

# JURNAL PROMOTIF PREVENTIF

## Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila

### *The Management of Food Delivery System in the Nutrition Installation at the Regional Hospital of Toto Kabila*

Deby Sinta Darise<sup>1</sup>, Srikrit S. Nurkamiden<sup>1</sup>, Moh. Rivandi Dengo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universitas Bina Mandiri Gorontalo

<sup>2</sup>Universitas Gorontalo

#### Article Info

##### Article History

Received: 19 Mar 2024

Revised: 25 Mar 2024

Accepted: 03 Apr 2024

#### ABSTRACT / ABSTRAK

*One of the important roles of nutrition services is to improve the nutritional status of patients in hospitals so that it is hoped that this can speed up the healing process and shorten the length of stay. The aim of this research is to determine the food management system in order to fulfill patient nutrition at Toto Kabila Regional Hospital, Bonebolango. This research uses descriptive qualitative research. Data collection techniques by means of observation, interviews using recording and use of documents. Next, the data collected is analyzed. The informants for this research were 4 informants including the head of the Nutrition Installation, staff/nutrition experts and food processing officers and waiters. The sampling technique was carried out using Purposive Sampling. The research results show that the food procurement system starting from ordering and purchasing, receiving, storing and distributing food ingredients is in accordance with PGRS. And food processing starts from menu variations using a 7-day menu cycle, but food presentation and distribution needs to be monitored and evaluated in the use of PPE for waiters. Food procurement system, food processing, food distribution in accordance with PMK No. 78 concerning PGRS and food delivery system management.*

**Key words:** Food management system, food ingredients, nutrition

Salah satu peran penting pelayanan gizi adalah untuk memperbaiki status gizi pasien di rumah sakit sehingga diharapkan dapat mempercepat proses penyembuhan dan memperpendek hari rawat. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui sistem manajemen penyelenggaraan makanan dalam rangka pemenuhan gizi pasien di RSUD Toto Kabila, Bonebolango. Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara menggunakan recording dan pemanfaatan dokumen. Selanjutnya data yang dikumpulkan di analisis. Informan penelitian ini sebanyak 4 informan diantaranya kepala Instalasi Gizi, staf/ahli gizi dan petugas pengolahan makanan dan pramusaji. Teknik pengambilan sampel dilakukang dengan cara *Purposive Sampling*. Hasil penelitian menunjukkan sistem pengadaan makanan mulai dari pemesanan dan pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan sudah sesuai dengan PGRS. Dan pengolahan bahan makanan mulai dai variasi menu menggunakan siklus menu 7 hari, tetapi penyajian dan distribusi makanan perlu dilakukan monitoring dan evaluasi dalam penggunaan APD pada pramusaji. Sistem pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan, distribusi makanan sesuai dengan PMK No. 78 tentang PGRS dan manajemen system penyelenggaraan makanan.

**Kata kunci:** Sistem Penyelenggara Makanan, Bahan Makanan, Gizi.

#### Corresponding Author:

Name : Deby Sinta Darise, SKM., M.KM

Affiliate : Fakultas Sains Teknologi dan Ilmu Kesehatan Universitas Bina Mandiri Gorontalo

Address : Jl. Profesor DR. H. Aloe Saboe, Wongkaditi, Kec. Kabila, Kab. Bone Bolango, Gorontalo, 96128

Email : deby.darise@ubmg.ac.id

## PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, pemenuhan kebutuhan akan makanan memegang peranan penting dalam aspek kehidupan manusia. Pelayanan makanan merupakan kegiatan memberikan layanan dalam penyelenggaraan makanan bagi pelanggan atau konsumen pada suatu institusi. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya yang bertujuan untuk mendapatkan kepuasan konsumen. Kepuasan konsumen diperoleh dengan penyajian makanan yang memenuhi ekspektasi pelanggan (Widyastuti, Choirun Nissa, and Binar Panunggal 2018).

Pengetahuan dan pemahaman mengenai pelayanan makanan massal serta manajemen dan semua aspek yang ada dalam sistem penyelenggaraan makanan dibutuhkan agar dapat menyelesaikan masalah dengan tepat sehingga mencapai tujuan berupa kepuasan pelanggan atau konsumen terhadap kelezatan, kebersihan dan kesehatan, serta nilai gizi makanan yang disajikan dengan proses yang efektif dan efisien (Fitriani et al., 2023).

Rumah sakit adalah fasilitas kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan untuk meningkatkan kesehatan. Mutu pelayanan adalah pelayanan yang ditujukan untuk memenuhi kondisi kesehatan pasien secara aman dan memuaskan, menggunakan sumber daya yang tersedia di rumah sakit secara efektif dan efisien, sesuai dengan kaidah etik yang telah ditetapkan (Manorek, Tucunan, and Ratag 2020).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu dari fasilitas pelayanan penunjang. Salah satu peran penting pelayanan gizi adalah untuk memperbaiki status gizi pasien di rumah sakit sehingga diharapkan dapat mempercepat proses penyembuhan dan memperpendek hari rawat. Pelayanan Gizi Rumah Sakit menyediakan makanan yang berkualitas dan dapat diterima pasien (Iskandar 2020). Oleh karena itu pelayanan gizi di rumah sakit yang merupakan hak setiap orang memerlukan adanya suatu pedoman dalam pengelolaannya agar diperoleh suatu hasil pelayanan gizi yang bermutu. Pelayanan gizi yang bermutu di rumah sakit akan membantu mempercepat proses kesembuhan pasien, yang berarti pula memperpendek lama hari rawat inap sehingga dapat menghemat biaya pengobatan. Keuntungan lain, jika pasien cepat sembuh dapat melakukan aktivitas dan kegiatan kembali secara normal (Edi & Putu Agustana, 2023).

Pelayanan asupan makanan bergizi kepada pasien di rumah sakit khususnya di RSUD Toto Kabila Bonebolongo dilakukan oleh instalasi Gizi. Instalasi Gizi RSUD Toto Kabila memiliki visi Menjadikan instalasi gizi yang dipercaya dalam bidang pelayanan pendidikan dan penelitian gizi di Provinsi Gorontalo, dengan misi Memberikan pelayanan gizi yang bermutu dan terjangkau oleh masyarakat dalam rangka peningkatan derajat kesehatan masyarakat (Profil RSUD Toto Kabila, 2023).

Dengan adanya hal tersebut, pelayanan gizi oleh instalasi Gizi yang merupakan bagian dari pelayanan Kesehatan secara integral yang diberikan kepada masyarakat oleh RSUD Toto Kabila, tetap mengedepankan manajemen pelayanan makanan ataupun pelayanan prima. Untuk mendukung manajemen pelayanan Instalasi Gizi yang baik maka juga harus didukung dengan sarana dan prasarana dalam melakukan pelayanan. Serta harus membutuhkan sumber daya manusia yang berkompeten dalam hal ini adanya tenaga ahli gizi yang profesional yang memahami seluk beluk makanan dengan gizi seimbang dan baik untuk peningkatan gizi dan proses penyembuhan pasien (IB et al., 2022).

Untuk itulah diperlukan adanya manajemen yang baik dan professional dalam memebrikan pelayanan kepada pasien terutama yang berkaitan dengan pemberian makanan dalam rangka pemenuhan gizi pasien supaya pasien tersebut lebig cepat proses penyembuhannya. Manajemen yang baik akan membuat pasien dan keluarga pasien merasa terlayani dan tentunya berdampak pada tingkat kepuasan dan keluarga pasien di RSUD Toto Kabila. Berdasarkan latar belakang yang diuraika, sehingga peneliti ingin menganalisis manajemen system pelayanan makanan di Instalasi Gizi RSUD Toto Kabila Kabupaten Bonebolango.

## **BAHAN DAN METODE**

Penelitian tentang manajemen penyelenggara makanan di RSUD Toto Kabila merupakan penelitian deskriptif Kualitatif, dengan tehnik wawancara mendalam dengan menggunakan recording. Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Toto Kabila Kabupaten Bonebolango pada bulan Desember 2023. Informan dalam penelitian ini adalah Kepala RSUD Toto Kabila, Ahli/staf Gizi di Instalasi Gizi RSUD Toto Kabila, petugas pengolahan makanan dan pramusaji. Informan tersebut dipilih dengan pertimbangan pengetahuan mereka terkait manajemen dan juga karena informan mentugas di Instalasi Gizi. Tehnik pengambilan sampel dilakukan secara *Purpose Sampling*. Data dikumpulkan dengan cara observasi, wawancara, dan pemanfaatan dokumen.

## **HASIL**

### **Sistem Pengadaan Makanan**

#### ***Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan***

Sistem pengadaan bahan makanan di rumah sakit Toto Kabila menggunakan pihak ketiga dengan cara pelelangan atau The Formal Competitive of Bid. Pelelangan adalah cara pembelian yang resmi dan mengikuti prosedur pembelian yang telah dijabarkan oleh rumah sakit Toto Kabila.

Sistem pengadaan bahan makananan penerepannya sudah menjalankan system pelelangan (the formal competitive of bid) sesuai PMK No. 78 tentang pedoman gizi Rumah Sakit 2013. Penyajian makanan di isntalasi gizi tidak ada standar khusus mengenai bentuk makanan dalam setiap menu makanan. Walaupun tidak adanya standar khusus pada makanan yang disajikan, ada baiknya pada proses pengolahan bahan makanan bentuk makanan yang akan disajikan tepat bervariasi dari jenis olahan bahan makanannya sesuai dengan jenis menu yang berlaku dari setiap jam makannya.

#### ***Penerimaan Bahan Makanan***

Langkah penerimaan bahan makanan di RSUD Toto Kabila sudah sesuai dengan standar yang ada, dan untuk penerimaan bahan makanan di RSUD Toto Kabila menggunakan cara conventional yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya. Namun petugas penerima harus mencatat semua bahan makanan yang diterima dan bahan makanan yang dikembalikan untuk dilaporkan kepada bagian pembelian atau pembayaran.

Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan / penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli (Depkes RI, 2007).

Bentuk atau cara menerima bahan makanan secara umum ada dua macam, yaitu *Blind receiving* dan *Conventional*

### **Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan makanan yang dilakukan oleh RSUD Toto Kabila menggunakan yaitu penyimpanan Gudang bahan makanan kering dan Gudang bahan makanan segar. Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah: Tepat Tempat, Tepat Waktu, Tepat Mutu, Tepat Jumlah dan Tepat

#### a) Penyimpanan Gudang bahan kering

Syarat utama untuk menyimpan bahan makanan kering adalah ruangan khusus kering, tidak lembab, pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik, serta bebas dari serangga dan binatang pengerat lainnya. Suhu ruangan yang dianjurkan adalah 19-20° C yang harus sering dikontrol untuk menjaga kestabilan.

Dalam penataan / penempatan barang, bahan makanan harus disusun beraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas Bahan makanan yang perputarannya cepat, diletakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dan tidak berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung- tepungan.

#### b) Gudang Bahan Makanan Segar

Secara umum setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu yang optimal untuk menjaga kualitas. Pengelompokkan bahan makanan segar sesuai dengan suhu penyimpanan adalah:

- 1) Penyimpanan segar (Fresh Cooling) bahan makanan disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu berkisar antara 14° C untuk suhu cair, telur dan makanan matang. Untuk sayuran segar berkisar antara 10-15° C
- 2) Penyimpanan dingin (Chilly) bahan makanan disimpan di lemari es dengan suhu antara (-5) - 0 ° C Suhu ini dibutuhkan untuk menyimpan daging ikan atau unggas tidak lebih dari 3 (tiga) hari.
- 3) Penyimpanan beku (Freezer) suhu di ruang penyimpanan ini sangatlah dingin yaitu sekitar (-10)°C, dapat digunakan untuk menyimpan daging dalam waktu lama.

Menurut PGRS yaitu menyimpan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang disimpan sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli (Astati Wugha & Tambunan, 2023)

### **Penyaluran Bahan Makanan**

Langkah penyaluran bahan makanan di RSUD Toto Kabila sudah sesuai standar yang ada, dan untuk penyaluran bahan makanan menggunakan di RSUD Toto Kabila menggunakan cara conventional yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya. Namun petugas penerima harus mencatat

semua bahan makanan yang diterima dan bahan makanan yang dikembalikan untuk dilaporkan kepada bagian pembelian dan pembayaran.

## **Pengolahan Bahan Makanan**

### ***Variasi Menu Makanan***

Pada pelaksanaan variasi menu makanan di Instalasi Gizi RSUD Toto Kabila perannya menerapkan siklus menu 7 hari. Siklus menu yang dibuat juga terdapat variasi kombinasi (warna, rasa, bentuk, konsistensi dan cara pengolahan).

### ***Penyajian Makanan***

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di instalasi gizi RSUD Toto Kabila bahwa penyajian makanan sudah menggunakan alat yang tepat. Alat penyajian untuk kelas 3 yaitu plato. Alur penyajian makanan yang di terapkan di RSUD Toto Kabila yaitu kombinasi yaitu makanan di masak dan di olah di satu dapur dan disajikan. Kemudian makanan di bagi sesuai dengan porsi masing-masing makanan dan di hidangkan dalam tempat penyajian makanan khusus yang disebut plato dan sebagian makanan juga di letakkan di wadah untuk nantinya di bagi langsung tanpa. Menggunakan alat plato.

Warna makanan yang menarik dan kepuasan pasien terhadap warna makanan disajikan terlihat kontras. Warna makanan dari Sebagian pasien ruang rawat inap kebidanan tidak menjadi persoalan pada ketidasesuaian indikator penilaian system penyelenggaraan makanan pada bagian proses.

Besar porsi makanan pada makanan yang disajikan sudah ditentukan oleh standar porsi yang sudah dibuat berdasarkan jenis diet dan jenis penyakitnya. Pemorsian makanan seperti halnya lauk pauk disesuaikan juga dalam bentuk pemotongan bahan makanan saat pengolahan makanan, sehingga pemorsian dalam penyajian makanan ada yang sesuai dan tidak dengan standar porsi makanan.

Dalam bentuk makanan di instalasi gizi tidak ada standar khusus mengenai bentuk makanan dalam setiap menu makanan. Meskipun tidak adanya standar khusus pada makanan yang disajikan, ada baiknya pada proses pengolahan bahan makanan bentuk makanan yang akan disajikan dapat bervariasi dari jenis olahan bahan makanannya sesuai dengan jenis menu yang berlaku dari setiap jam makannya.

Tekstur makanan pada makanan yang disajikan kepada pasien masih saja suka ada tekstur makanan pada menu lauk pauk ataupun nasi ada bentuk complain dari pasien dengan tekstur daging yang keras dan nasi yang keras.

### ***Ketepatan Cita Rasa***

Standar bumbu di instalasi gizi sudah adanya standar bumbu makanan dari standar bumbu merah, bumbu kuning dan bumbu putih. Permasalahan ketepatan citarasa makanan pada makanan yang disajikan perlunya pemahaman bagi tenaga pengolah makanan dalam penggunaan standar bumbu yang digunakan baik pada standar bumbu merah, bumbu kuning dan bumbu putih. Termasuk pada pemahan pada penggunaan dengan menu makanan diet khusus, karena hal tersebut perlu menyesuaikan dengan kondisi pasien dari jenis penyakit dan jenis makanan.

### ***Distribusi Makanan***

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di RSUD Toto Kabila distribusi makanan pasien di gunakan pendistribusian kombinasi yang dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung kedalam alat makan pasien sejak dari tempat produksi dan sebagian lagi dimasukkan kedalam wadah besar yang distribusinya dilaksanakan setelah sampai diruang perawatan. Sistem distribusi yang digunakan sangat mempengaruhi makanan dan adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan dapat mempertahankan mutu makanan yang disajikan saat sampai ke pasien.

Distribusi makanan di Instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila telah sesuai dengan prasyarat PMK No. 78 PGRS Tahun 2013 yaitu pada standarbporsi, peraturan pemberian makanan, peraturan pengambilan, daftar permintaan makanan, tersedianya peralatan untuk pendistribusian dan peralatan makanan serta jadwal pendistribusian makanan.

### ***Analisi Pembuangan Sampah dan Limbah***

Instalasi Gizi RSUD Toto Kabila terdapat dua tempat pembuangan sampah yaitu tempat sampah sementara yang digunakan untuk pembuangan sampah saat persiapan dan pengolahan dan setelah pengolahan selesai sampah akan dibuang ke tempat pembuangan sampah akhir. Terdapat SPAL yang berpusat ke luar sebagai jalur pembuangan air limbah pengolahan.

## **PEMBAHASAN**

Pembelian bahan makanan, Berdasarkan penelitian Wijayanto (2020) proses dalam melakukan pelelangan harus sesuai dengan etika pelelangan seperti yang diatur dalam pasal 6 Perpres Nomor 4 Tahun 2015, yaitu pertama melaksanakan tugas secara tertib, tanggung jawab untuk mencapai sasaran, kelancaran dan tercapainya pengadaan. Kedua bekerja secara profesional dan mandiri serta menjaga kerahasiaan dokumen pengadaan. Ketiga tidak saling mempengaruhi baik langsung maupun tidak langsung. Keempat menerima dan bertanggung jawab atas keputusan yang ditetapkan sesuai dengan kesepakatan. Kelima menghindari dan menvegah terjadinya pertentangan kepentingan para pihak yang terkait. Keenam menghindari dan mencegah terjadinya pemborosan keuangan negara dalam pelelangan. Ketujuh, menghindari dan mencegah. Penyalagunaan wewenang dan/atau kolusi dengan. Tujuan untuk keuntungan pribadi, golongan atau pihak lain secara langsung atau tidak langsung. Terakhir tidak menerima, tidak menawarkan atau tidak menjanjikan untuk memberi atau menerima hadiah, ibalan, komisi, rabat dari atau kepa siapapun yang diketahui atau patut diduga berkaitan dengan pelelangan atau pengadaan (Wijayanto et al., 2020).

Penerimaan bahan makanan merupakan kelanjutan dari proses pembelian bahan makanan. Penelitian Nur Al-Faidah di BLUD RSUD Nabire cara penerimaan bahan makanan terlebih dahulu melakukan pemeriksaan pesanan apakah sudah sesuai atau tidak dengan ketentuan bahan makanan yang dipesan. Selanjutnya bahan makanan dikirim ke Gudang penyimpanan sesuai dengan jenis bahan atau langsung ketempat pengolahan bahan makanan. Kemudian dibawah keruang penyimpanan atau ruang pendingin. Setelah itu dilakukan penimbangan dan pemeriksaan oleh petugas di bagian tempat penyimpanan makanan (Al-faida, 2022).

Menurut penelitian penelitian Hariani (2023) di Puseksmas Kasimbar, Penyimpanan bahan makanan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan makanan (kering atau basa), baik kualitas maupun kuantitas pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya. Bahan makanan harus segera disimpan di ruang penyimpanan, Gudang atau ruang pendingin setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, maka bahan makanan tersebut harus ditimbang dan dicek/diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat kemudian langsung dibawa ke ruang persiapan pengolahan/pemasukan makanan (Hariani, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian di BLUD RSUD Nabire sudah tersedia peraturan pemberian makanan, standar porsi yang ditetapkan, peraturan pengambilan makanan, ada jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan yaitu dipusatkan (sentralisasi) dan tidak dipusatkan (desentralisasi), serta kombinasi di gudang penyimpanan sesuai dengan jenis bahan atau langsung ketempat pengolahan bahan makanan. Kemudian dibawah keruang penyimpanan atau ruang pendingin. Setelah itu dilakukan penimbangan dan pemeriksaan oleh yang bertugas dibagian tempat penyimpanan bahan makanan (Al-faida, 2022).

Hasil informasi dari petugas gizi dari RSUD Buton Tengah dikatakan bahwa siklus makanan yang disajikan adalah siklus 7 hari untuk setiap menunya. Pihak petugas gizi melakukan hal tersebut agar tidak menimbulkan kebosanan pada pasien. Menurut pendapat peugas gizi rasa bosan terhadap makanan juga karena melekatnya budaya makan yang harus sesuai dengan selera seperti dirumah, seperti menu dan pola makanannya (Saro, 2023).

Sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor (1098/Menkes/SK/VII/2023 tentang persyaratan higienis perilaku petugas makanan, dijelaskan sebagai berikut : pertama, Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Kedua, Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya. Ketiga, Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut (Rahma & Habsyah, 2022).

Berdasarkan penelitian (2023) seluruh penjamah makanan di Gizi di RSUD Mitra Sejati berjumlah 23 orang telah melengkapi pakaian kerja seperti, penutup kepala/harnet, masker, celemek, sarung tangan, alas kaki, namun masih ada beberapa penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti masker, celemek dan harus memberikan arahan kepada petugas penjamah makanan untuk selalu memakai pakaian kerja agar tidak menularkan penyakit/kuman dari penjamah makanan tersebut (Carolina, 2023).

Ketepatan Citarasa berdasarkan penelitian Supriyono (2023) di RSUD Kanjuruhan Malang, ada hubungan cita rasa dengan kepuasan pasien. Hal ini menunjukkan bahwa semakin baik cita rasa (aroma, tekstur, warna dan rasa) lauk hewani, makan semakin tinggi tingkat kepuasan pasien (Supriyono, 2023).

Distribusi Makanan Berdasarkan penelitian Jayadi (2023) di rumah sakit islam dan rumah sakit umum di Makassar, pendistribusian makanan adalah serangkaian proses kegiatan pengantaran makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang disajikan dengan tujuan agar konsumen/pasien mendapatkan makanan sesuai. Dalam pendistribusian makanan Kegiatan di RS Pelamonia dilakukan 5 kali pembagian yaitu pada sarapan pagi, snack pagi, makan siang, snack sore, dan makan malam. Untuk pendistribusiannya dilakukan oleh staf yang berbeda-beda. Departemen pemrosesan dan

distribusi adalah staf yang berbeda. Pembagian makanan kepada pasien dilakukan dengan menggunakan troli dorong. Standar porsi terdiri dari makanan pokok, tumbuhan, hewan, sayur mayur dan buah-buahan (Indah Jayadi et al., 2023).

## KESIMPULAN DAN SARAN

Sistem Pengadaan Bahan Makanan seperti, Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan, Penerimaan Bahan Makanan, Penyimpanan Bahan Makanan, Penyaluran Bahan Makanan dan Pengolahan Bahan Makanan seperti Variasi Menu Makan, Penyajian Makanan, Ketepatan Citarasa, Distribusi Makanan sudah sesuai dengan PMK Nomor 78 Tahun 2013 tentang pedoman gizi Rumah Sakit.

Pramusaji diharapkan lebih meningkatkan kepedulian dalam penggunaan APD karena penggunaan alat pelindung diri (APD) yang digunakan masih belum lengkap, seperti penggunaan sarung tangan dan menggunakan kitchen mask cooking Ketika proses penyajian makanan, sehingga dapat mengurangi resiko makanan terkontaminasi mikroorganisme. Serta lebih memperluas meja penyajian makanan, karena meja penyajian yang ada di RSUD Toto Kabila masih kurang memadai untuk penyajian makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-faida, Nur., N. S. I. Ibrahimn., E. B. B. (2022). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakid (PGRS). *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(1), 43-56.
- Astati Wugha, S., & Tambunan, N. (2023). Gambaran Sistem Penyimpanan Makanan Kering Di Instalasi Rumah Sakit X. *Dohara Publisher Open Access Journal*, 03(01). <http://dohara.or.id/index.php/hskl>
- Carolina, P. (2023). Tinjauan Sanitasi Makanan Dan Minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan. *Politehnik Kesehatan Medan*.
- Edi, S. Komang. , & Putu Agustana. (2023). Manajemen Instalasi Gizi Dalam Rangka Pemenuhan Gizi Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng. *Locu Majala Ilmiah Fisi*, 15(1), 31-49.
- Fitriani, Ranti. , Anita Rahmiwati, Rico Januar Sitorus, & dkk. (2023). Pengetahuan Food Safety di Kalangan Staf Pelayanan Gizi di Rumah Sakit : Literature Review. *Health Information : Jurnal Penelitian*, 15(2), 1-8.
- Hariani, A. K. A. M. A. P. N. (2023). Studi Kualitas Pelayanan Gizi Pasien Dengan Pendekatan Input, Proses, Output, di Puskesmas Kesimbar Tahun 2023. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(12), 1893-1903.
- IB, Mantra. , Ni Putu Sulistyadewi Eny, & Dhika Widarnandana I Gede. (2022). Pelatihan Kompetensi Pramusaji Rumah Sakit Dalam Ketepatan Pendistribusian Makanan Pasien Rawat Inap. *Prosiding SINAPTEK*, 5, 7-14.
- Indah Jayadi, Y., Nurfami, R., Syamsiah Adha, A., Syahrir, S., Ihwana Ansyar, D., Studi Kesehatan Masyarakat, P., Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, F., & Alauddin Makassar, U. (2023). Comparative Study of Food Services Between State and Private Islamic Hospitals in Makassar. *Journal Of Health Science And Prevention*, 7(1), 59-73. <https://doi.org/10.29080/jhsp.v7i1.898>

- Rahma, & Habsyah, K. (2022). *Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan Pada Ruangan Pengolahan RSUD Datu Beru Aceh Tengah Hygiene and Sanitation of Food Handlers in the Processing Room RSUD Datu Beru Aceh Tengah.*
- Saro, N. dan L. J. (2023). Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buton Tengan. *Jurnal Ilmiah Obsgin*, 15(3), 590-600.
- Supriyono, Y. I. S. A. N. (2023). Relationship between Attitudes of Nutritionists, Attitudes of Waiters and Food Taste on Patient Satisfaction. *Svasta Harena : Jurnal Ilmu Gizi*, 4(1), 16-25. <https://doi.org/10.33860/shjig.v2i1>
- Wijayanto, D., Roestamy, M., Suhartini, E., Djuanda Bogor Korespondensi, U., & -, T. (2020). The Principle Of Fairness In The Supply Of Food For Police Prisoners And Correctional Institution Associated With Law Number 39 Of 2009. In *Jurnal Ilmiah Living Law* (Vol. 12, Issue 1). <http://www.hukumonline.com/berita/baca/lt55>