INSTALASI GIZI SOEROJO HOSPITAL

Instalasi Gizi rumah sakit adalah wadah yang mengelola kegiatan pelayanan gizi rumah sakit. Dalam surat keputusan Menteri Kesehatan No. 134/Menkes/SK/IV/1978 tentang susunan organisasi dan tata kerja rumah sakit umum, dinyatakan bahwa Instalasi Gizi mempunyai tugas melaksanakan kegiatan pengolahan, penyediaan, penyaluran makanan dan penyuluhan gizi dilakukan oleh tenaga atau pegawai dalam jabatan fungsional

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi klien/pasien semakin buruk karena tidak diperhatikan keadaan gizinya. Pengaruh tersebut bias berjalan timbal balik, seperti lingkaran setan. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih terganggu lagi dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi.

Pelayanan Gizi di Soerojo Hospital merupakan suatu penyelenggarakan makanan kepada pasien dan karyawan yang diawali dari perencanaan menu sampai pendistribusian dalam rangka pencapaian status gizi yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Dalam hal ini termasuk juga pencatatan dan pelaporan . Instalasi gizi merupakan suatu unit di rumah sakit yang memiliki tim kerja dengan kemapuan khusus untuk memberikan pelayanan gizi yang bermutu kepada pasien dan karyawan sehingga mempercepat proses penyembuhan pasien dan memeperpendek hari rawat inapnya.

TUJUAN INSTALASI GIZI

Tujuan Khusus:

Terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit.

Tujuan Umum:

1. Menyelenggarakan asuhan gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap
2. Menyelenggarakan makanan sesuai dengan standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi
3. Menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya
4. Menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan tehnologi.

1. ALUR PELAYANAN

ALUR PELAYANAN INSTALASI GIZI

INPUT	PARAMETER PROSES	OUTPUT	PELANGGAN
Pelayanan kepada pasien secara profesional meliputi 1. Penyediaan/Produksi Makanan. 2. Pelayanan Gizi Ruang Rawat Inap. 3. Penyuluhan / Konsultasi dan Rujukan Gizi	**Man** 1. Kompetensi SDM (Ahli Gizi dan Pengolah) 2. Peningkatan Pengetahuan Ketrampilan 3. Kesiapan SDM **Metod** 1. Ketersediaan standar porsi, Standar Resep dan Daftar Menu 2. Ketersediaan Standar Diit 3. Ada Alur kerja yang efektif **Machine** 1. Ketersediaan Alat 2. Ketersediaan Pemeliharaan Alat **Material** 1. Ketersediaan Bahan 2. Ketepatan waktu Ketersediaan Bahan	1. Tersedianya makanan dengan tepat (waktu, jumlah kalori, menu) 2. Terjadi kesesuaian antara diit pasien dengan keadaan umum pasien 3. Pasien berdiit dapat lebih memahami diitnya dan mau menjalankan diit. 4. Pasien dapat meneruskan diitnya di rumah.	Pasien Karyawan Pasien Keluarga Pasien Pasien Keluarga Pasien

	Environment 1. Ketersediaan Alat Keselamatan Kerja 2. Lingkungan Kerja yang Kondusif (Lantai, Ventilasi, Pencahayaan)		

2. Indikator Mutu Pelayanan Gizi

No	Indikator		Standar	Capaian
	Jenis	uraian		
1	Input	1. Pemberi Pelayanan Gizi 2. Ketersediaan pelayanan konsultasi gizi	Sesuai pola ketenagaan	
	Proses	1. Ketepatan waktu pemberian makanan pada pasien 2. Pasien berdiet mendapatkan konseling 3. Pencatatan asuhan gizi dalam rekam medis 4. Skrening pasien baru dalam waktu 2x24 jam 5. Tidak adanya kejadian kesalahan dalam pemberian diet	≥90% 50% 70% 100% 100%	
	Out Put	Sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien	≤20%	
		Kepuasan pelanggan	≥80%	
	Benefit	Pertumbuhan jumlah/volume porsi diet		
	inpact	Tidak adanya komplain pelanggan	≥10%	

3. PRODUK LAYANAN

Produk layanan /Ruang Lingkup Pelayanan

Ruang lingkup kegiatan pelayanan gizi di terdiri dari:

1. Pelayanan gizi rawat jalan
2. Pelayanan Gizi Rawat Inap
3. Penyelenggaraan makanan
4. Penelitian dan Pengembangan Gizi

4. INOVASI

Penyediaan makanan bagi mahasiswa yang menginap di asrama diklat

Makanan yang sehat dan bergizi sangat dibutuhklan oleh tubuh manusia , terutama untuk pertumbuhan remaja, dalam hal ini mahasiswa. Saat ini banyak mahasiswa yang kurang peduli mengenai pentingnya menjaga pola hidup sehat. Di tengah kesibukan tugas dan kegiatan praktek banyak remaja/ mahasiswa sering lupa menjaga kesehatan fisiknya, seperti tidur larut malam, melewatkan sarapan pagi, makan makanan instan, dan kurang makan makanan sehat dan seimbang.

Rumah Sakit Jiwa Prof Dr Soerojo magelang memliki inovasi baru untuk memberikan pelayanan makan pagi kepada mahasiswa yang melakukan praktek kerja lapangan di RSJ Prof Dr Soerojo dan menginap di asrama.

Untuk menjamin ketersediaan makanan yang sehat, bergizi, dan seimbang dengan harga yang terjangkau maka Instalasi Gizi menyediakan makanan bagi mahasiswa yang praktek di RS Jiwa Prof dr. Soerojo dan menginap di asrama diklat.

Penyediaan makan pagi bagi mahasiswa juga bertujuan agar kondisi kesehatan terjamin dan kalori tercukupi sehingga mahasiswa bisa melaksanakan kegiatan praktek kerja dengan optimal juga.

1. Sarana, peralatan dan perlengkapan di Instalasi gizi

Agar penyelenggaraan makanan dapat berjalan dengan optimal, maka ruangan, peralatan dan perlengkapannya perlu direncanakan dengan baik dan benar. Daiam merencanakan sarana fisik/bangunan untuk instalasi gizi rumah sakit, maka diperlukan kesatuan pemikiran antara perencana dan pihak manajemen yang terkait. Oleh karena itu,dalam proses perencanaanya telah dibentuk satu tim yang memiliki keahlian yang berbeda, yang secara langsung akan memanfaatkan hasil perencanaannya, yang terdiri dari arsitek,

konsultan manajemen, insinyur bangunan /sipil, listrik, disainer bagian dalam gedung, instalator, ahli gizi serta unsur lain di rumah sakit yang terkait langsung yaitu Direktur Rumah Sakit serta Instalasi Prasarana rumah sakit.

Tim perencana ini bertanggung jawab dalam mewujudkan hasil perencanaan yang semaksimal mungkin, sehingga dapat memenuhi kegunaan yang tinggi.

a. Ruang Administrasi

No	**Fasilitas**	Kegunaaan	Ketersediaan
1	**Ruang Ka Instalasi Gizi**	Ruang kerja	✓
2	**Ruang adimintrasi**	Ruang kerja	✓
3	**Ruang staf**	Ruang kerja	✓
4	**Mushola**		✓
5	**Kamar Kecil**		✓
6	**Gudang**	Menyimpan Bm	✓
7	**Gudang alat**	Menyimpan alat	✓
8	**Ruang istirahat**		✓
9	**Ruang B3**		✓
10	**Ruang ganti**		✓
11	**Almari APD**		✓
12	**Almari /loker pegawai**		✓

a. **Ruang Penyelenggaraan Makanan/ruang produksi**

No	Ruang	**Fasilitas**	Ketersediaan

1	Tempat penerimaan bahan makanan	• Timbangan dengan kapasitas 50 Kg • Meja penerimaan • Bak cuci tangan • **Daftar siklus menu** • **Tong sampah tertutup**	✓
	Ruang persiapan Bahan makanan	• Bak cuci tangan • Meja potong sayur • Alat pemotong sayuran • Talenan • Kranjang sayur • Bak cuci sayuran • **Daftar siklus menu** • **Tong sampah tertutup**	✓
2	Ruang penyimpanan bahan makanan.	a. Bahan kering • Rak bahan makanan • Timbangan • trolly • AC • Alat tulis • Formulir pencatatan suhu dan kelembapan b. Bahan makanan segar • Kulkas • Frezer • Formulir pencatatan suhu dan kelembapan	✓
	Ruang pengolahan	• Rice cooker, kapasitas 7kg , 3 shap, 3 unit • Boiling pant , kapasitas 100 lt dan 150 lt • Kompor meja • Kompor matahari • Kompor gas • Peralatan masak (panci, wajan, dll) • Trolly • Meja • Pisau dan telenan • **Daftar siklus menu** • **Tong sampah tertutup**	✓

a. **Ruang Pemorsian Makanan/ ruang distribusi**

No	Ruang	**Fasilitas**	Ketersediaan
1	Di Instalasi Gizi	• **Meja distribusi** • **Daftar siklus menu** • **Papan / daftar BOR pasien** • **Sarung tangan plasitik** • **Penjepit makanan** • **Tong sampah tertutup** • **Trolly** • **Boks makanan**	✓
2	Transportasi	• **Mobil distribusi**	✓
3	Pantry	• **Mesin dishwasher** • **Almari pendingin** • **Kompor listrik** • **Alat mak min pasien**	✓

INSTALASI GIZI DI SOEROJO HOSPITAL

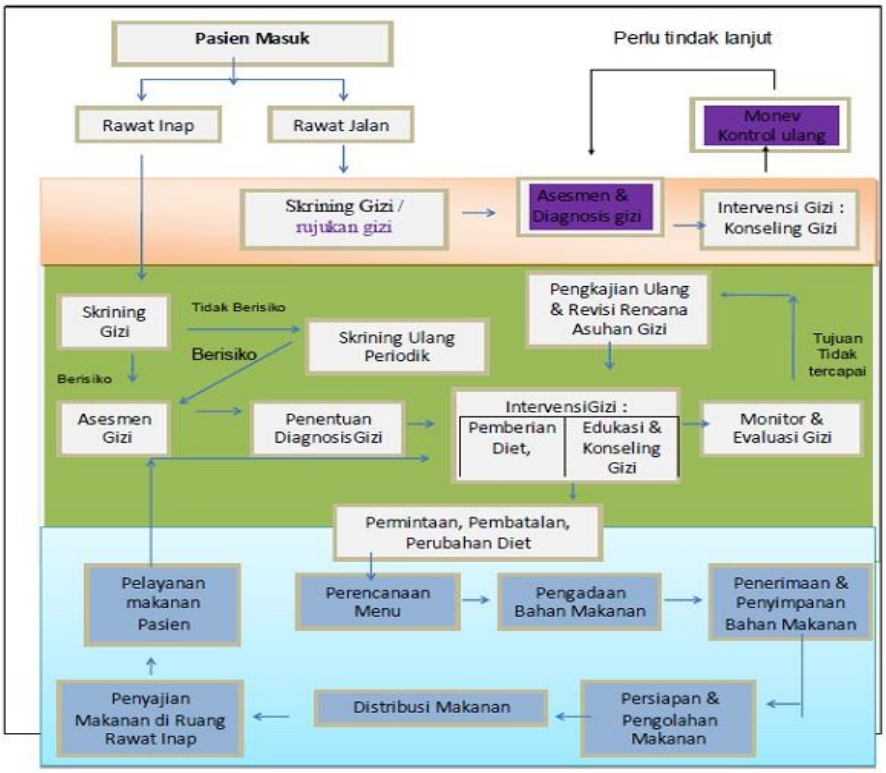
Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Oleh karena itu dibutuhkan pelayanan gizi yang bermutu untuk mencapai dan mempertahankan status gizi yang optimal dan mempercepat penyembuhan.

Instalasi Gizi Soerojo Hospital adalah salah satu instalasi yang berada dibawah Direktur Medik Keperawatan dan Penunjang. Yang merupakan salah satu bagian dari Instalasi yang ada di Soerojo Hospital yang merupakan tempat kegiatan pelayanan **gizi** di rumah sakit dan merupakan salah satu bagian yang tidak kalah penting untuk memberikan pelayanandalam rangka mempercepat proses penyembuhan terhadap pasien.

Sesuai dengan **Permenkes** Nomor 78 Tahun 2013 - **Peraturan Menteri Kesehatan** Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman **Pelayanan Gizi Rumah Sakit**.
Maka Instalasi Gizi Soerojo Hospital dalam memberikan pelayanan gizi terhadap pelanggan mempunyai tugas pokok menyediakan fasilitas dan menyelenggarakan kegiatan pelayanan gizi.

a. Pelayanan gizi rawat jalan
b. Pelayanan Gizi Rawat Inap:
c. Penyelenggaraan makanan
d. Penelitian dan Pengembangan Gizi

Alur Kegiatan :
Dasar kegiatan : Pelayanan Gizi Rumah Sakit Permenkes No 78 Tahun 2013



A. Kegiatan yang Dilakukan

1. Menyelenggarakan asuhan gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan

   Pelayanan gizirawat jalan adalah serangkaian kegiatan pemberian informasi dan edukasi kepada pasien rawat jalan secara individual baik yang dirujuk dari dokter (intern/ekstern RS), maupun pribadi sesuai dengan ketentuan yang berlaku/standar pelayanan RS.

   Jadi Pelayanan gizi rawat jalan adalah proses kegiatan asuhan gizi yang berkesinambungan dimulai dari :

a. Asesmenr/pengakajian
b. Pemberian diagnosis gizi
c. Intervensi Gizi yang biasa disebut konseling gizi
d. Monitoring

   Tujuan dari Pelayanan gizi rawat jalan adalah mencarikan solusi masalah gizi melalui nasehat gizi , jumlah asupan gizi, jenis diet, sesuai dengan kondisi kesehatan

   Sasaran :

   a. Pasien dan keluarga
   b. Kelompok dengan masalah yang sama
   c. Individu pasien rujukan.
   d. Kelompok masyarakat rumah sakit.

2. Pelayanan gizi rawat inap merupakan pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi yang meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi dan konseling gizi serta monitoring dan evaluasi gizi.

   Tujuan : Memberikan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai dengan kondisi kesehatan dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi.

   Sasaran: Pasien dan keluarga pasien

   Aktifitas yang dikembangkan dalam Pelayanan Gizi rawat inap di Soerojo Hospital adalah; antara lain :

   a. Proses pengkajian gizi
   b. Diagnosis gizi
   c. Intervensi Gizi (Perencanaan , penyediaan makan, edukasi, monev)
   d. Proses Asupan Gizi Terstandar (PAGT)

   Terstandar yang dimaksud adalah memberikan **asuhan gizi** dengan **proses terstandar**, yaitu menggunakan struktur dan kerangka kerja yang konsisten sehingga setiap pasien yang bermasalah **gizi** akan mendapat **4** (**empat**) **langkah proses asuhan gizi** yaitu: assesmen, diagnosis, intervensi serta monitoring dan evaluasi **gizi**.

   Tujuan pelayanan gizi rawat inap adalah :

   Memberikan pelayanan gizi pada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai dengan kondisi kesehatan sebagai upaya mempercepat proses penyembuhan , mempertahankan dan meningkatkan status gizi

3. Menyelenggarakan makanan sesuai dengan standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan bagian tak terpisahkan dari pelayanan gizi rumah sakit; ini adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat, dalam hal ini termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Dalam penyelenggaraan makanan pengawasan dilakukan dengan melibatkan PPI (Pencegahan dan Pengendalian Infeksi) dan K3RS untuk memastikan bahwa penyelenggaranan makanan dilakukan dengan baik dan sesuai standar serta makan tidak tercemar dan aman dikonsumsi.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Kadang-kadang beberapa rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan dan pengunjungnya. Pelayanan ini seharusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit (pasien), mengingat makanan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda. Penyelenggaraan makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar, yaitu di atas 50 porsi sekali pengolahan. Untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, maka institusi penyelenggaraan makanan harus menerapkan prinsip penyelenggaraan makanan yang memenuhi selera konsumen, sehat, aman, dan dengan harga yang layak.

1. Tujuan Penyelenggaraan Makanan di rumah Sakit
    a. Menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat.
    b. Menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas.
    c. Mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal.
2. Karakteristik penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah:
    a. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien.
    b. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan penyakitnya kebijakan rumah sakit.
    c. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit.
    d. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan.
    e. Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit.
    e. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

4. STANDAR-STANDAR PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI
    a. Standar Porsi

    Standar porsi adalah berat bersih mentah bahan makanan (siap di masak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi.

    Fungsi dari standar porsi adalah

    a. sebagai alat kontrol pada unsur pengisian dan penyajian

    b. sebagai alat kontrol pada audit gizi, dengan standar porsi dapat dihitung berapa nilai gizi

hidangan yang disajikan

c. sebagai alat untuk menentukan bahan makanan yang akan dibeli dan berhubungan dengan biaya yang diperlukan.

b. Standar Resep

Standar resep adalah resep yang sudah dimodifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas/mutu dan porsi yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan.

c. Standar Bumbu

Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan (bumbu dasar).

d. Standar Kualitas Bahan Makanan

Standar kualitas bahan makanan adalah ketentuan spesifikasi bahan makanan, yang memuat hal sebagai berikut:

a. nama bahan makanan
b. ukuran/tipe
c. tingkat kualitas/grade
d. umur bahan makanan
e. warna
f. jumlah buah/potongan per kg
g. identifikasi pabrik dll Standar Kualitas Bahan Makanan

5. Penelitian dan Pengembangan Gizi bidang terapan
   a. Indikator Mutu
   b. SPM < Standar Pelayanan Minimal kegiatan pelayanan Gizi