



PEMERINTAH PROVINSI LAMPUNG
RSUD Dr. H. ABDUL MOELOEK
BADAN LAYANAN UMUM DAERAH (BLUD)
Jl. dr. Rivai No. 6 Telp. 0721 703312 Fax. 702306
Bandar Lampung 35112



Laman : <https://www.rsudam.lampungprov.go.id> Pos-el: humasrsudam23@gmail.com

STANDAR PELAYANAN
INTALASI GIZI
RSUD Dr.H.ABDUL MOELOEK PROVINSI LAMPUNG

NO.	KOMPONEN	URAIAN
1.	Dasar Hukum	<ul style="list-style-type: none">a. Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1996 Tentang Tenaga Kesehatan .b. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 26 Tahun 2013 Tentang Penyelenggaraan Pekerjaan Dan Praktik Tenaga Kerjac. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.d. Peraturan Menteri Kesehatan Republik indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
2.	Persyaratan Pelayanan	<ul style="list-style-type: none">a. Penyelenggaraan makanan dilakukan kepada pasien yang menjalani rawat inap dan pegawai tertentu di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek.b. Asuhan Gizi pasien rawat inap dilakukan kepada pasien yang menjalani rawat inap di RSUD Dr.H. Abdul Moeloek, dengan hasil skor skrining gizi >2 atau kondisi khusus.c. Konseling gizi bagi pasien rawat jalan:<ul style="list-style-type: none">a) Pasien rawat jalan yang membawa surat rujukan dari dokter di poli untuk konsultasi gizi di poliklinik gizib) Pasien rujukan dari dokter luar rumah sakit yang mendaftar dibagian pendaftaran rawat jalan dan langsung ke klinik gizi.
3.	Sistem, mekanisme, dan prosedur	<ul style="list-style-type: none">a. Permintaan makanan pasien Setiap jadwal makan petugas ruangan rawat inap menginput permintaan makanan pasien dikomputer biling sesuai dengan catatan dan rekam medis atau buku laporan perawat. Dalam daftar permintaan makan pasien berisi nama pasien, umur, kelas perawatan, jenis makanan (NB,BB,cair dan diet khusus). Jam penginputan permintaan makan pasien dibuka SIMRS mulai pukul 04.00 wib sd pukul 17.00 wib.

		<p>Jadwal penginputan permintaan :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Makan pagi : pukul 06.00 wib ✓ Makan siang : pukul 11.00 wib ✓ Makan malam : pukul 15.00 wib <p>Sebelum dilakukan penginputan setiap jadwal makan di ruang rawat inap harus membatalkan inputan sebelumnya dan penghapusan riwayat label diet/kitir oleh pihak instalasi</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Daftar permintaan makanan pasien diprint 3 x sesuai jadwal makan dan diserahkan ke pekary ruangan untuk mendapatkan pelayanan makan ✓ Permintaan makan pasien diprint 2 rangkap setiap penampilan makan yaitu instalasi gizi dan untuk ruangan rawat inap sebagai arsip. ✓ rawat inap sebagai arsip. <p>b. Permintaan makan pegawai</p> <p>Petugas ruangan membawa amprah permintaan makan/bahan makanan pegawai sesuai dengan kebutuhan. Daftar dinas atau form permintaan bahan makanan.</p> <p>Amprah dari ruangan di verifikasi oleh petugas gudang (pengeluaran bahan makanan pegawai)</p> <p>Petugas gudang melakukan pencatatan dan pelaporan sesuai dengan pengeluaran.</p>
4.	Jangka waktu penyelesaian	<p>a. Penyelenggaraan makanan terbagi dalam 3 waktu penyajian makanan utama dan 2 kali penyajian snack, yaitu:</p> <p>Jam distribusi makan di Instalasi gizi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Makan Pagi : 06.00 s/d 07.30 WIB Snack Pagi : 09.00 s/d 10.00 WIB b) Makan Siang : 11.00 s/d 12.00 WIB Snack Sore : 15.00 s/d 16.00 WIB c) Makan Malam : 16.30 s/d 18.00 WIB <p>b. Asuhan gizi bagi pasien rawat inap dilaksanakan dari pukul 09.00 WIB – 14.00 WIB</p> <p>c. Konseling gizi bagi pasien rawat jalan dilaksanakan dari pukul 09.00 WIB – 14.00 WIB</p>
5.	Biaya/tarif	<p>Mengacu pada:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. PP Nomor 12 Tahun 2013 tentang Jaminan Kesehatan Nasional b. PP Nomor 28 Tahun 2016 tentang Perubahan ketiga PP Nomor 12 tahun 2013 c. PMK Nomor 56 tahun 2016 tentang Program Jaminan Kesehatan Nasional d. PMK Nomor 64 tahun 2016 tentang Standar Tarif Jaminan Kesehatan Nasional e. Peraturan Daerah Provinsi Lampung Nomor I Tahun 2011 tentang Tarif Pelayanan Kesehatan kelas III pada RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

		f. Pergub Nomor 6 Tahun 2019 tentang Tarif Pelayanan Kesehatan Rawat Jalan, Instalasi Gawat Darurat, Kelas II, Kelas Khusus, Kelas I, Kelas Utama (VIP, VVIP A dan VVIPB) pada RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
6.	Produk pelayanan	a. Penyelenggaraan makanan pasien rawat inap dan pegawai b. Asuhan gizi rawat inap c. Konseling gizi rawat jalan
7.	Sarana Dan Prasarana, dan / atau Fasilitas	Pelayanan makanan a) Sarana : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ruang kepala Instalasi Gizi ✓ Ruang kepala Ruangan Instalasi Gizi ✓ Ruang sekretariat + kamar mandi ✓ Gudang bahan makanan kering ✓ Ruang ahli gizi ✓ Ruang mushola ✓ Ruang ganti baju pria / ruang istirahat Dinas Malam ✓ Ruang janitor/cemical ✓ Ruang piket ahli gizi ✓ Ruang aula/mahasiswa PKL + ruang makan ✓ Gudang alat ✓ Tempat loker pegawai ✓ Ruang ganti baju wanita ✓ Ruang APD ✓ Ruang penerima barang ✓ Ruang persiapan sayur, lauk, dan bumbu ✓ Kamar mandi (2 ruangan) ✓ Ruang penyimpanan arsip, dll ✓ Ruang penyimpanan bahan makanan basah ✓ Ruang penyimpanan bahan makanan kering subuh ✓ Ruang persiapan snack dan buah ✓ Dapur produksi makanan biasa dan makanan diet ✓ Dapur susu ✓ Ruang distribusi makanan b) Prasarana : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peralatan kantor : Inventaris kantor : komputer, printer, kalkulator, almari buku dan meubeler, meja, kursi, AC ✓ Peralatan Pengolahan/Produksi Makanan Terdiri dari: ketel uap, rice cooker susun 3, boiling pan, kompor besar (stove pot), kompor gas, timbangan, kulkas, chiller, freezer, rak penyimpanan barang, gas elpiji, panci, wajan, meja distribusi makanan, ban marrie, blender, gilingan daging dan alat keperluan mengolah makanan lainnya. Pelayanan Gizi Rawat Inap a) Alat ukur tinggi badan dan berat badan

		<p>b) Alat ukur lingkaran lengan atas</p> <p>c) Skinfold</p> <p>d) Pita ukur lingkaran pinggang</p> <p>Pelayanan Gizi Rawat Jalan</p> <p>Sarana :</p> <p>Ruang konseling gizi</p> <p>Prasarana :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Meja ✓ Kursi ✓ AC Split ✓ Alat ukur tinggi badan dan berat badan ✓ Alat ukur lingkaran lengan atas ✓ Food model ✓ Lemari kaca (untuk Food sample) ✓ Wastafel
8.	Kompetensi Pelaksana kompetensi	<p>a. Tenaga Dokter Gizi</p> <p>b. Tenaga Dietisien</p> <p>a) Registered Dietisien (RD) dengan kualifikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ minimal pendidikan DIV / S1 Gizi / S1 Kesehatan ✓ Teknikal Registered Dietisien (TRD) dengan kualifikasi minimal pendidikan DIII Gizi. ✓ Semua Tenaga Dietisien telah mengikuti pelatihan : <p>a. Food Service</p> <p>b. NCP (nutrition care process) basic dan advance</p> <p>c. HACCP</p> <p>d. Hygiene dan Sanitasi Makanan</p> <p>e. PIN dietetic update</p> <p>f. Nutrition and dietetic update</p> <p>b) Tenaga Administrasi dengan kualifikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Minimal Pendidikan SMA/SMEA ✓ Tenaga Produksi makanan dengan kualifikasi pendidikan SD/SMP/SMA/SMKK Tataboga
9.	Pengawasan Internal	<p>Kepala Instalasi Gizi dan Kepala Ruangan Instalasi gizi melakukan pengawasan secara periodik melalui rapat evaluasi, yaitu :</p> <p>Rapat Insidental</p> <p>Tujuan : koordinasi untuk penyelesaian masalah yang berkaitan dengan instalasi gizi di rumah sakit dan</p>

		<p>membutuhkan penyelesaian segera.</p> <p>Waktu Pelaksanaan : sewaktu-waktu</p> <p>Pertemuan Rutin Ahli Gizi</p> <p>a) Tujuan : koordinasi untuk penyelesaian masalah gizi yang ada di bagian rawat inap dan produksi</p> <p>b) Waktu pelaksanaan : 1 minggu sekali</p> <p>Rapat Bulanan</p> <p>Tujuan :</p> <p>a) Evaluasi kinerja staf selama 1 bulan dalam melaksanakan program-program instalasi gizi</p> <p>b) Evaluasi hasil pelaksanaan kegiatan instalasi gizi yang terjadi 1 bulan</p> <p>Waktu Pelaksanaan : setiap akhir bulan</p>
10.	Penanganan pengaduan, saran, dan masukan	<p>a. Website : rsudam.lampungprov.go.id</p> <p>b. Email : humasrsudam23@gmail.com</p> <p>c. Telepon : (0721)703312</p> <p>d. SMS/WA : 0821 8182 4557</p> <p>e. Pengaduan Langsung : Unit Layanan Terpadu Gedung Rawat Jalan</p> <p>f. Kotak Saran : setiap Area Publik RSUD Abdul Moeleok Provinsi Lampung.</p>
11.	Jumlah Pelaksana	<p>a. Dokter Spesialis Gizi Klinik = 1 orang</p> <p>b. Dietisien = 1 orang</p> <p>c. Nutrisionis = 17 orang</p> <p>d. Administrasi = 3 orang</p> <p>e. Tenaga Produksi Makanan = 35 orang</p>
12.	Jaminan Pelayanan	<p>a) Kebijakan Jaminan Pelayanan Publik (Kep Gub Nomor : 400.7.1 /VII.01/7.2/IV/2024)</p> <p>b) Pedoman Pelayanan Gizi</p> <p>c) Standar Operasional Prosedur (SOP)</p>
13.	Jaminan Keamanan dan Keselamatan Pelayanan	<p>Pelayanan makanan</p> <p>a) Pengawasan proses penerimaan bahan makanan</p> <p>b) Pengawasan proses persiapan</p> <p>c) Pengawasan proses pengolahan/produksi makanan</p> <p>d) Pengawasan proses distribusi</p> <p>e) Penggunaan APD</p> <p>f) Pengawasan kesesuaian SPO</p> <p>g) Pengawasan mutu makanan</p> <p>h) Setiap produk yang di hasilkan oleh instalasi gizi diberi label</p> <p>i) Sebelum di distribusikan diambil sampel makanan</p>

		<p>yang disimpan 3x 24 jam, untuk di periksa di aboratorium apabila terjadi insiden.</p> <p>j) Adanya pemeriksaan angka kuman pada makanan dan pada alat masak/makan</p> <p>k) Adanya pemeriksaan air bersih</p> <p>l) Adanya pemeriksaan rectal swab bagi pegawai penjamah makanan</p> <p>m) Adanya Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji bagi pegawai penjamah makanan</p> <p>Pelayanan gizi rawat inap Dilaksanakan oleh petugas yang kompeten</p> <p>Pelayanan gizi rawat jalan Dilaksanakan oleh petugas yang kompeten</p>
14.	Evaluasi Kinerja Pelaksana	<p>a. Evaluasi penerapan standar pelayanan ini dilakukan</p> <p>b. minimal 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun untuk</p> <p>c. selanjutnya dilakukan perbaikan untuk menjaga dan meningkatkan mutu serta kinerja pelayanan</p>



 Direktur,
dr. MUJMAN PURA, Sp.PD., K-GH., MHSM
 Pembina Utama Muda
 NIP. 19661129 199803 1 002