

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR

ANNISA AULIA PRATIWI

**GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH
SAKIT X JAKARTA BARAT.**

xv + 76 halaman + 14 tabel + 5 gambar + 20 lampiran

INTISARI

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh pasien guna mencapai status gizi yang optimal.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses dari sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit X Jakarta Barat. Penelitian ini dilakukan bulan Januari 2020 – Februari 2020. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan desain penelitian yaitu *cross sectional*. Responden dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan yang bekerja pada dapur dan instalasi ahli gizi. Teknik pengumpulan data yaitu dengan cara wawancara, pengamatan/observasi dan dokumentasi yang kemudian diolah dengan cara editing dan tabulasi serta dilanjutkan dengan penyajian dalam bentuk narasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa RS X telah melakukan penyelenggaraan makanan dari perencanaan anggaran hingga pencatatan, pelaporan dan evaluasi dengan baik sesuai dengan pedoman gizi rumah sakit serta peraturan-peraturan pemerintah terkait penyelenggaraan makanan institusi / rumah sakit.

Daftar Pustaka : 15 (2007-2018)

Kata Kunci : Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, Pelayanan Rumah Sakit, Dapur Instalasi Gizi

**MINISTRY OF HEALTH THE REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH OF MINISTRY HEALTH RIAU
STUDY OF NUTRITIONAL PROGRAMS**

TUGAS AKHIR

ANNISA AULIA PRATIWI

**A DESCRIPTION OF FOOD SERVICE SYSTEM AT HOSPITAL X OF
WEST JAKARTA**

xv + 76 pages + 14 tables + 5 pictures + 20 attachment

ABSTRACT

Hospital food management is a series of activities ranging from menu planning, planning of food needs, planning of budget expenditures, procurement of food ingredients, receipts and storage, cooking of food ingredients, distribution and recording, reporting and evaluation with the aim to provide quality food according to nutritional needs , cost, safe, and acceptable to patients in order to achieve optimal nutritional status.

The purpose of this study was to description of food service system at hospital x of West Jakarta. This research was conducted in January 2020 - February 2020. This study used a descriptive study with a cross sectional study design. Respondents in this study are all employees who work in the kitchen and nutritionist installation. Data collection techniques are by way of interviews, observations and documentation which are then processed by means of editing and tabulation and continued with the presentation in the form of narration.

The results of this study indicate that Hospital X has carried out food management from budget planning to recording, reporting and evaluating properly in accordance with hospital nutrition guidelines and government regulations relating to the organization of food / hospitals.

Reference : 15 (2007 - 2018)

Keyword : Institutional Food Delivery System, Hospital Services, Nutrition Installation Kitchen.