	60 gram	1 ptg
	Tempe	30 gram	1 ptg
	Sayuran	50 gram	½ gls
	Minyak	5 gram	¾ sdm
	Buah	200 gram	1 ptg papaya
16.00	Snack (klas 1)	200 gram	1 porsi
MALAM	Beras	50 gram	10 sdm nasi
	Daging	40 gram	1 ptg
	Tempe	30 gram	1 ptg
	Sayuran	50 gram	½ gls
	Buah	75 gram	1 buah pisang

Nilai Gizi	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
Makanan Lunak kelas 1	1637,7	73,3	55,7	217,7
Makanan Lunak kelas 2	1571,9	71,3	51,9	211,8
Makanan Lunak kelas 3	1550	67,8	51	210,7

Cara Memesan : ML

Lampiran 10


Evaluasi Distribusi Makanan


E. Evaluasi Distribusi Makanan


No	Jenis Kegiatan	Observasi		Ket
		Ada	Tidak Ada	
1	a. Distribusi Makanan			
	Jadwal Distribusi		✓	
	Ketepatan Standar Porsi	✓		
2.	b. Evaluasi Distribusi Makanan			
	Penyusunan Standar	✓		
	Penilaian Kesesuaian		✓	
	Perencanaan Perbaikan	✓		

Lampiran 11

Standar Prosedur Operasional



RSUD MENGGALA KAB. TULANG BAWANG 	PROSEDUR DISTRIBUSI MAKANAN BAGI PASIEN		
	No. Dokumen 445/142/AK/IX.1/TB/XII/2018	Nomor Revisi 1	Halaman 1/ 3
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO)	Tanggal Terbit 19 Desember 2018	Ditetapkan, Direktur RSUD Menggala  dr. Lukman Pura, Sp. PD-KGH., MHSM NIP. 19661129 199803 1 002	
Pengertian	Distribusi makanan adalah suatu proses kegiatan yang mencakup pembagian makanan dan penyampaian makanan kepada pasien sesuai dengan ketentuan yang berlaku		
Tujuan	Distribusi makanan: Tersedianya makanan untuk pasien sesuai jumlah dan macam diet yang diberikan.		
Kebijakan	1. Keputusan Direktur RSUD Menggala dr. Feby Levarina, Sp.PK.,M.Kes No.800/346.a/III.12/TB/IV/ 2016 tentang Kebijakan Pelayanan Gizi Rumah Sakit 2. Keputusan Direktur RSUD Menggala dr. Feby Levarina, Sp.PK.,M.Kes No.800/353.a/III.12/TB/IV/ 2016 tentang Pemberlakuan Kebijakan Pelayanan Gizi Distribusi makanan: - Distribusi makanan dilakukan secara sentralisasi. - Distribusi makanan ke ruang rawat inap sesuai dengan permintaan ruangan.		

<p>RSUD MENGGALA KAB. TULANG BAWANG</p> 	<p>PROSEDUR PENGELOLAAN PRODUKSI DAN DISTRIBUSI MAKANAN BAGI PASIEN</p>		
	<p>No. Dokumen</p> <p>445/142/AK/IX.1/TB/XII/2018</p>	<p>Nomor Revisi</p> <p>1</p>	<p>Halaman</p> <p>2/3</p>
<p>Kebijakan</p>	<p>- Tidak dibenarkan pendistribusian makanan diluar waktu yang telah ditentukan. Snack diberikan pada siang hari saja ke semua ruangan (VIP dan kelas I)</p>		
<p>Peralatan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Standar porsi 2. Standar menu 3. Peralatan masak disesuaikan dengan kebutuhan 4. APD (celemek, tutup kepala disposable, sarung tangan disposable, sepatu kerja) 		
<p>Prosedur</p>	<p>PENDISTRIBUSIAN DIRUANGAN</p> <p>Ruang rawat inap membuat permintaan makanan dan mengisi blangko permintaan makanan harian sesuai dengan macam/ bentuk dan jenis idet serta kelas perawatan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Blangko daftar permintaan makanan harian pasien diantar ke instalasi gizi paling lambat satu jam sebelum jam distribusi. Bagian administrasi membuat tabulasi guna mempermudah ditribusi makanan. 2. Daftar permintaan pasien harian ini digunakan oleh unit persiapan makanan instalasi gizi untuk pengolahan juga digunakan oleh unit distribusi untuk pembagian makanan 3. Waktu distrubusi makanan adalah: <ul style="list-style-type: none"> Makan pagi : 07.00 – 07.30 WIB Sncak pagi : 09.30 – 10.00 WIB Makan siang : 11.30 – 12.00 WIB Snack sore : 15.30 – 16.00 WIB Makan sore : 16.00 – 16.30 WIB 		

RSUD MENGGALA KAB. TULANG BAWANG 	PROSEDUR PENGELOLAAN PRODUKSI DAN DISTRIBUSI MAKANAN BAGI PASIEN		
	No. Dokumen 445/142/AK/IX.1/TB/XII/2018	No. Revisi 1	Halaman 3/3
Prosedur	4. Sistem distribusi makanan yang digunakan adalah sentralisasi. 5. Petugas distribusi makanan di instalasi gizi menata makanan dan memasukannya ke dalam kereta makanan sesuai dengan jumlah permintaan makanan ruang rawat inap dan kelas perawatan, kemudian makanan di antar ke ruang rawat inap dan didistribusikan. 6. Setelah satu jam makanan dibagikan kepada pasien peralatan makan akan diambil oleh petugas distribusi makanan, bila makanan belum dimakan pasien makanan harus dipindahkan ke dalam peralatan makan lain oleh pasien atau keluarganya. Snack untuk kelas perawatan VVIP, VIP dan kelas 1 diantar oleh petugas distribusi makanan instalasi gizi dan dibagikan.		
Unit Terkait	1. Instalasi gizi 2. Instalasi ruang rawat inap		

Lampiran 12

Surat Izin Penelitian

	KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPANG Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung Telp : 0721 - 783 852 Faxsimile : 0721 - 773 918 Website : http://poltekkes-tjk.ac.id E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.c.id	
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

18 Maret 2021

Nomor : PP.03.01/I.1/1646/2021
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian


Yang terhormat :
Gubernur Lampung
Cq. Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Provinsi Lampung

Di -
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan LTA (Laporan Tugas Akhir) bagi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2020/2021, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Arafika Adytia NIM: 1813411022	Gambaran proses evaluasi distribusi makanan di RS. Tulang Bawang Tahun 2021	RSUD. Menggala
2	Niranti Hermila NIM: 1813411047	Gambaran pendidikan, pengetahuan dan sikap ibu terhadap konsumsi sayur dan buah pada Balita di Desa Kibang tahun 2021	Desa Kibang

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Direktur,
WARJIDIN ALIYANTO, SKM, M.Kes
NIP. 196401281985021001

Tembusan :
1. Ka. Jurusan Gizi
2. Ka. Dinas Kesbangpol Kabupaten Tulang Bawang
3. Direktur RSUD. Menggala