

Manuskrip_NURUL ADHA (1).docx

by Turnitin Student

Submission date: 20-Aug-2025 04:54AM (UTC+0100)

Submission ID: 2732203232

File name: Manuskrip_NURUL_ADHA_1_.docx (32.19K)

Word count: 1229

Character count: 8373

**GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUP DR TADJUDDIN
CHALID KOTA MAKASSAR PROVINSI SULAWESI SELATAN**
*Overview of food service at DR Tadjuddin Chalid general hospital makassar city south
sulawesi province*

Nurul Adha
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar
Korespondensi: nuruladhaa8@gmail.com / 082346817948

ABSTRACT

Food service management is an important part of hospital nutrition services because it contributes to meeting patients' nutritional needs. This study aimed to describe food service management at RSUP Dr. Tadjuddin Chalid Makassar, covering food receiving, preparation, cooking, and distribution. This was a descriptive survey with direct observation and in-depth interviews with nutrition staff. Results showed that food receiving met the specifications, food preparation was supported by adequate tools and scheduling, cooking was conducted with various methods although air and electromagnetic cooking were not applied, and food distribution applied a combination of centralization and decentralization. In conclusion, food service management was generally well-implemented and followed the 2013 hospital nutrition guidelines, although improvements are needed in cooking evaluation procedures and modern cooking methods.

Keywords: foodservice

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan merupakan bagian penting dalam pelayanan gizi rumah sakit karena berkontribusi terhadap pemenuhan kebutuhan gizi pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan di RSUP Dr. Tadjuddin Chalid Makassar, khususnya pada tahap penerimaan, persiapan, pemasakan, dan distribusi bahan makanan. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan pendekatan survei melalui observasi dan wawancara mendalam dengan petugas gizi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan bahan makanan telah sesuai spesifikasi, persiapan didukung oleh alat dan jadwal yang memadai, pemasakan dilakukan dengan berbagai metode meskipun metode udara dan elektromagnetik belum diterapkan, dan distribusi menggunakan sistem kombinasi sentralisasi dan desentralisasi. Kesimpulan: penyelenggaraan makanan di RSUP Dr. Tadjuddin Chalid Makassar secara umum sudah terlaksana dengan baik dan sesuai PGRS 2013

Kata kunci: penyelenggaraan makanan

PENDAHULUAN

Layanan gizi rumah sakit adalah layanan berdasarkan status klinis fisik, gizi dan metabolisme yang mempengaruhi kondisi pasien. Status gizi pasien memiliki dampak besar pada proses penyembuhan penyakit, karena proses penyakit dapat mempengaruhi status gizi pasien. Zat gizi yang tidak memadai dapat menyebabkan peningkatan organ dan memperburuk kondisi pasien. Oleh karena itu, terapi zat gizi diperlukan untuk menyembuhkannya (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Pelayanan gizi rumah sakit berperan penting dalam mendukung penyembuhan pasien melalui penyediaan makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi. Penyelenggaraan makanan meliputi penerimaan, persiapan, pengolahan, dan distribusi bahan makanan yang harus sesuai standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) 2013. Penelitian ini dilakukan untuk menggambarkan penyelenggaraan makanan di RSUP Dr. Tadjuddin Chalid Makassar.

Pelayanan gizi merupakan upaya untuk memperbaiki dan meningkatkan nilai gizi makanan serta pola makan masyarakat, baik secara individu maupun kelompok. Pelayanan ini mencakup berbagai kegiatan, mulai dari asuhan gizi hingga pengelolaan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit menjadi bagian penting dalam proses ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan di RSUP DR. Tadjuddin Chalid Makassar, khususnya pada tahapan penerimaan, persiapan, pemasakan, dan distribusi bahan makanan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan survei. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari–Mei 2025 di RSUP DR. Tadjuddin Chalid Kota Makassar. Informan dalam penelitian ini adalah petugas gizi yang bertugas di instalasi gizi.

Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara, sedangkan data sekunder berupa profil rumah sakit diperoleh dari dokumentasi. Pengolahan data dilakukan secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk naratif dan tabel.

HASIL

Penerimaan bahan makanan telah terlaksana dengan sangat baik yakni bahan makanan diperiksa sesuai pesanan dan spesifikasi bahan makanan, lalu bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai jenis barang basah maupun bahan makanan kering. Persiapan bahan makanan telah terlaksana dengan baik yakni tersedianya bahan makanan, tersedia tempat dan peralatan masak, tersedia standar porsi, standar bumbu, standar resep, jadwal persiapan dan pemasakan. Pemasakan bahan makanan telah terlaksana dengan baik yakni tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu, dan tersedianya bahan makanan yang akan dimasak. Pemasakan yang dilakukan dengan menggunakan dinding panci sudah terlaksana sedangkan pemasakan secara langsung melalui udara dan dengan elektromagnetik belum terlaksana. Distribusi bahan makanan di RSUP DR. Tadjuddin Chalid Makassar telah terlaksana, yakni sistem pendistribusian makanan yang diterapkan adalah sistem kombinasi.

Keseluruhan hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penerimaan bahan makanan telah dilaksanakan dengan baik, sesuai pesanan dan spesifikasi. Persiapan bahan makanan menunjukkan ketersediaan bahan, alat, serta jadwal yang jelas. Pemasakan dilakukan dengan berbagai metode, meskipun pemasakan dengan udara dan elektromagnetik belum diterapkan. Distribusi makanan menggunakan sistem kombinasi antara sentralisasi dan desentralisasi, sesuai dengan kondisi ruangan pasien.

PEMBAHASAN

Implikasi praktis dari penelitian ini adalah pentingnya penguatan standar operasional prosedur, terutama pada evaluasi hasil pemasakan dan pengawasan distribusi. Selain itu, rumah sakit juga dapat mempertimbangkan investasi dalam teknologi pemasakan modern seperti pemasakan dengan udara atau elektromagnetik, yang berpotensi menjaga mutu gizi makanan lebih baik serta meningkatkan efisiensi pelayanan.

Terkait distribusi makanan, penggunaan sistem kombinasi antara sentralisasi dan desentralisasi di RSUP Dr. Tadjuddin Chalid Makassar memberikan fleksibilitas namun juga menimbulkan tantangan pengawasan. Ardana (2024) dalam penelitiannya di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara juga menemukan bahwa distribusi makanan sering menghadapi hambatan dalam konsistensi porsi dan kualitas. Oleh karena itu,

diperlukan sistem monitoring yang lebih efektif agar kualitas makanan tetap terjaga hingga ke pasien.

Pada tahap persiapan, hasil penelitian ini juga sejalan dengan studi Jufri (2012) yang menyoroti pentingnya pengawasan dari tenaga gizi karena juru masak seringkali kurang memahami takaran gizi sesuai kebutuhan pasien. Dengan demikian, keterlibatan ahli gizi di tahap persiapan dan pemasakan sangat krusial untuk memastikan standar gizi tetap terjaga.

Hasil penelitian ini konsisten dengan temuan Windi Febriana (2023) yang melaporkan bahwa proses ² penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Madina Kota Bukittinggi tidak sepenuhnya berjalan sesuai panduan, meskipun kualitas bahan makanan sudah diperhatikan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun RSUP Dr. Tadjuddin Chalid Makassar telah melaksanakan penerimaan dengan baik, aspek evaluasi dan sistem dokumentasi tetap perlu diperkuat.

Secara umum penyelenggaraan makanan di RSUP Dr. Tadjuddin Chalid Makassar sudah sesuai dengan pedoman PGRS 2013. Hasil penelitian sejalan dengan studi sebelumnya yang menunjukkan pentingnya penerimaan bahan makanan sesuai standar untuk menjaga kualitas makanan pasien. Namun, evaluasi hasil pemasakan dan penggunaan teknologi modern seperti pemasakan udara dan elektromagnetik masih perlu ditingkatkan agar mutu gizi makanan lebih terjamin.

Proses penyelenggaraan makanan di RSUP DR. Tadjuddin Chalid secara umum telah berjalan dengan baik dan mengikuti ³ Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013. Penerimaan bahan makanan dilakukan sesuai standar dan mencakup pemeriksaan kualitas dan kesesuaian dengan pesanan. Persiapan bahan makanan dilaksanakan sesuai jadwal dan standar resep. Metode pemasakan yang digunakan cukup bervariasi, namun belum memanfaatkan metode pemasakan modern. Distribusi dilakukan secara kombinasi, disesuaikan dengan kebutuhan dan kondisi bangsal pasien.

KESIMPULAN

Penyelenggaraan makanan di RSUP DR. Tadjuddin Chalid Kota Makassar secara umum telah terlaksana¹⁰ dengan baik dan sesuai dengan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013. Setiap tahapan mulai dari penerimaan hingga distribusi dilakukan sesuai standar,¹² meskipun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan seperti prosedur penilaian hasil pemasakan dan penggunaan metode pemasakan modern.

SARAN

Disarankan kepada pihak rumah sakit untuk menyusun aturan baku dalam penilaian hasil pemasakan dan mempertimbangkan penggunaan metode pemasakan modern. Selain itu, perlu dilakukan pengawasan terhadap pelaksanaan SOP oleh petugas gizi untuk meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kemenkes RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kemenkes RI.
- Nasuha, A.H. 2024. Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten. Karya Tulis Ilmiah.
- Ardana, N. 2024. Gambaran Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. 3:148–155.
- Christine, F.M. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Pascasarjana UNSRAT Manado.
- Jufri, J., Hamzah, A., Bahar, B. 2012. Manajemen Pengelolaan Makanan di RSUD Lanto Dg Pasewang Jeneponto.
- Windi Febriana. 2023. Gambaran Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS Madina Bukittinggi.

ORIGINALITY REPORT

26%

SIMILARITY INDEX

24%

INTERNET SOURCES

10%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.poltekkes-kdi.ac.id Internet Source	11%
2	eprints.umsb.ac.id Internet Source	2%
3	123dok.com Internet Source	2%
4	ojs.uho.ac.id Internet Source	2%
5	Eninta Sitepu, Siti Khadijah, Zulfendri Zulfendri. "Analisis Hubungan Kepuasan Pada Kualitas Pelayanan dengan Minat Kunjung Ulang Pasien di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Umum Artha Medica Binjai", MAHESA : Malahayati Health Student Journal, 2025 Publication	1%
6	ojs.fdk.ac.id Internet Source	1%
7	pdfs.semanticscholar.org Internet Source	1%
8	Syarif Budhirianto. "Pengembangan Jabar Cyber Province sebagai Media Informasi dan Komunikasi", Jurnal Penelitian Komunikasi, 2014 Publication	1%
9	media.neliti.com Internet Source	1%

10	pdfcoffee.com Internet Source	1 %
11	ahligizi.id Internet Source	1 %
12	garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	1 %
13	jurnal.itk-avicenna.ac.id Internet Source	1 %
14	repository.poltekeskupang.ac.id Internet Source	1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On