

KARYA TULIS ILMIAH

**ANALISIS PROSES PERENCANAAN MENU DAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT
BHAYANGKARA TK III BENGKULU TAHUN 2016**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memenuhi
Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah**



**Disusun Oleh :
YUNI NAPRIANTI
PO. 5130 113 040**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
PROGRAM STUDI D III GIZI
2016**

KARYA TULIS ILMIAH

**ANALISIS PROSES PERENCANAAN MENU DAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT
BHAYANGKARA TK III BENGKULU TAHUN 2016**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memenuhi
Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah**

**Disusun Oleh :
YUNI NAPRIANTI
PO. 5130 113 040**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
PROGRAM STUDI D III GIZI
2016**

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

**ANALISIS PROSES PERENCANAAN MENU DAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT
BHAYANGKARA TK III BENGKULU
TAHUN 2016**

Yang Dipersiapkan dan Dipertahankan Oleh :

**YUNI NAPRIANTI
PO.5130113 040**

**Karya Tulis Ilmiah ini telah Diperiksa dan Disetujui
Untuk Dipresentasikan Dihadapan Tim Penguji
Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Jurusan Gizi
Tanggal 22 Juli 2016
Oleh :**

Pembimbing Karya Tulis Ilmiah

Pembimbing I



**Anang Wahyudi, S.Gz., MPH
NIP. 198210192006041002**

Pembimbing II



**Dr. Demsa Sembolon, SKM, MKM
NIP. 197205281997022003**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PROSES PERENCANAAN MENU DAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT
BHAYANGKARA TK III BENGKULU
TAHUN 2016**

Yang Dipersembahkan Oleh :

YUNI NAPRIANTI
PO.5130113 040

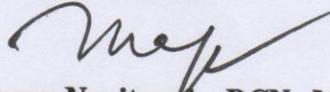
Karya Tulis Ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui oleh Dosen Pembimbing dan dipertahankan dihadapan dewan penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Program Studi Gizi

Tanggal, 22 Juli 2016

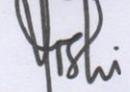
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Ketua Penguji



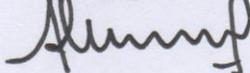
Halasan Napitupulu, DCN., M.Kes
NIP. 195908151984011001

Penguji I



Dr. Betty Yosephin, SKM., MKM
NIP. 197309261997022001

Penguji II



Anang Wahyudi, S.Gz., MPH
NIP. 198210192006041002

Penguji III



Dr. Demsa Simbolon, SKM, MKM
NIP. 197208172000032001



**Mengesahkan
Ketua Jurusan Gizi**

Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Kamsjah, SST., M.Kes
NIP. 197408181997032002

Prodi DIII Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Karya Tulis Ilmiah, 22 Juli 2016

YUNI NAPRIANTI

ANALISIS PROSES PERENCANAAN MENU DAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT BHAYANGKARA TK III BENGKULU TAHUN 2016

59 Halaman, 16 Tabel, 10 Lampiran

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan berkualitas baik dan jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien/ klien yang membutuhkannya (Aritonang, 2012). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016.

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif, dengan jenis penelitiannya deskriptif kualitatif dengan pengamatan observasional melalui wawancara. Informan dalam penelitian ini yaitu Kepala Unit Administrasi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, Kepala Ruangan Instalasi Gizi dan Ahli Gizi di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu yang terlibat dalam proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari proses perencanaan menu dikategorikan *tidak baik* dengan hasil skor jumlah *score* 4 "*baik*" hasil 112 yaitu kurang dari 186 skor itu dikarenakan dalam proses perencanaan menu di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu belum dilakukan secara prosedur dan masih tidak kesesuaiannya dengan SOP, belum adanya standar bumbu yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Sedangkan dari proses perencanaan kebutuhan bahan makanan dikategorikan *tidak baik* dengan hasil *score* 4 "*baik*" hasil 52 yaitu kurang dari skor 60, karena masih terdapat ketidak sesuaian dengan SOP.

Untuk Instalasi Gizi Bhayangkara TK III Bengkulu perlu adanya perbaikan kelengkapan prosedur SOP dan standar bumbu untuk kelancaran dan keberhasilan suatu proses penyelenggaraan makanan.

**Kata Kunci : Perencanaan Menu, Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan
16 Daftar Pustaka : Tahun 1991-2014**

Riwayat Penulis

Nama : Yuni Naprianti

Tempat, Tanggal Lahir : Bengkulu, 29 Juni 1995

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Anak Ke : 6 (Enam)

Jumlah Saudara : 5 (Lima)

Nama Saudara : 1. Lismana Dewi, SH
2. Evi Krisdayanti, S. Pd
3. Evo Trimiarti, Amd., Kom
4. Meri Herdianti, S. Pd
5. Dedi Isra Kurniawan, SH

Alamat : Jl. Halmahera Perum. Surabaya
Permai Rt. 08 No.111 Kota Bengkulu

Nama Orang Tua

- Ayah : Muhammad Napin
- Ibu : Faridah

Riwayat Pendidikan

- SD Negeri 58 Kota Bengkulu Th 2001 s/d Th 2007
- SMP Negeri 10 Kota Bengkulu Th 2007 s/d Th 2010
- SMA Muhammadiyah 4 Bengkulu Th 2010 s/d Th 2013
- Perguruan Tinggi D III GIZI Poltekkes Kemenkes Bengkulu Th 2013 s/d Th 2016

Prodi D III Gizi

MOTTO

- *" Do the best, be good, then you will be the best"*
- **Kesuksesan hanya dapat diraih dengan segala upaya dan usaha yang disertai doa, karena sesungguhnya nasib seseorang manusia tidak akan berubah dengan sendirinya tanpa berusaha**
- **Jangan terlalu berharap oleh siapapun, sebab terlalu berharap akan membuah kekecewaan. Hasil sendiri lebih bermakna dan berarti dibanding hasil orang lain!**

PERSEMBAHAN

Bismillahirrohmanirrohim..alhamdulillahirabbil'alamin... sujud syukurku kusembahkan kepadamu ALLAH SWT yang telah memberikanku kekuatan, membekaliku dengan ilmu serta memperkenalkanku dengan cinta. Atas karunia serta kemudahan yang engkau berikan akhirnya KTG yang sederhana ini dapat terselesaikan. Sholawat dan salam selalu terlimpahkan keharibaan Rasulullah Muhammad SAW. Kupersembahkan karya sederhana ini kepada orang yang sangat kukasih dan kusayangi.

Ibunda dan Ayahanda Tercinta

*Sebagai tanda bakti, hormat, dan rasa terima kasih yang tiada terhingga kupersembahkan karya kecil ini kepada Ibu dan Ayah yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan, dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tiada mungkin dapat kubalas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta dan persembahan. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat Ibu dan Ayah bahagia karna kusadar, selama ini belum bisa berbuat yang lebih. Untuk Ibu dan Ayah yang selalu membuatku termotivasi dan selalu menyirami kasih sayang, selalu mendoakanku, selalu menasehatiku menjadi lebih baik. Terima Kasih Ibu.... Terima Kasih Ayah... : * * ☺*

My Sister's and Brother

Untuk ayukku, inga, dodo dan kakakku, tiada yang paling mengharukan saat kumpul bersama kalian, walaupun sering bertengkar tapi hal itu selalu menjadi warna yang tak akan bisa tergantikan, terima kasih atas doa dan bantuan kalian selama ini, hanya karya kecil ini yang dapat aku persembahkan. Maaf belum bisa menjadi panutan seutuhnya, tapi aku akan selalu menjadi yang terbaik untuk kalian semua..

Buat sahabat- sahabatku "MeVEYBeA" dan "Jimang" ayuk meri, ella oktarina, belly, mervira, annisa Mj, dea wiranda, reni risma, risa irnia, ayu yulianti, alfi novitasari terima kasih atas semangat dan hiburan yang mewarnai kuliah selama 3 tahun ini. Sahabat-sahabat SMA ku "Arta, Riri dan puja" dan teman-teman luar kampusku terimakasih telah memberi semangat, saran dan mendengarkan curhatan hati keluh kesalku.

Dosen Pembimbing Tugas Akhirku...

*Pak Anang Wahyudi dan Bunda Demsa Simbolon, Bunda Betty, Pak Halasan selaku dosen pembimbing dan penguji tugas akhir saya, terima kasih banyak pak..bu., saya sudah dibantu selama ini, sudah dinasehati, sudah diajari, saya tidak akan lupa atas bantuan dan kesabaran dari bapak dan ibu. Terima kasih banyak pak..bu., **Seluruh Dosen Pengajar jurusan GIZI**: Terima kasih banyak untuk semua ilmu, didikan dan pengalaman yg sangat berarti yang telah kalian berikan kepada kami. . .*

***Teman2 seangkatan Gizi 2013** , terimakasih banyak yang telah menghibur tawa, sedih dan berjuang bersama-sama 3 tahun dikampus tercinta ini semoga kita sukses selalu kedepan teman.terimakasihhh 😊😊😊*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat ALLAH SWT, atas segala berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Analisis Proses Perencanaan Menu Dan Kebutuhan Bahan Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu “ tepat pada waktunya.

Penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Darwis,S.Kp,M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
2. Kamsiah,SST.,M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
3. Anang Wahyudi, S.Gz., MPH selaku Pembimbing I yang telah memberi kritik dan saran serta tabah dan selalu sabar menyediakan waktu untuk memberikan konsultasi serta saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
4. Dr. Demsa Simbolon, SKM, MKM selaku Pembimbing II yang telah memberi kritik dan saran serta tabah dan selalu sabar menyediakan waktu untuk memberikan konsultasi serta masukan dan saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.

5. Halasan Napitupulu, DCN., M.Kes selaku Penguji I yang selalu memberikan masukan dan saran yang bersifat membangun dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Dr. Betty Yosephin,SKM.,MKM selaku penguji II yang selalu memberikan waktu untuk konsultasi revisi serta memberikan masukan dan saran yang bersifat membangun dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Seluruh dosen yang membantu dalam pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini
8. Kepada Kedua orang tua dan kakak saudara kandung tercinta terima kasih atas dukungan dan doanya dalam kelancaran menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
9. Teman-teman terdekat dan seangkatan dalam memberi semangat serta dorongan untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

Semoga bimbingan dan bantuan, serta nasehat yang telah diberikan akan menjadi berkat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bengkulu, 22 Juli 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	7
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	7
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan RS	7
2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan RS	8
3. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan RS.....	8
C. Kriteria Unjuk Kerja (KUK) dalam bidang Penyelenggaraan makanan.....	9
1. Melakukan Penyusunan Standar Makanan	9
2. Melakukan Penyusunan Menu	10
D. Mekanisme Kerja Perencanaan Menu	11
1. Pengertian Perencanaan Menu.....	11
2. Syarat-syarat dalam Perencanaan Menu	11
3. Langkah-langkah Perencanaan Menu.....	12
E. Menu	14
F. Mekanisme Kerja Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan.....	17
1. Pengertian Perencanaan Bahan Makanan	17
2. Langkah-langkah Perencanaan Kebutuhan BM	17
3. Langkah-langkah Perhitungan Kebutuhan BM	17
G. Standar Makanan rumah Sakit.....	19

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian	21
B. Definisi Operasional.....	21
C. Populasi Dan Sampel	22
1. Populasi	22
2. Sampel	22
D. Tempat Dan Waktu Penelitian	22
E. Pengumpulan Data	22
1. Data Primer	22
2. Data Sekunder.....	23
F. Pengumpulan Data	23
1. Wawancara	23
2. Observasi (Pengamatan)	23
G. Pengolahan Data.....	23
1. Pemeriksaan Data Editing	24
2. Tabulasi (Tabulating).....	24
3. Coring (Pemberian Skor)	24
4. Pembersihan Data (Cleaning).....	25
H. Penyajian Data	25
I. Analisis Data	25
1. Data Numerik	25
2. Analisis Univariat.....	25

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	27
1. Jalannya Penelitian	27
2. Gambaran Umum Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu	28
3. Hasil Analisis.....	29
B. Pembahasan	40
1. Perencanaan Menu.....	40
a. Mengidentifikasi Kebutuhan Gizi Kelompok Sasaran	40
b. Mengusulkan Perbaikan Standar Makanan dan Menu	41
c. Pencatatan dan Pelaporan	43
d. Menyusun Standar Makanan, Standar Porsi, Standar Resep dan Standar Bumbu.....	43
e. Menetapkan Master Menu	45

f.	Menyusun Menu dan Pedoman Menu	46
g.	Mendokumentasikan Menu dan Pedoman Menu	47
2.	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	49
a.	Proses Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	49
b.	Melakukan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan	51
c.	Menghitung Kebutuhan Semua Bahan Makanan Satu Persatu	52

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A.	Kesimpulan	56
B.	Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	KUK Penyusunan Standar Makanan	9
Tabel 2.2	KUK Penyusunan Menu Untuk Kelompok Sasaran	10
Tabel 2.3	Pola Menu	16
Tabel 2.4	Standar Makanan Rumah Sakit	19
Tabel 3.1	Definisi Operasional	21
Tabel 4.1	Perencanaan Menu di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu	29
Tabel 4.2	Menyusun Standar Makanan Sesuai Kebutuhan Gizi Sasaran	30
Tabel 4.3	Mengusulkan Perbaikan Standar Makanan dan Menu	31
Tabel 4.4	Pencatatan dan Pelaporan	32
Tabel 4.5	Menyusun Standar Makanan, Standar Porsi, Standar Resep dan Standar Bumbu	32
Tabel 4.6	Menetapkan Master Menu	33
Tabel 4.7	Menyusun Menu dan Pedoman Menu	34
Tabel 4.8	Mendokumentasikan Menu dan pedoman Menu	35
Tabel 4.9	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	36
Tabel 4.10	Melakukan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan	37
Tabel 4.11	Menghitung Kebutuhan Semua Bahan Makanan Satu Persatu	38

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Didalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit pelayanan gizi rumah sakit bertujuan agar penyelenggaraan makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman untuk dikonsumsi (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan berkualitas baik dan jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien/ klien yang membutuhkannya (Aritonang, 2012).

Kegiatan dalam penyelenggaraan makanan untuk konsumen Rumah Sakit, meliputi Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit, Penyusunan standar bahan makanan rumah sakit, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran bahan makanan, pengadaan bahan makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan,

penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, dan distribusi makanan (Kemenkes RI, 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. Tujuannya yaitu agar tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen/pasien, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang (Depkes, 2003). Perencanaan menu merupakan kegiatan yang kritis, artinya menu yang ditampilkan mempunyai dampak pada kegiatan penyelenggaraan makanan selanjutnya. Selain itu perencanaan menu akan menjadi faktor penentu citra dari institusi penyelenggaraan makanan (Netty dkk, 2007) .

Keberhasilan dan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan ditentukan oleh menu yang disusun atau hidangan yang disajikan. Perencanaan menu, akan baik hasilnya bila menu tersebut disusun oleh suatu kelompok orang (Panitia Kerja) yang terdiri dari mereka yang banyak kaitannya dalam penyelenggaraan

makanan. Menu sebaiknya disusun jauh sebelum pelaksanaannya, direncanakan secara matang teliti dan seksama (Depkes, 1991).

Dari hasil penelitian yang serupa Jusniati Jufri, Asiah Hamzah dan Burhanuddin Bahar Tahun 2012 dengan judul Manajemen Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto, dalam proses perencanaan menu dilakukan melalui tim kerja, menggunakan siklus menu 10 hari, rotasi dan evaluasi tidak dilakukan dalam jangka tertentu, dilakukan apabila banyak pasien yang komplain dengan menunya serta langkah-langkah pada perencanaan menu belum sepenuhnya sesuai dengan langkah-langkah PGRS seperti tidak dilakukannya perubahan/pembaruan terhadap siklus menu. Dan kebutuhan bahan makanan direncanakan untuk per hari, kepala instalasi merencanakan kebutuhan berdasarkan berupa besar anggaran untuk biaya bahan makanan dan jumlah pasien yang diberi makan dalam setiap hari

Sedangkan hasil penelitian Alifah Kurniati Sugirman, Amiruddin Syam, St.Fatimah Tahun 2013 dengan judul Gambaran Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan Santri Putri Di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar bahwa dalam komponen proses dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar meliputi perencanaan menu dengan tidak menggunakan siklus menu dan menunya juga tidak bervariasi.

Pada proses perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi di rumah sakit, akan

dikatakan baik jika pada proses dari perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanannya dilakukan sesuai dengan Standar Operasional Pelayanan (SOP) serta sesuai dengan langkah-langkah dari pelayanan gizi rumah sakit. Di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, peneliti berminat untuk meneliti bagaimana proses dari perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, karena belum diketahui bagaimana proses dari perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanannya. Perencanaan menu tersebut disusun oleh tim ahli gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dan Siklus menu yang digunakan adalah siklus menu 7 hari dan disusun sesuai dengan pedoman menu di rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin menganalisis proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu tahun 2016.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui perencanaan menu makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.
2. Untuk mengetahui perencanaan kebutuhan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

D. Manfaat Penelitian

Mengetahui proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti mengenai proses perencanaan bahan makanan dan perencanaan menu dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

2. Bagi Instansi Rumah Sakit

Merupakan masukan dan sumbangan pemikiran tentang proses perencanaan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan menu dalam penyelenggaraan rumah sakit, yang diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan kebijakan dan keputusan khususnya dalam hal proses perencanaan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan menu dalam penyelenggaraan makanan yang lebih baik di rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016.

3. Bagi institusi Pendidikan

Memberikan sumbangan pengetahuan yang bermanfaat sebagai bahan evaluasi terhadap kegiatan perkuliahan yang telah dilaksanakan sehingga akan bermanfaat untuk perkuliahan selanjutnya dan dapat dijadikan referensi peneliti untuk penelitian lebih lanjut dalam bidang yang sama.

E. Keaslian Penelitian

1. Penelitian ini mirip dengan penelitian yang berjudul “Manajemen Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum lanto DG. Pasewang kabupaten Jeneponto” yang diteliti oleh Jusniati Jufri, Asiah Hamzah dan Burhanuddin Bahar Tahun 2012. Perbedaan dari penelitian ini yaitu pada tempat penelitian, sampel, variabel yang diteliti, serta metode penelitian.
2. Penelitian ini mirip dengan penelitian yang berjudul “Gambaran Input Dan Proses Penyelenggaraan Makanan santri Putri Di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar” yang diteliti oleh Alifah Kurniati Sugirman, Amiruddin Syam, St. Fatimah tahun 2013. Perbedaan dari penelitian ini yaitu tempat penelitian, sampel, variabel yang diteliti dan metode penelitiannya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Menurut Kemenkes RI (2013) pelayanan gizi dirumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Didalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit pelayanan gizi rumah sakit bertujuan agar penyelenggaraan makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman untuk dikonsumsi.

Pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat rumah sakit, baik rawat inap maupun rawat jalan, untuk keperluan metabolisme tubuh, peningkatan kesehatan, maupun mengoreksi kelainan metabolisme dalam rangka upaya preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif (Depkes, 2003).

B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013)

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit (RS) adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari penetapan peraturan pemberian makan RS, perencanaan menu, sampai distribusi makanan pada pasien/konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Netty dkk, 2007).

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan

Tujuan dalam penyelenggaraan makanan adalah agar menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, ama, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.

3. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan

Kegiatan penyelenggaraan makanan untuk konsumen Rumah Sakit, meliputi :

1) Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit

Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) adalah suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai acuan dalam memeberikan pelayanan makanan pada pasien dan karyawan yang sekurang-kurangnya mencakup : ketentuan macam konsumen yang dilayani, kandungan gizi, pola menu dan frekuensi makan sehari, dan jenis menu.

Tujuannya tersedianya ketentuan macam konsumen, standar pemberian makanan, macam dan jumlah makanan konsumen sebagai acuan yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan RS.

2) Penyusunan Standar Bahan Makanan Rumah Sakit

Penyusunan Standar Bahan Makanan Rumah Sakit adalah standar bahan makanan sehari adalah acuan/ patokan macam dan jumlah bahan makanan (berat kotor) seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi yang tercantum dalam penuntun diet dan disesuaikan dengan kebijakan rumah sakit. Tujuannya adalah tersedianya acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan.

C. Kriteria Unjuk Kerja (KUK) Dalam Bidang Penyelenggaraan Makanan

1. Melakukan Penyusunan Standar Makanan

Dalam melakukan penyusunan standar makanan, diterjemahkan kebutuhan gizi kedalam bahan makanan/ menu untuk kelompok sasaran. Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan seorang ahli gizi dalam menyelia penterjemahan kebutuhan gizi ke dalam bahan makanan/ menu (standar makanan) untuk kelompok sasaran.

Tabel 2.1 KUK Penyusunan Standar Makanan

Subkompetensi	KUK
1. Mengidentifikasi kebutuhan gizi kelompok sasaran.	1.1 kelompok sasaran, diidentifikasi 1.2 kebutuhan gizi kelompok sasaran, ditetapkan sesuai SOP.
2. Menyusun standar sesuai kebutuhan gizi kelompok sasaran.	2.1 standar makanan yang disusun sesuai kelompok sasaran di institusi, diidentifikasi sesuai SOP 2.2 menu yang disusun sesuai dengan kebutuhan gizi di institusi, diidentifikasi sesuai SOP 2.3 kebutuhan bahan makanan yang dibutuhkan untuk menyusun menu, diidentifikasi 2.4 anggaran untuk produksi makanan yang dihitung berdasarkan peraturan yang berlaku, diidentifikasi
3. Mengusulkan perbaikan standar makanan dan menu	3.1 kebutuhan gizi kelompok sasaran/ klien, diterjemahkan kembali bila diperlukan 3.2 bahan makanan yang dibutuhkan untuk menyusun menu, disusun kembali, bila diperlukan 3.3 anggaran untuk produksi makanan yang dihitung berdasarkan peraturan yang berlaku, dihitung kembali bila diperlukan.
4. Pencatatan dan pelaporan	4.1 hasil penyeliaan standar makanan kelompok sasaran tercatat dan terdokumentasi 4.2 laporan dibuat.

Sumber : Aritonang, 2012.

2. Melakukan Penyusunan Menu

Dalam melakukan penyusunan (membuat) menu untuk kelompok sasaran, berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan seorang ahli gizi dalam menyusun hidangan untuk kelompok klien dalam periode waktu tertentu.

Tabel 2.2 KUK Penyusunan Menu untuk kelompok Sasaran

Subkompetensi	KUK
1. menyusun standar makanan, standar porsi, standar resep dan standar bumbu	1.1 standar makanan, standar porsi disusun berdasarkan kebutuhan gizi klien, peraturan pemberian makan yang berlaku pada institusi. 1.2 Standar resep dan standar bumbu disusun dengan memperhatikan cita rasa sesuai dengan memperhatikan cita rasa sesuai dengan selera konsumen.
2. Menetapkan master menu	2.1 master menu disusun berdasarkan syarat-syarat penyusunan master menu (anggaran, peraturan pemberian makanan yang berlaku pada suatu institusi dan ketersediaan bahan makanan di pasar dan musim) 2.2 frekuensi penggunaan bahan makanan digambarkan dalam master menu
3. menyusun menu dan pedoman menu	3.1 menu disusun dengan mengacu pada master menu, resep masakan, variasi cita rasa, ketersediaan tenaga (SDM), ketersediaan alat, jumlah dan jenis klien yang dilayani serta mengacu pada jenis pelayanan makanan yang dilakukan. 3.2 Pedoman menu disusun berdasarkan resep masakan dan porsi.
4. Mendokumentasikan menu dan pedoman menu	4.1 hasil penyusunan menu dan pedoman menu dicatat sesuai prosedur 4.2 hasil penyusunan menu dan pedoman menu dilaporkan

Sumber : Aritonang, 2012.

D. Mekanisme Kerja Perencanaan Menu

1. Pengertian Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen/ pasien, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Adapun tujuan perencanaan menu, ialah agar tersedia siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada di Rumah Sakit (misalnya 10 hari atau seminggu) (Aritonang, 2012).

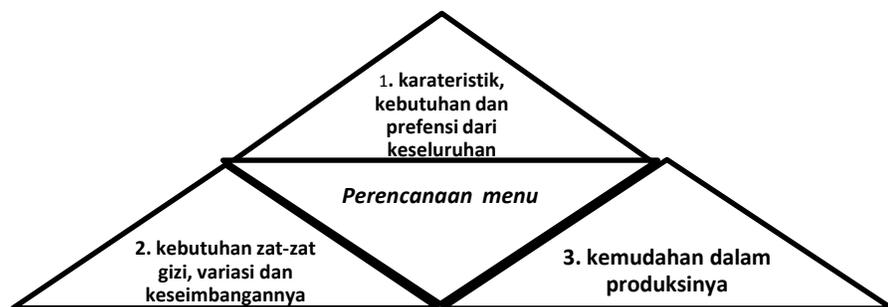
Perencanaan menu merupakan kegiatan yang kritis, artinya yang ditampilkan mempunyai dampak pada kegiatan penyelenggaraan makanan selanjutnya. Selain itu perencanaan menu akan menjadi faktor penentu dan citra

dari institusi penyelenggaraan makanan. Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya menu sesuai dengan tujuan sistem penyelenggaraan makanan, baik komersial maupun non komersil (Netty dkk, 2007).

Keberhasilan dan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan ditentukan oleh menu yang disusun atau hidangan yang disajikan. Perencanaan menu, akan baik hasilnya bila menu tersebut disusun oleh suatu kelompok orang (Panitia Kerja) yang terdiri dari mereka yang banyak kaitannya dalam penyelenggaraan makanan. Menu sebaiknya disusun jauh sebelum pelaksanaannya, direncanakan secara matang teliti dan seksama (Depkes, 1991).

2. Syarat Dalam Perencanaan Menu

Sedangkan prasyarat perencanaan menu meliputi: (1) Peraturan pemberian makanan rumah sakit; (2) Standar porsi dan standar resep; (3) standar bumbu. Pertimbangan- pertimbangan dalam perencanaan menu digambarkan sebagai berikut :



Gambar 2.1 Pertimbangan-pertimbangan dalam Perencanaan Menu (Aritonang, 2012).

3. Langkah-langkah Perencanaan Menu

Langkah-langkah perencanaan Menu yaitu :

1) Menetapkan Macam Menu

Pada tahap awal dengan mengacu pada tujuan institusi, maka perlu ditetapkan macam menu, apakah menu standar maupun menu pilihan.

2) Menetapkan Siklus Menu

Bila menu yang ditetapkan standar, maka perlu ditetapkan macam siklus menu yang cocok dengan dengan tipe sistem penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Macam siklus menu 5 hari, 7 hari atau 10 hari.

3) Menetapkan Periode Siklus Menu

Periode siklus menu adalah lamanya siklus menu berlaku dan perlu penggantian atau modifikasi kembali.

4) Menetapkan Pola Menu

Pola menu yang dimaksud adalah golongan macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan. Tujuan dibuat pola menu adalah agar dalam siklus menu dapat dipastikan menggunakan bahan makanan sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen.

5) Menetapkan Besar Porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di rumah sakit.

6) Membuat Master Menu

Master menu adalah alokasi item bahan makanan kedalam matrix dalam siklus menu. Tujuan dibuatnya master menu adalah agar distribusi bahan makanan yang digunakan tersebar lebih harmonis, sehingga pengulangan penggunaan bahan makanan tertata dengan baik. Selain itu dengan adanya master menu mudah dilakukan pengawasan penggunaan bahan makanan harian dan pengawasan harga bahan makanan. Manfaat master menu adalah mudah dalam melakukan modifikasi menu pada kegiatan perencanaan ulang, apabila suatu saat terjadi perubahan dana. Maka modifikasi biasanya dilakukan pada master menu.

7) Inventarisasi golongan hidangan, macam hidangan dan resepnya
Resep-resep makanan sebaiknya telah tersedia resep yang telah distandarisasi. Oleh karena itu, kegiatan penelitian dan pengembangan resep harus selalu ada pada dana setiap sistem penyelenggaraan makanan.

8) Merancang menu dalam siklus yang ditetapkan (format menu)
yaitu memadukan/ mengkombinasikan berbagai macam hidangan menjadi susunan yang harmonis dan rasa yang dapat diterima.

9) Menyiapkan formulir penilaian menu
Merupakan menyiapkan instrumen yang digunakan untuk mengecek kembali menu yang telah disusun. Mengecek pola menu, penggunaan macam bahan makanan serta hidangan yang ditetapkan. Pertanyaan-pertanyaan yang disusun harus dapat mencakup tujuan institusi.

10) Melakukan penilaian yang dilakukan pihak manajemen

Instrumen penilaian disebarakan kepada setiap manajer. Misalnya manajer produksi, distribusi dan marketing. Bila tidak ada ketidak setujuan oleh pihak salah satu manajer, maka perlu diperbaiki kembali sehingga menu telah benar-benar disetujui oleh manajer, instrumen penilaian.

11) Melakukan Pretes/ Try Out

Bila menu telah disetujui oleh pihak manager dan mungkin pemilik, maka perlu dilakukan pengembangan menu sabagai uji coba. Uji coba yang dilakukan adalah memproduksi menu sesuai dengan jumlah yang diinginkan, misalnya 100 porsi. Ini yang dimaksud dengan pengembangan menu.

E. Menu

Menu adalah susunan hidangan yang terdiri dari satu atau beberapa macam hidangan yang disajikan untuk seseorang atau sekelompok orang pada waktu makan pagi, makan siang, makan malam atau makanan selingan. Kata “menu” berarti hidangan makanan yang disajikan pada suatu acara makan, baik makan siang maupun makan malam. Menu dapat disusun untuk lebih dari satukali acara makan, misalnya untuk satu hari yang terdiri dari makan makan pagi, makan siang, makan malam serta makanan selingan. Menu dapat disusun untuk jangka waktu yang lama, misalnya selama tujuh atau sepuluh hari (Muchatob, 1991).

Prosedur dalam menyusun menu yaitu membuat format menu yang sesuai dengan siklus menu yang digunakan, waktu makan konsumen, susunan hidangan, macam sasaran. Pada format menu yang pertama dicantumkan adalah bahan

makanan pokok, kemudian lauk hewani, lauk nabati, sayuran sesuai frekuensi pemakaiannya, dan buah-buahan yang sesuai dengan musim snack, kemudian diperiksa kembali menu yang telah disusun, apakah sesuai dengan kecukupan gizi, biaya dana yang tersedia (Mukrie, 1998).

Standar menu di susun secara periodik 6 bulan sekali, yang siklus menunya 10 hari + menu 31. Standar menu tersebut berpedoman pada pola menu seimbang, berdasarkan kelas perawatan, serta indeks harga makanan yang ditetapkan pihak RS. Perencanaan menu yang dilakukan sudah sesuai, karena ada siklus menu menurut klasifikasi pelayanan yang ada di RS. Demikian pula adanya penetapan periode siklus menu, yaitu lamanya siklus menu berlaku dan perlu penggantian serta modifikasi kembali. Periode siklus menu adalah 6 bulan, hal ini sesuai dengan pedoman penyelenggaraan makanan RS (Depkes, 2006).

Penyusunan menu dilakukan dengan menggunakan menu,menentukan siklus menu. Menu tersebut disusun untuk beberapa jangka waktu atau periode tertentu. Penyusunan menu sebaiknya tidak dilakukan setiap kali akan mempersiapkan makanan. Namun, menu disusun dengan menggunakan master menu. Penyusunan siklus menu dapat didasarkan pada musim. Pada musim-musim tertentu ketersediaan bahan makanan dapat diperoleh dengan mudah,namun pada musim yang mungkin saja bahan makanan tersebut sulit diperoleh. Ketersediaan bahan makanan sangat menentukan sangat menentukan dalam menyusun siklus menu (Uripi, 2007).

Untuk menentukan siklus menu sebaiknya mempertimbangkan beberapa hal :

1. Kebutuhan masing-masing individu dalam keluarga atau kelompok akan zat gizi.
2. Variasi bahan makanan yang akan digunakan.
3. Tidak mengulang penggunaan bahan makanan yang sama dengan waktu yang berdekatan, karena dapat menimbulkan kebosanan.
4. Perhatikan musim tertentu terkait dengan ketersediaan bahan makanan (Yusuf, 2008).

Adapun pola menu yang berlaku disajikan pada:

Tabel 2.3 Pola Menu

Waktu makan	Kelas I	Kelas II	Kelas III	Petugas
Pagi	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Lauk nabati II Sayur
Jam 10.00	Snack	Snack	Snack	
Siang	Makanan pokok Lauk hewani I Lauk hewani II Lauk nabati Sayur Buah	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Lauk nabati II Sayur Sayur Buah	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Lauk nabati II Sayur Buah
Sore	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah	Makanan pokok Lauk hewani Lauk nabati Lauk nabati II Sayur Buah

Sumber : Aritonang, 2012.

Penetapan pola menu dimaksudkan agar dalam siklus menu dipastikan penggunaan bahan makanan sebagai sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen. Artinya, penetapan pola menu, maka dapat dikendalikan bahan makanan sebagai sumber zat gizi yang diperlukan (Aritonang, 2012).

F. Mekanisme Kerja Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

1. Pengertian Perencanaan Bahan Makanan

Perencanaan bahan makanan merupakan salah satu langkah penting dalam kegiatan penyelenggaraan makanan dan dalam upaya mengendalikan harga makanan pasien. Ketepatan dalam merencanakan bahan makanan sangat membantu kelancaran terlaksananya pengadaan bahan makanan yang lancar dan baik (Netty dkk, 2007).

2. Langkah-Langkah Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Menurut Aritonang (2012) langkah-langkah dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, yakni:

1. Tentukan jumlah pasien dengan mengacu pada DPMP
2. Tentukan standar porsi tiap bahan makanan dan buat berat kotor
3. Hitung berapa kali pemakaian bahan makanan setiap siklus menu
4. Hitung dengan cara: Jumlah pasien x berat kotor x kerap pemakaian.

3. Langkah-Langkah Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

Menurut Netty dkk (2007) langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan yaitu :

- 1) Susunan macam bahan makanan yang akan dibeli, lalu golongan bahan makanan apakah termasuk dalam bahan makanan segarv atau bahan makanan kering.
- 2) Hitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu :
 - a. Tetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani

- b. Tetapkan periode yang ditetapkan (6 bulan atau 1 tahun). Dan siklus menu yang telah ditetapkan (misalnya :5, 7 atau 10 hari).
- c. Hitung berapa kali/ frekuensi 1 jenis bahan makanan dalam 1 siklus menu.
- d. Hitung berapa siklus dalam 1 periode (gunakan kalender) dalam satu periode yang ditetapkan. Contohnya, bila menu yang digunakan adalah 10 hari, maka dalam 1 bulan berlaku 3 kali siklus.
- e. Hitung kebutuhan per/tiap jenis bahan makanan untuk 1 periode tersebut.
- f. Masukkan dalam formulir kebutuhan bahan makanan (dilengkapi spesifikasi).

Perencanaan kebutuhan bahan makanan, dibagi atas kebutuhan bahan makanan basah dan bahan makanan kering. Perencanaan kebutuhan bahan makanan basah dilakukan setiap hari, yang berdasarkan jumlah pasien dan standar porsi. Sedangkan perencanaan kebutuhan bahan makanan kering, dilakukan dua kali seminggu, yakni didasarkan pada analisis kebutuhan konsumen yang dilayani (jumlah pasien dan karyawan). Perencanaan kebutuhan bahan makanan. Perhitungan kebutuhan bahan makanan basah, yang dilakukan setiap hari berdasarkan jumlah pasien, jenis diet, dan kelas perawatan. Dengan demikian, perhitungan kebutuhan ini menggunakan data kekuatan pasien.

Perhitungan kebutuhan bahan makanan sudah sesuai, yakni adanya penggolongan macam bahan makanan yang akan dibeli (bahan makanan basah dan kering), dan setelah itu dilakukan perhitungan kebutuhan bahan makanan sesuai dengan jumlah, waktu, frekuensi, siklus dan jenis bahan makanannya. Dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan bertujuan agar tercapai usulan

anggaran dan kebutuhan bahan makanan bagi pasien dalam satu tahun anggaran. Sedangkan persyaratan yang harus dipenuhi meliputi: adanya kebijakan RS, tersedianya data peraturan pemberian makanan, tersedianya data standar harga bahan makanan, tersedianya siklus menu, tersedianya jumlah pasien yang dilayani (Aritonang, 2012).

G. Standar Makanan Rumah Sakit

Menurut Aritonang (2012), Standar makanan terdiri dari standar makanan diet khusus dan standar makanan umum non-diet. Standar diet terdiri dari :

Tabel 2.4 Standar Makanan Rumah Sakit

No	Standar Makanan Diet Khusus	Standar Makanan Umum Non-Diet
1.	Diet Diabetes Melitus	Makanan Biasa
2.	Diet Hati	Makanan Saring
3.	Diet Rendah Garam	Makanan Cair
4.	Diet Tinggi Kalori Rendah Protein	Makanan Lewat Pipa
5.	Diet Tinggi Kalori Tinggi Protein	Makanan Lunak
6.	Diet Jantung dan pembuluh darah	
7.	Diet Diare	
8.	Diet rendah sisa	
9.	Diet Tinggi serat	
10.	Diet Luka bakar	
11.	Diet Pra dan pasca bedah	
12.	Diet Komplikasi Kehamilan (Hiperemesis dan Preeklampsia)	
13.	Diet Penyakit Saluran Cerna	
14.	Diet Penyakit Hati dan Kandung Empedu	
15.	Diet Penyakit Ginjal dan Saluran Kemih	
16.	Diet Penyakit Gout Arthritis	
17.	Diet Penyakit Kanker	
18.	Diet Penyakit AIDS.	

Sumber : Aritonang, 2012.

Sedangkan standar makanan non-diet terdiri atas makanan biasa dan makanan lunak. Standar makanan sudah sesuai dengan standar makanan RS yang

telah ditetapkan secara umum. Standar makanan tersebut disusun berdasarkan standar diet untuk orang sakit. Standar makanan adalah susunan macam atau contoh bahan makanan serta standar porsi yang digunakan sebagai standar dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi, disesuaikan dengan dana yang tersedia dan kecukupan gizi. Tujuan penyusunan standar makanan adalah tercapainya kecukupan gizi yang selaras dengan dana yang tersedia.

Cara menetapkan standar makanan adalah setelah ditentukan standar kecukupan gizi pasien, maka selanjutnya RS dapat mengkonversikan kecukupan gizi ini ke dalam bentuk makanan, yang disebut sebagai Standar Makanan RS (SMRS). SMRS dapat disesuaikan dengan anggaran yang tersedia dan keberadaan bahan makanan setempat (Depkes, 2006).

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif, dengan jenis penelitiannya deskriptif kualitatif dengan pengamatan observasional melalui wawancara untuk menganalisis proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016.

B. Definisi Operasional

Tabel 3.1 Definisi Operasional

No	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil ukur	Skala
1.	Perencanaan Menu	Suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen/pasien, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang.	Observasi Wawancara	Lembar <i>Cek list</i>	Skor 1-4 <i>Baik</i> = jika skor ≥ 184 <i>Tidak baik</i> = jika skor ≤ 184	Ordinal
2.	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	Serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit.	Observasi Wawancara	Lembar <i>Cek list</i>	Skor 1-4 <i>Baik</i> = jika skor ≥ 60 <i>Tidak baik</i> = jika skor ≤ 60	Ordinal

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoatmodjo, 2010). Populasi penelitian ini terdiri dari unsur-unsur yang terlibat dalam mekanisme penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu yakni Ahli Gizi di rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

2. Informan

Informan dalam penelitian ini yaitu Kepala Unit Administrasi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, Kepala Ruangan Instalasi Gizi dan Ahli Gizi di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu yang terlibat dalam proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

D. Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Wawancara pengambilan data dengan menggunakan kuesioner lembar cek list serta melakukan observasi dilakukan mulai pada tanggal 14 Maret sampai dengan 20 Maret 2016.

E. Pengumpulan Data

1. Data Primer

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu dengan metode wawancara dan observasi melakukan pemeriksaan dokumen/arsip

dari perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan bagi petugas di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

2. Data Sekunder

Data dokumen/arsip yang dikumpulkan dan hasil dari pengamatan (observasi) terhadap sejumlah informan yang menjadi sumber penggalian data penelitian ini.

F. Teknik Instrument Pengumpulan Data

1. Wawancara

Wawancara yang dilakukan dalam penelitian ini merupakan wawancara langsung kepada responden untuk memperoleh data-data mengenai proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

2. Observasi (Pengamatan)

Pada penelitian ini, pengamatan (observasi) yang dilakukan oleh peneliti ditujukan untuk mengetahui proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

G. Pengolahan Data

Pengumpulan data merupakan kegiatan lanjutan setelah pengumpulan data. Pada penelitian kuantitatif dan kualitatif, pengolahan data secara tahapan, meliputi:

1. Pemeriksaan Data (*Editing*)

Pemeriksaan data adalah kegiatan yang dilaksanakan setelah peneliti selesai menghimpun data lapangan. *Editing* dilakukan terhadap data yang diperoleh dari hasil wawancara yang tertera pada lembar cek list, hal ini dilakukan untuk meneliti data yang dikumpulkan, apabila terdapat data yang kurang lengkap maka peneliti akan memberikan lembar cek list susulan pada responden dengan harapan data-data yang ada benar-benar lengkap.

2. Tabulasi (*Tabulating*)

Tabulating adalah memasukkan data pada tabel-tabel tertentu dan mengatur angka-angka serta menghitungnya. Kegiatan ini dilakukan dengan cara memasukkan data yang diperoleh ke dalam tabel-tabel yang sesuai dengan variabel yang diteliti.

3. Coring (pemberian skor)

Pemberian skor yaitu pemberian nilai terhadap instrumen penelitian masing-masing pertanyaan dan penjumlahan hasil semua pertanyaan jawaban yang diisi responden objek penelitian. Dengan keterangan pemberian skor yakni pada skor 1 adalah jika tidak ada data dan tidak dilakukan, skor 2 adalah jika tidak dilakukan ada data tapi tidak sesuai SOP, skor 3 adalah jika ada data dilakukan, tapi tidak ada SOP, dan skor 4 adalah jika ada data, dilakukan dan sesuai di SOP. Pada hasil akhir ukur dari pemberian skor dihitung jumlah dari skor 1 sampai dengan skor 4 berdasarkan dengan variabel dari perencanaan menu dikategorikan *baik* = jika skor ≥ 184 dan *tidak baik* = jika skor ≤ 184 . Sedangkan variabel dari

perencanaan kebutuhan bahan makanan yakni dikategorikan *baik* = jika skor \geq 60 dan *tidak baik* = jika skor \leq 60.

4. Pembersihan Data (Cleaning)

Merupakan kegiatan mengecek kembali data yang sudah diproses apakah ada kesalahan atau tidak ada masing-masing variabel yang sudah diproses sehingga dapat diproses sehingga dapat diperbaiki dan dinilai.

H. Penyajian Data

Penyajian data dalam bentuk tabel disajikan dalam bentuk kolom dan baris agar orang lebih mudah memperoleh gambaran rinci tentang hasil penelitian yang dilakukan, sedangkan penyajian dalam bentuk teks adalah penyajian dalam bentuk tulisan (narasi) yang ditampilkan dari hasil wawancara yang dilakukan oleh ahli gizi bagian dari perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan di rumah sakit bhayangkara TK III Bengkulu bermaksud untuk melengkapi penyajian data dalam bentuk tabel.

I. Analisis Data

1. Data Numerik

Dalam penelitian ini variabel data yang dipakai yakni data deskriptif yaitu untuk melihat hasil jumlah dari lembar cek list yang sesuai dari kategori pada proses perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan.

2. Analisis Univariate (Analisis Deskriptif)

Analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan dan mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penilaian (Notoatmodjo, 2010). Data yang diperoleh

dari hasil pengumpulan dapat disajikan dalam bentuk tabel. Dalam penelitian ini ingin mengukur proporsi pada proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dan membandingkannya dengan teori.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Jalannya Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Pada tanggal 14 Maret sampai dengan tanggal 30 Maret 2016. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *Scoring*, Informan dalam penelitian ini adalah Ka Urmin RS, KARU Instalasi Gizi dan Ahli Gizi bagian dari unit perencanaan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu yang terlibat dalam proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer dengan metode wawancara dan observasi melakukan pemeriksaan dokumen/arsip dari perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan bagi petugas di Instalasi Gizi di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Data sekunder dengan data dokumen/arsip yang dikumpulkan dan hasil dari pengamatan (observasi) terhadap sejumlah informan yang menjadi sumber penggalan data penelitian ini.

2. Gambaran Umum Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu

a. Profil Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu

Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu merupakan satuan kerja tersendiri yang dalam pelaksanaan tugasnya bertanggung jawab kepada Kapolda Bengkulu melalui Kabiddokkes Polda-Polda Bengkulu, tugas pokok pada pelayanan kesehatan khususnya dalam bidang kuratif dan rehabilitatif tanpa menghilangkan fungsi promotif dan preventif kepada anggota Polri dan keluarga serta masyarakat umum. Bangunan Rumah Sakit Bhayangkara TK III Polda Bengkulu berada satu lokasi dengan Biddokkes Polda Bengkulu, beralamat di Jalan Veteran No.2 Kelurahan Jitra Kecamatan Teluk segara, Kota Bengkulu Kode Pos 38115, berdiri diatas Tanah Seluas 4.256 M2 (berdasarkan sertifikat No. 00004).

Saat ini Rumkit Bhayangkara TK III Bengkulu telah ditetapkan menjadi Rumah Sakit Umum Kelas C melalui Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : HK.03.05 / I / 1346 / 12 tanggal 13 Juli 2012 tentang Penetapan Kelas Rumah Sakit Umum Bhayangkara Jitra Kota Bengkulu dan berdasarkan Keputusan Kapolri nomor : Kep / 546 / IX / 2012 tanggal 26 September 2012 tentang Peningkatan Rumah Sakit Bhayangkara Kepolisian Negara Republik Indonesia Rumah Sakit Bhayangkara Bengkulu ditingkatkan dari TK IV ke TK III.

b. Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu

Bentuk penyelenggaraan makanan rumah sakit berdasarkan PGRS 2013 terbagi menjadi 3, yaitu sistem swakelola, sistem borongan ke jasa boga (outsourcing) dan sistem kombinasi. Pada proses penyelenggaraan makanan rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, pihak instalasi gizi rumah sakit Bhayangkara menggunakan sistem kombinasi dari sistem swakelola dan sistem yang diborongan sebagai upaya memaksimalkan sumberdaya yang ada. Pada prakteknya sistem swakelola digunakan untuk penyelenggaraan makanan pasien VIP dan kelas 1-3, sedangkan untuk makanan karyawan yang diberikan pada waktu malam hari, pihak instalasi menggunakan jasa boga/catering. Jumlah tenaga kerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu terdiri dari 5 orang ahli gizi dengan pendidikan terakhir D3 Gizi, Kepala ruangan Instalasi Gizi dengan pendidikan SKM dan 8 orang Tenaga Juru Masak dengan dengan pendidikan terakhir SMK/SMA.

3. Hasil Analisis

a. Perencanaan Menu

Tabel 4.1 Perencanaan Menu di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu

No	Proses Perencanaan Menu	Skor			
		Tidak baik	Kurang baik	Cukup baik	Baik
	<i>Mengidentifikasi kebutuhan gizi kelompok sasaran</i>				
1	Mengidentifikasi kelompok sasaran				√
2	Mengidentifikasi kebutuhan gizi kelompok sasaran, ditetapkan sesuai SOP				√

Dari hasil tabel 4.1 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“ ... sebelum melakukannya perencanaan menu di instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu telah melakukan yang pertama dengan mengidentifikasi kelompok sasaran dengan kebutuhan gizinya dengan menetapkan sesuai dengan SOP..”(Informan Nr).

Tabel 4.2 Menyusun Standar Makanan Sesuai Kebutuhan Gizi Sasaran

	<i>Menyusun standar makanan sesuai kebutuhan gizi kelompok sasaran</i>	Tidak baik	Kurang baik	Cukup baik	Baik
3	Standar makanan yang disusun sesuai kelompok sasaran di institusi, diidentifikasi sesuai SOP				√
4	Menu yang disusun sesuai dengan kebutuhan gizi di institusi, diidentifikasi sesuai SOP				√
5	Kebutuhan bahan makanan yang dibutuhkan untuk menyusun menu, diidentifikasi				√
6	Anggaran untuk produksi makanan yang dihitung berdasarkan peraturan yang berlaku, diidentifikasi				√

Dari hasil tabel 4.2 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“... standar makanan yang disusun sudah diidentifikasi sesuai dengan SOP, dan disesuaikan dengan kebutuhan dietnya yang ada, seperti halnya pada pasien yang membutuhkan makanan dengan bentuk makanan lunak diberikan pada pasien yang baru masuk namun masih bisa menelan kecuali pasien dalam keadaan kritis, makanan biasa, makanan cair dan tim. ..”(Informan Mk)

Hasil wawancara yang didapat oleh informan di URMIN Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan bahwa :

“..anggaran kebutuhan bahan makanan pada bulan januari 2016 sebesar RP 37.940.000 dan dalam 1 tahun pada tahun 2015 dengan nohu Rp 1.159.386.000 dengan realisasi atau pencapaian rencana sebesar Rp 1.149.149.362 anggaran dari pengeluaran biaya kebutuhan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit bhayangkara TK III Bengkulu...”(Informan Dm).

Tabel 4.3 Mengusulkan Perbaikan Standar Makanan Dan Menu

	<i>Mengusulkan perbaikan standar makanan dan menu</i>	Tidak Baik	Kurang Baik	Cukup Baik	Baik
1	Mengusulkan kebutuhan gizi kelompok sasaran/ klien,diterjemahkan kembali				√
2	Standar makanan sesuai kelompok sasaran diinstitusi disusun kembali			√	
3	Bahan makanan yang dibutuhkan untuk menyusun menu, disusun kembali				√
4	Anggaran untuk produksi makanan yang dihitung berdasarkan peraturan yang berlaku dihitung kembali				√

Dari hasil tabel 4.3 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“...mengusulkan kebutuhan gizi kelompok sasaran dilakukan setiap sebulan sekali bersamaan dengan siklus menu, dalam mengusulkan perbaikan standar makanan dilakukan rapat besar bulanan dengan KARUMKIT dan setiap bulan rapat kecil bulanan sama dengan staf ahli gizi dan staf boga mengusulkan pergantian menu...”
(Informan Nr).

Tabel 4.4 Pencatatan dan Pelaporan

	<i>Pencatatan dan pelaporan</i>	Tidak baik	Kurang baik	Cukup baik	Baik
1	Hasil penyeliaan standar makanan kelompok sasaran dan terdokumentasi		√		
2	Pelaporan dibuat			√	

Dari hasil tabel 4.4 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“...ada pelaporan setiap menu perbulan dibuat dalam bentuk file, namun belum ada di SOP...”(Informan Nr)

Tabel 4.5 Menyusun Standar Makanan, Standar Porsi, Standar Resep dan Standar Bumbu.

	<i>Menyusun standar makanan, standar porsi, standar resep dan standar bumbu</i>	1	2	3	4
1	Standar makanan disusun berdasarkan kebutuhan gizi klien			√	
2	standar porsi disusun berdasarkan kebutuhan gizi klien				√
3	Standar resep disusun dengan memperhatikan cita rasa sesuai dengan selera konsumen			√	
4	standar bumbu disusun dengan memperhatikan cita rasa sesuai dengan selera konsumen	√			

Dari hasil tabel 4.5 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“...penyusunan standar makanan, standar porsi, standar resep sudah ada tapi untuk standar bumbu belum ada baru akan dilaksanakan...” (Informan Nr).

Tabel 4.6 Menetapkan Master Menu

	<i>Menetapkan master menu</i>	Tidak baik	Kurang baik	Cukup baik	Baik
1	Master menu disusun berdasarkan syarat-syarat penyusunan master menu (anggaran)			√	
2	Master menu disusun berdasarkan syarat-syarat penyusunan master menu (peraturan pemberian makanan yang berlaku pada suatu institusi)			√	
3	Master menu disusun berdasarkan syarat-syarat penyusunan master menu (ketersediaan bahan makanan dipasar			√	
4	Master menu disusun berdasarkan syarat-syarat penyusunan master menu (ketersediaan bahan makanan musim)			√	
5	Frekuensi penggunaan bahan makanan digambarkan dalam master menu			√	

Dari hasil tabel 4.6 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“...iya, penyusunan master menu berdasarkan bahan makanan dipasar disusun berdasarkan ketersediaan pasar dan musim, kalau tidak ada bahan makanannya dipasar tidak dimasukkan kedalam menu, dan jika bahan makanan tidak ada bahan makanan tersebut dibalikan ke menu sore atau siang tetapi masih dalam satu siklus hari tersebut, bahan makanan yang sering terjadi yaitu sayur katu dan kacang panjang, semua prosedur langkah dari menetapkan master menu telah dilakukan dan namun belum ada di Standar Operasional Pelayanan Gizi, SOP pada tahun 2016 ini akan dilengkapi dan diperbarui sesuai dengan prosedur...”(informan Mk).

Tabel 4.7 Menyusun Menu dan Pedoman Menu

	<i>Menyusun menu dan pedoman menu</i>	1	2	3	4
22	Menu disusun dengan mengacu pada master menu				√
23	Menu disusun dengan mengacu pada resep makanan				√
24	Menu disusun dengan mengacu pada variasi cita rasa				√
25	Menu disusun dengan mengacu pada ketersediaan tenaga (SDM)				√
26	Menu disusun dengan mengacu pada ketersediaan alat				√
27	Menu disusun dengan mengacu jumlah dan jenis klien yang dilayani serta mengacu jenis pelayanan makanan yang dilakukan				√
28	Pedoman menu disusun berdasarkan resep makanan dan porsi				√

Dari hasil tabel 4.7 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“...ya, menu itu tidak bisa tersusun kalau tidak ada master menunya, mengacu pada resep makanan dalam penyusunan menu dan pedoman menu yang dilakukan telah sesuai dengan standar operasional pelayanan gizi, dengan mengacu pada master menu, resep makanan, variasi cita rasa, ketersediaan tenaga dan alat, mengacu pada jumlah dan jenis klien yang dilayani dan jenis pelayanan makanan yang dilakukan, serta pedoman menu disusun berdasarkan resep masakan dan porsi...” (Informan Nr).

Tabel 4.8 Mendokumentasikan Menu dan Pedoman Menu

	<i>Mendokumentasikan menu dan pedoman menu</i>	Tidak Baik	Kurang baik	Cukup Baik	Baik
1	Hasil penyusunan menu dan pedoman menu dicatat sesuai prosedur	√			
2	Hasil penyusunan menu dan pedoman menu dilaporkan			√	
3	Penyusun menu dilakukan oleh tim kerja terdiri dari ahli gizi (nutritionis/dietisien), kepala pemasak (chief cook), dokter spesialis gizi klinis				√
4	Mengumpulkan tanggapan/ keluhan konsumen mengenai menu dengan cara menyebarkan kuesioner			√	
5	Membuat rincian macam konsumen yang akan dilayani				√
6	Membuat rincian jumlah konsumen yang akan dilayani				√
7	Memperhatikan kebiasaan makan daerah setempat				√
8	Memperhatikan kebiasaan makan menurut musim				√
9	Memperhatikan kebiasaan makan menurut iklim				√
10	Menetapkan siklus menu yang akan dipakai				√
11	Menetapkan standar porsi				√
12	Mengumpulkan berbagai jenis hidangan dengan variasi yang lebih banyak			√	
13	Menyusun pola menu yang memuat garis besar frekuensi penggunaan bahan makanan harian dengan siklus menu yang berlaku				√
14	Menyusun master menu yang memuat garis besar frekuensi penggunaan bahan makanan harian dengan siklus menu yang berlaku				√
15	Memasukkan hidangan hewani (yang serasi warna, komposisi, konsistensi bentuk dan variasinya) kemudian lauk nabati, sayur, buah dan snack				√
16	Menyiapkan formulir penilaian			√	
17	Melakukan penilaian menu yang dilakukan oleh pihak manajemen dengan beberapa penilaian obyektif			√	
18	Melakukan pre-test try out			√	

Dari hasil tabel 4.8 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“...ya, ada pencatatan hasil penyusunan menu dan pedoman menu dicatat sesuai dengan prosedur, dan dalam penyusunan menu dilakukan oleh ahli gizi, dokter spesialis gizi klinis dan kepala pemasak, dalam mendokumentasikan menu dan pedoman menu belum dilakukannya pencatatan hasil penyusunan menu dan pedoman menu sesuai dengan prosedur namun hanya dilakukan hasil dari penyusunan menu dan pedoman menu dilaporkan dan pernah dilakukan sekali pada tahun kemarin 2015...”(Informan Nr).

Tabel 4.9 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

No	Proses Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	Skor			
		Tidak baik	Kurang baik	Cukup baik	Baik
1	Menentukan jumlah pasien				√
2	Menentukan standar porsi tiap bahan makanan				√
3	Menentukan berat kotor tiap bahan makanan				√
4	Menghitung berapa kali pemakaian bahan makanan setiap siklus menu				√
5	Adanya kebijakan rumah sakit				√
6	Tersedianya data peraturan pemberian makanan				√

Dari hasil tabel 4.9 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“..setiap bahan makanan masuk ditimbang dan ditentukan berat kotor tiap bahan makanan, menghitung berapa kali pemakaian bahan makanan, kebijakan rumah sakit .perencanaan kebutuhan bahan makanan telah dilakukan dan sesuai dengan

standar operasional pelayanan gizi, dengan menentukan jumlah pasien dengan disusun dalam buku laporan register ahli gizi, menentukan standar porsi tiap bahan makanan, menentukan berat kotor tiap bahan makanan ditentukan dengan harian, menghitung berapa kali pemakaian bahan makanan pada setiap siklus menu, adanya kebijakan rumah sakit yang disesuaikan pada URMIN / DIKLAT bagian administrasi rumah sakit bhayangkara TK III Bengkulu dan mengikuti pada tersedianya data peraturan pemberian makanan rumah sakit”.

Tabel 4.10 Melakukan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

	<i>Melakukan perhitungan kebutuhan bahan makanan</i>	<i>Tidak baik</i>	<i>Kurang baik</i>	<i>Cukup baik</i>	<i>Baik</i>
1	Menyusun macam bahan makanan yang akan dibeli,				√
2	Menggolongkan bahan makanan apakah termasuk dalam bahan makanan segar atau bahan makanan kering.			√	

Dari hasil tabel 4.10 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“...menyusun macam bahan makanan yang akan dibeli dipakai dalam siklus menu dalam bentuk nota pemesanan bahan makanan,lalu menggolongkan bahan makanan apakah termasuk dalam bahan makanan segar atau bahan makanan kering, namun dalam SOP perencanaan kebutuhan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu belum ada tapi telah dilakukan...”(Informan Nr).

Tabel 4.11 Menghitung Kebutuhan Semua Bahan Makanan Satu Persatu

	<i>Menghitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu</i>	<i>Tidak baik</i>	<i>Kurang baik</i>	<i>Cukup baik</i>	<i>Baik</i>
1	Menetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani				√
2	Menetapkan periode yang ditetapkan (3bulan, 6 bulan atau 1 tahun).				√
3	Menetapkan siklus menu yang telah ditetapkan				√
4	Menghitung berapa kali/ frekuensi 1 jenis bahan mkanan dalam 1 siklus menu				√
5	Menghitung berapa siklus dalam 1 periode				√
6	Menghitung kebutuhan per/tiap jenis bahan makanan untuk 1 periode				√
7	Masukkan dalam formulir kebutuhan bahan makanan (dilengkapi spesifikasi)	√			

Dari hasil tabel 4.10 diatas hasil wawancara yang dilakukan oleh informan di instalasi gizi RS Bhayangkara TK III Bengkulu mengatakan :

“...ya,menetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani dalam 1 bulan per 1 hari pada bulan kemarin dalam 1 hari 80 orang dihitung dengan menggunakan perhitungan BOR. Pasien masuk dalam 1 hari bisa 100 pasien kalau pasiennya keluar masuk pindah rumah sakit . formulir kebutuhan bahan makanan telah ada namun belum dilengkapi spesifikasi bahan makanan. telah dilakukan menghitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu telah dilakukan dengan sesuai standar operasional pelayanan gizi, namun tidak dimasukkan dalam formulir kebutuhan bahan makanan dan belum juga terdapat di SOP...”(Informan Nr)

Dari hasil observasi dan wawancara dari proses perencanaan menu dan perencanaan kebutuhan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu yakni hasil dari proses perencanaan menu dari jumlah score yang didapat dari keseluruhan pertanyaan di lembar cek list adalah dikategorikan “*tidak baik*” karena dari hasil *score* yang didapat yakni dengan jumlah *score* 4 “*baik*” dengan jumlah 28 cek list yang terisi dengan hasil 112 , *score* 3 “*cukup baik*” dengan jumlah 15 cek list yang terisi dengan hasil 60 , *score* 2 “*kurang baik*” dengan jumlah 1 cek list yang terisi dengan hasil 4, *score* 1 “*tidak baik*” dengan jumlah 2 cek list yang terisi dengan hasil 8.

Sedangkan hasil observasi dan wawancara dari perencanaan kebutuhan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dikategorikan “*tidak baik*” karena dari hasil *score* yang didapat yakni dengan jumlah *score* 4 “*baik*” dengan jumlah 13 cek list yang terisi dengan hasil 52 , *score* 3 “*cukup baik*” dengan jumlah 1 cek list yang terisi dengan hasil 4 , dan *score* 1 “*tidak baik*” dengan jumlah 1 cek list yang terisi dengan hasil 4.

B. Pembahasan

1. Perencanaan Menu

Perencanaan merupakan inti kegiatan manajemen, karena semua kegiatan manajemen diatur dan diarahkan oleh perencanaan tersebut. Perencanaan adalah suatu kegiatan atau proses menganalisis dan pemahaman sistem, penyusunan konsep dan kegiatan yang akan dilaksanakan untuk mencapai tujuan-tujuan demi masa depan yang baik (Notoatmodjo, 2003).

Menurut Aritonang (2012), Kriteria Unjuk Kerja (KUK) dalam bidang penyelenggaraan makanan perencanaan menu yakni yang pertama dalam melakukan penyusunan standar makanan yakni unit kompetensi yang berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan seorang ahli gizi dalam menyelia penterjemahan kebutuhan gizi ke dalam bahan makanan/ menu(standar makanan) untuk kelompok sasaran. Sedangkan yang kedua yakni dengan melakukan penyusunan menu dengan unit kompetensi yang berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan seorang ahli gizi dalam menyusun hidangan untuk kelompok klien dalam periode waktu tertentu.

Dalam proses perencanaan menu terdapat 8 proses yakni yang pertama dengan mengidentifikasi kebutuhan gizi kelompok sasaran, menyusun standar makanan sesuai kebutuhan gizi kelompok sasaran, mengusulkan perbaikan standar makanan dan menu, , menyusun standar makanan, standar porsi, standar resep dan standar bumbu, menetapkan master menu, menyusun menu dan pedoman menu serta mendokumentasikan menu dan pedoman menu, pencatatan dan pelaporan (Aritonang, 2012).

a. Mengidentifikasi Kebutuhan Gizi Kelompok Sasaran

Dalam perencanaan menu di penyelenggaraan makanan di instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dalam mengidentifikasi kebutuhan gizi kelompok sasaran telah dilakukan sesuai dengan Standar Operasional Pelayanan Gizi. Dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh ahli gizi bagian unit perencanaan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dalam

perencanaan menu mengidentifikasi kebutuhan gizi dari kelompok sasaran pada pasien umum dengan diet yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan gizi klien.

Di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu terdapat 7 berbagai jenis ruang perawatan rawat inap yakni terdiri dari pelayanan rawat inap VIP, pelayanan rawat inap kelas I, pelayanan rawat inap kelas II, pelayanan rawat inap kelas III, pelayanan rawat inap Isolasi, pelayanan rawat inap Tahanan, dan pelayanan rawat inap ICU / NICU.

b. Mengusulkan Perbaikan Standar Makanan Dan Menu

Menurut Aritonang (2012), standar makanan terdiri dari standar makanan non diet khusus dan non-diet. Standar makanan tersebut disusun berdasarkan standar diet untuk orang sakit. Standar makanan adalah susunan macam atau contoh bahan makanan serta standar porsi yang digunakan sebagai standar dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi, disesuaikan dengan dana yang tersedia dan kecukupan gizi. Tujuannya ialah agar tercapainya kecukupan gizi yang selaras dengan dana yang tersedia. Standar makanan terdapat dua jenis yaitu standar makanan umum yang terdiri dari makanan biasa, makanan lunak, makanan sering dan makanan cair. Sedangkan standar makanan khusus yaitu terdiri dari bermacam diet.

Standar makanan rumah sakit di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu tertuang dalam Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) tahun 2015 yang berisi tentang jumlah dan jenis bahan makanan yang diberikan kepada pasien berdasarkan kelas perawatan, nilai gizi dan pembagian waktu makan

dalam sehari. PPMRS ini disusun dengan mempertimbangkan faktor kebutuhan gizi, kebiasaan makan serta anggaran makanan yang tersedia dan ditetapkan oleh KARUMKIT Bhayangkara TK III Bengkulu yang menjadi pedoman dalam penyelenggaraan makanan.

Standar menu di susun secara periodik 6 bulan sekali, yang siklus menunya 10 hari + menu 31. Standar menu tersebut berpedoman pada pola menu seimbang, berdasarkan kelas perawatan, serta indeks harga makanan yang ditetapkan pihak RS. Perencanaan menu yang dilakukan sudah sesuai, karena ada siklus menu menurut klasifikasi pelayanan yang ada di RS. Demikian pula adanya penetapan periode siklus menu, yaitu lamanya siklus menu berlaku dan perlu penggantian serta modifikasi kembali. Periode siklus menu adalah 6 bulan, hal ini sesuai dengan pedoman penyelenggaraan makanan RS (Depkes, 2006).

Dari hasil wawancara dan observasi dalam mengusulkan perbaikan standar makanan dan menu di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dilakukan namun tidak ada di standar operasional pelayanan gizi rumah sakit. Dalam mengusulkan standar makanan sesuai kelompok sasaran diinstitusi dilakukan dan disusun kembali. Dan anggaran untuk produksi makanan yang dihitung berdasarkan peraturan yang berlaku dihitung kembali dan pada setiap bulan dihitung kembali oleh KARUMKIT Bhayangkara TK III Bengkulu.

Standar menu di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu telah ditetapkan dengan periode 1 tahun dengan menggunakan siklus menu 7 hari. Setiap 2 bulan

sekali siklusnya berubah pada setiap tanggal 22 karena di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dituntut untuk membuat menu yang bervariasi dengan mengutamakan kepuasan klien yang dilayani.

c. Pencatatan dan Pelaporan

Dari hasil wawancara dan observasi dengan di instalasi gizi rumah sakit bhyanagkara TK III Bengkulu dalam pencatatan dan pelaporan dan diuraikan pada hasil penyeliaan standar makanan kelompok sasaran dan terdokumentasi di rumah sakit bhayangkara TK III Bengkulu belum dilakukan dan tidak terdokumentasi, tidak ada SOP. Sedangkan dalam melakukan pelaporan, setiap ahli gizi rumah sakit Bhayangkara melakukan pelaporan setiap hari dalam buku dan laporan dibuat sesuai dengan penyakit pada klien yang dilayani.

d. Menyusun Standar Makanan, Standar Porsi, Standar Resep dan Standar Bumbu.

Dari hasil wawancara dan observasi, dalam menyusun standar makanan, standar porsi dan standar resep di instalasi gizi rumah sakit BahyangkaraTK III Bengkulu telah dilakukan namun tidak ada di standar operasional pelayanan gizi. Namun di instalasi gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dalam menyusun standar makanan belum adanya standar bumbu yang dilakukan oleh ahli gizi yang untuk diterapkan oleh juru masak dan hanya memakai estimasi dalam pemakaian bumbu dalam setiap menu yang dilakukan.

Standar makanan umum dan khusus di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu yakni yang pertama pada standar makanan umum terdiri dari makanan biasa (MB) diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus (diet), makanan lunak (ML) diet yang diberikan pada pasien yang masih mampu mengkonsumsi makanan dalam jumlah cukup menurut keadaan penyakitnya, makanan saring (MS) diberikan kepada pasien dengan tujuan memberikan makanan dalam bentuk semipadat sejumlah yang mendekati kebutuhan gizi pasien untuk jangka waktu pendek sebagai proses adaptasi terhadap bentuk makanan yang lebih padat. Di Instalasi gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dalam memberikan makanan dalam bentuk saring dengan cara *blender rice* atau semua bahan makanan yang diblender dan disesuaikan dengan porsi untuk makanan lunak saring , dan makanan cair (MC) diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan dan mencernakan makanan yang disebabkan oleh menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah, pasca perdarahan saluran cerna, serta pra dan pasca bedah. Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dalam melakukan standar makanan untuk makanan cair terdiri dari makanan cair jernih yang diberikan pada klien yakni dengan memberikan sari buah, makanan cair penuh diberikan pada klien dengan formula susu sesuai dengan kebutuhan diet OS, macam- macam susu yang diberikan pada klien yaitu terdiri dari susu diabetasol (susu DM), entramix (nutrisi seimbang), hapatosol (gangguan hati), neprisol (gangguan ginjal), proten (tinggi protein, mempercepat sembuh), dancow (pertumbuhan dan aktifitas), dan peptisol (protein tinggi). Dan makanan cair kental.

Sedangkan pada standar makanan khusus di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu untuk diet terdiri dari TKTP (Tinggi Kalori Tinggi Protein) untuk OS yang membutuhkan penambahan berat badan hingga mencapai berat badan normal dan mencegah kerusakan jaringan tubuh, rendah energi, rendah garam, tinggi serat, rendah sisa, pra dan pasca bedah, luka bakar, penyakit saluran cerna, penyakit hati dan kandung empedu, DM, jantung, ginjal, dan penyakit gout artritis.

Standar porsi dalam siklus menu 7 hari di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu telah ditentukan sesuai dengan jumlah berat satuan dari bahan makanan tiap perkelas dengan dibedakan dengan harga dan berat lauk hewani dari setiap porsi makanan pasien perkelas. Standar Porsi *Terlampir*. Sedangkan standar harga makanan pasien perporisi untuk 1 x makan/ hari pada tiap macam kelas ruangan yakni pada kelas VIP Rp. 90.000, kelas I Rp. 55.000, Kelas II Rp. 50.000, dan Kelas III Rp. 45.000. Daftar Harga Porsi Makanan *terlampir*.

e. Menetapkan Master Menu

Master menu adalah alokasi item bahan makanan kedalam matrix dalam siklus menu. Tujuan dibuatnya master menu adalah agar distribusi bahan makanan yang digunakan tersebar lebih harmonis, sehingga pengulangan penggunaan bahan makanan tertata dengan baik. Selain itu dengan adanya master menu mudah dilakukan pengawasan penggunaan bahan makanan harian dan pengawasan harga bahan makanan. Manfaat master menu adalah mudah dalam melakukan modifikasi

menu pada kegiatan perencanaan ulang, apabila suatu saat terjadi perubahan dana. Maka modifikasi biasanya dilakukan pada master menu (Aritonang, 2012).

Dari hasil wawancara dan observasi dalam menetapkan master menu di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu telah dilakukan namun tidak ada di standar operasional pelayanan gizi. Di Instalasi Gizi rumah sakit Bhayangkara TK III dalam menetapkan master menu disusun berdasarkan syarat-syarat penyusunan menu dengan peraturan pemberian makanan rumah sakit, anggaran yang berlaku yang telah ditetapkan oleh KARUMKIT Bhayangkara TK III Bengkulu dengan untuk 1 tahun biaya pengeluaran bahan makanan berkisar Rp. 150.000.000 , master menu disusun berdasarkan ketersediaan bahan makanan dipasar dan musim.

f. Menyusun Menu dan Pedoman Menu

Dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan dalam penyusunan menu dan pedoman menu di instalasi gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dikatakan baik karena dalam penyusunan menu dan pedoman menu yang dilakukan telah sesuai dengan standar operasional pelayanan gizi, dengan mengacu pada master menu, resep makanan, variasi cita rasa, ketersediaan tenaga dan alat, mengacu pada jumlah dan jenis klien yang dilayani dan jenis pelayanan makanan yang dilakukan, serta pedoman menu disusun berdasarkan resep masakan dan porsi.

g. Mendokumentasikan Menu dan Pedoman Menu

Dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh peneliti dengan ahli gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dalam perencanaan menu dengan mendokumentasikan menu dan pedoman menu di instalasi gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dari hasil penyusunan menu dan pedoman menu tidak dilakukan dan tidak terdapat juga di standar operasional pelayanan gizi tidak dicatat sesuai dengan prosedur, namun hasil penyusunan menu dan pedoman menu dilaporkan sekali setiap perubahan dalam penyusunan dan pedoman menu yang dilakukan oleh Ahli Gizi Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dilaporkan kepada KARUMKIT Bhayangkara TK III Bengkulu.

Dalam penyusunan menu di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dilakukan oleh tim kerja terdiri dari 5 ahli gizi dengan lulusan ahli madya gizi dan kepala masak/ juru masak.

Di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu setiap hasil dari penyusunan menu tim ahli gizi rumah sakit melakukan dan mengumpulkan tanggapan/ keluhan konsumen mengenai menu dengan cara menyiapkan formulir penilaian lalu menyebarkan kuesioner dan dilakukan wawancara secara langsung kepada klien, klien yang sering diambil sampel yaitu klien yang berada di kelas VIP untuk dimintai tanggapan dari hasil menu yang disajikan agar mendapat penilaian oleh tim ahli gizi dalam penyusunan menu yang lebih baik dengan memperhatikan kepuasan klien

terhadap pelayanan yang diberikan. Namun kegiatan ini dilakukan tetapi tidak ada di standar operasional pelayanan gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

Dalam penyusunan menu tim ahli gizi rumah sakit Bahyangkara TK III Bengkulu membuat rincian macam konsumen yang akan dilayani disesuaikan dengan macam kelas ruangan seperti kelas VIP, dan kelas III/ basal dan disesuaikan dengan diet seperti pada ibu hamil/pasca melahirkan, pra dan pasca bedah, anak, lansia dan OS yang sedang dalam tahanan dalam rumah sakit Bhayangakar TK III Bengkulu. Setiap dalam penyusunan menu telah ditetapkan siklus menu yang akan dipakai, standar porsi untuk setiap menu dan jenis, serta memperhatikan pada menyusun pola menu dan master menu yang memuat garis besar frekuensi penggunaan bahan makanan harian dengan siklus menu yang berlaku. Serta tim ahli gizi di instalasi gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu melakukan pre-test try out yang dilakukan oleh pihak manajemen rumah sakit setiap setahun sekali.

Dalam menyiapkan formulir penilaian menu merupakan menyiapkan instrumen yang digunakan untuk mengecek kembali menu yang telah disusun. Mengecek pola menu, penggunaan macam bahan mkanan serta hidangan yang ditetapkan. Pertanyaan-pertanyaan yang disusun harus dapat mencakup tujuan institusi. Lalu melakukan penilaian yang dilakukan pihak manajemen Instrumen penilaian disebarkan kepada setiap manajer . misalnya manajer produksi, distribusi dan marketing. Bila tidak ada ketidak setujuan oleh pihak salah satu manajer, maka perlu diperbaiki kembali sehingga menu telah benar-benar disetujui oleh manajer, instrumen penilaian.

Dalam melakukan Pretes/ Try Out bila menu telah disetujui oleh pihak manager dan mungkin pemilik, maka perlu dilakukan pengembangan menu sabagai uji coba. Uji coba yang dilakukan adalah memproduksi menu sesuai dengan jumlah yang diinginkan, misalnya 100 porsi. Ini yang dimaksud dengan pengembangan menu (Aritonang, 2012).

2. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

a. Proses Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan bahan makanan merupakan salah satu langkah penting dalam kegiatan penyelenggaraan makanan dan dalam upaya mengendalikan harga makanan pasien. Ketepatan dalam merencanakan bahan makanan sangat membantu kelancaran terlaksananya pengadaan bahan makanan yang lancar dan baik (Netty dkk, 2007). langkah langkah dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, yakni: dengan menentukan jumlah pasien dengan mengacu pada DPMP, Tentukan standar porsi tiap bahan makanan dan buat berat kotor, Hitung berapa kali pemakaian bahan makanan setiap siklus menu, Hitung dengan cara: $\text{Jumlah pasien} \times \text{berat kotor} \times \text{frekuensi pemakaian}$ (Aritonang, 2012).

Perencanaan kebutuhan bahan makanan, dibagi atas kebutuhan bahan makanan basah dan bahan makanan kering. Perencanaan kebutuhan bahan makanan basah dilakukan setiap hari, yang berdasarkan jumlah pasien dan standar porsi. Sedangkan perencanaan kebutuhan bahan makanan kering, dilakukan dua kali seminggu, yakni didasarkan pada analisis kebutuhan konsumen yang dilayani (jumlah

pasien dan karyawan). Perencanaan kebutuhan bahan makanan. Perhitungan kebutuhan bahan makanan basah, yang dilakukan setiap hari berdasarkan jumlah pasien, jenis diet, dan kelas perawatan. Dengan demikian, perhitungan kebutuhan ini menggunakan data kekuatan pasien. Perhitungan bahan makanan dikelompokkan dalam kebutuhan makanan untuk : menu snack siang dan sore, menu makan siang dan makan malam, serta menu makan pagi untuk hari berikutnya.

Perhitungan kebutuhan bahan makanan sudah sesuai, yakni adanya penggolongan macam bahan makanan yang akan dibeli (bahan makanan basah dan kering), dan setelah itu dilakukan perhitungan kebutuhan bahan makanan sesuai dengan jumlah, waktu, frekuensi, siklus dan jenis bahan makanannya. Dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan bertujuan agar tercapai usulan anggaran dan kebutuhan bahan makanan bagi pasien dalam satu tahun anggaran. Sedangkan persyaratan yang harus dipenuhi meliputi: adanya kebijakan RS, tersedianya data peraturan pemberian makanan, tersedianya data standar harga bahan makanan, tersedianya siklus menu, tersedianya jumlah pasien yang dilayani (Aritonang, 2012).

Dari hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan, proses perencanaan kebutuhan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit Bhayangkara Tingkat III Bengkulu telah dilakukan dan sesuai dengan standar operasional pelayanan gizi, dengan menentukan jumlah rata-rata pasien yang dilayani pada data pasien kelas III pada bulan Januari tahun 2016 ada 190 orang dengan 19 bed dalam BOR 64% dengan rata-rata pasien dalam 1 hari yaitu 12 orang dan LOS 1,9% sedangkan di bulan Februari tahun 2016 ada 151 orang dengan 14 bed dalam BOR 79% dengan rata-rata

jumlah pasien dalam 1 hari yaitu 11 orang dan LOS 2% . Untuk bulan Maret ada 134 orang dengan 14 bed dalam BOR 66,8% dengan rata-rata jumlah pasien dalam 1 hari yaitu 9 orang dan LOS 2%. Kapasitas tempat tidur 105 Bed untuk semua ruangan perkelas, menentukan standar porsi tiap bahan makanan dibedakan perkelas untuk setiap porsi lauk hewani kelas VIP dan kelas I lebih banyak dibanding porsi lauk hewani kelas II dan III berserta harga , menentukan berat kotor tiap bahan makanan ditentukan dengan harian, menghitung berapa kali pemakaian bahan makanan pada setiap siklus menu untuk meminimalisir kebosanan para klien dengan menyiptakan variasi menu dan juga berapa kali pemakaian bahan makanan, adanya kebijakan rumah sakit dari KARUMKIT lalu anggaran diberikan, diminta dan dilaporkan oleh bagian administrasi URMIN Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu untuk setiap pengeluaran anggaran bahan makanan. Pada tahun 2015 anggaran yang direalisasikan atau pencapaian rencana sebesar Rp. 1.149.149.362 sedangkan pengeluaran anggaran bahan makanan lebih yakni sebesar Rp 1.159.386.000 .

b. Melakukan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

Dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti dengan ahli Gizi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, tim ahli gizi melakukan perhitungan kebutuhan bahan makanan hal yang pertama dilakukan adalah menyusun macam bahan makanan yang akan dibeli dipakai dalam siklus menu lalu menggolongkan bahan makanan apakah termasuk dalam bahan makanan segar atau bahan makanan kering dalam bentuk faktur harga bahan makanan, namun dalam SOP

perencanaan kebutuhan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu belum ada tapi telah dilakukan. Faktur harga bahan makanan *terlampir*.

Analisis biaya makanan pada siklus menu 1 hari kelas III di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu didapat Rp 40.210/hari dengan rincian biaya untuk makan pagi sebesar Rp 13.710, makan siang Rp 13.800 dan makan malam Rp 12.700. Dengan biaya per jenis makanan : makanan pokok Rp 7.500,- lauk hewani Rp 11.000,- lauk nabati Rp 6.000,- sayuran Rp 6.600,- dan buah Rp 4.300,- Sedangkan berdasarkan anggaran perkelas perawatan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu untuk kelas III sebesar Rp 45.000/hari.

c. Menghitung Kebutuhan Semua Bahan Makanan Satu Persatu

Standar menu di susun secara periodik 6 bulan sekali, yang siklus menunya 10 hari + menu 31. Standar menu tersebut berpedoman pada pola menu seimbang, berdasarkan kelas perawatan, serta indeks harga makanan yang ditetapkan pihak RS. Perencanaan menu yang dilakukan sudah sesuai, karena ada siklus menu menurut klasifikasi pelayanan yang ada di RS. Demikian pula adanya penetapan periode siklus menu, yaitu lamanya siklus menu berlaku dan perlu penggantian serta modifikasi kembali. Periode siklus menu adalah 6 bulan, hal ini sesuai dengan pedoman penyelenggaraan makanan RS (Depkes, 2006).

Dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dalam proses perencanaan kebutuhan makanan yang dilakukan oleh tim ahli gizi rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dikategorikan “baik” telah dilakukan dan ada di standar operasional pelayanan gizi.

Namun belum ada terdapat formulir kebutuhan bahan makanan dengan dilengkapi spesifikasi bahan makanan. Belum adanya data dan standar operasional pelayanan gizi.

Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu menetapkan jumlah konsumen rata-rata yang akan dilayani dibuat dalam bentuk buku laporan register dimana yang setiap hari dilakukan setiap ahli gizi yang bertugas/dinas pada hari tersebut. Periode yang ditetapkan dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan dilakukan dalam 1 tahun dengan 1 bulan 1x dilakukan perhitungan. Siklus menu yang ditetapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu yaitu memakai siklus menu 7 hari dengan memperhatikan berapa kali/ frekuensi 1 jenis bahan makanan dalam 1 siklus menu. Dengan periode siklus menu yang ditetapkan dalam standar nasional rumah sakit yakni 1 siklus menu dalam 3 bulan sekali, dalam 1 tahun 4 kali siklus menu. Siklus menu, faktor harga bahan makanan, master menu dan pola menu *terlampir*.

Perhitungan biaya makanan pasien di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu sesuai dengan Pedoman Pengorganisasian Unit Kerja Instalasi Gizi tahun 2014, hanya berdasarkan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan makanan tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* lainnya.

Faktor-faktor yang mempengaruhi sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu yaitu adanya standar makanan, standar biaya, standar sasaran, porsi makanan, siklus menu, harga porsi, dan faktor harga bahan makanan perkelas perawatan. Untuk harga porsi makanan pada kelas VIP Rp.43.500, Kelas I Rp. 33.500, Kelas II Rp. 34.100 dan kelas III Rp. 32.700.

Sedangkan Perbandingan untuk 1x makan / hari di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu pada Pasien Kelas VIP sebesar Rp. 90.000, Kelas I Rp. 55.000, Kelas II Rp. 50.000 dan Kelas III Rp. 45.000. berdasarkan data tertulis dari Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu untuk anggaran makan per kelas tidak sesuai dengan anggaran yang ditetapkan, namun sesuai dengan hasil perhitungan biaya perhari untuk per orang pasien di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, besar kecilnya harga perhari dipengaruhi oleh harga tiap bahan makanan sesuai dengan siklus. Perbedaan harga kelas VIP dan Kelas I,II,III adalah pada pemberian Snack yang hanya diberikan pada kelas VIP saja. Daftar harga porsi makanan RS Bhayangkara TK III *terlampir*.

Jika dilihat dari gambaran berdasarkan penelitian sebelumnya oleh Jusniati (2012) dalam perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto, untuk perencanaan menu, langkah-langkah yang ditempuh belum sepenuhnya sesuai dengan langkah-langkah PGRS, namun ada beberapa poin langkah-langkah yang sudah sesuai dengan anjuran PGRS, seperti dalam perencanaan menu dilakukan secara tim, dimana kepala instalasi gizi bersama staf yang ada di instalasigizi bersama-sama membuat perencanaan menu. Sedangkan dalam kebutuhan bahan makanan direncanakan untuk per hari karena tidak ada anggaran sehingga hanya direncanakan pada saat biaya penyelenggaraan direalisasi maka bahan makanan dan jumlah pasien yang diberi makan dalam setiap hari dan dilakukan dengan memperhitungkan berapa besar porsi yang dihabiskan berdasarkan kelas/ruang perawatannya itulah yang kemudian

menjadi acuan untuk merencanakan kebutuhan bahan makanan berikutnya dan berdasarkan siklus menu yang ada.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Alifa (2013) di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar, untuk perencanaan menu dilakukan langsung oleh pengelola penyelenggaraan makan yaitu bagian logistik. Tidak ada patokan dalam penyusunan menu, apa saja yang ada itu yang dimasak, tetapi tetap memperhatikan variasi hidangan agar para santri tidak bosan. Namun hasil dari pengamatan makanannya tidak bervariasi karena melihat daftar menu kadang makanannya terulang.

Hal ini menunjukkan bahwa adanya perbedaan hasil penelitian dari proses perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan dalam sistem penyelenggaraan makanan pada penelitian sebelumnya bila dilihat dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti saat ini karena salah satu penelitian yang dilakukan peneliti sebelumnya berlokasi di pondok pesantren sedangkan penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit yang dikelola oleh pihak institusi serta adanya tenaga penyelenggaraan makanan yang berkualitas baik itu ahli gizi maupun tenaga pemasak dan sesuai dengan PPM yang berlaku.

Secara keseluruhan dilihat dari menu yang ada bahwa makanan yang disediakan sudah cukup baik karena telah memenuhi kriteria gizi seimbang. Namun langkah-langkah yang ditempuh belum sepenuhnya sesuai dengan langkah-langkah PGRS seperti belum adanya standar bumbu dalam proses perencanaan menu, namun ada beberapa poin langkah-langkah yang sudah sesuai dengan anjuran PGRS, seperti dalam perencanaan menu yang dilakukan secara tim kerja yang terdiri dari ahli gizi (nutritionis/dietisien), kepala pemasak (chief cook), dan dokter spesialis gizi klinis.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari proses perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil proses perencanaan menu di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu masih dikategorikan tidak baik dalam proses dan penyusunan menu, karena masih terdapat ketidaksesuaiannya dalam proses perencanaan menu yang dilakukan dengan standar operasional pelayanan rumah sakit dan ketidak lengkapnya prosedur langkah dari perencanaan menu didalam SOP.
 - a. Dalam proses perencanaan menu yang dilakukan oleh ahli gizi di instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu pada mendokumentasikan menu dan pedoman menu, dengan tidak adanya data dan tidak dilakukannya hasil penyusunan menu dan pedoman menu dengan dicatat sesuai dengan prosedur.
 - b. Dan juga dalam menyusun standar makanan belum adanya standar bumbu yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.
2. Hasil dari perencanaan kebutuhan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dikategorikan tidak baik, karena masih terdapat ketidak sesuaian dengan standar operasional prosedur pelayanan dan tidak

dilakukan dan tidak ada data formulir kebutuhan bahan makanan dan tidak dilengkapi dengan spesifikasi bahan makanan Dan juga tidak terdapatnya SOP dalam menggolongkan bahan makanan segar dan bahan makanan kering tetapi dilakukan.

B. Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan, peneliti ingin memberikan saran kepada beberapa pihak yang terkait antara lain :

1. Dalam standar pelayanan operasional pelayanan gizi di Instalasi Gizi Bhayangkara TK III Bengkulu perlu adanya perbaikan kelengkapan prosedur untuk kelancaran dan keberhasilan suatu proses penyelenggaraan makanan terkhususnya dalam penyusunan perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan.
2. Perlu adanya standar bumbu untuk keberhasilan dalam proses penyusunan dan perencanaan menu.
3. Penelitian ini dapat dikembangkan dengan menambah variabel penelitian seperti dari proses pengelolaan dalam penyelenggaraan makanan selanjutnya secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, Irianton. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit*.
- Grafina Mediacipta, cv. Yogyakarta
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1991. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta
- Depkes RI. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan republik Indonesia Direktrat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2006. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta
- Jufri J, Hamzah A, Bahar, B. 2012. *Jurnal Manajemen pengelolaan makanan dirumah sakit umum lanto dg. Pasewang kabupaten jeneponto*.Makassar
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta
- Kurniati, S., A , Syam A, fatimah st.2013.*jurnal Gambaran input dan proses penyelenggaraan makanan santri putri di pondok pesantren hidyatullah*.di akses 04 November 2015 (23.00). <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/6194/jurnal.pdf>. Makassar
- Muchatob, 1991 “ Tentang Perencanaan Menu Yang Baik”. Jakarta. Gramedia.
- Mukrie, nursiah (1998). *Manajemen Pelayanan Gizi Intitusi Lanjut*. Jakarata . Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat.
- Netty, Haslinda, Rachmadi dan Sri Iwaningsih. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah sakit*. Jakarta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Poltekkes Bengkulu, 2014. *Buku Pedoman Karya Tulis Ilmiah*, Poltekkes Bengkulu.
- Sukarna, Budiningsih dan Sigit Riyarto. 2006. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*.Yogyakarta
- Uripi, V. 2007. *Manajamen Produksi Makanan*. Diktatbyang tidak dipublikasikan Program Kahlian Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Direktorat Program Diploma. Institut Pertanian Bogor.

Yusuf, liswarti. 2008. Teknik Perencanaan Gizi Makanan. Jakarta. Direktorat

LAMPIRAN

SIKLUS MENU 7 HARI RS BHAYANGKARA TK III BENGKULU

HARI KE 1	HARI KE 2	HARI KE 3	HARI KE 4	HARI KE 5	HARI KE 6	HARI KE 7
SARAPAN PAGI	SARAPAN PAGI	SARAPAN PAGI	SARAPAN PAGI	SARAPAN PAGI	SARAPAN PAGI	SARAPAN PAGI
Nasi uduk + telur rebus (NB)	Omelet sayur	Nasi goreng (NB)	Nasi	Nasi uduk + telur rebus	Telur acar (Kls)	Nasi goreng (NB)
Bihun tumis (NL +NB)	Ikan goreng bb (VIP)	telur dadar (NL + NB)	Telur BB Kuning (kls)	Telur kari (NL)	Ikan goreng BB (VIP)	Telur dadar (NL +NB)
Telur santan (NL)	Perkedel kentang (VIP)	Ayam KFC (VIP)	Ikan acar (VIP)	Ayam masak semur (VIP)	Sekotel mie (VIP)	Ayam KFC (VIP)
Ayam Santan (VIP)	Kcg panjang +toge	Bola-bola tahu (VIP)	Tahu rica-rica (VIP)	Perkedel tahu(VIP)	Sawi hijau	Perkedel kentang (VIP)
bola-bola tempe (VIP)		Buncis +woretel	Sawi putih	Bihun tumis	Susu / teh	Katu + toge
SNACK PAGI	SNACK PAGI	SNACK PAGI	SNACK PAGI	SNACK PAGI	SNACK PAGI	SNACK PAGI
Puding + Fla + Jus	Bubur sum sum + teh	Roti tawar +jus	Asin + Manis	Bubur kacang hijau	Asin + Manis +teh	Roti tawar + jus
MAKAN SIANG	MAKAN SIANG	MAKAN SIANG	MAKAN SIANG	MAKAN SIANG	MAKAN SIANG	MAKAN SIANG
Pepes ikan	Nasi	Nasi	nasi	nasi	Nasi	Nasi
Telur santan (VIP)	Ayam saos	Ikan BB kuning	Daging kalio (VIP)	Ikan goreng tepung	Ayam rica-rica	Ikan santan
Tahu mendoan	Tempe mendoan	Telur dadar (VIP)	Ayam kalio (Kls)	Telur kari (VIP)	Tahu mendoan	Telur dadar (VIP)
Jagung + Katu	Sawi hijau	Tempe goreng BB	Perkedel tempe	Oseng tempe	Bayam	Tempe mendoan
	Jeruk	Soto	Oyong + wortel	capcay	pepaya	Kacang panjang
SNACK SORE	SNACK SORE	SNACK SORE	SNACK SORE	SNACK SORE	SNACK SORE	SNACK SORE
risoles	omlet kentang	puding	bolu kukus	bakwan sayur	kue kukus	risoles
MAKAN MALAM	MAKAN MALAM	MAKAN MALAM	MAKAN MALAM	MAKAN MALAM	MAKAN MALAM	MAKAN MALAM
Ayam kalio	Nasi	Nasi	Nasi	nasi	Nasi	Nasi
Oseng tempe	Ikan pindang	Ayam semur	ikan saos	Ayam santan	Ikan pindang	Ayam rica-rica
Labu siam + wortel	Omelet sayur (VIP)	Pepes tahu	Telur BB kuning	tahu mendoan	Telur ceplok (VIP)	Pepes tahu
	Oseng tahu	Bayam + jagung	Sekotel mie	Cah kangkung	Tempe bb kuning	Bayam+ jagung
	Rebusan sayuran		Katu + toge		Rebusan sayuran	

HARI KE 1	HARI KE 2	HARI KE 3	HARI KE 4	HARI KE 5	HARI KE 6	HARI KE 7
SARAPAN PAGI						
beras	roti	mie kering	jacang ijo	beras	roti	kentang
telur	ikan	telur	ayam	telur	ikan	seledri
tempe	tahu	kol	bayam	tempe	tahu	tahu
tomat	timun	oncom	tempe	tomat	kangkung	kacang tanah
susu						
SNACK PAGI						
puding	onde-onde	omlet kentang	rolade	kue kukus	risoles	bakwan sayuran
MAKAN SIANG						
beras						
ikan	telur	daging ayam	ikan	hati ayam	daging	telur
tempe	tahu	tempe	oncom	tahu	tempe	tahu
kol	bayam	kangkung	kol	bayam	kangkung	bayam
pisang	jeruk	pepaya	semangka	jeruk	pepaya	jeruk
SNACK SORE						
risoles	omlet kentang	puding	bolu kukus	bakwan sayur	kue kukus	risoles
MAKAN MALAM						
beras						
telur	udang	telur	ikan	telur	ikan	hati
tahu	tempe	tahu	tempe	tahu	tempe	tahu
bayam	kol	bayam	tomat	bayam	kol	bayam
jeruk	semangka	jeruk	pisang	jeruk	pisang	jeruk

STANDAR PORSI SIKLUS MENU 7 HARI RS.BHAYANGKARA POLDA BENGKULU

HAR I	NAMA MENU	BAHAN MAKANAN	SATUAN
1.	"Makan Pagi" -Sup Cream Campur telur, Jamur Putih dan tempe -The Manis	Telur	50 gram
		Jamur Putih	25 gram
		Tempe	50 gram
		The	5 gram
		Gula Pasir	15 gram
	"Snack Pagi" - Muffin Jagung Manis	Tepung Terigu	80 gram
		Telur	25 gram
		Jagung manis	25 gram
	"Makan Siang" -Ikan Gurami Bakar -Oseng Tempe -Soup Sayuran -Buah Jeruk Manis	Ikan Gurami	100 gram
		Tempe	50 gram
		Buncis	20 gram
		Kembang Kol	20 gram
		Kol Putih	20 gram
		Wortel	20 gram
		Kentang	20 gram
		Jeruk Manis	100 gram
	"Snack Sore" -Bakwan Jagung Top	Jagung Manis Sisir	30 gram
		Telur	25 gram
		Tepung Terigu	80 gram
		Wortel	15 gram
	"Makan Malam" -Ayam Bumbu Kari -Tahu Gejrot Khas Cirebon -Pelecing Kangkung -Pisang	Ayam	75 gram
		Tahu Putih	100 gram
		Kangkung	50 gram
Toge		50 gram	
Serundeng Kelapa		25 gram	
Kacang Goreng		25 gram	
Pisang		100 gram	
2.	"Makan Pagi" -Telur Dadar -Bening tahu taoge -Susu	Telur	50 gram
		Tahu	100 gram
		Taoge	75 gram
		Susu	200 ml
	"Snack Pagi" -Risoles	Tepung Terigu	40 gram
		Tepung Panir	10 gram
		Wortel	10 gram
		Kentang	10 gram
	"Makan Siang" -Ayam rica-rica -Sup Kacang Merah+wortel+bayam -Pepaya	Ayam	75 gram
		Kacang Merah	25 gram
		Wortel	50 gram
		Bayam	50 gram
		Pepaya	100 gram

	"Snack Sore" - Cake Gulung Pelangi	Tepung Terigu	50 gram
		Telur	5 gram
		Gula Pasir	20 gram
		Maizena	20 gram
		Mentega	10 gram
	"Makan Malam" -Cah Daging Kecap -Tempe Bacem -Sayur Asem -Apel	Daging sapi	50 gram
		Tempe	50 gram
		Jagung muda	20 gram
		Daun Melinjo	10 gram
		Kacang panjang	20 gram
		Labu siam	20 gram
		Nangka muda	20 gram
		Kacang Tanah	10 gram
		Apel	100 gram
3.	"Makan Pagi" -Bubur Ayam Special -Perkedel tempe -Susu	Ayam	50 gram
		Wortel	50 gram
		Tempe	50 gram
		Tepung Terigu	40 gram
		Susu	200 ml
	"Snack Pagi" -Puding Mocca	Agar-agar putih	1,5 gram
		Susu Tawar Cair	100 gram
		Jeruk Mandarin Kaleng	25 gram
		Gula Pasir	20 gram
	"Makan Siang" -Tongseng Daging Sapi -Nugget Tahu -Tumis Jamur Taoge -Nanas	Daging sapi	50 gram
		Tahu	100 gram
		Jamur	50 gram
		Taoge	50 gram
		Nanas	100 gram
	Snack Sore Donat singkong	Singkong	50 gram
		Telur Ayam	10 gram
		Susu Bubuk	20 gram
		Gula Pasir	20 gram
		Tepung Terigu	10 gram
	"Makan Malam" -Ikan Tuna Bumbu Kuning -Tempe Goreng Tepung -Sayur Lodeh -Melon	Ikan Tuna	100 gram
		Tempe	50 gram
		Daun Melinjo	10 gram
		Labu siam	10 gram
		Kacang Panjang	20 gram
		Terung Ungu	20 gram
Jagung Manis		20 gram	
Melon		100 gram	
4.	"Makan Pagi" -Omelet Nasi plus sayur -Perkedel tahu -The manis	Telur	50 gram
		Susu segar	15 ml
		Paprika Hijau	15 gram
		Tahu	100 gram
		The	5 gram

		Gula Pasir	15 gram
	"Snack Pagi" -Roti Sosis	Tepung terigu protein tinggi	30 gram
		Tepung Terigu protein sedang	30 gram
		Susu cair	15 ml
		Telur	20 gram
		Sosis	15 gram
		Gula pasir	15 gram
		"Makan Siang" -Bandeng Presto - Tempe Tumis Kecap -Brokoli Bawang Merah -Semangka	Ikan bandeng segar
	Tempe		50 gram
	Brokoli		50 gram
	Jagung Baby		50 gram
	Semangka		100 gram
	"Snack Sore" -Bubur Kacang Hijau Plus Ubi	Kacang hijau	30 gram
		Ubi Ketela Pohon	20 gram
	"Makan Malam" -Ayam Masak kuning -Tahu cah jamur -Jeruk	Ayam	75 gram
		Tahu	100 gram
		Jamur	50 gram
		Tomat	25 gram
		Jeruk Manis	100 gram
5.	"Makan Pagi" -Nasi Teri Tofu plus Sayuran -Susu	Teri tawar	25 gram
		Tahu putih	100 gram
		Kol	25 gram
		Susu	200 ml
	"Snack Pagi" -Ketan Lapis nangka	Ketan Putih	35 gram
		Tape Ketan hitam	40 gram
		Buah Nangka	20 gram
	"Makan Siang" -Pepes Ayam -Goreng Tempe -Pecel Sayuran -Mangga	Ayam	75 gram
		Tempe	50 gram
		Taoge	25 gram
		Kol	25 gram
		Kacang panjang	25 gram
		Kangkung	25 gram
		Kacang Tanah	40 gram
		Mangga	100 gram
	"Snack Sore" -Bakwan jagung	Jagung Manis sisir/pipil	30 gram
		Telur Ayam	5 gram
		Paprika Hijau	10 gram
		Wortel	10 gram
	"Makan Malam" -Dendeng Manis -Rujak Kangkung -Pepaya	Daging Sapi	50 gram
		Tahu	100 gram
		Ketimun	25 gram
		Toge	25 gram
		Kangkung	50 gram
		Pepaya Matang	100 gram

6.	"Makan Pagi" -Telur rebus -Tumis buncis+ baby corn -Tempe goreng -Teh Manis	Telur Ayam	50 gram
		Buncis	50 gram
		Baby Corn	50 gram
		Tempe	50 gram
		The	5 gram
		Gula Pasir	15 gram
	"Makan Siang" -Ikan Tenggiri Masak Tauco -Tempe Penyet Kemangi -Rebus Buncis Wortel -Nanas	Ikan Tenggiri	100 gram
		Tempe	50 gram
		Kemangi	5 gram
		Buncis	50 gram
		Wortel	50 gram
		Nanas	100 gram
	"Snack Pagi" -Lemper	Beras Ketan Putih	30 gram
		Daging Ayam	10 gram
	"Snack Sore" -Kue Mata Roda	Singkong	50 gram
		Pisang raja	10 gram
		Kelapa Parut	10 gram
	"Makan Malam" -Perkedel Daging dg Saus -Bacem Tahu -Sayur Bening -Melon	Daging Sapi	50 gram
		Telur	15 gram
Kentang		15 gram	
Tahu		100 gram	
Katu		100 gram	
Melon		100 gram	
7.	"Makan Pagi" -Nugget ayam -Tumis tahu buncis -Susu	Ayam	75 gram
		Tepung terigu	40 gram
		Tahu	100 gram
		Buncis	50 gram
		Susu	200 ml
	"Snack Pagi" -Puding susu kedelai nanas	Nanas kalengan	30 gram
		Agar-Agar Putih	1,5 gram
		Susu kedelai	15 gram
		Air jeruk manis	20 ml
	"Makan Siang" -Pepes Ikan Mas Geulis -Sambel Tempe Bakar -Oseng kacang panjang+kecambah Kedelai -Jeruk manis	Ikan mas	100 gram
		Tempe	50 gram
		Kecambah Kedelai	50 gram
		Kacang panjang	50 gram
		Jeruk Manis	100 gram
	"Snack Sore" -Martabak Bayam	Kulit Martabak	40 gram
		Bayam	20 gram
		Telur	15 gram
	"Makan Malam" -Sate Ayam Bumbu Bali -Semur Tahu -Oseng Sawi Asin dg Ampela -Semangka	Ayam	75 gram
		Tahu	100 gram
		Sawi	75 gram
Ampela		25 gram	
Semangka		100 gram	

DAFTAR HARGA PORSI MAKANAN RS. BHAYANGKARA TK IIBENGKULU

MAKANAN PASIEN KELAS VIP (1 X MAKAN/HARI) Rp. 90.000,-

NAMA BAHAN	BERAT (GRAM)	HARGA SATUAN (RP)	HARGA/PORSI (RP)
BERAS	100	11.000	3.100
TELUR AYAM	70	1.200	1.200
IKAN	100	35.000	3.500
AYAM	100	35.000	3.500
TAHU/TEMPE	100	1.000	3.000
BUAH	100	10.000	2.000
SAYURAN	45	3.000	3.000
BUMBU HALUS	300	10.000	5.000
GAS			5.000
GARAM	30	10.000	5.000
BAWANG MERAH/PUTIH	30	45.000	5.000
MINYAK	10	12.000	2.200
SNACK			5.000
JUMLAH			43.500

MAKANAN PASIEN KELAS I (1 X MAKAN/HARI) Rp. 55.000,-

NAMA BAHAN	BERAT (GRAM)	HARGA SATUAN (RP)	HARGA/PORSI (RP)
BERAS	100	11.000	3.300
TELUR AYAM	70	1.200	1.200
IKAN	100	35.000	3.500
AYAM	75	35.000	3.000
TAHU/TEMPE	100	1.000	2.000
BUAH	100	10.000	2.000
SAYURAN	45	3.000	3.000
BUMBU HALUS	300	10.000	3.000
GAS			5.000
GARAM	30	10.000	5.000
BAWANG MERAH/PUTIH	30	45.000	2.000
MINYAK	10	12.000	1.200
JUMLAH			34.100

MAKANAN PASIEN KELAS II (1 X MAKAN/HARI) Rp. 50.000,-

NAMA BAHAN	BERAT (GRAM)	HARGA SATUAN (RP)	HARGA/PORSI (RP)
BERAS	100	11.000	3.100
TELUR AYAM	70	1.200	1.200
IKAN	75	35.000	3.000
AYAM	75	35.000	3.000
TAHU/TEMPE	100	1.000	2.000
BUAH	100	10.000	2.000
SAYURAN	45	3.000	3.000
BUMBU HALUS	300	10.000	3.000
GAS			5.000
GARAM	30	10.000	5.000
BAWANG MERAH/PUTIH	30	45.000	2.000
MINYAK	10	12.000	1.200
JUMLAH			33.500

MAKANAN PASIEN KELAS III (1 X MAKAN/HARI) Rp. 45.000,-

NAMA BAHAN	BERAT (GRAM)	HARGA SATUAN (RP)	HARGA/PORSI (RP)
BERAS	100	11.000	3.300
TELUR AYAM	70	1.200	1.200
IKAN	75	35.000	3.000
AYAM	75	35.000	3.000
TAHU/TEMPE	100	1.000	1.000
BUAH	100	10.000	2.000
SAYURAN	45	3.000	3.000
BUMBU HALUS	300	10.000	3.000
GAS			5.000
GARAM	30	10.000	5.000
BAWANG MERAH/PUTIH	30	45.000	2.000
MINYAK	10	12.000	1.200
JUMLAH			32.700

FAKTUR HARGA BAHAN MAKANAN
RUMAH SAKIT BHAYANGKARA POLDA BENGKULU
BULAN DESEMBER 2015
KLS

NO	BAHAN MAKAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
1	2	3	4	5	6
	<u>MAKANAN</u> <u>BASAH</u>				
1	Daging Ayam	190	KG	38.000	7.220.000
2	Daging Sapi	15	KG	135.000	2.025.000
3	Ikan Segar	125	KG	42.000	5.250.000
4	Ikan Laut	75	KG	75.000	5.625.000
5	Telur Ayam	40	Karpet	45.000	1.800.000
6	Bakso Urat	550	Buah	2.500	1.375.000
7	Bayam	90	Ikat	2.750	247.500
8	Jagung Mini	2	KG	27.500	55.000
9	Jagung Manis	20	BONGKOL	2.500	50.000
10	Katu	25	Ikat	3.000	75.000
11	Kacang Panjang	3	KG	20.000	60.000
12	Kangkung	130	Ikat	2.750	357.500
13	Buncis	6	KG	15.000	90.000
14	Kembang Kol	4	KG	40.000	160.000
15	Kapri	2	KG	45.000	90.000
16	Kol putih	12	KG	10.000	120.000
17	Labu siam	10	KG	8.000	80.000
18	Oyong	5	KG	14.000	70.000
19	Sawi Hijau	20	KG	2.750	55.000
20	Sawi Putih	20	KG	8.000	160.000
21	Tauge pendek	18	KG	14.000	252.000
22	Wortel	35	KG	17.500	612.500
23	Bawang Merah	15	KG	50.000	750.000
24	Bawag Putih	10	KG	30.000	300.000
25	Kentang	10	KG	15.000	150.000
26	Daun Bawang	7	KG	22.000	154.000
27	Daun Seledri	4	KG	35000	140.000
28	Tomat Apel	13	KG	16.000	208.000

29	Santan Cair	14	KG	15.000	210.000
30	Kunyit Giling	2	KG	8.500	17.000
31	Jahe Giling	1	KG	23.000	23.000
32	Laos Giling	2	KG	9.000	18.000
33	Daun Jeruk	3	IKT	1.250	3.750
34	Daun Salam	3	IKT	1.250	3.750
35	Serai	3	IKT	1.250	3.750
36	Cabe Giling Kasar	13	KG	75.000	975.000
37	Melon		KG	18.000	
38	PisangAmbon	170	SISIR	14.000	2.380.000
39	Semangka	160	kg	9.700	1.552.000
40	Ubi jalar	10	kg	5.000	50.000
41	Ubi Kayu	10	kg	5.000	50.000
42	Pisang Kepok	10	kg	12.500	125.000
43	Pisang Jantan	10	kg	12.000	120.000
				JUMLAH	33.062.750

NO	<u>BAHAN</u> <u>MAKANAN</u> <u>KERING</u>	JUM LAH	SATUAN	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
1	TAHU PUTIH	180 0	BIJI	750	1.350.000
2	TAHU CINA	100 0	BIJI	1.250	1.250.000
3	TEMPE	20	KG	16.000	320.000
4	SOUN		BKS		-
5	GULA MERAH		KG	12.000	-
6	GULA PASIR		KG		-
7	BERAS CAP MANGGIS		KARUNG		-
8	MINYAK MAKAN		LTR	17.000	-
9	BERAS KULITAS II	3	KARUNG	220.000	660.000
10	GARAM KASAR		PAK		-
11	GARAM HALUS		PAK		-
12	PLASTIK UKURAN 0,5 KG		KG		-
13	TAUCO		PAK		-
14	KERTAS NASI		BAL		-

15	TISSU MAKAN		BKS		-
16	ROYKO		BKS		-
17	SABUN POPO		DUS		-
18	KECAP MANIS ISI ULANG		BKS		-
19	BUBU SOP NIKMA		RENTNG		-
20	BUBU SOTO NIKMA		RNTNG		-
21	KETUMBAR HALUS		KG		-
22	MINYAK CURAH	60	KG	17.000	1.020.000
23	SAOS ABC		BTL		-
24	BAWANG GORENG	0,5	KG	50.000	25.000
25	SUSU INDOMILK CAIR		PAK		-
26	GANDUM		KG		-
27	CLEAN REHAFF		ROL		-
28	KACANG IJO		KG		-
				JUMLAH	4.625.000
	TOTAL				33.062.750
	TOTAL				37.687.750



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faksimile: (0736) 21514, 25343
Website: www.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id, Email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



Nomor : DM. 01.04/...../2/III/2016
Lampiran : -
Hal : **Izin Pra Penelitian**

Maret 2016

Yang Terhormat,

Karumkit Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu

di -

Bengkulu

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2015/2016, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data untuk pra penelitian yang dimaksud. Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Yuni Naprianti
NIM : PO 5130113040
Judul KTI : Analisis Proses Perencanaan Menu Dan Kebutuhan Bahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2015

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.



Eliana, SKM, MPH
NIP.196505091989032001



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faksimile: (0736) 21514, 25343
Website: www.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id, Email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



Maret 2016

Nomor : DM. 01.04/.../2/III/2016
Lampiran : -
Hal : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,

Karumkit Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu

di -

Bengkulu

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam Bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2015/2016, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data untuk penelitian dimaksud.

Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Yuni Naprianti
NIM : P0 5130113040
Judul KTI : Analisis Proses Perencanaan Menu dan Kebutuhan Bahan Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2015

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

Pudir I,



Eliana, SKM, M.PH
NIP.196505091989032001



PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU
KANTOR PELAYANAN PERIZINAN TERPADU

Jl. Pembangunan No. 1 Telepon/Fax : (0736) 23512 Kode Pos : 38225
Website: www.kp2provbengkulu.go.id Blog: www.kp2bengkulu.blogspot.com
BENGKULU

REKOMENDASI

Nomor : 503 / 7.a / 489 / KP2T / 2016

TENTANG PENELITIAN

- Dasar :
1. Peraturan Gubernur Bengkulu Nomor 22 Tahun 2014 Tentang Perubahan Ketiga Atas Peraturan Gubernur Nomor 07 Tahun 2012 Tentang Pendelegasian Sebagian Kewenangan Penandatanganan Perizinan dan Non (Bukan) Perizinan Pemerintah Provinsi Bengkulu Kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
 2. Surat Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor: DM.01,04/1119/2/III/2016 Tanggal 01 Maret 2016 Perihal Izin Penelitian. Permohonan diterima di KP2T Tanggal 02 Maret 2016 .
Nama / NPM : Yuni Naprianti / PO 5130113040
Pekerjaan : Mahasiswa
Maksud : Melakukan Penelitian
Judul Proposal Penelitian : Analisis Proses Perencanaan Menu dan Kebutuhan Bahan Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2015
Daerah Penelitian : Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu
Waktu Penelitian : 02 Maret 2016 s/d 02 April 2016
Penanggung Jawab : Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Dengan ini merekomendasikan penelitian yang akan diadakan dengan ketentuan :

- a. Sebelum melakukan penelitian harus melapor kepada Gubernur/ Bupati/ Walikota Cq. Kepala Badan/Kepala Kantor Kesbang Pol dan Linmas atau sebutan lain setempat.
- b. Harus mentaati semua ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.
- c. Selesai melakukan penelitian agar melaporkan/menyampaikan hasil penelitian kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan penelitian belum selesai, perpanjangan Rekomendasi Penelitian harus diajukan kembali kepada instansi pemohon.
- e. Rekomendasi ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat rekomendasi ini tidak mentaati/mengindahkan ketentuan-ketentuan seperti tersebut di atas.

Demikian Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 02 Maret 2016

..... a.n Gubernur Bengkulu
Kepala Kantor Pelayanan Perizinan
Terpadu Provinsi Bengkulu



Ir. HENDRY PURWANTRISNO

Pembina TK I

NIP.19620920 199003 1003



Tembusan disampaikan kepada Yth:

1. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bengkulu
2. Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal (BPPTPM) Kota Bengkulu
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
4. Yang Bersangkutan



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
**BADAN PELAYANAN PERIZINAN TERPADU
DAN PENANAMAN MODAL**

Jalan WR.Supratman Kel.Bentiring Kota Bengkulu
Telp.(0736) 349731 fax. (0736) 26992

IZIN PENELITIAN

Nomor : 070 / 935 / 03 / BPPTPM / 2016

- Dasar :
1. Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 31 Tahun 2012 Tanggal 28 Desember 2012 Perubahan Atas Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 07 Tahun 2009 Tentang Pelimpahan Wewenang Membuat, Mengeluarkan dan Menandatangani Perizinan Dan Non Perizinan Kepada Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu (BPPT).
 2. Surat Perintah Tugas Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal (BPPTPM) Nomor : 800 / 006 / BPPTPM / 2015. Nota Dinas Nomor : 560/ 40 / BPPTPM / 2015 Tanggal 24 Februari 2015. Perihal Dasar Penerbitan Izin Penelitian
- Memperhatikan :
- Rekomendasi Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu (KP2T) Provinsi Bengkulu Nomor : 503/7.a/ 489/KP2T/2016 Tanggal 02 Maret 2016.

DENGAN INI MENERANGKAN BAHWA :

- Nama : Yuni Naprianti / PO 5130113040
Pekerjaan : Mahasiswa
Fakultas : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Judul Penelitian : Analisis Proses Perencanaan Menu dan Kebutuhan Bahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2015
Daerah Penelitian : Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu
Waktu Penelitian : 02 Maret 2016 s/d 02 April 2016
Penanggung jawab : Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
- Dengan Ketentuan :
1. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud
 2. Harus mentaati peraturan dan perundang – undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
 3. Apabila masa berlaku surat keterangan penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaannya belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan keterangan penelitian.
 4. Surat keterangan penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikian Surat Keterangan ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : BENGKULU
Pada Tanggal : 10 Maret 2016
a.n. KEPALA BADAN PELAYANAN PERIZINAN
TERPADU DAN PENANAMAN MODAL KOTA BENGKULU
KEPALA BIDANG PEMERINTAHAN DAN KESRA


AFRI CANDRIANI, SE, M.SI
NIP. 19770205200212 2 002

- Tembusan Yth.
1. Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu
 2. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
 3. Yang Bersangkutan



KEPOLISIAN DAERAH BENGKULU
BIDANG KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
RUMKIT BHAYANGKARA TK III BENGKULU
Jalan Veteran No. 2 Telp. 0736 - 341086 Bengkulu

Nomor : B/ 45 / III / 2016 / Diklit
Klasifikasi : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Pemberian Izin Penelitian

Bengkulu, 14 Maret 2016

Kepada,
Yth. PUDIR I POLTEKES
KEMENKES BENGKULU

di -

Bengkulu

1. Dasar :

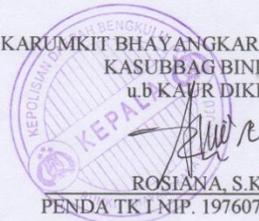
- a. Surat dari Pudir I Poltekes Kemenkes Bengkulu Nomor : DM.01.04/1155/II/2016 tanggal Maret 2016 tentang Permohonan Izin Penelitian;
- b. Surat Rekomendasi dari Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu Nomor : 503 / 7.a / 489 / KP2T / 2016 tanggal 02 Maret 2016 tentang Penelitian.

2. Sehubungan dengan dasar tersebut diatas, diberitahukan kepada Bapak / Ibu bahwa telah diberikan Izin Penelitian kepada :

Nama : YUNI NAPRIANTI
NPM : P0 5130113040
Judul Penelitian : "Analisis Proses Perencanaan Menu dan Kebutuhan Bahan Makanan dala Penyelenggaraan Makanan di RS. Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2015."

3. Demikian untuk menjadi maklum.

a.n KARUMKIT BHAYANGKARA TK III BENGKULU
KASUBBAG BINFUNG
u.b KAU/DI KLIT



ROSIANA, S.Kep

PENDA TK I NIP. 19760709012005004



KEPOLISIAN DAERAH BENGKULU
BIDANG KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
RUMKIT BHAYANGKARA TK III BENGKULU
Jalan Veteran No. 2 Telp. 0736 - 341086 Bengkulu

Bengkulu, 31 Maret 2016

Nomor : B / 54 / III / 2016 / Diklit
Klasifikasi : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Pemberitahuan Selesai Penelitian

Kepada,
Yth. DIREKTUR POLTEKKES
KEMENKES BENGKULU

di -

Bengkulu

1. Dasar :
 - a. Surat dari Pudir 1 Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor : DM.01.04 / 1155 / II / 2016 tanggal Maret 2016 tentang Permohonan Izin Penelitian;
 - b. Surat Rekomendasi dari Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu Nomor : 503 / 7.a / 489 / KP2T / 2016 tanggal 02 Maret 2016 tentang Penelitian.

2. Sehubungan dengan Dasar tersebut diatas, diberitahukan kepada Bapak / Ibu bahwa yang bersangkutan a.n :

Nama : YUNI NAPRIANTI
NPM : PO 5130113040
Judul Penelitian : "Analisis Proses Perencanaan Menu dan Kebutuhan Bahan Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumkit Bhayangkara Bengkulu TK III Bengkulu Tahun 2015"

Telah selesai melaksanakan penelitian dari tanggal 14 Maret s.d 30 Maret 2016 di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

3. Demikian untuk menjadi maklum.

a.n KARUMKIT BHAYANGKARA TK III BENGKULU
KASUBBAG BINFUNG
u.b BANUM UR DIKLIT



HERBEN NOPIS, Amd.Kep

PENGATUR TK 1 NIP. 198203062007101001

