



**UNIVERSITAS ANDALAS**

**ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI  
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PROF M ALI  
HANAFIAH SM BATUSANGKAR  
TAHUN 2021**

**Oleh :**

**RHEKHA YULIANIFA  
No BP 1911226007**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2022**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS  
Skripsi, Januari 2022**

**Rhekha Yulianifa, No BP 1911226007**

**ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH  
SAKIT UMUM DAERAH PROF M ALI HANAFIAH SM BATUSANGKAR  
TAHUN 2021**

**Xii + 209 Halaman, 5 Tabel, 3 Gambar, 12 Lampiran  
ABSTRAK**

**TUJUAN**

Penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dan anggaran biaya yang ada sehingga dapat mengoptimalkan keadaan status gizi pasien. Pemberian layanan makanan yang tidak tepat berdampak bagi kesehatan seperti malnutrisi. Prevalensi malnutrisi tingkat Internasional di rumah sakit adalah 19-60% dan di Indonesia sebesar 40-70%. Tujuan penelitian untuk mengetahui sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Prof M Ali Hanafiah SM Batusangkar tahun 2021

**METODE**

Menggunakan penelitian kualitatif fenomenologi dengan 15 informan. Pengumpulan data dengan wawancara mendalam (*in depth interview*), observasi dan telaah dokumen. Teknik analisa data yaitu reduksi data, penyajian data dan mengambil kesimpulan/verifikasi.

**HASIL**

Masih ada kekurangan jumlah tenaga sehingga ahli gizi terlibat dalam proses pengolahan dan tenaga pengolah ikut menyajikan makan ke pasien. Pemeriksaan kesehatan swab dubur dilakukan setiap tahun. Sarana dan prasarana belum memadai seperti AC yang rusak, ruang kantor yang kecil. Penerimaan bahan makanan dilakukan dengan pengecekan spesifikasi. Pengontrolan suhu ruangan dan suhu bahan makanan belum terlaksana dengan baik. Pemeriksaan air, alat makan dan sampel makanan dilakukan sekali setahun

**KESIMPULAN**

Standar pelayanan minimal rumah sakit berdasarkan Permenkes No 129/Menkes/SK/II/2008. Standar pelayanan minimal Rumah Sakit Umum Daerah Prof M Ali Hanafiah SM Batusangkar belum mencapai standar yaitu ketepatan pemberian diet 98,5 %, ketepatan waktu pemberian diet 88,9% dan sisa makan pasien 35,1%

**Daftar pustaka** : 56 (2013-2021)

**Kata Kunci** : penyelenggaraan makanan, standar pelayanan gizi minimal, rumah sakit

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
ANDALAS UNIVERSITY  
Thesis, January 2022**

**Rhekha Yulianifa, No BP 1911226007**

**ANALYSIS OF FOOD MANAGEMENT SYSTEM IN PROF M ALI  
HANAFIAH SM REGIONAL HOSPITAL, BATUSANGKAR, 2021  
Xii + 209 Pages, 5 Tables, 3 Figures, 12 Appendices**

## **ABSTRACT**

### **PURPOSE**

Organizing food is providing food according to the nutritional needs of the patient and the existing budget so as to optimize the nutritional status of the patient. The provision of inappropriate food services has an impact on health such as malnutrition. The international prevalence of malnutrition in hospital is 19-60% and in Indonesia it is 40-70%. The purpose of the study was to determine the food administration system at the Prof. M Ali Hanafiah SM Batusangkar Regional General Hospital in 2021.

### **METHOD**

Using phenomenological qualitative research with 15 informants. Data collection by in-depth interviews, observation and document review. Data analysis techniques are data reduction, data presentation and drawing conclusions/verification.

### **RESULTS**

There is still less of staff in order to the nutritionists are involved in food processing and the also serve food to patients. Medical checking by anal swab is carried out annually. Inadequate facilities and infrastructure such as broken AC, small office room. The food materials are received by using specifications checking. Controlling the room temperature and food ingredients temperature has not been run well. Inspection of water, cutlery and food samples is carried out once a year.

### **CONCLUSION**

Minimum service standards for hospital based on Permenkes No 129/Menkes/SK/II/2008. The minimum service standards of Prof M Ali Hanafiah SM Batusangkar Regional General has not yet reached the standard, namely the accuracy of giving diet 98.5% timeliness of giving diet 88.9% and patient's leftover food 35.1%.

**Bibliography** : 56 (2013-2021)

**Keywords** : food service, minimum standard of nutrition care, hospital