

## Gambaran Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara

Niken Ardana<sup>1\*</sup>, Nirwana<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan S1 Ilmu Gizi, Institut Teknologi dan Kesehatan Avicenna, Kendari

<sup>2</sup>Jurusan S1 Kesehatan Masyarakat, Institut Teknologi dan Kesehatan Avicenna, Kendari

\*Email korespondensi: ardananiken639@gmail.com

### Info Artikel

Submitted: 14 Mei 2024

Accepted: 26 Mei 2024

Publish Online: 30 Mei 2024

### Kata Kunci:

Perencanaan menu, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan

### Keywords:

Menu planning, grocery reception, grocery storage

### Abstrak

**Latar belakang:** Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. **Tujuan:** Penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pelaksanaan penyelenggaraan makanan di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. **Metode:** Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan rancangan penelitian survei. Populasi adalah seluruh pegawai instalasi gizi di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara sebanyak 38 orang petugas. Sampel yang akan diambil dalam penelitian ini adalah semua pegawai instalasi gizi yang ada di ruang instalasi gizi dengan jumlah 38 orang. Data dianalisis secara univariat. **Hasil:** Perencanaan menu di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara masih kurang baik dengan persentase 73,7%. Penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara sudah sangat baik dengan presentase 84,2%. Penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara masih kurang baik dengan persentase 73,7%. **Kesimpulan:** Penyelenggaraan makanan di instalasi gizi menunjukkan variabel perencanaan menu masuk kategori kurang, penerimaan bahan makanan termasuk kategori baik, penyimpanan bahan makanan termasuk kategori kurang.

### Abstract

**Background:** Food management as one of hospital nutrition services is an activity ranging from menu planning to food distribution to consumers in order to achieve optimal health status through providing an appropriate diet. **Objective:** This research is to find out an overview of the implementation of food management at Bahteramas Regional Hospital, Southeast Sulawesi Province. **Method:** This research is a qualitative descriptive study with a survey research design. The population is all 38 employees of the nutrition installation at Bahteramas General Hospital, Southeast Sulawesi Province. The samples that will be taken in this research are all nutrition installation employees in the nutrition installation room, totaling 38 people. Data were analyzed univariately. **Results:** Menu planning at the nutrition installation at Bahteramas Regional Hospital, Southeast Sulawesi Province is still not good with a percentage of 73.7%. Reception of food ingredients at the nutrition installation at Bahteramas Regional Hospital, Southeast Sulawesi Province has been very good with a percentage of 84.2%. Food storage in the nutrition installation at Bahteramas Regional Hospital, Southeast Sulawesi Province is still poor at 73.7%. **Conclusion:** Food management in nutrition installations shows that the menu planning variable is in the poor category, food receipt is in the good category, food storage is in the poor category

## PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan salah satu fasilitas kesehatan yang dituntut dan diharapkan dapat memberikan pelayanan yang bermutu kepada masyarakat. Pelayanan kesehatan diberikan di rumah sakit adalah pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yakni pelaksanaan pasien diruang rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat.

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) adalah kegiatan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat baik rawat inap maupun rawat jalan untuk peningkatan kesehatan dalam rangka upaya preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013 (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan

makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Depkes RI, 2018).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan (food service system management) adalah suatu program terpadu yang terdiri atas pengadaan, pengolahan, transportasi, distribusi/perhidangan makanan, serta peralatan dan cara yang diperlukan untuk mencapai tujuan, dikoordinasi dengan penggunaan sumberdaya sesedikitnya, kepuasan pelanggan dan kualitas setinggi-tingginya, serta dengan pengontrolan biaya dengan sebaik-baiknya. Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit (Depkes, 2018).

Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah pasien maupun karyawan (Pegawai). Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan bagi pengunjung (pasien rawat jalan atau keluarga pasien). Pemberian makanan yang memenuhi gizi seimbang serta habis termakan merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap (Kemenkes, 2013).

Pelayanan gizi baik berupa layanan asuhan gizi maupun penyelenggaraan makanan bagi pasien di rumah sakit merupakan faktor yang sangat berperan

dalam membantu proses penyembuhan penyakit. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat beberapa rangkaian kegiatan pelaksanaan, yaitu dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes 2013). Rumah sakit yang menyediakan pelayanan penyelenggaraan makanan harus merencanakan berbagai hal penting yang dapat meningkatkan mutu pelayanan penyelenggaraan makanannya.

Keadaan gizi pasien sangat menentukan proses penyembuhan penyakit yang dialami pasien khususnya pada pasien rawat inap, sebaliknya proses perjalanan penyakit juga dapat berpengaruh terhadap kondisi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhannya gizi untuk perbaikan organ tubuh selama menjalani pemulihan. Fungsi organ tubuh yang terganggu tersebut dapat memburuk lagi dengan kekurangan gizi.

Keberhasilan suatu pelayanan gizi antara lain dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan, sehingga merupakan salah satu cara penentuan dari evaluasi yang sederhana dan dapat dipakai sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi (Susetyowati, dkk., 2020). Penerimaan diet makanan oleh pasien rumah sakit dapat dilihat dari jumlah sisa makanan di rumah sakit. Salah satu faktor yang menentukan sisa makanan pasien adalah variasi menu yang disediakan dari rumah sakit, variasi menu makanan pokok, lauk hewani, nabati, sayuran dan buah-buahan dapat meningkatkan keinginan makan pasien dan dapat memicu daya terima makanan sehingga pasien tidak mengonsumsi

makanan tambahan diluar rumah sakit, Beberapa faktor yang mempengaruhi daya terima makanan pasien adalah citarasa makanan yang kurang enak, tingkat adaptasi terhadap lingkungan rumah sakit yang berbeda dengan lingkungan rumah sehingga mempengaruhi motivasi untuk makanan (Soegianto, 2018).

RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara merupakan rumah sakit milik pemerintah Provinsi Sulawesi Tenggara dengan klasifikasi type B yang terletak di wilayah kota kendari dengan posisi cukup strategis sebagai rumah sakit rujukan untuk masyarakat kota kendari dan sekitarnya. Dalam pelaksanaan pelayanan gizi dirumah sakit, instalasi gizi adalah unit yang bertanggung jawab atas terlaksananya penyelenggaraan makanan. Secara struktur instalasi gizi berada di bawah bidang penunjang. Saat ini di instalasi gizi jumlah total sumber daya pelaksana sebanyak 38 orang, meliputi Ahli Gizi 18 orang dan 20 orang pramumasak/juru masak (Profil instalasi gizi, 2022).

Hasil observasi pendahulu yang dilakukan, diperoleh data pada pelaksanaan penyelenggaraan pelayanan gizi khususnya pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Pada proses penerimaan bahan ditemukan masih ada bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi permintaan sehingga harus diganti atau dipesan ulang. Pada proses penyimpanan bahan makanan ditemukan tidak sesuai dengan standar penyimpanan karena tidak memberikan jarak antara bahan makanan dengan dinding (10 cm).

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara, mulai dari perencanaan menu,

penerimaan bahan makanan, dan penyimpanan bahan makanan

## METODE

Desain penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah *deskriptif analitik* dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi adalah seluruh pegawai instalasi gizi di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara sebanyak 38 orang petugas, Tehnik pengambilan sampel yang akan yang dilakukan dengan menggunakan tehnik total sampling yakni seluruh populasi dijadikan sampel penelitian. Pengumpulan data dalam penelitian menggunakan kuesioner yaitu pertanyaan yang diberikan kepada responden. Data diolah menggunakan program SPSS dengan analisis univariat dan analisis bivariate. Uji hipotesis dengan menggunakan uji deskriptif

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Responden

**Tabel 1.** Karakteristik Responden Di Wilayah Kerja Puskesmas Puuwatu Kota Kendari Tahun 2023

Karakteristik Responden	n	%
<b>Umur</b>		
24-45	25	65,8
46-56	13	34,2
<b>Jenis kelamin</b>		
Laki-laki	2	5,3
perempuan	36	94,7
<b>Pendidikan</b>		
<b>Pendidikan</b>		
SMA	18	47,4
SMK	1	2,6
D3	5	13,2
D4	1	2,6
S1	13	34,2

Berdasarkan distribusi frekuensi dan presentase responden pada tabel 1 di ketahui

bahwa dari 38 responden, dengan Laki-Laki sebanyak 2 (5,3%) responden dan dengan Perempuan sebanyak 36 (94,7%) responden. dengan tingkat pendidikan SMA sebanyak 18 (47,4%) responden, tingkat pendidikan SMK sebanyak 1 (2,6%) responden, tingkat pendidikan DIII sebanyak 5 (13,2%), tingkat pendidikan D IV sebanyak 1 (2,6%) responden, dan tingkat pendidikan S1 sebanyak 13 (34,2%) responden.

### Jenis Tanggung Jawab

**Tabel 2.** Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Tanggung Jawab

No	Pekerjaan/Tanggung Jawab	n	%
1	Ka Instalasi Gizi	1	2,6%
2	Koord. Penyelenggaraan makanan	1	2,6%
3	Koord. Asuhan gizi rawat inap	1	2,6%
4	Koord. Litbang	1	2,6%
5	Penyuluh & konsultasi gizi	1	2,6%
6	Ahli gizi ruangan	8	21,1%
7	Ka gudang	1	2,6%
8	Administrasi	1	2,6%
9	Koord. Juru masak	1	2,6%
10	Penelitian & PKL mahasiswa	1	2,6%
11	Pengelola data SPM	1	2,6%
12	Kepegawaian	1	2,6%
13	Juru masak	19	50,0%
<b>Jumlah</b>		<b>38</b>	<b>100%</b>

### Perencanaan Menu

**Tabel 3.** Distribusi Perencanaan Menu Makanan di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara

No	Perencanaan Menu	n	%
1	Ya	28	73,7%
2	Tidak	10	26,3%
<b>Jumlah</b>		<b>38</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa dari 38 responden menyatakan bahwa perencanaan menu dalam sistem penyelenggaraan makanan, 28 responden (73,7%) dengan kategori baik, 10 responden (26,3%) dengan kategori tidak. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa perencanaan menu di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara belum terlaksana dengan baik.

Perencanaan menu adalah kegiatan menetapkan macam menu, siklus menu, besar porsi dan mengumpulkan macam hidangan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien di rumah sakit. Perencanaan menu terdiri dari perencanaan anggaran belanja, perencanaan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan kebutuhan sarana peralatan (Kemenkes, 2013).

Proses perencanaan menu yang berhasil harus memiliki tujuan yang jelas dan tepat serta menetapkan keinginan yang akan dikeluarkan. Perencanaan menu yang banyak memakan waktu dan energi bisa menjadi proses yang sulit. Proses perencanaan menu dalam perkembangan dan menciptakan menu yang baru dalam unit bisnis sebaiknya ditambahkan kecakupan layanan makanan (Payne et al, 2022).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tanggapan responden pada variabel perencanaan menu di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara masih kurang baik. Bila dikaitkan dengan jenis pendidikan responden, dari 38 responden hanya 34,2% yang memiliki latar belakang pendidikan gizi, sedangkan 47,4% adalah SMA. Dalam menyusun perencanaan menu tenaga yang terlibat dalam kegiatan ini adalah dari ahli gizi, sedangkan tenaga lain tidak dilibatkan sehingga pengetahuan tenaga profesi lainnya terkait perencanaan menu juga masih kurang.

Perencanaan kebutuhan bahan makanan dilakukan setiap akhir tahun yakni bulan Desember. Perencanaan kebutuhan bahan makanan didasarkan pada rata-rata konsumen, standar porsi, siklus menu 10 hari. Perencanaan kebutuhan sarana peralatan juga direncanakan setiap akhir tahun, tetapi untuk jenis peralatan tertentu yang mudah rusak diusulkan ke bagian perencanaan setiap terjadi kerusakan.

Menurut PGRS (2013), perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit.

### Penerimaan Bahan Makanan

**Tabel 4** Distribusi Penerimaan Bahan Makanan di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara

No	Penerimaan Bahan Makanan	n	%
1	Ya	32	84,2%
2	Tidak	6	15,8%
<b>Jumlah</b>		38	100%

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat bahwa dari 38 responden menyatakan bahwa penerimaan bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan, 32 responden (84,2%) dengan kategori baik, 6 responden (15,8%) dengan kategori tidak. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara sudah terlaksana dengan baik.

Penerimaan ialah salah satu kegiatan yang dimulai dari pemeriksaan, teliti, mencatat, mengambil tindakan dan melakukan pelaporan tentang macam-macam dan banyaknya bahan makanan yang telah ditentukan serta waktu penerimaannya.

Penerimaan bahan makanan ialah lanjutan dari proses pembelian bahan makanan. Pelaksanaan penerimaan tergantung dari besar kecilnya institusi. Berdasarkan hal tersebut fungsi unit penerimaan dapat dipisahkan sebagai salah satu pengawasan yang dilakukan diawal pelaksanaan penyelenggaraan makanan di semua institusi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tanggapan responden pada variabel penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara sudah baik. Faktor tingkat pendidikan dan masa kerja ahli gizi dan juru masak yang ada saat ini sudah sangat mendukung dalam proses penyelenggaraan makanan termasuk didalamnya kegiatan penerimaan bahan makanan.

Pengalaman kerja sangat berperan dalam meningkatkan kinerja karyawan. Karyawan yang memiliki pengalaman kerja yang lebih lama akan lebih mudah dan cepat dalam melaksanakan pekerjaan atau tugasnya, sehingga ini akan meningkatkan kinerjanya dan juga meningkatkan kinerja ditempat dia bekerja.

Kegiatan penerimaan bahan makanan telah terlaksana 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, proses penerimaan yang diterapkan adalah bahan makanan diperiksa sesuai pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan kemudian bahan makanan di kirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis brang atau dapat langsung ke tempat pengolahan bahan makanan, hal ini sesuai dengan pedoman PGRS (2013) yang mengemukakan bahwa penerimaan adalah suatu kegiatan memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah

bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan serta waktu penerimaannya.

Pada kegiatan penerimaan bahan makanan, instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara telah mengikuti prasyarat sesuai dengan pedoman PGRS. Adapun hasilnya sebagai berikut ini: 1) Tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu. Hal ini mempermudah dalam pencatatan jumlah bahan makanan yang dipesan dengan barang yang datang. Serta pendokumentasian barang yang diterima apabila ada pemeriksaan, 2) Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan. Agar bahan makanan sesuai dengan standar yang dibutuhkan instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara.

**Penyimpanan Bahan Makanan**

**Tabel 5** Distribusi Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara

No	Penyimpanan Bahan Makanan	n	%
1	Ya	28	73,7%
2	Tidak	10	26,3%
	<b>Jumlah</b>	<b>38</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat bahwa dari 38 responden menyatakan bahwa penyimpanan bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan, 28 responden (73,7%) dengan kategori baik, 10 responden (26,3%) dengan kategori tidak. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara belum terlaksana dengan baik. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara

keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporan (Saisab, 2019).

Menurut Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011, penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan antara lain makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemarkan lain. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah dan makanan jadi harus memperhatikan suhu penyimpanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tanggapa responden pada variabel penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara termasuk kategori kurang baik. Bila dikaitkan dengan masa kerja ketenagaan yang ada saat ini, sebagian besar (78,9%) responden sudah bekerja diatas 5 tahun, tidaklah menjamin proses penyimpanan bahan makanan menjadi baik. Dengan demikian pengalaman bekerja hanya merupakan salah satu faktor yang mendukung untuk terlaksananya proses penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi sesuai dengan standar penyimpanan bahan makanan.

Untuk semua kelas rumah sakit diperlukan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering dan bahan makanan basah.

Luas, macam, dan jenisnya berbeda menurut rumah sakit masing-masing. Selain gudang penyimpanan bahan makanan, Rumah Sakit Tipe A, B, C, dan D memerlukan lemari pendingin yang besarnya disesuaikan dengan kebutuhan pelayanan instalasi gizi. Untuk memudahkan pemeriksaan sebaiknya diawasi oleh seorang pengawas saja serta pelaksana harian di gudang ditempatkan tenaga-tenaga pembantu pengawas yang bertugas mengeluarkan dan menerima bahan makanan sehari-hari.

Proses penyimpanan bahan makanan di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara juga telah terlaksana sesuai indikator yang diharapkan yakni bahan makanan disimpan di gedung dan ruang pendingin untuk bahan makanan basah dan jika bahan makanan langsung akan digunakan, maka setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian bahan makanan setempat langsung dibawa ke ruang persiapan bahan makanan. Kegiatan penyimpanan dan penyaluran yang dilakukan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara adalah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera dibawa ke ruang penyimpanan seperti gudang atau ruang pendingin dan apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian bahan makanan setempat dan selanjutnya dibawa ke ruang persiapan bahan makanan.

Kegiatan penyimpanan tersebut sejalan dengan PGRS (2013) bahwa dalam kegiatan penyimpanan adalah suatu cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering, dan segar ditempat penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah disimpan di mesin pendingin (kulkas/freezer).

## KESIMPULAN DAN SARAN

Perencanaan menu di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara masih kurang baik dengan persentase 73,7%. Penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara sudah sangat baik dengan presentase 84,2%. Penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara masih kurang baik dengan persentase 73,7%.

Bagi pihak RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Pada variabel perencanaan menu dan penyimpanan bahan makanan agar presentase pencapaiannya dapat ditingkatkan, dengan melakukan evaluasi dan monitoring secara berkala dengan melibatkan semua tenaga penyelenggaraan makanan.

Bagi tenaga gizi, perlu melakukan penataan ulang terkait dengan ketentuan jarak antara bahan makanan dengan dinding minimal 10 cm. Bagi peneliti selanjutnya, agar mengembangkan penelitian ini dengan menambah variabel penelitian yang tidak dilakukan oleh peneliti.

## DAFTAR PUSTAKA

- A, H. (2020). *Asuhan Nutrisi Rumah Sakit*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Anwar. (2019). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat inap Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit Umum (RSUD) Mamuju Provinsi Sulawesi Barat. *Media Gizi Masyarakat Gizi Indonesia*, 2(1), 27-32.
- Arisman, S. (2017). *Ilmu Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Rineka Cipta.
- Aritonang. (2021). *Asuhan Gizi Nutrition Care Process*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Chandra. (2020). Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan, dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung. *Jurnal Ilmu Gizi* 6(3), 78-88

- Djamaluddin, M. (2021). Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien dengan Makanan Biasa di RS. Dr. Sardjito Yogyakarta. *Tesis Program Pascasarjana UGM*.
- Emiliana, Desiderius, B. D., & Riska, M. (2021). Analisis Pelaksanaan Pelayanan Gizi Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(1), 2747-2108.
- Familta Z, Elfindri E, Yunita J. (2019) Analisis Manajemen Pelayanan Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Arifin Achmad Provinsi Riau Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Komunitas*; 5(3):218–26.
- Instalasi, G. (2022). *Pedoman Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara*. Kendari: RSUD Bahteramas
- Kemkes RI, (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat. Kementerian Kesehatan RI
- Muliaardani R, M. A. (2019). Analisis Manajemen Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Jiwa Grhasia Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal Kesehatan Masyarakat*, 2019, 10(1), 6-11.
- Rotua, M. dan Siregar, R. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
- Sinamo, Esterina Evipantias. (2020). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Salak Kabupaten Pakpak Bharat Tahun 2019*. Repositori Institusi Universitas Sumatera Utara.
- Srinawati, 2018. *Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara*. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kendari. Jurusan Gizi. (diakses 12 Juli 2020).
- Wayan sari, Anwar., Amri, (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Manisrenggo Klaten. *Jurnal Daya Saing*. 7(2), 114-125