

Analisis perencanaan dan pengendalian bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit karya bhakti pratiwi tahun 2015

Pratiwi, F Shinta Rahayu

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=119306&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini menganalisis perencanaan dan pengendalian bahan makanan di Instalasi Gizi RSKBP. Pengumpulan data dilakukan di RSKBP pada bulan April sampai dengan Mei 2015 menggunakan pendekatan kualitatif dengan cara observasi, wawancara mendalam dan penelusuran dokumen. Hasil penelitian mendapatkan belum ada kebijakan dan prosedur secara tertulis yang disahkan oleh Direktur, struktur organisasi belum terstruktur dengan baik, SDM belum memenuhi kualifikasi, serta sarana/prasarana belum memadai, sehingga kegiatan perencanaan dan pengendalian bahan makanan belum berjalan dengan baik. RSKBP perlu segera memperbaiki kegiatan perencanaan dan pengendalian bahan makanan dengan upaya yang komprehensif dan terstruktur, dengan berpedoman kepada Permenkes no 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Upaya tersebut dapat diawali dengan dibuatnya kebijakan Direktur yang terkait dengan pelaksanaan kegiatan di Instalasi Gizi sehingga dapat menjadi dasar untuk pelaksanaan kegiatan-kegiatan di Instalasi Gizi RSKBP. Kata kunci: PGRS, Instalasi Gizi Rumah Sakit, kegiatan penyelenggaraan makanan, perencanaan dan pengendalian, bahan makanan.

This research analyzed the planning and inventory control process of food supply in nutrition unit at Karya Bhakti Pratiwi Hospital (RSKBP). Data were collected at RSKBP from April to May 2015, using quantitative approach by conducting observation, in-depth interview and document review. The results showed that there was no policy and written guidelines/procedure legalized by the Director, no clear organization structure, unqualified human resources, and not enough facilities, which resulted in the inefficient planning and inventory control in food supply management at the hospital. RSKBP needs to take action to improve the food planning and inventory control process through comprehensive and structured efforts. The efforts shall take Minister of Health Regulation No. 78 Year 2013 regarding Guidance for Nutrition Service at Hospital as guidance. It can be started by issuing relevant Director policies for nutrition installation at RSKBP as the basis for planning and inventory control in the unit. Key words: PGRS, Hospital Nutrition Unit, food service, planning and inventory control, food.