

RINGKASAN

LUKMANUL HAKIM. Evaluasi Pemesanan Makanan Pasien Rawat Inap di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja. *Evaluation of Inpatient Food Ordering at RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANAHA.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengevaluasi pemesanan makanan pasien rawat inap di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja. Tujuan khusus laporan akhir ini adalah (1) Mengetahui keadaan umum Instalasi Gizi RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja (2) Mengetahui pelayanan makanan di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja (3) Mengkaji pemesanan makanan pasien meliputi jadwal makan dan waktu pemesanan makanan, petugas pemesanan, alat pengambilan form pemesanan makanan, serta alur pemesanan makanan (4) Mengkaji pencatatan dan pelaporan makanan pasien rawat inap (6) Mengevaluasi faktor yang mempengaruhi ketidaksesuaian diet pasien.

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan pada tanggal 2 Desember 2019 – 27 Desember 2019. Survei pemesanan makan siang pasien rawat inap dilakukan pada pukul 07.00 WIB, pemesanan makan malam pasien rawat inap dilakukan pada pukul 13.00 WIB. Pengamatan dilakukan pada setiap tahap pemesanan makanan pasien rawt inap. Data yang digunakan adalah data primer diperoleh dengan cara pengamatan atau berpartisipasi secara langsung.

Pemesanan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan jenis diet pasien, Jadwal pemesanan makanan dilakukan sebelum kegiatan pengolahan. Alur Pemesanan di RSAU dr. M hassan Toto Lanud Atang Sendjaja dimulai dari *skrinning* pasien yang di tulis oleh petugas setiap ruang perawatan dan di ambil oleh petugas instalasi gizi ke tiap ruang perawatan .

Pemesanan makanan di RSAU dr. M Hassan Toto beberapa kali mengalami ketidaksesuaian jenis diet seharusnya diberikan ke pasien, dikarenakan terdapat kesalahan pada salah satu tahap pemesanan diet pasien yang dilakukan oleh petugas gizi dapur maupun setiap petugas di ruang perawatan. Pencatatan dilakukan oleh pramusaji dan kepala gizi dapur ke dalam buku besar dan pelaporan ketidaksesuaian makanan pasien dilaporkan oleh setiap petugas ruang perawatan, pramusaji, dan keluarga pasien ke ahli gizi dapur secara lisan. Ketidaksesuaian jenis diet pasien dipengaruhi oleh kesalahan dalam merekap data pasien yang dilakukan oleh petugas gizi dapur sendiri dan keterlambatan dan kesalahan laporan pemesanan pasien oleh petugas di ruang perawatan.

Saran untuk pengamatan ini adalah perlu adanya sistem komputerisasi (*software*) dalam pengumpulan data diet pasien untuk mengurangi kesalahan; diharapkan setiap petugas ruang perawatan tepat waktu dalam menginformasikan ke unit gizi melalui telpon rumah sakit terkait pasien baru, pasien pulang dan pasien pindah ruangan; perlu adanya bahan cadangan untuk mengantisipasi ketidaktepatan bahan yang dibawa oleh *supplier*, serta perlu adanya form ketidaksesuaian jenis diet pasien yang di tulis oleh petugas jaga ruang perawatan dan unit gizi sebagai dokumentasi dan evaluasi untuk masing-masing instalasi.

Kata kunci : Evaluasi, ketepatan, makanan, pasien