

BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

6.1.1 Input Dalam Proses Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit

Umum Daerah Prof M Ali Hanafiah SM Batusangkar

Tenaga yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prof M Ali Hanafiah SM Batusangkar masih terdapat kekurangan dari segi kualitas dan kuantitas terutama tenaga pengolah. Sarana dan prasarana yang ada masih belum memadai. Bentuk penyelenggaraan menggunakan sistem swakelola. Anggaran biaya dana dari Badan Layanan Umum Daerah (BLUD) dan tidak menghitung biaya *overhead* dan *labour cost* tidak masuk dalam anggaran biaya. Peraturan dan kebijakan berpedoman pada Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan Surat Keputusan Direktur dalam menjalankan proses penyelenggaraan makanan

6.1.2 Proses Dalam Proses Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit

Umum Daerah Prof M Ali Hanafiah SM Batusangkar

Penyusunan anggaran bahan makanan sudah termasuk ke dalam proses anggaran biaya penyelenggaraan makanan. Perencanaan menu masih belum memenuhi langkah perencanaan menu berdasarkan standar Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, penyajian makanan,

Pencatatan dan pelaporan sudah berdasarkan standar Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Tapi dari penyimpanan dan persiapan bahan makanan belum sesuai standar Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. serta evaluasi yang dilakukan masih belum maksimal

6.1.3 Output Dalam Proses Penyelenggraan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Prof M Ali Hanafiah SM Batusangkar

Pelaksanaan standar pelayanan minimal di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prof M Ali Hanafiah SM Batusangkar belum mencapai standar yang ditetapkan dalam Permenkes No 129/Menkes/II/2008 yaitu ketepatan pemberian diet sebesar 98,5 %, ketepatan waktu pemberian diet adalah 88,9% dan sisa makan pasien sebesar 35,1%

6.2 Saran

6.2.1 Bagi pihak rumah sakit untuk melakukan penambahan tenaga pengolah dan tenaga pramusaji yang memiliki latar belakang pendidikan yang sesuai dengan tupoksi seperti tenaga pengolah yang berlatar belakang di bidang boga atau kuliner

6.2.2 Bagi pihak rumah sakit mengadakan pelatihan atau *workshop* bagi tenaga yang bekerja di Instalasi Gizi terutama tenaga pengolah dan tenaga pramusaji baik dibidang kuliner maupun penyelenggaraan makanan rumah sakit

- 6.2.3 Bagi pihak rumah sakit lebih mencukupi dan memenuhi sarana dan prasarana dalam proses penyelenggaraan makanan seperti menambah troli pengangkut bahan makanan, penggantian alat yang rusak seperti *Air Conditioner* (AC), *Insect Killer*, alat pengukur suhu ruangan, alat pengukur suhu bahan makanan, presto, oven, rak untuk pengering alat makan pakein, rak penyimpanan alat masak serta adanya pengontrolan atau servis berkala untuk setiap peralatan yang ada sebagai salah satu cara perawatan peralatan
- 6.2.4 Bagi tenaga ahli gizi lebih melakukan pengawasan atau monitoring terhadap tenaga pengolah dan pramusaji dan melaksanakan setiap tahap dalam proses penyelenggaraan makanan dan melakukan semua kegiatan sesuai dengan standar Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- 6.2.5 Bagi tenaga ahli gizi melakukan evaluasi secara rutin dan berkala dengan melibatkan tenaga pengolah, tenaga pramusaji maupun pihak manajemen untuk menilai semua kegiatan yang telah dilaksanakan dan mencari solusi secara bersama-sama terhadap permasalahan yang ditemukan
- 6.2.6 Bagi tenaga ahli gizi atau pihak rumah sakit dapat memberikan *reward* bagi karyawan yang baik dalam melakukan pekerjaan dan pemberian *punishment* bagi karyawan yang banyak melakukan kesalahan.
- 6.2.7 Bagi tenaga ahli gizi melakukan survey atau penelitian sederhana kepada pasien dengan menggunakan kuesioner untuk mengetahui penyebab tingginya sisa makan dari indikator internal pasien

6.2.8 Bagi tenaga pengolah dan pramusaji lebih mematuhi semua protap kerja dan aturan dan SOP (*Standard Operating Procedure*) yang ada untuk melaksanakan proses penyelenggaraan makanan

