

CAPAIAN STANDART PELAYANAN MINIMAL GIZI DI RSUD NGIMBANG LAMONGAN

Erwin Andreas Setyawan, Nurul Hidayati, Fitria

Abstrak

Setiap warga negara memiliki hak yang sama dalam mendapatkan pelayanan kesehatan yang bermutu. Mutu pelayanan kesehatan itu sendiri merupakan tingkat kesempurnaan pelayanan yang penerapannya diatur dalam Standart Pelayanan Minimal. (SPM) RSUD Ngimbang merupakan merupakan RSUD tipe C yang terletak di wilayah Kabupaten Lamongan. Pelaksanaan Standart Pelayanan Minimal (SPM) di RSUD Ngimbang khususnya di Instalasi Gizi awalnya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan data dan menyesuaikan dengan standart akreditasi rumah sakit. Pelaksanaan SPM di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang kala itu juga belum dilaksanakan secara rutin dan melakukan monev secara berkala karena keterbatasan tenaga ahli gizi. Berdasarkan hal tersebut penulis mengangkat tema Capaian Standart Pelayanan Minimal di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang untuk mengetahui kajian pelaksanaan SPM Instalasi Gizi dalam peningkatan mutu layanan di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang Lamongan.

Penelitian ini berfungsi untuk mengetahui gambaran umum pelaksanaan Standart Pelayanan Minimal (SPM) di instalasi gizi RSUD Ngimbang Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi deskriptif. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh data harian pelaksanaan standart pelayanan minimal di instalasi gizi RSUD Ngimbang dalam kurun waktu 6 bulan antara bulan Januari hingga Juni 2022. Variabel dalam penelitian ini adalah variabel tunggal, yaitu ketercapaian pelaksanaan standart pelayanan minimal (SPM) instalasi gizi yang meliputi tiga hal : ketepatan waktu pemberian makan pasien, sisa makanan yang tidak termakan pasien dan tidak adanya kesalahan pemberian diet pasien. Adapun proses pengelolaan data melalui *editing* dan tabulasi.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa pelaksanaan SPM di instalasi gizi ada yang belum memenuhi syarat yaitu sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien dan tidak adanya kesalahan diet, sementara untuk ketepatan waktu pemberian makan pasien sudah sesuai dengan standart SPM. Diharapkan dengan merubah proses penataan makanan, melatih tenaga pengolah makanan, serta kedisiplinan ahli gizi untuk mengisi form monitoring harian dapat mencapai standart pelayanan minimal sehingga mutu pelayanan menjadi lebih efektif dan tepat sasaran.

Kata kunci : SPM instalasi gizi, ketepatan waktu pemberian makan pasien, sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien tidak adanya kesalahan pemberian diet pasien

Abstract

Every citizen has the same rights in obtaining quality health services. The quality of health services itself is the level of service perfection whose implementation is regulated in the Minimum Service Standards. Ngimbang Hospital is a type C Hospital located in Lamongan. Implementation of Minimum Service Standards (MSS) in Ngimbang Hospital, especially in the Nutrition Installation, initially aimed to meet data needs and adjust to hospital accreditation standards. The implementation of SPM at the Nutrition Installation of Ngimbang Hospital at that time had not been carried out routinely and carried out regular movev because of the limited number of nutritionists. Based on this, the author raised the theme of Minimum Service Standards Achievement at the Nutrition Installation of Ngimbang Hospital to find out the study of the implementation of the Nutrition Installation MSS in improving the quality of service at the Nutrition Installation at Ngimbang Hospital.

This study serves to determine the general description of the implementation of Minimum Service Standards (MSS) in the nutrition installation at Ngimbang Hospital. The type of research used in this study is a descriptive study. The sample in this study is all daily data on the implementation of minimum service standards in the nutrition installation for a period of 6 months between January and June 2022. The variable in this study is a single variable, namely the achievement of the implementation of minimum service standards (MSS) for nutrition installations which includes three things: the timeliness of feeding the patient, the leftovers that the patient did not eat and the absence of errors in the patient's diet. The data management process is through editing and tabulation.

Based on the results of the study, it was found that the implementation of Minimum Service Standarts in the nutrition installation did not meet the requirements, namely leftover food that was not eaten by the patient and there were no dietary errors, while the timeliness of feeding the patient was in accordance with the standard MSS. It is hoped that by changing the food arrangement process, training food processors, and the discipline of nutritionists to fill out daily monitoring forms, they can achieve minimum service standards so that service quality becomes more effective and on target.

Keywords: MSS nutrition installation, timeliness of patient feeding, leftover food that is not eaten by the patient, there is no error in the patient's diet

PENDAHULUAN

Salah satu produk atau jasa yang ada di masyarakat adalah jasa pelayanan kesehatan. Kesehatan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting agar dapat hidup layak dan produktif (Rani Khairani, 2019). Menurut badan kesehatan dunia (WHO) kesehatan adalah investasi, hak dan kewajiban setiap manusia. Dalam Peraturan Presiden Nomor 64 Tahun 2020 tentang Jaminan Kesehatan juga menetapkan bahwa setiap individu berhak atas pelayanan kesehatan.

Mutu adalah ukuran baik dan buruknya suatu benda. Mutu bisa juga berarti taraf, derajat dan kualitas. Mutu ini berlaku mutlak terhadap produk dan suatu jasa. Mutu juga menggambarkan bahwa suatu produk atau jasa tersebut bisa dipilih dan memberikan kepuasan bagi subjek (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2018).

Mutu pelayanan kesehatan adalah tingkat kesempurnaan pelayanan kesehatan yang dilaksanakan. Di satu pihak memberikan kepuasan kepada pelanggan dalam hal ini pasien serta di pihak yang lain memberikan tata cara penyelenggaraan pelayanan kesehatan sesuai dengan standart dan kode etik profesi yang ditetapkan. Bagi pasien mutu yang baik bisa dikaitkan dengan sembuh dari sakit, kecepatan pelayanan, kenyamanan, keamanan, keramahmataman dan tarif yang terjangkau (Arief Tarmansyah, 2017).

Salah satu pemberi pelayanan kesehatan adalah rumah sakit. Berdasarkan Undang undang Nomor 47 Tahun 2021, Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang mengadakan pelayanan kesehatan secara paripurna dan menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan kegawat daruratan serta pelayanan penunjang. Salah satu pelayanan penunjang di Rumah Sakit adalah pelayanan gizi. Pelayanan Gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan disesuaikan dengan kondisi pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme meliputi pelayanan gizi rawat inap dan rawat jalan, penyelenggaraan makanan serta penelitian dan pengembangan (Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, 2013).

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2018 menyatakan bahwa SPM (Standart Pelayanan Minimal) sebagai ketentuan tentang jenis dan mutu pelayanan dasar yang berhak didapatkan oleh warga negara secara minimal. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 4 Tahun 2019 tentang standart pelayanan minimal di bidang kesehatan itu wajib dilaksanakan oleh fasilitas kesehatan yang ada di Indonesia termasuk salah satunya adalah Rumah Sakit.

Salah satu pelayanan yang terdapat di rumah sakit adalah pelayanan di bidang gizi. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 129 Tahun 2008, yang diperbaharui dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 4 Tahun 2019, terdapat tiga sasaran mutu dalam pelayanan gizi berdasarkan SPM rumah sakit, yaitu : Ketepatan waktu pemberian makan pasien, dengan standart persentase minimal $\geq 90\%$, Sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien, dengan standart persentase minimal $\leq 20\%$ dan Tidak adanya kesalahan pemberian diet pasien, dengan standart persentase 100 %

Ketepatan waktu pemberian makan adalah hal yang penting karena terdapat beberapa pasien yang waktu jam makannya harus teratur, misalnya pasien Diabetes yang prinsip pola makannya adalah 3J yaitu : tepat jumlah, tepat jenis dan tepat jam (Askandar, 2013). Sisa makanan pasien juga termasuk dalam salah satu indikator pelayanan gizi karena dapat menggambarkan asupan makan pasien sebagai sarana memantau status gizi dan secara ekonomi bisa mencerminkan berapa biaya yang terbuang (Umi Hani, 2015).

Penilaian sisa makanan yang acapkali juga disebut “waste” dapat mengevaluasi resiko malnutrisi pada pasien. Sisa makanan ini bisa disebabkan variasi siklus menu dan cita rasa, selain itu juga bisa dikarenakan faktor eksternal yang lain, misalnya : alat saji, jadwal makan dan makanan yang berasal dari luar rumah sakit serta bisa terjadi karena faktor petugas distribusi makanan. Kesalahan diet adalah hal yang wajib dihindari dalam pelayanan gizi. Kesalahan pemberian diet ini bisa terjadi karena *human error*, misalnya : Kesalahan ahli gizi dalam menentukan diet, kurangnya monitoring dan kesalahan petugas distribusi saat memberikan makan kepada pasien (Tanuwijaya, dalam Indonesia Journal Of Human Nutrition, 2018).

Pelaksanaan Standart Pelayanan Minimal (SPM) di RSUD Ngimbang khususnya di Instalasi Gizi awalnya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan data dan menyesuaikan dengan

standart akreditasi rumah sakit. Pelaksanaan SPM di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang kala itu juga belum dilaksanakan secara rutin dan melakukan monev secara berkala karena keterbatasan tenaga ahli gizi. Setelah adanya penambahan tenaga 2 orang CPNS ahli gizi maka SPM di Instalasi Gizi lebih di intensifkan. Berdasarkan hal tersebut penulis mengangkat tema Capaian Standart Pelayanan Minimal di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang untuk mengetahui kajian pelaksanaan SPM Instalasi Gizi dalam peningkatan mutu layanan di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang Lamongan.

METODE

Penelitian ini berfungsi untuk mengetahui gambaran umum pelaksanaan Standart Pelayanan Minimal (SPM) di instalasi gizi RSUD Ngimbang Lamongan. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi deskriptif, dengan ranvang bangun berupa studi deskriptif observasional. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang Lamongan selama enam bulan pada kurun waktu bulan Januari hingga Juni 2022.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh data harian pelaksanaan standart pelayanan minimal di instalasi gizi RSUD Ngimbang. Teknik pengambilan sampel dengan *purposive sampling* yaitu seluruh data harian pelaksanaan standart pelayanan minimal di instalasi gizi RSUD Ngimbang selama semester satu tahun 2022

Variabel dalam penelitian ini adalah variabel tunggal, yaitu ketercapaian pelaksanaan standart pelayanan minimal (SPM) instalasi gizi yang meliputi tiga hal : ketepatan waktu pemberian makan pasien, sisa makanan yang tidak termakan pasien dan tidak adanya kesalahan pemberian diet pasien.

Instrument pada penelitian ini menggunakan lembar observasi. Terdapat tiga lembar observasi yang digunakan, masing masing untuk ketepatan waktu pemberian makanan, sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien dan kesalahan diet. Lembar observasi harian akan diisi oleh ahli gizi yang bertugas pada shift tersebut dan akan diteruskan oleh ahli gizi pada shift berikutnya. Data akan dianalisa dengan proses editing dan tabulasi. Hasilnya akan di bandingkan dengan standart untuk mengetahui ketercapaian pelaksanaan SPM Gizi dengan hasil H0 diterima yaitu tidak tercapainya standart pelayanan minimal gizi di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang Lamongan.

HASIL

Tabel 1 Hasil rekap monitoring Ketepatan Waktu Pemberian Makan Pasien semester pertama tahun 2022

Bulan	Tidak Tepat Waktu	Tepat Waktu	Total Diet	Pro Sen Tase
Januari	60 porsi	5191 porsi	5251 porsi	98,86
February	0 porsi	3460 porsi	3460 porsi	100
Maret	0 porsi	3641 porsi	3641 porsi	100
April	0 porsi	3501 porsi	3501 porsi	100
Mei	0 porsi	3660 porsi	3660 porsi	100
Juni	0 porsi	3816 porsi	3816 porsi	100

Tabel 2 Hasil rekap monitoring “waste”/ Sisa Makanan yang Tidak Termakan oleh Pasien

Bulan	Prosentase <i>waste</i>
Januari	28,18
February	26,17
Maret	24,22
April	25,77
Mei	29,12
Juni	24,43

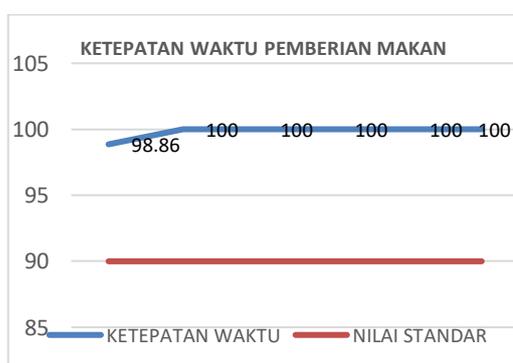
Tabel 3 Hasil rekap monitoring Tidak Adanya Kesalahan Pemberian Diet Pasien

Bulan	Kesalahan Diet	Tepat Diet	Total Diet	Pro Sen Tase
Januari	2 porsi	5251 porsi	5251 porsi	99,96
February	12 porsi	3448 porsi	3460 porsi	99,65
Maret	5 porsi	3636 porsi	3641 porsi	99,86
April	5 porsi	3496 porsi	3501 porsi	99,86
Mei	11 porsi	3649 porsi	3660 porsi	99,7
Juni	3 porsi	3813 porsi	3816 porsi	99,92

PEMBAHASAN

1. Ketepatan Waktu Pemberian Makan Pasien

Tabel 4 Ketepatan Waktu Pemberian Makan Pasien Selama Semester Satu Tahun 2022



Dari analisa tabel diatas didapatkan bahwa pada bulan Januari 2022 didapatkan adanya pasien rawat inap yang mendapatkan makan lewat dari jam makan yang telah ditentukan oleh pihak Rumah Sakit. Nilai prosentasenya di bulan Januari sebesar 98,86 % tetapi nilai tersebut masih dikatakan tidak terlambat, karena menurut SPM gizi ambang batas ketepatan waktu pemberian diet pasien minimal 90 %

Ketepatan waktu pemberian makan pasien bisa dilakukan dengan mengatur jumlah dan jam kerja tenaga kerja di instalasi gizi. Di instalasi gizi RSUD Ngimbang ada 2 shift yaitu shift subuh dan shift siang. Shift subuh masuk pukul 04.30 hingga 12.00 sedangkan shift siang masuk pukul 12.00 hingga 17.30. Jadwal distribusi makan pagi pukul 06.00 hingga 06.30. Jadwal distribusi makan siang pukul 11.00 hingga 11.30. Jadwal distribusi makan sore pukul 16.00 hingga pukul 16,30.

Per Januari 2022 terdapat 3 hingga 4 orang tenaga pengolah makanan dan 2 orang tenaga distribusi serta satu orang ahli gizi institusi per shift. Jumlah ini sudah sesuai standart yang ditentukan yaitu satu orang tenaga pengolah makanan untuk 25 orang pasien (Bachyar Bakri, 2018) dengan rata rata jumlah pasien di RSUD Ngimbang berkisar 60 pasien per hari.

Alur kerja di Instalasi Gizi juga diperhatikan agar tenaga gizi yang ada bekerja seefektif mungkin. Penataan denah dapur dibuat agar tenaga yang ada di Instalasi Gizi tidak bekerja bolak balik. Bahan makanan yang datang akan diterima setelah diperiksa, kemudian akan langsung dilakukan proses persiapan dan pencucian lalu disimpan sesuai tempatnya jika tidak dipergunakan pada hari itu. Letak barang juga diatur sedemikian rupa untuk memperlancar proses pengolahan makanan. Lemari pendingin dan freezer di letakkan di dekat ruang pengolahan makanan (Yudi Arimba, 2019)

Lokasi pengolahan makanan yang relatif dekat dengan ruang rawat inap juga akan mengurangi resiko keterlambatan pemberian makan pasien. Semakin dekat lokasi nya maka semakin cepat pula makanan bisa di distribusikan kepada pasien. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Della Marfian (2016). Di RSUD Ngimbang letak Instalasi Gizi berada di bagian belakang Rumah Sakit tetapi jarak antara Instalasi Gizi dengan ruang rawat inap tidak terlalu jauh. Lokasi ruang rawat inap berada di bagian tengah Rumah Sakit sehingga dapat memangkas waktu distribusi makanan.

Fasilitas dan sarana serta prasarana yang ada pun dapat mendukung ketepatan waktu pemberian makan pasien. Peralatan yang cukup dan digunakan sesuai fungsinya akan menunjang proses produksi. Di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang peralatan yang ada diupayakan mendekati standart seperti standart PGRS. Bahkan terdapat peralatan pendukung pengolahan makanan yang tidak tercantum dalam standart PGRS, misalnya *grill*, *microwave* dan *slow cooker*.

Manajemen Rumah Sakit juga menyediakan fasilitas pendukung yang lain yaitu adanya lift untuk mempercepat waktu distribusi makanan walaupun RSUD Ngimbang hanya memiliki bangunan dua lantai. Terdapat pula labirin sebagai alternatif jika lift bermasalah. Proses pengadaan barang bagi Instalasi Gizi juga dianggarkan setiap tahun guna meningkatkan inventarisasi peralatan yang ada untuk mendukung pelayanan di Instalasi Gizi.

2. Sisa Makanan yang Tidak Termakan oleh Pasien

Tabel 5 Tabel Sisa Makanan yang Tidak Termakan oleh Pasien Selama Semester satu tahun 2022



Dari analisa tabel diatas dapat dilihat bahwa sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien selama bulan Januari hingga Juli 2022 selalu tidak sesuai dengan standart yang telah ditetapkan menurut SPM. Sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien selama semester satu tahun 2022 selalu lebih dari 20 % yaitu berkisar antara 24 % hingga 29 %. Pada bulan Mei 2022 terdapat sisa makanan terbanyak yaitu sebesar 29,12 % dalam kurun waktu 6 bulan penelitian.

Pasca angka covid yang melandai di tahun 2022 maka jam bezuk yang dahulu ditiadakan kembali di buka oleh manajemen Rumah Sakit walaupun dengan pelaksanaan prokes dan pembatasan jam berkunjung. Keadaan ini akan membuat keluarga pasien dan pembezuk dapat membawa makanan dari luar Rumah Sakit. Makanan dari luar Rumah Sakit ini bisa meningkatkan jumlah sisa makanan pasien karena pasien akan cenderung mengkonsumsi makanan dari luar yang sesuai dengan seleranya. Hal ini sejalan dengan penelitian Meliana pada tahun 2020.

Monitoring terhadap menu yang sering tidak dimakan oleh pasien dilakukan oleh ahli gizi. Pada saat rapat rutin di Instalasi Gizi menu yang sering tidak di makan tersebut bisa di sampaikan kepada PJ (Penanggung Jawab) Unit Produksi Gizi agar menu tersebut di usulkan kepada Kepala Instalasi Gizi supaya tidak dicantumkan pada perencanaan menu tahun depan, sehingga menu menu yang sering tidak dimakan oleh pasien bisa di gantikan oleh menu menu yang lain.

Menu menu baru yang akan direncanakan bagi pasien di tahun depan akan di uji coba terlebih dahulu di Instalasi Gizi. Uji coba ini untuk mengetahui standart resep dan standart porsi untuk suatu menu yang baru. Bahkan untuk menu baru akan di lakukan *feasibility study* menu dengan memasukkan menu tersebut pada menu makan petugas jaga Rumah Sakit untuk mendapatkan saran dan masukkan. Kepala Instalasi Gizi juga akan mengusulkan pelatihan / kursus masak untuk meningkatkan kualitas tenaga pengolah makanan.

Ahli gizi ruangan di RSUD Ngimbang selama visite rawat inap juga akan selalu menanyakan riwayat alergi dan pantangan makanan kepada pasien dan keluarganya. Data tersebut akan dituliskan pada form CPPT (Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi) di status rekam medis pasien dan pada form assesment gizi serta pada bon makan pasien di ruang rawat inap. Makanan dari Rumah Sakit yang sesuai dengan riwayat alergi dan pantangan makan pasien diharapkan dapat meningkatkan asupan makan pasien selama rawat inap.

Ahli gizi ruangan juga dapat menawarkan menu pilihan bagi pasien VIP dan VVIP selama yang bersangkutan di rawat inap di RSUD Ngimbang. Menu makan pilihan tersebut di cantumkan pada bon makan pasien di ruang rawat inap. Bon inilah yang akan menjadi patokan untuk pengolahan makan pasien di instalasi gizi. Diharapkan pasien bisa lebih menghabiskan makanan yang disajikan karena pasien tersebut mendapatkan diet sesuai dengan keinginannya.

3. Tidak Adanya Kesalahan Pemberian Diet Pasien

Tabel 6 Tabel tidak adanya kesalahan pemberian diet pasien selama semester satu tahun 2022



Dari analisa tabel diatas dapat dilihat bahwa masih terdapat kesalahan diet selama semester pertama di tahun 2022. Pada bulan February terdapat tingkat kesalahan diet tertinggi sebesar 99,65 % sementara kesalahan diet terendah sebesar 99,96 % terdapat pada bulan Januari dalam kurun waktu pengamatan selama 6 bulan.

Kesalahan diet ini terjadi sebelum makanan keluar dari instalasi gizi untuk di bagikan kepada pasien oleh petugas distribusi. Kesalahan diet ini di temukan oleh ahli gizi institusi (dapur) di ruang distribusi saat memeriksa kesesuaian diet pasien di alat saji, kemudian kesalahan ini langsung di koreksi dan mengganti diet sesuai dengan bon makan pasien dan etiket yang ada sehingga pasien bisa mendapatkan diet yang sesuai selama yang bersangkutan menjalani rawat inap.

Kesalahan diet di ruang distribusi disebabkan karena kurang telitinya petugas distribusi dalam menata makanan di alat saji pasien karena makanan akan di tata di alat saji sesuai dengan kelas rawat inap pasien dan bentuk makanannya terlebih dahulu baru diberikan etiket makan. Hal ini tentu saja akan mudah menimbulkan kesalahan terutama pada pasien dengan diet khusus misalnya pasien gagal ginjal yang mendapatkan diet rendah protein tanpa lauk nabati.

Sistem sentralisasi yang diterapkan di Instalasi Gizi RSUD Ngimbang memperingan tugas ahli gizi dalam melakukan monitoring menu pasien. Sistem ini juga akan mempermudah tenaga distribusi dalam menata makanan sesuai dengan kelas dan dietnya. Penggantian diet yang salah juga mudah di lakukan karena diet bisa diganti saat itu juga. Hal ini sejalan dengan pendapat Yudi Arimba dkk bahwa sistem penyelenggaraan makan dengan metode sentralisasi cocok diterapkan di Rumah Sakit.

Pelatihan tenaga pengolah makanan dan tenaga distribusi tentang diet pasien pasien dapat di tingkatkan melalui In House Training gizi, sehingga tenaga yang ada di instalasi gizi dapat lebih memahami tentang diet pasien. Diharapkan dengan meningkatnya pengetahuan tenaga pengolah makanan dan tenaga distribusi dapat mengurangi kesalahan pemberian diet pasien.

Ali gizi ruangan saat visite rawat inap juga dapat sambil memeriksa kesesuaian diet pasien, selain untuk mendata riwayat alergi dan pantangan makan pasien. Hal ini tentu saja dapat memperringkas tugas ahli gizi di rawat inap. Koordinasi dengan PPA lain saat jam visite juga harus sering ditingkatkan guna mencegah terjadinya perbedaan persepsi diet dengan teman sejawat.

KESIMPULAN

1. Ketepatan waktu pemberian makan pasien di RSUD Ngimbang selama semester satu tahun 2022 telah memenuhi standart menurut SPM gizi.
2. Sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien di RSUD Ngimbang selama semester satu tahun 2022 tidak memenuhi standart menurut SPM gizi.
3. Tidak adanya kesalahan diet pasien di RSUD Ngimbang selama semester satu tahun 2022 tidak memenuhi standart menurut SPM gizi.
4. Telah ada upaya perbaikan dari instalasi gizi RSUD Ngimbang untuk mencapai hasil yang sesuai dengan standart menurut SPM gizi.

SARAN

1. Perlu adanya kedisiplinan ahli gizi dalam pengisian form monitoring harian karena beberapa data masih kosong.
2. Perlu adanya peningkatan skill tenaga pengolahan makanan sehingga mampu menghasilkan makanan yang mudah diterima pasien.
3. Tetap menggunakan sistem sentralisasi dalam proses distribusi karena akan mempermudah supervisi makanan sebelum di distribusikan kepada pasien
4. Perlu adanya modifikasi sistem penataan makanan untuk meminimalkan terjadinya kesalahan diet.

5. Perlu adanya peningkatan edukasi bagi tenaga distribusi makanan untuk meminimalkan kesalahan diet.

DAFTAR PUSTAKA

1. Agung dan Yuesti, 2018. Metode Penelitian Bisnis Kuantitatif dan Kualitatif. Badung : CV Noah Aletheia
2. Amanda Umi Hani dan Adriyan Pramono 2015. Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Makanan Pasien di RSUD DR. Adhyatma, MPH. Journal of Nutrition College Volume 4
3. Arief Tarmansyah, 2017. Manajemen Mutu Informasi Kesehatan. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI
4. Askandar Tjokroprawiro, 2013. Diabetes Mellitus. Klasifikasi, Diagnosa dan Dasar Dasar Terapi. Jakarta : Gramedia Pustaka Tama
5. Aslul Khitan, 2015. Analisis Pelaksanaan Standart Pelayanan Minimal Gizi dan Kepuasan Pasien di RSUD Kota Mataram. *Tesis*. Malang : Universitas Brawijaya
6. Bachyar Bakri, dkk, 2018. Buku Bahan Ajar Gizi : Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta : Pusat Pendidikan PPSDM
7. Darmawan et al, 2019. Pengaruh Pendidikan Kemampuan Kerja dan Pengalaman Kerja terhadap Kinerja Karyawan. *Ebis Jurnal Ekonomi Bisnis Vol 12 No 1*
8. Della Marfian, 2016. Desain dan Tata Letak Peralatan Dapur di Ruang Makan Griya Satria Pusdiklatpassus Batujajar. *Tugas Akhir*. Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
9. Hidayat, 2013. Metode Penelitian Keperawatan dan Teknik Analisis Data. Jakarta : Salemba Medika
10. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 12 tahun 2020 tentang akreditasi Rumah Sakit.
11. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 78 tahun 2013 tentang pedoman pelayanan gizi Rumah Sakit.
12. Laksmi Karunia Tanuwidjaja, 2018. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap : Analisis Kualitatif. *Indonesia Jurnal of Human Nutrition 5*
13. Lawrence Tanto, 2019. Analisa Plate Waste yang Dihasilkan oleh Mahasiswa Universitas Kristen Petra. *Skripsi*. Surabaya : Universitas Kristen Petra
14. M. Rimpok, 2019. Faktor – Faktor Mempengaruhi Sisa Makanan Yang Di Konsumsi Oleh Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Permata Bunda Malang. *CHMK Health Journal Volume 3 Nomor 3*
15. Meliana dan Gisely Vionalita, 2020. Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*.
16. Nurhasanah Mardianingsih, dkk, 2018. Capaian Standart Pelayanan Minimal Gizi di RSUD Manokwari Papua Barat. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*
17. Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi RSUD Ngimbang Lamongan, 2020
18. Peraturan Khusus KARS nomor 1666 tahun 2014 tentang Penetapan Status Akreditasi Rumah Sakit.
19. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 4 tahun 2019 tentang Standart Teknis Pemenuhan Mutu Pelayanan Dasar pada Standart Pelayanan Minimal Bidang Kesehatan.
20. Peraturan Pemerintah Nomor 2 tahun 2018 tentang Standart Pelayanan Minimal.
21. Peraturan Pemerintah Nomor 30 tahun 2019 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit.
22. Peraturan Pemerintah Nomor 47 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Perumahan.
23. Peraturan Presiden nomor 64 tahun 2020 tentang Jaminan Kesehatan.
24. Rani Khairani, 2019. Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Peserta BPJS di RSUD Kelas B Kabupaten Subang. *Tugas Akhir*. Bandung : Prodi Gizi Universitas Pendidikan Indonesia.
25. Rina Ambarwati, 2017. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Mutu Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa non Diet di RSU PKU Muhammadiyah Bantul. *Tugas Akhir*. Yogyakarta : D-IV Politeknik Kesehatan Yogyakarta.

26. Setiawan dan Saryono, 2011. Metodologi dan Aplikasi. Yogyakarta : Mitra Cendekia.
27. Yudi Arimba, dkk. 2019. Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Masal. Malang : UB Press