

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik pada Pasien Pneumonia dengan CVA + DM + Hipertensi + Hiperkolesterolemia di Rumah Sakit Umum Haji Surabaya, Uly Rifatul Mila, NIM G42140780, Tahun 2018, 110 hlm, Gizi Klinik, Politeknik Negeri Jember, dr. Arinda Lironika, M.Kes (Pembimbing I) dan Galih Purnasari, S. Gz., M.Si (Pembimbing II).

Pelayanan gizi adalah pelayanan yang meliputi porses pengkajian gizi, diagnose gizi, intervensi gizi diantaranya perencanaan bahan makanan, penyediaan makanan, penyuluhan dan edukasi, konseling gizi serta monitoring dan evaluasi gizi. Pelayanan gizi bertujuan untuk memberikan pelayanan terkait gizi kepada pasien yang dirawat inap sehingga pasien memperoleh asupan makanan sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya untuk mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan pelaporan. Penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya menggunakan sistem semi-outsourcing dimana Rumah Sakit menggunakan jasa pihak kedua yaitu CV. Tri Mustika Adi untuk melaksanakan penyelenggaraan makanan mulai dari pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan serta distribusi, dalam hal ini pihak kedua menggunakan sarana dan prasarana milik rumah sakit.

Pemesanan makanan dilakukan melalui sistem online rumah sakit yang menghubungkan dari computer di ruang rawat inap ke computer di Instalasi Gizi, sehingga pemesanan dilakukan sesuai input data dari ahli gizi di ruangan masing-masing. Anggaran biaya makan di RSUD Haji Surabaya diperhitungkan melalui rumus yang ditentukan oleh instalasi gizi. Pembelian bahan makanan digolongkan berdasarkan jenis bahan makanan seperti sayur pada pagi hari, daging dan ikan dikirim siang hari. Pemesanan bahan makanan dilakukan melalui supplier yang sudah bekerja sama dengan pihak catering / CV. Tri Mustika Adi diantaranya supplier daging dan

ikan, sayuran, air mineral, dan buah. Penerimaan bahan makanan yang dilakukan di RSUD Haji Surabaya dengan melakukan pengecekan spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan, namun dalam menentukan spesifikasi bahan makanan dilihat secara umum kondisi bahan makanan yang sudah diterima dengan menggolongkan spesifikasi bahan makanan baik atau tidak baik.

Penyimpanan bahan makanan di RSUD Haji Surabaya dibedakan menjadi 2 diantaranya penyimpanan kering dan penyimpanan basah. Penyimpanan kering diletakkan berdasarkan golongan bahan makanan, sedangkan penyimpanan bahan makanan basah dilakukan dengan menggunakan lemari pendingin dan freezer, namun pada saat pengamatan masih terdapat makanan yang disimpan dalam keadaan terbuka sehingga rentan terkontaminasi. Ruangan penyimpanan bahan makanan kering menggunakan AC dengan suhu 19-21°C. Persiapan bahan makanan dilakukan saat bahan makanan datang dari supplier langsung dicek spesifikasinya oleh ahli gizi catering kemudian dilakukan persiapan diantaranya pemotongan, pencucian dan pembersihan dari kotoran-kotoran yang menempel. Pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi dilakukan sebanyak 5 kali dimana tujuan dari pengolahan bahan makanan adalah untuk membuat makanan lebih mudah dicerna di dalam perut, membuat makanan aman untuk dimakan, meningkatkan rasa makanan yang dimasak dan memberi aroma yang lebih sedap serta meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan. Pengolahan makanan dilakukan berdasarkan makanan pokok, pengolahan lauk hewani, pengolahan lauk nabati, sayuran dan pengolahan snack. Distribusi makanan di RSUD Haji Surabaya menggunakan sistem sentralisasi dimana pembagian makanan dilakukan pada satu tempat di pusat produksi makanan secara lengkap untuk masing-masing pasien. Pengangkutan makanan dilakukan dengan menggunakan kendaraan khusus yaitu troli makanan dimana setiap jenis makanan matang ditutup dengan menggunakan plastik wrap serta isi makanan tidak penuh yaitu kurang lebih $\frac{3}{4}$ wadah makanan dan suhu makanan masih hangat.

Manajemen asuhan gizi klinik dilakukan pada pasien yang menderita stroke atau CVA dengan komplikasi diabetes melitus, hipertensi dan hiperkolesterolemia. CVA atau stroke adalah penyakit atau gangguan fungsional otak akut fokal maupun global

akibat terhambatnya peredaran darah ke otak. Gangguan peredaran darah otak berupa tersumbatnya pembuluh darah otak atau pecahnya pembuluh darah di otak. Otak yang seharusnya mendapat pasokan oksigen dan zat makanan menjadi terganggu. Kekurangan pasokan oksigen ke otak akan memunculkan kematian sel saraf (neuron). Gangguan fungsi otak ini akan memunculkan gejala stroke. Asuhan gizi pasien dilakukan dengan melakukan pengkajian gizi, selanjutnya menanyakan tentang kebiasaan makan pasien sebelum masuk rumah sakit. Hasil assessment kemudian dilakukan identifikasi pada hasil pengukuran antropometri, hasil biokimia pasien, fisik klinis dan riwayat diet serta riwayat penyakit pasien, selanjutnya diperoleh diagnosa gizi dan dilakukan perencanaan intervensi dan monitoring evaluasi kepada pasien selama 3 hari atau 9x makan. Pasien diberikan diet tim, DM III B, RG, RL sesuai dengan kebutuhan yaitu energi 1500 kkal, protein 45 gram, lemak 33,3 gram dan karbohidrat 255 gram. Konsultasi gizi dilakukan di kamar pasien dengan metode konsultasi dan tanya jawab dengan keluarga dengan materi diet diabetes melitus, rendah garam dan rendah lemak. Pasien mengalami peningkatan asupan selama 9x intervensi yang disebabkan oleh keadaan pasien yang mulai membaik. Data antropometri pasien menunjukkan bahwa pasien memiliki status gizi kurang berdasarkan pengukuran Lila yaitu 25,5 cm dengan % deviasi Lila 83%. Data biokimia pasien menunjukkan nilai BSN Puasa, 2JPP, HBA1C, LDL Cholesterol dan GDA masih diatas nilai normal. Data fisik klinis pasien tekanan darah masih belum stabil nilainya masih di atas normal.