**LAPORAN PANUM**

**MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN (MSPM)**

**RSJD. DR. AMINO GONDOHUTOMO SEMARANG**



Disusun Oleh :

Evi Puji Rahayu (G2B217038)

Nurul Hidayah (G2B217044)

Septi Dwi Pusparani (G2B217045)

Nadia Sevtina Purwanto (G2B217047)

Efina Amanda (G2B217052)

PROGRAM STUDI S1 ILMU GIZI

FAKULTAS ILMU KEPERAWATAN DAN KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SEMARANG

2017

1. **GAMBARAN UMUM LAHAN**
2. **Gambaran Umum Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang**

Rumah Sakit Jiwa Daerah (RSJD) Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah terletak di Jalan Brigjend Sudiarto nomor 347 Semarang, Kelurahan Gemah, Kecamatan Pedurungan, Kota Semarang. RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang merupakan Rumah Sakit khusus kelas A milik Pemerintah Daerah Provinsi Jawa Tengah. RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang mempunyai luas tanah kurang lebih 60.000 m2 dengan luas bangunan + 22.349 m2 terdiri dari bangunan gedung administrasi, gedung auditorium, gedung pelayanan, gedung perawatan, gedung rehabilitasi, gedung diklat, gedung penunjang, gedung asrama, rumah dinas, mess, lapangan tenis, masjid, dan kamar jenazah.

Rumah Sakit ini memiliki tempat tidur sebanyak 366 tempat tidur. Kegiatan pelayanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang meliputi :

1. Pelayanan instalasi gawat darurat
2. Pelayanan rawat inap
3. Pelayanan rawat jalan
4. Pelayanan UPIP (Unit Pelayanan Intensif Psikiatri)
5. Pelayanan psikometri
6. Pelayanan psikologi
7. Pelayanan rehabilitasi medis
8. Pelayanan penunjang

Rumah sakit ini mempunyai Visi “Menuju Pelayanan Kesehatan Jiwa Paripurna yang Bermutu”, sedangkan misi rumash sakit :

1. Melaksanakan dan mengembangkan pelayanan kesehatan jiwa paripurna
2. Meningkatkan sarana, prasarana dan teknologi pelayanan
3. Meningkatkan profesionalisme sumber daya manusia
4. Meningkatkan peran serta masyarakat di bidang kesehatan jiwa

Tugas pokok dari RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah mempunyai tugas pokok yaitu menyelenggarakan pelayanan Rumah Sakit khususnya usaha pelayanan kesehatan jiwa dengan upaya penyembuhan, pemulihan, peningkatan, pencegahan, pelayanan rujukan, dan menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan tenaga kesehatan, penelitian dan pengembangan serta pengabdian masyarakat. Sedangkan motto dari rumah sakit yaitu aman, profesional, inovatif, dan kebersamaan.

1. **Gambaran Umum Instalasi Gizi**

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan lainnya di rumah sakit dan secara menyeluruh merupakan salah satu upaya dalam rangka meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan bagi pasien rawat inap maupun pasien rawat jalan.

Instalasi gizi rumah sakit bertanggung jawab untuk menyediakan kebutuhan makanan bagi pasien demi mempercepat penyembuhan pasien. Pasien membutuhkan nutrisi yang semestinya dan seimbang untuk dikonsumsi. Makanan dalam upaya penyembuhan penyakit berfungsi sebagai salah satu bentuk terapi, penunjang pengobatan atau tindakan medis. Instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang juga menyediakan makanan bagi pegawai rumah sakit. Pemberian ekstra *fooding* diberikan kepada pegawai yang memiliki resiko tinggi terhadap penurunan imunitas (daya tahan tubuh).

Pelayanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit merupakan bagian dari pelayanan rumah sakit. Pengorganisasian Pelayanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang bertujuan untuk mengatur struktur dan pembagian tugas pada masing-masing bagian. Salah satu tugas ahli gizi dan staf instalasi gizi adalah menjamin bahwa makanan yang diberikan aman untuk dikonsumsi.

Instalasi gizi dipimpin oleh seorang kepala (Ka) yang bertanggung jawab langsung kepada direktur melalui wakil direktur pelayanan medis. Kepala instalasi gizi dalam melakukan pelayanan gizi dibantu oleh beberapa unit yaitu antara lain unit pengadaan, unit pelayanan gizi rawat inap, unit penyuluhan dan konsultasi gizi.

1. **Gambaran umum pihak rekanan**

Pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah spesifikasi/kualitas bahan makanan sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku di institusi yang bersangkutan. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar (PGRS,2013). Pengadaan bahan makanan dalam hal pembelian bahan makanan dilakukan dengan cara penunjukkan langsung oleh panitia pengadaan barang dan jasa. Sistem pembelian bahan makanan yang dilakukan dengan cara pembelian langsung/*Open Market of Buying*.

1. **Manajemen penyelenggaraan makanan**

a. Pengorganisasian

1) Struktur organisasi

Struktur organisasi instalasi gizi adalah tipe fungsional, dimana setiap bagian kegiatan mempunyai pengawasan masing-masing.Struktur organisasi instalasi gizi dapat dilihat pada Gambar 1.

**STRUKTUR ORGANISASI INSTALASI GIZI RSJD Dr. AMINO GONDOHUTOMO SEMARANG**

KONSELING RUANGAN

Sri Agustini, SST

Sri Subiyati, S.Gz

Nursami R, SST

ADMINISTRASI

Santoso, AMG

Nurrochim

PENGOLAHAN DAN DISTRIBUSI

Tri Rahayuningsih, SST

Uswatun Chasanah, S.Gz

LOGISTIK

Hartutik, AMG

Wiyarsih

KEPALA INSTALASI GIZI

Suroyo, SST

PRAMUBOGA

Hanik Fuaidah

Safuan

Muhamat Yaini

Sanita

Sentot Ismiyanto

Abdul Latif

Rohman Ardiantoro

Hartanto Widyananda

Andana Maulana

Mahmudi A

Mahmudi B

Nurrochim

Ahmad Subakir

Sri Ariani

Umiyati

Romadhona CP

Muhammad Fauzi

Sucipto

Tri Gutomo

Jiwo Guntoro

Andri Septiawan

Muhammad Amrun

Zulfa Apriana

Gilang Ady Saputra

(*Sumber : RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah*)

Gambar 1.Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo

1. Ka Instalasi Gizi

Uraian tugas :

* Mengendalikan dan mengawasi proses penyelenggaraan pelayanan gizi rumah sakit mulai dari perencanaan menu, persiapan sampai pendistribusian, mencakup aspek dietetik dan non dietetik
* Melaksanakan koordinasi dan evaluasi kerja staf gizi
* Melaksanankan penelitian dan pengembangan
* Menghitung kebutuhan anggaran belanja dengan menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu yang telah disusun
* Menyusun indeks harga makanan dengan cara melakukan survey harga bahan makanan di pasar.
* Menyusun perencanaan dan pelayanan gizi
* Menyusun rencana evaluasi pelayanan gizi
* Melakukan pengawasan dan pengendalian
* Melaksakan pemantauan
* Melakukan tugas dinas lain atas perintah atasan langsung
* Membuat laporan

1. Konseling ruangan

Uraian tugas :

* Melaksanankan konsultasi gizi di ruang rawat inap dan rawat jalan
* Melakukan assessment gizi pada pasien rawat inap
* Melakasanakan konseling gizi
* Melakukan koordinasi dengan perawat

1. Ahli gizi

Uraian tugas :

* Kelancaran proses penyelenggaraan makanan penderita rawat inap
* Membuat rekap jumlah dan macam penderita menurut jenis makanan
* Kebenaran standar diet pasien
* Kebenaratan dan ketepatan laporan kegiatan

1. Logistik

Uraian tugas :

* Melaksanakan administrasi gudang logistik dalam menerima dan mengeluarkan barang
* Mencatat dan menerima barang dari panitia yang diketahuai Ka. Instalasi Gizi
* Mencatat pangeluaran dan pemasukan bahan makanan ke dalam kartu bahan makanan (kartu stok).
* Mengeluarkan bahan makanan yang dipesan oleh dietesien sepengetahuan ka. Instalasi gizi
* Merekap pemasukan dan pengeluaran bahan makanna dalam satu bulan sebagai bahan laporan kepada Ka. Instalasi Gizi
* Melakukan persiapan, pengolahan, dan distribusi

1. Administrasi

Uraian tugas :

* Mempersiapkan alat-alat untuk kebersihan, APD dan peralatan yang dibutuhkan dalam penyelenggaraan makanan
* Mencatat dan melaporkan pengeluaran alat-alat untuk kebersihan, APD dan peralatan yang dibutuhkan dalam penyelenggaraan makanan
* Mencatat dan melaporkan seluruh administrasi yang ada di instalasi gizi

1. Pengolahan dan distribusi

Uraian tugas :

* Melaksanakan proses penyelenggaraan pelayanan gizi rumah sakit
* Membantu mempersiapkan bahan makanan yang akan dimasak atau diolah sesuai dengan menu di hari tersebut, kemudian memasak atau mengolah sesuai dengan standart bumbu
* Menghidangkan makanan sesuai menu ke alat makan dan memasukkan kedalam kereta makan kemudian mendistribusikan ke ruang rawat inap
* Membereskan peralatan masak dan menjaga kebersihan ruangan

1. Pramuboga

Uraian tugas :

* Melaksanakan proses penyelenggaraan pelayanan makanan rumah sakit.
* Menyiapkan bahan makanan yang akan dimasak/diolah sesuai menu di hari tersebut kemudian memasak/mengolah sesuai dengan standart bumbu/masakan.
* Menghidangkan makanan sesuai menu ke alat makan dan memasukkan ke dalam kereta makan kemudian mendistribusikan ke ruang rawat inap.
* Mengambil alat-alat makan yang kotor dari ruang rawap inap yang digunakan oleh pasien untuk dibawa ke instalasi gizi dicuci kemudian disimpan.
* Membereskan peralatan masak dan menjaga kebersihan ruangan.
* Membersihkan alat makan dan alat masak serta menempatkan di ruang pembagian makanan.

1. Ketenagaan

Pelayanan gizi di rumah sakit dibutuhkan tenaga gizi, tenaga boga, logistik, tenaga administasi, dan tenaga lainnya. Jumlah tenaga kerja yang ada di instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo yaitu 33 orang. Jumlah tenaga kerja menurut jenjang pendidikan di instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah adalah sebagai berikut :

**Tabel 1. Jumlah Tenaga Kerja menurut Jenjang Pendidikan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pendidikan** | **Jabatan** | **Jumlah Tenaga** | | **Jumlah** |
| **PNS** | **Non PNS** |
| S1/D4 | Ahli gizi | 7 | 0 | 7 orang |
| D3 | Ahli gizi | 2 | 0 | 2 orang |
| SMA/Sederajat | Penjamah makanan | 3 | 17 | 20 orang |
| SMP/Sederajat | Penjamah makanan | 2 | 0 | 2 orang |
| SD/Sederajat | Penjamah makanan | 0 | 2 | 2 orang |
| **Total** |  |  |  | **33 orang** |

*Sumber : Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah*

Pembagian tugas tenaga kerja dibagian penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah meliputi :

Ka. Instalasi : 1 orang

Konseling ruangan : 3 orang

Pengawas produksi : 2 orang

Administrasi : 2 orang

Logistik : 2 orang

Pramuboga dan pramusaji : 24 orang

Tenaga pramuboga dan pramusaji masih merangkap dikarenakan sumber daya manusia yang masih kurang sehingga jam istirahat untuk tenaga pramuboga dan pramusaji hampir tidak ada. Hal ini berdampak pada proses pelayanan gizi yang kurang optimal untuk pasien.

* 1. Bentuk Penyelenggaraan Makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo

Penyelenggaraan makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah dengan menggunakan sistem swakakelola, instalasi gizi bertanggung jawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Dalam sistem ini seluruh sumber daya yang diperlukan (tenaga, dana, metode, sarana dan prasarana) disediakan oleh pihak Rumah Sakit.

* 1. Kegiatan Penyelenggaran Makanan

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (PGRS, 2013).

1. Perencanaan
   * + - 1. Perencanaan kebutuhan bahan makanan

Perencanaan merupakan serangkaian kegiatan menetapkan ,acam, jumlah, dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun watu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit.Tujuannya tersedia taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit (PGRS, 2013). Tujuan dari penyelenggaraan makan dibagian instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah adalah tercapainya kualitas dan cita rasa makanan untuk mencapai status kesehatan yang optimal.

Jumlah pasien mempengaruhi pelayanan makanan di instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah. Hal ini dipengaruhi dengan jumlah pasien yang tidak sama setiap bulannya. Sebagai gambaran jumlah pasien pada bulan Januari-Juli 2018:

Januari : 7.755 pasien

Februari : 7.818 pasien

Maret : 8.479 pasien

April : 8.495 pasien

Mei : 8.068 pasien

Juni : 6.400 pasien

Juli : 8.151 pasien

Total : 55.166 pasien

* + - * 1. Perencanaan anggaran belanja

Perencanaan anggaran belanja bahan makan merupakan suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani. Tujuan perencanaan anggaran belanja bahan makanan adalah tersedianya rancangan anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani sesuai dengan standar yang ditetapkan (PGRS, 2013).

Perencanaan anggaran untuk penyelenggaraan makanan banyak dipengaruhi oleh jumlah pasien yang ada, karena setiap tahun jumlah pasien selalu berubah. Perencanaan anggaran tersebut juga berdasarkan harga bahan makanan melalui survey pasar dan kemudian dirata-rata. Pengusulan perencanaan anggaran dalam satu tahun dilakukan oleh instalasi gizi diteruskan kepada bagian kasi penunjang medis non diagnostik selanjutnya ke bagian kabid pelayanan perawatan kemudian kepada wakil direktur pelayanan medis yang akan diserahkan kepada direktur rumah sakit dan kemudian diserahkan kepada pemerintah daerah. Dana yang diterima disesuaikan dengan dana yang ditetapkan oleh anggaran APBD Provinsi setiap tahunnya. Dana yang tidak sesuai dikembalikan pada instalasi gizi kemudian diperbaiki dan diajukan kembali. Apabila dana yang diterima tidak mencukupi maka pada pertengahan tahun mengajukan anggaran kembali.

c. Perencanaan menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu dengan gizi seimbang yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan dan gizi pasien dengan tujuan tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada di instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah dalam kurun waktu tertentu. RSJD Dr. Amino Gondohutomo dibedakan antara VIP, Kelas I, Kelas II, dan Kelas III. Pada kelas VIP terdiri dari 3x makanan utama dan 2x snack. Pada kelas I, II, III terdiri dari 3x makan utama dan 1x snack. Perencanaan menu dibuat dengan memperhatikan standart porsi, standart resep, standart bumbu, dan siklus.

* Standart porsi

Standart porsi merupakan acuan jumlah porsi yang akan disajikan pada sekali makan atau persaji yang berdasarkan makaanan penukar pada masing – masing jenis bahan makanan yaitu karbohidrat, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah – buahan, dan minyak.

Standart porsi berfungsi untuk mengetahui jumlah untuk mengetahui jumlah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap sajian. Standart porsi digunakan untuk memudahkan pemberian diit sesuai dengan kebutuhan gizi pasien.

* Standart resep

Standart resep adalah komposisi bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai resep dengan menggunakan alat pengolahan dan suhu yang tepat

* Standart bumbu

Standart bumbu adalah rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep masakan

* Siklus menu

Siklus menu adalah satu set menu 10 hari yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilakasanakan dalam kurun waktu tertentu. RSJD Dr. Amino Gondohutomo menggunakan siklus 10 hari, untuk tanggal 31 menggunakan siklus menu hari ke 6. Siklus menu diganti atau dievaluasi setiap 6 bulan sekali dengan melihat dari hasil evaluasi bulanan dan *Comstock*.

* Standart menu

Standart menu adalah susunan bahan makanan yang digunakan berdasarkan jenis makanan. Standart menu diit yang di RSJD Dr. Amino Gondohutomo yaitu tinggi energi tinggi protein, diit diabetus mellitus, diit rendah garam.

1. Pengadaan bahan makanan

Pengadaan bahan makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang meliputi : spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanana, pemesanana dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanana bahan makanan, persiapan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, dan distribusi makanan

* + - * 1. Spesifikasi bahan makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah standart bahan makanan yang ditetapkan oleh kepala instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan dna kualitas bahan makanan.

* 1. Perhitungan harga makanan

Perhitungan harga makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo berdasarkan indeks makan pasien tahun 2018 untuk kelas VIP sebesar Rp 53.900,00, untuk kelas I sebesar Rp 41.200,00, untuk kelas II Rp 30.400,00, dan untuk kelas III sebesar Rp 30.400,00

Tabel 2. Indeks Makan Pasien Kelas VIP RSJD Dr. Amino Gondohutomo

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Makan** | **Satuan** | **Banyak** | **Harga Satuan** | |
| Makan pagi | Porsi | 1 x perhari | Rp | 15.600,00 |
| Makan siang | Porsi | 1 x perhari | Rp | 16.000,00 |
| Snack | Porsi | 2 x perhari | Rp | 7.700,00 |
| Makan malam | Porsi | 1 x perhari | Rp | 14.600,00 |
| **Jumlah** | | | **Rp** | **53.900,00** |

*Sumber : Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah*

Tabel 3. Indeks Makan Pasien Kelas I RSJD Dr. Amino Gondohutomo

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Makan** | **Satuan** | **Banyak** | **Harga Satuan** | |
| Makan pagi | Porsi | 1 x perhari | Rp | 11.800,00 |
| Makan siang | Porsi | 1 x perhari | Rp | 10.900,00 |
| Snack | Porsi | 2 x perhari | Rp | 7.700,00 |
| Makan malam | Porsi | 1 x perhari | Rp | 10.800,00 |
| **Jumlah** | | | **Rp** | **41.200,00** |

*Sumber : Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah*

Tabel 4. Indeks Makan Pasien Kelas II RSJD Dr. Amino Gondohutomo

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Makan** | **Satuan** | **Banyak** | **Harga Satuan** | |
| Makan pagi | Porsi | 1 x perhari | Rp | 8.800,00 |
| Makan siang | Porsi | 1 x perhari | Rp | 9.300,00 |
| Snack | Porsi | 1 x perhari | Rp | 3.000,00 |
| Makan malam | Porsi | 1 x perhari | Rp | 9.300,00 |
| **Jumlah** | | | **Rp** | **30.400,00** |

*Sumber : Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah*

Tabel 5. Indeks Makan Pasien Kelas III RSJD Dr. Amino Gondohutomo

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Makan** | **Satuan** | **Banyak** | **Harga Satuan** | |
| Makan pagi | Porsi | 1 x perhari | Rp | 9.300,00 |
| Makan siang | Porsi | 1 x perhari | Rp | 9.300,00 |
| Snack | Porsi | 1 x perhari | Rp | 2.500,00 |
| Makan malam | Porsi | 1 x perhari | Rp | 9.300,00 |
| **Jumlah** | | | **Rp** | **30.400,00** |

*Sumber : Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah*

* 1. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

1. Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan adalah penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang dilayani, sesuai periode pemesan yang ditetapkan. Tujuan dari kegiatan ini adalah tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan menu, waktu pemesanan, standar porsi bahan makanan dan spesifikasi yang ditetapkan (PGRS,2013). Pemesanan dapat dilakukan sesuai dengan kurun waktu tertentu (harian, mingguan atau bulanan). Adapun persyaratan yang dibutuhkan untuk pelaksanaan pemesanan bahan makanan ini adalah :

1. Adanya kebijakan Rumah Sakit tentang prosedur pengadaan bahan makanan
2. Adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan, atau satu tahun)
3. Adanya spesifikasi bahan makanan
4. Adanya daftar pesanan bahan makanan untuk 1 periode menu.
5. Tersedia dana untuk bahan makanan (PGRS, 2013).

Menurut PGRS, 2013 langkah pemesanan bahan makanan yang pertama yaitu menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering. Kedua yaitu rekapitulasi kebutuhan bahan makanan dengan cara mengalikan standar porsi dengan jumlah konsumen atau pasien kali kurun waktu pemesanan.

Di Instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo pemesanan bahan makanan sudah sesuai dengan persyaratan pada PGRS, 2013 yaitu tersedianya spesifikasi bahan makanan dan disimpan oleh ahli gizi. Spesifikasi tersebut digunakan sebagai acuan dalam penerimaan bahan makanan. Tersedia menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan untuk periode tertentu. Penyusunan menu dilakukan setiap 1 tahun sekali dan digunakan sebagai dasar dalam perolehan dana untuk pembelian bahan makanan. Anggaran dana tersebut berasal dari APBD Provinsi Jawa Tengah. Bahan makanan yang akan di pesan direkap pada form pemesanan bahan makanan kemudian diserahkan kepada rekanan.

Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo melakukan pemesanan bahan makanan basah maupun kering melalui rekanan yang sudah bekerjasama yaitu CV Srikandi. Bahan makanan basah dipesan satu hari sebelum bahan makanan tersebut digunakan, sedangkan untuk bahan makanan kering akan dilakukan pemesanan apabila stok gudang sudah 25% dari kebutuhan bahan makanan dalam 1 bulan. Dalam melakukan pemesanan bahan makanan, ahli gizi merekap kebutuhan bahan makanan berdasarkan standar porsi dan jumlah pasien kedalam form permintaan bahan makanan. Hasil perkalian tersebut di tambah 10% dari total bahan yang diperlukan. Tujuan penambahan bahan makanan tersebut sebagai stok apabila terdapat penambahan jumlah pasien. Form permintaan bahan makanan tersebut di serahkan kepada rekanan satu hari sebelum bahan makanan tersebut digunakan. Pada hari berikutnya form dari rekanan tersebut beserta bahan makanan yang dipesan diserahkan kepada ahli gizi untuk diperiksa.

1. Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah spesifikasi/kualitas bahan makanan sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku di institusi yang bersangkutan. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar. Sistem pembelian bahan makanan dapat dilakukan dengan beberapa cara salah satunya dengan pembelian langsung (PGRS,2013).

Sistem pembelian bahan makanan yang dilakukan oleh rekanan yaitu bahan makanan basah dan kering dibeli langsung ke pasar.

1. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang dan spesifikasi yang telah ditetapkan, serta waktu penerimaannya. Tujuan penerimaan bahan makanan sesuai dengan bahan pesanan, waktu pesan dan spesifikasi yang ditetapkan. Persyaratan penerimaan bahan makanan yaitu tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan di terima pada waktu tertentu. Syarat lainnya yaitu tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan (PGRS,2013).

Langkah penerimaan bahan makanan menurut PGRS, 2013 yaitu pertama, bahan makanan diperiksa, sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan. Kedua, bahan makanan di kirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung diserahkan ke bagian persiapan bahan makanan.

Penerimaan bahan makanan di Instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo telah sesuai dengan persyaratan dan langkah penerimaan bahan pada PGRS, 2013. Bahan makanan yang di terima di periksa sesuai dengan pesanan yang tertulis pada form permintaan bahan makanan. Bahan yang diterima dilihat kualitasnya untuk dibandingkan dengan spesifikasi bahan makanan. Bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan, akan dikembalikan kepada rekanan dan akan diganti dengan bahan makanan sama yang sesuai spesifikasi yang ditetapkan. Bahan makanan yang sesuai spesifikasi kemudian ditimbang, dihitung jumlah dan beratnya oleh petugas penerimaan dengan mengisi surat pengiriman barang sesuai dengan jenis barang yang diterima untuk memudahkan pengecekan barang tersebut. Apabila jumlah bahan makanan kurang dari permintaan maka keluhan tersebut disampaikan kepada pihak rekanan untuk dimintakan kekurangannya.

Penerimaan bahan makanan yang ada di RSJD Dr. Amino Gondohutomo terdiri dari dua macam, yaitu penerimaan bahan makanan basah dan bahan makanan kering. Penerimaan bahan makanan basah dilakukan antara pukul 07.00 - 08.00 WIB sedangkan penerimaan makanan kering tidak terikat waktu sesuai kebutuhan.

1. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar digudang penyimpanan bahan makanan kering dan dingin/beku. Tujuan penyimpanan bahan makanan menurut PGRS, 2013 yaitu tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.

Persyaratan penyimpanan bahan makanan yaitu :

Adanya ruang penyimpanan bahan makanan segar dan bahan makanan kering.

Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan.

Tersedianya kartu stok bahan makanan/ buku catatan keluar masuk bahan makanan.

Langkah penyimpanan bahan makanan yaitu :

1. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat di terima segera di bawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin.
2. Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah di timbang dan diperiksa oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat di bawa ke ruang persiapan bahan makanan (PGRS, 2013).

Di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo terdapat gudang penyimpanan untuk bahan makanan kering, bahan makanan basah dan produk susu. Penyimpanan bahan makanan yang ada sudah meminimalkan risiko kontaminasi mengacu pada Standar Depkes RI tentang Penyehatan Makanan/Minuman. Dalam Seri Sanitasi Rumah Sakit. Ditjen PPM & PLP dan Ditjen Yanmed, Depkes RI, Jakarta, 1988. Di instalasi gizi penyimpanan bahan telah sesuai persyaratan pada PGRS 2013, yaitu sudah tersedia ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering yang ditempatkan diruangan yang terpisah kecuali penyimpanan susu dan daging beku yang masih terletak pada ruangan yang sama. Tersedia kartu stok bahan makanan dan telah di lengkapi termometer suhu. Bahan makanan segar, kering maupun produk enteral dikeluarkan berdasarkan sistem FIFO.

Penyimpanan bahan makanan segar/basah

Bahan makanan segar/basah disimpan pada *chiller* dan *freezer.* Ayam, daging, ikan disimpan didalam *freezer*. Sayuran dan buah yang tidak langsung diolah disimpan didalam chiller. Sebelum bahan makanan di simpan di dalam ruang penyimpanan basah (chiller maupun freezer) terlebih dahulu di cuci di bawah air mengalir. Setelah dicuci, bahan makanan tersebut ditiriskan kemudian di bungkus plastik atau kertas timah. Hal tersebut dilakukan supaya bahan makanan tersebut sudah bersih dan siap digunakan apabila akan digunakan. Freezer maupun chiller telah dilengkapi dengan termometer sehingga monitoring suhu dapat dilakukan dengan baik. Suhu pada freezer dan chiller di cek dua kali dalam sehari kemudian di rekap dalam form pemantauan suhu. Suhu dan lama penyimpanan bahan makanan segar dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Segar**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Jenis Bahan Makanan** | **Lama Waktu Penyimpanan** | | |
| **< 3 hari** | **≤ 1 minggu** | **>1 minggu** |
| 1 | Daging, Ikan, Udang dan hasil olahnya | -5⁰C s.d 0⁰C | -10⁰C s.d -50⁰C | < 10⁰C |
| 2 | Telur, Buah dan hasil olahnya | 5⁰C s.d 7⁰C | -5⁰C s.d 0⁰C | < -5⁰C |
| 3 | Sayur, Buah dan Minuman | 10⁰C | 10⁰C | 10⁰C |
| 4 | Tepung dan Biji-Bijian | 25⁰C | 25⁰C | 25⁰C |

Penyimpanan bahan makanan kering

Pada gudang bahan makanan kering digunakan untuk menyimpan bumbu-bumbu kering, mie, kacang hijau, kecap, minyak, dan lainnya. Semua bahan makanan yang di simpan tertutup rapat, bungkus tidak bocor dan diletakkan secara teratur di atas rak sedangkan beras di letakkan di atas meja panjang. Rak penyimpanan yang ada pada gudang kering penempatannya telah sesuai peraturan PGRS 2013 yaitu jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit. Semua lubang tertutup, ventilasi dilapisi kasa dan terdapat alat perangkap tikus. Pada gudang penyimpanan bahan makanan kering sudah terdapat AC dan alat pengukur suhu ruangan (termometer). Suhu pada ruang penyimpanan bahan makanan kering berkisar antara 19 -210C namun alat pengukur kelembapan belum tersedia. Pengukuran kelembapan ruangan dilakukan setiap 6 bulan sekali berdasarkan program IPRS. Gudang tersebut dibersihkan secara periodik 2x sehari.

Penyimpanan produk enteral

Produk enteral diletakkan didalam lemari khusus. Cara penyimpanan produk nteral yaitu :

1. Petugas gudang logistik gizi menerima bahan makanan enteral dan memeriksa (jumlah, jenis, spesifikasi dan lainnya) oleh panitia pemeriksa penerima barang.
2. Petugas gudang logistik gizi menyimpan sesuai dengan rekomendasi pabrik.
3. Petugas gudang logistik mengeluarkan produk makanan enteral sesuai dengan tanggal expired terdekat *(FIFO).*
4. Penggunaan produk enteral dari gudang logistik dilakukan dengan pengecekan ulang mengenai keadaan fisik, dan tanggal *expired* nya.
5. Penyaluran bahan makanan

Menurut PGRS, 2013 penyaluran bahan makanan adalah tata cara mendistribuskan bahan makanan berdasarkan permintaan dari unit kerja pengolahan makanan. Tujuannya yaitu tersedianya bahan makanan siap pakai dengan jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan pesanan dan waktu yang diperlukan. Persyaratan penyaluran bahan makanan yaitu adanya bon permintaan bahan makanan dan tersedia kartu stok/ buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Sistem penyaluran bahan makanan di instalasi gizi RSJD Dr Amino Gondohutomo sudah sesuai dengan persyaratan yang ada di PGRS 2013. Dalam penyaluran kebutuhan bahan makanan menggunakan daftar permintaan makanan pasien dan pegawai yang dibuat oleh dietesien dan diketahui oleh kepala instalasi kemudian diserahkan kepada petugas gudang logistik. Petugas gudang menyiapkan bahan makanan yang diperlukan. Bahan makanan yang akan digunakan ditimbang dan dicatat pada buku keluar masuk bahan makanan. Bahan makanan yang akan digunakan untuk makan siang disiapkan pada pagi hari sekitar pukul 07.30 – 09.00 WIB. Sedangkan makan sore dan pagi disiapkan pada siang hari dan diletakkan di dalam troli. Bahan makanan yang keluar di catat pada kartu stok bahan makanan. Dalam menyalurkan bahan makanan dari gudang ke ruang persiapan, petugas membuat tanda terima pengiriman barang yang diserahkan kepada pramuboga. Tanda terima pengiriman barang digunakan sebagai bukti bahwa barang yang diserahkan telah sesuai dengan kebutuhan.

1. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyiangi, meracik, dsb) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani. Menurut PGRS, 2013 persyaratan persiapan bahan makanan yaitu tersedinya bahan makanan yang akan dipersiapkan, tersedia tempat dan peralatan persiapan, tersedia prosedur tetap persiapan, tersedia standar porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan.

Persiapan bahan makanan di instalasi gizi RSJD Dr Amino Gondohutomo telah sesuai persyaratan PGRS 2013. Persiapan tersebut dilakukan di ruang persiapan bahan makanan. Adapun prosedur dalam persiapan bahan makanan adalah sebagai berikut :

1. Persiapan bahan makanan dilakukan pada pagi, siang dan sore hari .
2. Sebelum melakukan persiapan petugas diwajibkan mencuci tangan terlebih dahulu dengan air mengalir
3. Dalam melakukan persiapan semua petugas harus memakai Alat Pelindung Diri (APD) : celemek, topi, masker, sandal dari karet.
4. Persiapan bumbu dilakukan pagi hari.
5. Bahan makanan dipersiapkan /diracik oleh petugas sesuai ketentuan dan menu yang dimasak saat itu.
6. Petugas yang dinas subuh dan dinas pagi meracik dan mempersiapkan bahan makanan untuk mempersiapkan makan siang.
7. Petugas yang dinas siang meracik dan mempersiapkan bahan makanan untuk mempersiapkan makan sore dan pagi harinya.
8. Bumbu masakan untuk pagi, siang dan sore dibuat oleh petugas yang dinas pagi.
9. Bahan makanan untuk diet khusus dipersiapkan oleh Nutrisionis.

Persiapan bahan makanan untuk makan siang dimulai sekitar pukul 08.00 WIB. Bahan makanan segar di cuci dengan air mengalir, tempat pencucian sayur dan buah terpisah dengan tempat pencucian daging, unggas dan ikan. Tujuan pemisahan tempat pencucian tersebut yaitu untuk meminimalisir kontaminasi antar bahan makanan. Setelah pencucian, bahan makanan tersebut ditiriskan dan di potong sesuai dengan standar porsi dan standar resep. Untuk buah dan sayur yang tidak segera digunakan, setelah diriskan bahan tersebut di masukkan ke dalam chiller.

Persiapan daging, unggas atau ikan segar di cuci terlebih dahulu kemudian di potong sesuai dengan standar porsi. Standar prosi untuk daging ayam 65 gram, ikan 75 -100 gram, daging sapi 45-50 gram. Persiapan daging beku, diawali dengan *thawing. Thawing* dilakukan dengan cara perendaman pada air hangat kemudian ditiriskan. Setelah itu di salurkan ke ruang pengolahan.

Persiapan bumbu masakan diracik sesuai standar resep dan standar bumbu yang ditetapkan. Persiapan bumbu dilakukan pada pagi hari untuk makan siang, makan sore dan makan pagi berikutnya.

Kekurangan dari proses persiapan bahan yaitu pisau dan talenan untuk pemotongan sayur, buah maupun daging, ikan dan unggas tidak dibedakan. Hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi silang antara bahan makanan dan alat. Selain itu, proses persiapan makanan enteral belum dilakukan pada ruangan khusus namun dilakukan di meja penyimpanan sampel makanan.

1. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan menurut prosedur yang ditentukan dengan menambahkan bumbu standar menurut resep, jumlah klien, serta perlakuan spesial yaitu pemasakan dengan air, lemak, pemanasan dalam rangka mewujudkan masakan dengan cita rasa yang tinggi (Mukrie,1990).

Tujuan pengolahan bahan makanan adalah :

1. Mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan
2. Meningkatkan nilai cerna
3. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan (kualitas makanan)
4. Bebas dari bahan potensial dan zat yang berbahaya bagi tubuh

Proses pengolahan oleh petugas dapat dibagi menjadi 2 shift, dimana 1 shiftnya terdiri dari 7 orang. Shift pagi dibagi 2 kloter masuk (jam 05.00-12.00 WIB sebanyak 5 orang dan jam 06.30-13.30 WIB sebanyak 4 orang). Shift siang masuk jam 12.00-19.00 WIB sebanyak 9 orang. Dari 8 orang tersebut merangkap sebagai pramuboga dan pramusaji serta 1 orang ahli gizi yang sebagai pengawas

Pengolahan bahan makanan yang akan diolah dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dipotong-potong dengan beberapa teknik pengolahan yaitu di rebus, di kukus, di tumis, dan di goreng.

Pengolahan dilakukan dengan pembagian waktu sebagai berikut :

* + - 1. Makan pagi diolah mulai pukul 05.00-06.00 WIB
      2. Makan siang diolah mulai pukul 08.30-10.30 WIB
      3. Makan malam diolah mulai pukul 14.00-15.30 WIB.

Di dalam proses memasak sesuai dengan menu dan siklus menu. Bahan makanan yang membutuhkan proses pemasakan lebih lama dimasukkan terlebih dahulu. Untuk bahan makanan yang mudah masak dimasukkan terakhir.

Dalam proses memasak daging di RSJD Dr. Amino Gondohutomo menggunakan presto selama 15 menit tujuannya agar menghemat waktu dan membuat daging cepat empuk. Proses memasak nasi menggunakan *rice cooker* berbahan baja lain. Untuk proses penggorengan, tergantung pada lauk hewani dan nabati yang dimasak.

Setelah bahan makanan matang siap diporsi sesuai dengan standar porsi. Nasi setelah dicetak di *wrapping* (VIP, I, II), sayur dan lauk di *wrapping* (VIP), sayur dan lauk di plato (I, II). Nasi, sayur, dan lauk di plato (III) lalu disimpan dikereta makan dan siap untuk didistribusikan.

1. Distribusi Makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Tujuannya konsumen/pasien mendapat makanan sesuai diit dan ketentuan yang berlaku. Distribusi makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo memakai sistem sentralisasi yaitu sistem yang dipusatkan (sentralisasi) dimana makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan diruang produksi makanan. Dalam distribusi makanan ke ruangan, makanan dimasukkan dan ditata dalam troli bersih dan tertutup sesuai bangsal. Distribusi makanan ke ruangan sesuai permintaan dan dicatat pada buku distribusi makanan.

1. Hygiene Tenaga Penjamah Makanan

Keamanan dan sanitasi makanan disebuah rumah sakit merupakan upaya untuk mengendalikan kontaminasi makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, pemorsian, pendistribusian, sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk di konsumsi oleh pasien. Menurut permenkes RI nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi, rumah sakit termasuk dalam golongan B. Keadaan hygiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaran makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo berdasarkan hasil checklist untuk menilai kelayakan hygiene dan sanitasi dari berbagai segi seperti lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi.

Fasilitas air bersih sudah mencakupi dan air yang digunakan tidak berbau dan tidak berwarna. Pada proses pembuangan air limbah mengalir dengan lancar dan saluran tertutup, akan tetapi di instalasi gizi Instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo belum terdapat *grease trap*.

Instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo secara berkala melakukan pengecekan sanitasi terhadap air minum dan air bersih terbebas dari bakteri *Eschericia coli,* dan melakukan pengujian *rectal swab* pegawai instalasi gizi dengan hasil *negative* bakteri *salamonella*, serta melakukan tes kesehatan setiap 6 bulan sekali.

Kesadaran mengenai hygiene penjamah makanan di instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo masih kurang. Penjamah makanan masih menggunakan perhiasan saat pengolahan, tidak melakukan cuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, tidak melakukan cuci tangan sebelum menjamah peralatan dan sesudah berjabat tangan, hal ini dapat mengakibatkan kontaminasi terhadap makanan yang akan didistribusikan kepada pasien.

1. Evaluasi

Evaluasi merupakan salah satu implementasi fungsi manajemen untuk menilai pelaksanaan kegiatan sesuai dengan rencana dan kebijaksanaan yang disusun Instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo melakukan evaluasi terhadap system pengadaan makanan satu bulan sekali, dan untuk evaluasi penerimaan bahan makanan dilakukan setiap hari.

1. Pencataan dan Pelaporan

Pencatatan dan pelaporan merupakan suatu kegiatan untuk memantau dan menilai pencapaian indicator yang telah ditetapkan. Instalasi gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo melakukan pencatatan dan pelaopran pengadaan makanan meliputi:

* 1. Pencatatan dan pelaporan pengadaan makanan:
     1. Formulir pemesanan bahan makanan setiap hari kepada rekanan
     2. Pencatatan penerimaan bahan makanan yang diterima setiap hari oleh ahli gizi
     3. Pencatatan sisa bahan makanan kering dan basah. Bahan makanan kering jika tersisa 25% akan mengadakan pemesanan lagi
     4. Pencatatan pemakain dan stok bahan makanan setiap hari
  2. Pencatatan dan pelaporan penyelenggaraan makanan
     1. Pencatatan laporan pasien baru atau yang berdiet khusus
     2. Pencatatan laporan pasien baru makanan biasa
     3. Pencatatan laporan pergantian diet pasien
     4. Laporan jumlah pasien pada pagi hari di setiap harinya

1. **IDENTIFIKASI MASALAH**
2. Analisis Situasi (SWOT)

Analisis situasi yang dilakukan dengan menggunakan S.W.O.T dari permasalahan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel x. Analisis Situasi menggunakan S.W.O.T

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ***Strength* (Kekuatan)** | 1. ***Weakness* (Kelemahan)** |
| 1. Merupakan Rumah Sakit (Tipe A) milik pemerintah Provinsi Jawa Tengah 2. Program terencana dengan baik 3. Memiliki Instalasi Gizi yang cukup memadai | 1. Tenaga pramuboga dan pramusaji di instalasi gizi masih kurang memperhatikan mengenai hygiene penjamah makanan (contohnya: kegiatan cuci tangan dan perilaku hygiene penjamah makanan di ruang pengolahan) 2. Tenaga pramuboga dan pramusaji masih kurang 3. Alur kerja belum efisien (alur penerimaan bahan makanan hingga distribusi makanan) 4. Penerimaan dan persiapan bahan makanan masih dalam satu ruangan yang sama 5. Penyimpanan susu dan daging beku terletak pada ruangan yang sama 6. Peralatan masak berupa talenan masih digunakan untuk beberapa bahan makanan yang sama seperti sayur, buah, daging dan unggas. |
| 1. ***Opportunity* (Peluang)** | 1. ***Treath* (Ancaman)** |
| 1. Merupakan Rumah Sakit Jiwa dengan letak yang strategis di kota Semarang (mudah dijangkau/diakses) 2. Sebagai Rumah Sakit rujukan 3. Melayani semua lapisan masyarakat (BPJS dan Asuransi Kesehatan lainnya) 4. Memiliki Instalasi gizi dengan sarana dan prasarana yang cukup mendukung | 1. Ketidak tepatan dari rekanan perihal pemesanan bahan makanan. 2. Keluarga pasien membawa makanan dari luar. |

Keterangan :

1. Kekuatan
2. Terpenuhinya penyelenggaraan makanan dengan baik mulai dari perencanaan, pengadaan bahan makanan spesifikasi sampai dengan distribusi.
3. Program yang telah disusun berjalan sesuai dengan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS).
4. Memiliki instalasi gizi yang cukup sesuai untuk kapasitas Rumah Sakit Jiwa satu-satunya di Kota Semarang.
5. Kelemahan
6. Tenaga pramuboga dan pramusaji kurang memperhatikan hygiene penjamah makanan. Dapat menyebabkan kontaminasi saat pramuboga dan pramusaji menyiapkan dan menyajikan makanan karena kurangnya kesadaran mengenai hygiene penjamah makanan
7. Tenaga pramuboga masih merangkap menjadi pramusaji.
8. Dapat menyebabkan kontaminasi silang dari penjamah makanan dikarenakan alur kerja melewati ruangan pengolahan.
9. Tempat penerimaan dan persiapan bahan makanan terletak dalam satu ruangan yang sama.
10. Tempat penyimpanan susu dan daging beku terletak pada ruangan yang sama
11. Peralatan masak berupa talenan masih digunakan untuk beberapa bahan makanan yang sama seperti sayur, buah, daging dan unggas.
12. Peluang
13. Letak Rumah Sakit strategis yaitu berada di pinggir jalan raya.
14. Rujukan dari Puskesmas atau Rumah Sakit lain pada pasien yang menderita gangguan jiwa untuk bisa dirawat di RSJD Dr. Amino Gondohutomo karena merupakan Rumah Sakit Jiwa satu-satunya di Semarang).
15. Memiliki Instalasi Gizi yang layak untuk Rumah Sakit Jiwa.
16. Semua masyarakat yang memiliki asuransi atau tidak memiliki asuransi bisa diterima di Rumah Sakit.
17. Ancaman
18. Ketidak tepatan dari rekanan perihal pemesanan bahan makanan.
19. Keluarga pasien membawa makanan dari luar.
20. Prioritas Masalah

Dari masalah yang muncul, dilakukan analisis penentuan prioritas masalah dengan menggunakan metode CARL, seperti berikut :

Tabel x. Prioritas Masalah menggunakan Metode CARL

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Masalah** | **C** | **A** | **R** | **L** | **Jumlah** | **Prioritas** |
| 1. | Hygiene penjamah makanan | 8 | 8 | 5 | 3 | 960 | 1 |
| 2. | Penyimpanan susu dan daging beku terletak pada ruangan yang sama | 7 | 7 | 3 | 3 | 441 | 2 |
| 3. | Peralatan masak berupa talenan masih digunakan untuk beberapa bahan makanan yang sama seperti sayur, buah, daging dan unggas. | 6 | 5 | 5 | 4 | 600 | 3 |
| 4. | Alur penyelenggaraan makanan | 5 | 3 | 3 | 4 | 180 | 4 |
| 5. | Ketepatan pemorsian nasi | 4 | 3 | 4 | 2 | 128 | 5 |
| 6. | Pemberian label bahan makanan kering | 4 | 3 | 3 | 3 | 108 | 6 |
| 7. | Ketenagaan | 4 | 2 | 2 | 2 | 32 | 7 |

Nilai total = C x A x R x L

Keterangan :

C = Cappability yaitu ketersediaan sumber daya (dana, sarana, dan peralatan)

A = Accesibility yaitu kemudahan, masalah yang ada mudah diatasi atau tidak

R = Readiness yaitu kesiapan dari tenaga pelaksana maupun kesiapan sasaran, seperti keahlian atau kemampuan dan motivasi

L = Leverage yaitu seberapa besar pengaruh kriteria yang satu dengan yang lain dalam pemecahan masalah yang dibahas.

Dari hasil perhitungan yang di tentukan dapat disimpulkan prioritas masalah yang utama yaitu kurangnya kesadaran tenaga pramuboga dan pramusaji mengenai hygiene penjamah makanan. Apabila tenaga pramuboga dan pramusaji masih kurang memperhatikan mengenai hygiene penjamah makanan, kemungkinan bisa membuat kontaminasi pada makanan yang akan disajikan kepada pasien. Sedangkan alur penyelenggaraan makanan yang tidak efisien menyebabkan proses persiapan – pendistribusian membutuhkan waktu yang lebih lama dan dapat menimbulkan kontaminasi silang.

**C. PERENCANAAN PEMECAHAN MASALAH**

1. Strategi

Strategi pemecahan masalah yang dapat dilakukan adalah :

* Meningkatkan kesadaran mengenai perilaku hygiene penjamah makanan di ruang instalasi gizi.
* Meningkatkan pengetahuan mengenai hygiene penjamah makanan.
* Memperkecil resiko kontaminasi pada makanan.

1. Tujuan

Tujuan umum :

Meningkatkan perilaku hygiene penjamah makanan di ruang instalasi gizi.

Tujuan khusus :

* + Memberikan motivasi mengenai pentingnya hygiene penjamah makanan.
  + Meningkatkan pengetahuan pramuboga dan pramusaji dengan mengikuti pelatihan.
  + Memberikan edukasi hygiene penjamah makanan melalui poster.

1. Usulan kegiatan
2. Pelatihan hygiene penjamah makanan

**Nama kegiatan :** pelatihan hygiene penjamah makanan untuk pramuboga dan pramusaji.

Tujuan : untuk menambah pengetahuan mengenai hygiene penjamah makanan.

Sasaran : pramuboga dan pramusaji di ruang instalasi gizi.

Materi : hygiene penjamah makanan.

**Mekanisme pelaksanaan :**

* + - Kegiatan : pengajuan pengadaan pelatihan hygiene penjamah makanan untuk pramuboga dan pramusaji.
    - Metode : pelatihan

1. Teguran langsung kepada pramuboga dan pramusaji.

**Nama kegiatan :** Ahli gizi melakukan teguran langsung kepada pramuboga dan pramusaji ketika melakukan kesalahan.

Tujuan :untuk memberikan rasa dislipin saat melakukan kegiatan di ruang instalasi gizi.

Sasaran : pramuboga dan pramusaji

**Mekanisme pelaksanaan :**

* Kegiatan : melakukan teguran langsung yang dilakukan oleh ahli gizi yang bertugas.
* Metode : ceramah.

1. Penempelan poster hygiene penjamah makanan ditempat yang strategis

**Nama kegiatan :** penempelan poster.

Tujuan : menambah kesadaran dan pengetahuan mengenai hygiene penjamah makanan.

Sasaran : seluruh petugas gizi.

Materi : hygiene penjamah makanan.

**Mekanisme pelaksanaan:**

* Kegiatan : menempelkan poster edukasi di tempat yang strategis dan mudah dilihat karyawan gizi.

1. Monitoring dan Evaluasi

Tabel . Monitoring dan Evaluasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Masalah** | **Strategi** | **Tujuan** | **Usulan Kegiatan** | **Monitoring** | **Evaluasi** |
| Hygiene penjamah makanan | Meningkatkan kesadaran dan pengetahuan mengenai hygiene penjamah makanan serta memperkecil resiko kontaminasi pada makanan | Meningkatkan perilaku hygiene penjamah makanan di ruang instalasi gizi | 1.Pelatihan hygiene penjamah makanan  2. Pelaksanaan *breafing* setiap pagi kepada karyawan gizi  3.Penempelan poster hygiene penjamah makanan di tempat yang strategis | Memantau pelaksanan usulan kegiatan | Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap apabila belum mencapai target yang diinginkan |

Daftar Pustaka

Lampiran