

RINGKASAN

MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN RSUD TUGUREJO PROVINSI JAWA TENGAH

Oleh

Novariza Fasya Adabella

NIM G42190829

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. PKL yang dilakukan oleh mahasiswa program studi Gizi Klinik terdiri dari tiga tahapan, yaitu Manajemen Intervensi Gizi (MIG), Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM), dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK). PKL MSPM bertujuan untuk mencapai kompetensi ahli gizi, di instansi bagaimana cara untuk mengatur penyelenggaraan bahan makanan di rumah sakit.

Berdasarkan hasil pengamatan, dapat diketahui manajemen sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Tugurejo Provinsi Jawa Tengah sebagian besar sudah sesuai dengan pedoman. Rumah Sakit Umum Daerah Tugurejo merupakan rumah sakit pendidikan tipe B milik pemerintah Provinsi Jawa Tengah. RSUD Tugurejo memiliki instalasi penunjang non medis yaitu instalasi gizi yang menggunakan metode distribusi makanan (terpusat). Berdasarkan perhitungan WISN diketahui bahwa ketenagakerjaan di RSUD Tugurejo untuk ahli gizi food service kurang 1 orang, ahli gizi rawat inap kurang 3 orang, dan pramusaji kurang 7 orang. Penyusunan standar makanan rumah sakit meliputi identifikasi kebutuhan gizi, penyusunan standar makanan sesuai kebutuhan gizi, perencanaan bahan makanan,

pengadaan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, dan pembelian bahan makanan. Berdasarkan perhitungan foodcost rata-rata harga makanan kelas 2 dan 3 sudah sesuai dengan menggunakan konsep aliran dana subsidi silang.

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSUD Tugurejo meliputi penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, penyaluran bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pemorsian bahan makanan, dan pendistribusian bahan makanan. Uji kelaikan fisik untuk hygiene dan sanitasi di instalasi gizi Tugurejo mendapatkan skor 87 poin. Dapat dinyatakan bahwa ruang pengolahan instalasi gizi sudah dinyatakan layak untuk mendapatkan sertifikat laik hygiene sanitasi. Berdasarkan hasil uji daya terima makanan pasien dari 25 pasien, persentase uji organoleptic hedonic untuk parameter rasa sebesar 44% rasa netral, warna 44% menarik, tekstur 44% sudah sesuai, aroma 56% netral.