

POLITEKNIK KESEHTAN TANJUNGPURUNING
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2023

Ajeng Rahmadhany

Gambaran Proses Pendistribusian Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum
Mayjen Ryacudu Kotabumi Provinsi Lampung Tahun 2023

xiv + 58 halaman + 8 tabel + 2 gambar + 8 lampiran

ABSTRAK

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan menyalurkan makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani (makanan biasa maupun khusus). Pada penelitian ini rumusan masalahnya adalah bagaimana Proses Distribusi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mayjen Ryacudu, dengan tujuan untuk mengetahui cara pendistribusian, jumlah tenaga penjamah distribusi makanan, alat yang digunakan, dan ketepatan waktu pendistribusian di Instalasi gizi RSUD HM Mayjen Ryacudu.

Pengambilan data ini dengan menggunakan lembar checklist, lembar kuisisioner, dan wawancara. Sampel pada penelitian ini yaitu kepala instalasi gizi dan tenaga distribusi makanan di RSUD Mayjen Ryacudu. Penelitian ini dimulai pada tanggal 9-12 Mei 2023.

Hasil dari penelitian ini bahwa cara distribusi makanan di RSUD HM Mayjen Ryacudu yaitu sentralisasi, dengan jumlah tenaga distribusi 8 orang yang berkependidikan SMA, kelengkapan alat distribusi makanan yang memiliki nilai <50% yaitu piring, gelas, mangkok, piring lauk, garpu, dan nampan. Untuk ketepatan waktu pendistribusian makanan dikatakan tidak tepat yang dimana dikatakan tidak tepat yaitu menunjukkan hasil 66,66% dan makan sore 66,66% tidak sesuai dengan ketepatan waktu jam pendistribusian makan.

Berdasarkan hasil yang didapat, disarankan sebaiknya untuk ketepatan waktu lebih diperhatikan agar sesuai dengan standar prosedur operasional pendistribusian makanan. Dan untuk plato sebaiknya digunakan yang berbahan stenslis sesuai dengan standarnya tidak menggunakan bahan dasar plastic dikarenakan bahan plastic sangat tidak aman dan efisien digunakan untuk alat makan dan serta alat-alat yang kurang belum tercukupi sebaiknya pihak kepala instalasi gizi lebih memperhatikan dan melakukan pengecekan bagi alat yang rusak sehingga jumlah alat sesuai kebutuhan dan layak digunakan.

Kata Kunci : distribusi makanan, evaluasi, porsi
Daftar Bacaan : 14 (2013-2021)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, Juni 2023**

Ajeng Rahmadhany

Overview of the process of distributing food to patients at the Nutrition Installation of Mayjen Ryacudu General Hospital Lampung Province in 2023.

xiv + 58 pages + 8 tables + 2 pictures + 8 attachments

ABSTRACT

Food distribution is a series of activity processes to distribute food according to the type of food and the number of consumer portions served (regular and special food). In this study the formulation of the problem is how the Food Distribution Process at the Mayjen Ryacudu Hospital Nutrition Installation, with the aim of knowing how to distribute, the number of food distribution handlers, the tools used, and timeliness, of distribution at the HM Mayjen Ryacudu Hospital Nutrition Installation.

This data was collected using a checklist sheet, questionnaire sheet, and interview. The samples in this study were the head of the nutrition installation and food distribution personnel at Mayjen Ryacudu General Hospital. This research began on May 9-12, 2023.

The results of this study indicate that the food distribution method at HM Mayjen Ryacudu Hospital is centralized, with the number of distribution personnel 8 people with high school education, the completeness of food distribution tools that have a value of <50%, namely plates, glasses, bowls, side dishes, forks, and trays. For the timeliness of food distribution, it is said that it is not appropriate at lunchtime, which has a value of 66.66% and afternoon meal 66.66%.

Based on the results obtained, it is recommended that for timeliness more attention be paid to comply with standard operational procedures for food distribution. And for plato should be used made of stenlis in accordance with the standard not to use plastic base material because plastic material is not very safe and efficient to use for cutlery and as well as tools that are not sufficient, the head of the nutrition installation should pay more attention and check for damaged tools so that the number of tools as needed and feasible to use.

Key words : food distribution, evaluation, portioning

Reference : 14 (2013-2021)