

## Research Articles

## INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH LUWUK KABUPATEN BANGGAI

## NUTRITION INSTALLATION OF LUWUK REGIONAL PUBLIC HOSPITAL, BANGGAI REGENCY

<sup>1</sup>Usti Syah Putri<sup>1</sup> Program Studi Administrasi Kesehatan, UNIVERSITAS KARYA PERSADA MUNA  
Jl. Gambas Kel. Sidodadi Kec. Batalaiworu, Kabupaten Muna, Indonesia. 93614\*Alamat korespondensi : Email : [unchosepatukecce@gmail.com](mailto:unchosepatukecce@gmail.com)

(Received 02 Agustus; Accepted 15 Agustus)

## Abtrak

**Latar Belakang:** Pelayanan gizi di rumah sakit memegang peranan penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien. Gizi yang adekuat dapat mempercepat penyembuhan, mengurangi risiko komplikasi, serta meningkatkan kualitas hidup pasien selama perawatan di rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui studi manajemen pelayanan gizi pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Luwuk Kabupaten Banggai.

**Metode Penelitian:** Penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk memperoleh informasi tentang manajemen pelayanan gizi pasien di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Luwuk Kabupaten Banggai pada bulan Agustus-September 2024.

**Hasil :** Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen pelayanan makanan pasien mulai dari tahap input yaitu ketenagaan hanya menitik beratkan pada basic tata boga sebagai pramusaji. Sarana dan prasarana terdiri dari ruang kepala instalasi, staff, pengolahan, pendistribusian, gudang penyimpanan alat, gudang penyimpanan makanan basah dan tempat penyimpanan bahan makanan kering. Perencanaan anggaran belanja dilakukan enam bulan sebelumnya dan anggaran bersumber dari pemerintah daerah. Perencanaan menu menggunakan siklus menu 10 hari dengan menggunakan standar resep dan standar bumbu. Perencanaan kebutuhan makanan dilakukan setiap 1 kali dalam seminggu dan jumlahnya ditentukan sesuai kebutuhan kalori pasien dan juga siklus menu. Pemesanan dan pembelian dilakukan dengan cara setengah langsung dengan frekuensi belanja untuk makanan basah dilakukan setiap hari dan makanan kering setiap 1 kali dalam sebulan. Penerimaan bahan makanan dengan melihat daftar barang sesuai pesanan, apabila bahan makanan rusak maka segera digantikan. Penyimpanan bahan makanan terdiri dari dua yaitu tempat penyimpanan makanan basah dan tempat penyimpanan makanan kering. Pengolahan bahan makanan dilakukan diruang pengolahan dengan menggunakan pedoman menu yang sudah ada. Pendistribusian dilakukan dengan cara sentralisasi. Outputnya adalah rata-rata pasien merasa puas dengan pelayanan makanan yang diberikan

Kata kunci: **Manajemen Layanan Makanan Rumah Sakit**

## Pendahuluan

Pelayanan gizi di rumah sakit memegang peranan penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien. Gizi yang adekuat dapat mempercepat penyembuhan, mengurangi risiko komplikasi, serta meningkatkan kualitas hidup pasien selama perawatan di rumah sakit. Oleh karena itu, manajemen

pelayanan gizi harus dilakukan dengan baik untuk memastikan bahwa kebutuhan nutrisi pasien terpenuhi sesuai dengan kondisi medisnya.

Pelayanan gizi di rumah sakit meliputi berbagai kegiatan, mulai dari penilaian status gizi pasien, perencanaan menu yang sesuai dengan kondisi medis, hingga penyediaan makanan dan monitoring asupan gizi pasien. Keseluruhan proses ini harus didukung oleh tenaga gizi yang kompeten, fasilitas yang memadai, serta koordinasi yang baik antara tim medis, perawat, dan instalasi gizi.

Namun, pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit sering kali dihadapkan pada berbagai tantangan. Beberapa di antaranya adalah keterbatasan sumber daya, kurangnya kesadaran akan pentingnya gizi dalam proses penyembuhan, serta masalah koordinasi antar bagian di rumah sakit. Hal ini dapat mengakibatkan pelayanan gizi yang kurang optimal, sehingga berdampak negatif pada kondisi pasien. Dalam konteks ini, manajemen pelayanan gizi di rumah sakit menjadi sangat krusial. Pengelolaan yang baik dapat membantu mengoptimalkan asupan gizi pasien, menurunkan angka malnutrisi di kalangan pasien rumah sakit, serta mempercepat proses penyembuhan. Oleh karena itu, perlu dilakukan evaluasi dan perbaikan berkelanjutan terhadap pelayanan gizi di rumah sakit, baik dari segi sumber daya manusia, fasilitas, maupun prosedur operasional.

Hasil survey pemantauan pelayanan makanan terhadap 2.200 pasien di hampir semua rumah sakit di Inggris bahwa makanan yang dihidangkan dan disajikan umumnya dingin, tidak menggugah selera dan tidak enak dimakan. Dengan persentase sepertiga jumlah total pasien tidak menghabiskan makanannya. Hasil penelitian terhadap pasien yang menyebar di wilayah Inggris memperlihatkan bahwa 40% pasien yang dikunjungi keluarga atau kerabat dan sahabat membawakan makanan.

Kepuasan pasien tergantung pada kualitas pelayanan. Pelayanan adalah semua upaya yang dilakukan karyawan untuk memenuhi keinginan pelanggannya dengan jasa yang akan diberikan. Suatu pelayanan dikatakan baik oleh pasien, ditentukan oleh kenyataan apakah jasa yang diberikan bisa memenuhi kebutuhan pasien, dengan menggunakan persepsi pasien tentang pelayanan yang diterima (memuaskan atau mengecewakan, juga termasuk lamanya waktu pelayanan). Kepuasan dimulai dari penerimaan terhadap pasien dari pertama kali datang, sampai pasien meninggalkan rumah sakit. Pelayanan dibentuk berdasarkan 5 prinsip Service Quality yaitu kecepatan, ketepatan, keramahan dan kenyamanan layanan. Keunggulan layanan tersebut tidak akan terwujud jika ada salah satu prinsip pelayanan ada yang dianggap lemah. Berdasarkan data Indeks Kepuasan Masyarakat di RSUD Tugurejo Semarang yang diambil oleh PT SRI pada semester 1 tahun 2020, dari hasil indepth pada 130 responden, didapatkan fakta bahwa pasien biasanya mempunyai pengalaman tidak menyenangkan, bahkan menakutkan ketika datang ke Rumah Sakit, karena pelayanan yang didapatkan tidak maksimal dan cenderung merugikan pasien dan hal tersebut bisa menimbulkan ketidakpuasan (Khairun, 2021).

Namun, dalam pelaksanaannya, manajemen pelayanan gizi sering kali menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan sumber daya manusia, infrastruktur yang kurang memadai, serta kurangnya koordinasi antara tenaga kesehatan. Selain itu, pengetahuan dan kesadaran pasien mengenai pentingnya asupan gizi yang tepat juga menjadi faktor yang dapat mempengaruhi efektivitas pelayanan gizi di rumah sakit.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji manajemen pelayanan gizi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Luwuk Kabupaten Banggai, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas pelayanan tersebut.

## **Metode Penelitian**

### ***Lokasi dan Rancangan Penelitian***

Penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif, yaitu data yang dikumpulkan berbentuk kata-kata, gambar, bukan angka-angka yang bertujuan untuk memperoleh informasi tentang manajemen pelayanan gizi pasien di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Luwuk Kabupaten Banggai.

### ***Informan Penelitian***

Informan pada penelitian ini terbagi atas 2 yaitu, informan kunci dan informan biasa. Informan kunci dalam hal ini adalah kepala instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Luwuk Kabupaten Banggai dengan kriteria kepala instalasi gizi dalam hal ini dapat memberikan informasi yang cukup jelas dan akurat mengenai pelaksanaan kegiatan perencanaan sampai penilaian menu pada pasien dan sebagai salah satu pengambil dan pembuat keputusan dan kebijakan program instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Luwuk Kabupaten Banggai dan informan biasa yang dianggap mampu memberikan informasi akurat terkait variabel penelitian, yaitu juru masak pada instalasi gizi dan pasien yang sedang di rawat di ruang rawat inap.

## **Hasil**

Jumlah petugas instalasi gizi 30 orang terdiri dari kepala instalasi dengan tingkat pendidikan D3 Gizi, kepala pramusaji dengan tingkat pendidikan alumni SMK dan tenaga pengolah dengan tingkat pendidikan sampai SMP.

Sarana dan prasarana terdiri dari ruang kepala instalasi, ruang staff, ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah, ruang pengolahan, ruang pendistribusian makanan dan gudang penyimpanan peralatan.

Perencanaan sudah dibuat enam bulan sebelumnya dan anggarannya diperoleh dari pemerintah daerah setempat

Perencanaan menu menggunakan siklus menu 10 hari yang hanya dibuat oleh kepala instalasi gizi.

Perhitungan kebutuhan makanan dilakukan dengan menggunakan siklus menu untuk mengetahui jenis kebutuhan yang diperlukan.

Pemesanan dan pembelian bahan makanan dilakukan setiap hari untuk makanan basah dan bahan makanan kering dilakukan setiap 1 bulan sekali

Penerimaan dilakukan dengan mengecek barang sesuai dengan pesanan pada daftar pesanan.

Tempat penyimpanan bahan makanan kering disimpan pada rak-rak dan bahan makanan basah yang ditempatkan pada lemari pendingin.

Proses pengolahan dilakukan sesuai dengan menu yang sudah ada.

Pendistribusian makanan dilakukan dengan cara sentralisasi.

Daya terimapasien di RSUD Luwuk rata-rata menyukai makanannya meskipun ada yang tidak dapat menghabiskan karena porsi terlalu banyak atau nafsu makan pasien yang menurun.

## Referensi

- Dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet Di Rsu Pku Muhammadiyah Bantul. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Yogyakarta
- Andriani, A. 2017. Hubungan Mutu Pelayanan Kesehatan Dengan Kepuasan Pasien Diruangan Poli Umum Puskesmas Bukittinggi. *Jurnal Endurance*, 2(1), 45– 52.
- Anggraini, R. R. 2016. Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan yang Disajikan di Rumah Sakit Condong Catur Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Anggraeni, dan Diah, 2017. Hubungan Cita Rasa Dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kleas III Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang: Palembang.
- Aritonang, I. 2014. Penenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. 2 ed. Yogyakarta: PT. Leutika Nouvalitera.
- Aryati, N. M. Y. 2011. Tingkat Penerimaan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pemberian Makanan Biasa Di Rumah Sakit Umum Bangli. Poltekkes Kesehatan Denpasar.
- Astuti, E. K, 2014. Analisis Kepuasan Pasien Rawat Inap Atas Pelayanan Rumah Sakit Umum Kabupaten Sragen: Universitas Islam Batik Surakarta.
- Asmawati, Nur. E. 2016. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Lama Hari Rawat Pasien Laparotomi Di Rumah Sakit Dr. M Yunus Bengkulu. Bengkulu: Program Studi Keperawatan Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Hasan, S., & Putra, A. H. P. K. (2018). Loyalitas Pasien Rumah Sakit Pemerintah: Ditinjau Dari Perspektif Kualitas Layanan, Citra, Nilai Dan Kepuasan. *Jurnal Manajemen Indonesia*, 18(3), 184–196.
- Indradi, R. 2007. Informed Consent, Hak-Hak Pasien Dalam Menyatakan Persetujuan Rencana Tindakan Medis. Retrieved Januari, 25, 2007.
- Krisno, B. A. 2002. Dasar-Dasar Ilmu Gizi Malang. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Kurniawati, E.D. 2018. Hubungan Pelayanan Gizi dengan tingkat Kepuasan dan lama Hari Rawat Pada Pasien Rawat Inap di RSUD dr M Ashary Palembang. Palembang : Universitas Muhammadiyah (12) pp. 1–6.
- Lulik S. D. 2015, Faktor-Faktor yang Berhubungan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang. Lumajang: bagian gizi kesehatan masyarakat fakultas kesehatan masyarakat universitas jember
- Merryani,E.O, Rompas.S,Pondaag,L. 2014 Faktor -faktor yang berhubungan dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Pelayanan Keperawatan di Ruang Interna RSUD Noongan :Manado :Program studi Ilmu Keperawtan Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi Mando
- Notoatmodjo. 2008. Metode Penelitian Kuantitatif. Rineka Cipta. Jakarta 2011. romosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Nursalam. 2014. Metodologi Penelitian. Jakarta: Nuha Medika Pahwa, Y. 1995. Pendidikan Keterampilan Praktis. Semarang: Trikusuma.
- Padmiari. 2007. Tingkat Kepuasan Pasien dan Penyajian Menu Makanan Biasa di RSUP Sanglah Denpasar. Denpasar : Politeknik Kesehatan Denpasar
- Permadi, R. 2012. Faktor-Faktor Yang Mmpengaruhi Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Ahli gizi Makanan Di Rumah Sakit Puri Raharja, Denpasar: Poltekkes Denpasar Jurusan Gizi. Permenkes RI No.147/Menkes/Per/I/2010. Tentang Rumah Sakit

- Rochimiwati SN. 2016. Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Penyajian Makanan di RSUD Kota Makassar. Makassar : Media Gizi Pangan 1: (2) pp. 21–25.
- Rochmah, N. 2018. Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang. Palembang. Jurnal Gizi, 7: (1) pp 46
- Taqhi, S. A. 2014. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia, 10(4), 241–247.