

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

- a. Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan merupakan Rumah Sakit tipe B yang berpredikat paripurna dan dikenal dengan Rumah Sakit Syari'ah.
- b. Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan merupakan Instalasi Gizi yang menyediakan penyelenggaraan makanan dan memiliki karyawan sebanyak 44 orang dan 1 orang Dokter Spesialis Gizi Klinik sebagai Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.
- c. Uraian tugas dan jabatan tenaga gizi di Instalasi Gizi Rumah sakit Muhammadiyah Lamongan telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan dan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013.
- d. Pengadaan bahan makanan yang diterapkan di Instalasi Gizi Rumah sakit Muhammadiyah Lamongan, mulai dari mengecek ketersediaan stok gudang, pemesanan bahan makanan kering dan basah, dan penerimaan bahan makanan, telah sesuai dengan Standar Operasional Prosedur Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan dan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013.
- e. Manajemen keuangan di Instalasi Gizi adalah dengan langsung memesan pesanan yang diperlukan untuk kebutuhan penyelenggaraan makanan. Pada dasarnya Instalasi Gizi tidak mengelola keuangan sendiri, melainkan melalui perantara dari pihak keuangan dan koperasi.
- f. Sistem penerimaan bahan makanan yang diterapkan di Instalasi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan telah berjalan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur dan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit dengan persyaratan penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan sebagai Rumah Sakit Syari'ah yang mempertimbangkan adanya sertifikasi halal MUI untuk menjamin kualitas, keamanan, dan kehalalan bahan makanan.
- g. Sistem persiapan bahan makanan yang diterapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan belum sesuai dengan Standar Operasional Prosedur dan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013. Hal ini terbukti dari ketidaksesuaian dalam melakukan persiapan lauk hewani, pencucian sayur, penggunaan pisau dan

talenan, wadah kontainer sayur yang tidak dicuci, dan penggunaan Alat Pelindung Diri yang lepas pasang (terutama masker dan *hand gloves*).

- h. Sistem penyimpanan bahan makanan yang diterapkan di Instalasi Gizi Rumah sakit Muhammadiyah Lamongan telah sesuai dengan Standar Operasional Prosedur Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan dan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013.
- i. Sistem pengolahan bahan makanan yang diterapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan belum sesuai dengan Standar Operasional Prosedur Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tahun 2011. Hal ini dibuktikan dari ketidaksesuaian suhu pengolahan, tidak terdapat standar resep jus dan standar bumbu, penggunaan Alat Pelindung Diri yang lepas pasang (terutama masker dan sarung tangan), dan tidak menjaga higienitas dari makanan matang (tidak ditutup dan menjamah makanan tanpa *hand gloves*).
- j. Sistem penyajian makanan dan distribusi yang diterapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan belum sesuai dengan Standar Operasional Prosedur Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan dan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013. Hal ini dibuktikan dari ketidaksesuaian dalam sistem penyajian dan distribusi terdapat pada petugas distribusi, dimana ketidakpatuhan petugas distribusi dalam penggunaan Alat Pelindung Diri, kebersihan alat makan, dan ketidaksesuaian dalam melakukan pemorsian (khususnya pada sayur).
- k. Sistem distribusi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan menggunakan sistem sentralisasi atau dipusatkan penyajian makanan di ruang pemorsian.
- l. Sumber daya manusia pada tenaga distribusi belum sesuai jika dibandingkan dengan *time motion study*.
- m. Pencucian alat makan pasien yang diterapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan masih belum sesuai dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013. Hal ini dibuktikan dari tidak melakukan perendaman alat makan pasien dan penirisan alat makan setelah dicuci.
- n. Fasilitas Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan hampir sesuai dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013. Hanya saja terdapat ketidaksesuaian pada ruang persiapan. Pada ruang persiapan memiliki tempat yang sempit dan terletak di tempat orang masuk ke ruangan gizi.

- o. Prasarana di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan belum sesuai dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013. Hal ini dibuktikan dari lokasi Instalasi Gizi berdekatan dengan pembuangan sampah, kamar jenazah, dan ruang cuci, serta ruang penyajian, ruang distribusi, dan kamar mandi memiliki luas bangunan minimal untuk satu orang pekerja.
- p. Sarana di Instalasi Gizi Muhammadiyah Lamongan belum sesuai dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013, yang ditandai dengan sarana yang lengkap hanya ada pada ruangan administrasi (ruangan gizi) dan janitor.
- q. *Desaign layout* dari Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan belum sesuai. Hal ini dikarenakan petugas distribusi bekerja secara bolak-balik untuk mencetak label diet pasien.
- r. Alur kerja yang telah diterapkan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan telah sesuai dengan semestinya. Hal ini terbukti dari alur penyelenggaraan makanan telah berjalan searah.
- s. Analisa *plate waste* pada snack cair pasien yang paling banyak terjadi sisa makanan adalah snack cair cocktail, yang bahan utamanya dari buah pepaya. Hal ini menyebabkan untuk memodifikasi snack cair, supaya buah pepaya yang tidak disukai oleh pasien, menjadi sangat dinikmati oleh pasien.
- t. Hasil uji organoleptik dari snack cair berdasarkan aroma memiliki nilai 4 dengan persentase 86%, berdasarkan tekstur memiliki nilai 3 dengan persentase 57%, berdasarkan warna memiliki nilai 4 dengan persentase 86%, dan berdasarkan rasa memiliki nilai 3 dengan persentase 57%.
- u. Pembuatan snack diabetes melitus yang berbahan dasar tepung maizena dan susu diabetasol, yang menghasilkan organoleptik berdasarkan aroma bernilai 3 dengan persentase 43%, berdasarkan tekstur bernilai 3 dengan persentase 86%, berdasarkan warna bernilai 4 dengan persentase 86%, dan berdasarkan rasa bernilai 3 dengan persentase 57%.

## 4.2 Saran

- a. Saran untuk Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan
  - 1) Sebaiknya menyediakan spesifikasi bahan makanan kering, meskipun telah tercatat dan terjamin kehalalannya oleh MUI;
  - 2) Sebaiknya penggunaan troli antar makanan digunakan semuanya di ruang distribusi. Hal ini dikarenakan supaya sesuai dengan standar beban kerja.

b. Saran untuk Institusi Pendidikan

Sebaiknya dilakukan kegiatan pembekalan lebih mendalam mengenai pengerjaan tugas yang dilakukan sebelum Praktik Kerja Lapangan Institusi.

