



## RINGKASAN

ANINDA TUSIANA. Pemesanan dan Distribusi Diet di Rumah Sakit TNI – AD Salak Bogor. *The Ordering And Distribution Of Diets At The TNI- AD Salak Bogor Hospital*. Dibimbing oleh ANI NURAENI

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah untuk mengkaji proses distribusi pada penyelenggaraan makanan bagi pasien rawat inap pada Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI – AD Salak Bogor dengan tujuan khususnya yaitu mempelajari keadaan umum instalasi gizi (unit gizi) meliputi fasilitas fisik, dan sumber daya manusia instalasi gizi, mengkaji pemesanan diet pasien meliputi alur pemesanan, jadwal makan, mengkaji persiapan dan pencucian alat hidang, mengkaji distribusi diet pasien, meliputi sistem distribusi, jadwal distribusi dan alur distribusi.

Pengamatan dilakukan pada 12 Agustus sampai 11 Oktober 2019 di Rumah Sakit TNI – AD Salak Bogor. Metode pengambilan data yaitu, primer dan sekunder. Pada metode pengambilan data langsung pada proses kegiatan pemesanan dan distribusi diet. Sedangkan pada metode pengambilan data sekunder, data – data yang diperoleh berasal dari arsip dan dokumen milik pihak instalasi gizi RS TNI – AD Salak atas izin dari pihak rumah sakit.

Rumah Sakit TNI – AD Salak Bogor merupakan rumah sakit di jajaran Tentara Negara Indonesia (TNI) – Angkatan Darat (AD) yang berdiri dibawah Detasemen Kesehatan Wilayah (denkesya) 03.04.02. Rumah sakit ini memberikan pelayanan kesehatan kepada prajurit, PNS, TNI – AD dan keluarganya, purnawirawan TNI, serta peserta Askes dan masyarakat umum. Rumah Sakit Tingkat merupakan Rumah Sakit Tingkat III atau Tipe B yang memiliki 9 ruang perawatan dengan dengan 163 kapasitas tempat tidur.

Pemesanan diet pada pasien baru dilakukan setelah ahli gizi ruangan melakukan skrining gizi yang dimulai pada pukul 09.00 WIB pada ruang perawat. Pemesanan diet dilakukan dengan cara pencatatan jenis diet pada buku pemesanan diet instalasi gizi. Pemesanan makanan pasien dilakukan oleh Ahli Gizi berdasarkan diagnosa dokter, hasil laboratorium pasien dan keadaan pasien dengan formulir pemesanan diet berupa buku yang berisi nama pasien, nomer rekam medik, nomer *bed* pasien serta keterangan jenis diet dan konsistensi makanan pasien.

Alat hidang yang digunakan untuk makanan pasien dibedakan berdasarkan kelas rawat inap. Pasien dengan ruang rawat inap kelas VVIP, VIP, kelas I dan anggota TNI atau keluarganya mendapat alat hidang piring dan mangkok berbahan *porcelain* serta sendok dan garpu berbahan *stainless steel*. Alat hidang pasien rawat inap kelas II dan III berupa plato bersekat tiga berbahan *stainless steel* serta sendok dan garpu plastik sekali pakai. Alat hidang untuk pasien penderita infeksi dan non infeksi tidak dibedakan. Alat hidang yang sudah dipakai pasien atau sudah kotor diambil dan dicuci oleh dua orang petugas. Alur pencucian alat hidang berdasarkan prosedur dimulai dari pemisahan kotoran atau sisa – sisa makanan (*scrapping*), penyiraman (*flashing*), perendaman (*soaking*) pada air panas bersuhu 60°C selama 30 menit, pencucian (*washing*) menggunakan sabun atau detergen dan pembilasan (*rinsing*). Namun pada pelaksanaannya, pada tahap perendaman tidak menggunakan air panas bersuhu 60°C dan waktu perendaman hanya sepuluh menit serta tahap sterilisasi tidak dilaksanakan.

Distribusi diet pada RS TNI – AD Salak Bogor menggunakan sistem sentralisasi dimana pemorsian dilaksanakan di dapur yang sama dengan kegiatan produksi makanan, yaitu pada dapur pusat. Makanan yang telah diporsikan, ditutup rapat menggunakan *plastic wrap* atau tutup





plato lalu diberi label keterangan nama pasien, ruangan, nomer rekam medic dan jenis diet. Alur pendistribusian diet ini dimulai dari ruangan yang terdekat instalasi gizi. Distribusi diet pasien dilaksanakan oleh dua orang petugas dengan menggunakan trolley sesuai dengan ruang rawat inap. Terdapat tiga trolley yang masing- masingnya menampung makanan untuk ruang HCU, Kartika, Chakti dan kebidanan. *Trolley* kedua merupakan alat distribusi untuk mengantarkan makanan pasien pada ruang wira, *trolley* ketiga menampung makanan untuk pasien ruang garuda atas dan garuda bawah.

Masalah yang terdapat pada distribusi makanan di rumah sakit TNI – AD Salak Bogor mengalami penumpukan setiap harinya diwaktu makan siang dan sore dikarenakan penggunaan *trolley* untuk hidangan pasien dengan hidangan karyawan digabungkan sehingga makanan kurang tertata rapih. Saran yang diberikan sebaiknya untuk penggunaan *trolley* pasien dengan karyawan dipisah agar tidak terjadi penumpukan makanan yang berlebihan.

*Kata kunci* : Alat hidang, Distribusi, Penempatan diet



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.