



**PEMERINTAH PROVINSI BALI  
DINAS KESEHATAN  
UPTD RUMAH SAKIT JIWA**

Jl. Kusuma Yuda No. 29, Telp. (0366) 91073-91074  
Bangli 80613

Website : [www.rsjiwa.baliprov.go.id](http://www.rsjiwa.baliprov.go.id)

Email : [admin.rsjiwa@baliprov.go.id](mailto:admin.rsjiwa@baliprov.go.id)

---

Lampiran : Keputusan Direktur UPTD Rumah Sakit Jiwa Provinsi Bali

Nomor : 188.44 / 2872. 6 / RSJ / 2019

Tanggal : 15 Juni 2019

---

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Pelayanan gizi merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan di rumah sakit, yang saling menunjang dan tidak dipisahkan dengan pelayanan. Kesehatan dan gizi merupakan Faktor penting karena secara langsung berpengaruh terhadap kualitas SDM dalam suatu negara, yang digambarkan melalui pertumbuhan ekonomi, umur harapan hidup dan tingkat pendidikan. Tingkat pendidikan yang tinggi hanya dapat dicapai oleh orang yang sehat dan berstatus gizi baik

Instalasi Gizi merupakan instalasi yang melaksanakan kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien di rumah sakit baik rawat inap maupun rawat jalan, untuk keperluan metabolisme tubuh, peningkatan kesehatan, maupun mengoreksi kelainan metabolisme, dalam rangka upaya preventif, kuratif, rehabilitatif dan promotif.

Penyelenggaraan makanan merupakan pelayanan salah satu kegiatan PGRS yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan pasien. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu, sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka pencapaian status gizi optimal melalui pemberian diit yang tepat.

### **B. TUJUAN**

Tujuan pelayanan gizi rumah sakit adalah terciptanya sistem pelayanan gizi di rumah sakit dengan memperhatikan berbagai aspek gizi, serta merupakan bagian dari pelayanan kesehatan secara menyeluruh untuk meningkatkan dan mengembangkan mutu pelayanan gizi di rumah sakit.

### **C. STANDAR PELAYANAN INSTALASI GIZI**

#### **1. Jenis Pelayanan Penyelenggaraan Makanan**

<b>NO.</b>	<b>KOMPONEN</b>	<b>URAIAN</b>
1.	Dasar Hukum	1. UU No. 36 Th 2009 Tentang Kesehatan. 2. UU No. 44 Th 2009 Tentang Rumah Sakit 3. UU No. 8 Th 1999 Tentang Perlindungan Konsumen 4. PP No 32 th 1996 Tentang Tenaga Kesehatan

		<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Peraturan Menkes RI No. 340 tahun 2010 tentang Klasifikasi Rumah Sakit.</li> <li>6. Peraturan Menkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga</li> <li>7. Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit</li> <li>8. Keputusan Menteri Kesehatan RI No.129/Menkes/SK/II/2008 Tentang Standar Pelayanan Minimal RS</li> <li>9. Keputusan Bersama Menkes RI No. 894/Menkes/SKB/VIII/2001 dan Kepala BKN No. 35 th 2001 tentang Petunjuk Pelaksanaan Jabatan Fungsional Nutrisionis dan Angka Kreditnya</li> </ol>
2.	Persyaratan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daftar Permintaan makanan dari Bidang Perawatan</li> <li>2. Siklus Menu 10 Hari</li> <li>3. Peraturan Pemberian Makanan</li> <li>4. Prosedur tetap /SPO</li> <li>5. Bahan makanan</li> <li>6. Peralatan</li> <li>7. Tenaga pelaksana</li> </ol>
3.	Sistem, mekanisme, dan prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bidang perawatan membuat permintaan makanan sesuai dengan jumlah pasien, kelas perawatan dan jenis diit.</li> <li>2. Instalasi Gizi merekap permintaan makanan dari bidang perawatan, untuk selanjutnya dibuat amprahan bahan makanan sesuai dengan siklus menu, Peraturan pemberian makanan dan jumlah pasien.</li> <li>3. Amprahan bahan makanan diserahkan ke rekanan, panitia pemeriksa, dan arsip.</li> <li>4. Bahan makanan diterima oleh panitia pemeriksa setiap hari sesuai dengan amprahan untuk selanjutnya diserahkan ke instalasi gizi.</li> <li>5. Instalasi Gizi mengolah bahan makanan menjadi makanan dan minuman sesuai dengan menu, jumlah pasien dan jenis diit.</li> <li>6. Bila ada px baru, atau terjadi mutasi pasien, petugas ruangan membawa bon permintaan makanan ke instalasi gizi.</li> <li>7. Makanan dan minuman didistribusikan ke masing-masing ruangan sesuai dengan jumlah pasien dan kelas perawatan.</li> </ol>
4.	Jangka waktu penyelesaian	5 Jam
5.	Biaya/tarif	Sesuai Perda
6.	Produk pelayanan	Makanan dan minuman
7.	Sarana, prasarana,	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alat Masak</li> <li>2. Listrik</li> </ol>

	dan/atau fasilitas	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Air</li> <li>4. Gas</li> <li>5. Alat Pelindung Diri</li> <li>6. Alat Pemadam Kebakaran</li> <li>7. Meja/kursi</li> <li>8. ATK</li> <li>9. Bahan makanan dan minuman</li> <li>10. Tempat makanan jadi</li> <li>11. Plato</li> </ol>
8.	Kompetensi Pelaksana	S1/ D IV Gizi D III Gizi D I Gizi D II Tata Boga SMA /Sederajat SD
9.	Pengawasan internal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Direktur</li> <li>2. SPI melakukan pengawasan apabila ada kejadian yang tidak diharapkan</li> <li>3. Kabid. Penunjang Medik dan atau Kasi Farmasi, Gizi dan Laundry</li> <li>4. Kabid. Perawatan dan atau Kasi Rawat Inap</li> <li>5. Panitia Pemeriksaan</li> <li>6. Ka. Instalasi Gizi</li> </ol>
10.	Penanganan pengaduan, saran, dan masukan	<p>Klien → Petugas → Tim Penangan Pengaduan → Wadir Pelayanan → Direktur → Humas berkoordinasi dengan pihak terkait.</p> <p>Pengaduan yang masuk ke loket pengaduan baik secara lisan maupun tulisan akan dimonitor setiap hari, bila bisa ditangani secara langsung akan dijawab oleh petugas, apabila tidak akan disampaikan Tim Penanganan pengaduan, selanjutnya koordinasi dengan Wadir Pelayanan kemudian diteruskan ke Direktur. Jika masalah tidak bisa diselesaikan maka disampaikan pada instalasi Humas untuk ditindaklanjuti dengan cara berkoordinasi dengan pihak terkait. Petugas menghubungi Klien via telepon atau bersurat sesuai hasil penyelesaian pengaduan dari manajemen RS</p>
11.	Jumlah pelaksana	D IV Gizi : 4 orang D III Gizi : 8 orang D II Tata Boga : 1 orang D I Gizi : 1 orang SMA /Sederajat : 11 orang SMP : 1 orang SD : 2 orang
12.	Jaminan pelayanan	Makanan yang di sajikan tepat waktu, tepat jumlah, tepat diet, bervariasi, dan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien.
13.	Jaminan keamanan dan	1. Makanan yang disajikan merupakan makanan yang aman di konsumsi, yang dipersiapkan dan diolah

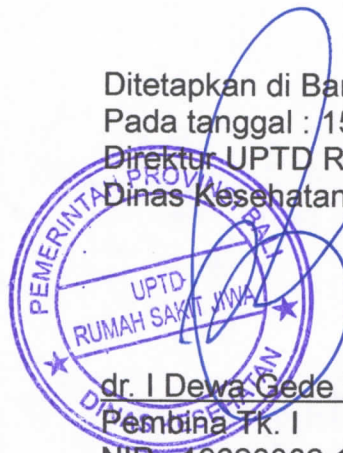
	keselamatan pelayanan	<p>dengan tepat dengan memperhatikan higiene dan sanitasi makanan.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Penyelenggaraan makanan dilakukan sesuai dengan standar operasional yang ada di Instalasi Gizi.</li> <li>3. Pemeriksaan terhadap sarana dan prasarana yang digunakan secara berkala.</li> <li>4. Pemeriksaan terhadap makanan yang sudah jadi secara berkala.</li> <li>5. Pemeriksaan kesehatan kepada penjamah makanan secara berkala.</li> </ol>
14.	Evaluasi kinerja Pelaksana	Dilaksanakan secara berkala

Dikuatkan dengan pengesahan oleh  
Kepala Dinas Kesehatan Provinsi Bali



dr. Ketut Suarjaya, MPPM  
Pembina Utama Madya  
NIP . 19620115 198710 1 001

Ditetapkan di Bangli  
Pada tanggal : 15 Juni 2019  
Direktur UPTD Rumah Sakit Jiwa  
Dinas Kesehatan Provinsi Bali



dr. I Dewa Gede Basudewa, Sp. KJ  
Pembina Tk. I  
NIP : 19620802 199103 1 003



**PEMERINTAH PROVINSI BALI  
DINAS KESEHATAN  
UPTD RUMAH SAKIT JIWA**

Jl. Kusuma Yuda No. 29, Telp. (0366) 91073-91074  
Bangli 80613

Website : [www.rsjiwa.baliprov.go.id](http://www.rsjiwa.baliprov.go.id)

Email : [admin.rsjiwa@baliprov.go.id](mailto:admin.rsjiwa@baliprov.go.id)

---

**MAKLUMAT**

**PELAYANAN PENYELENGGARAAN MAKANAN**

**“ DENGAN INI KAMI MENYATAKAN SANGGUP MENYELENGGARAKAN  
PELAYANAN PENYELENGGARAAN MAKANAN SESUAI STANDAR PELAYANAN  
YANG TELAH DITETAPKAN DAN APABILA TIDAK MENEPATI JANJI INI, KAMI  
SIAP MENERIMA SANKSI SESUAI PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN YANG  
BERLAKU”**

Mengetahui,  
Direktur UPTD Rumah Sakit Jiwa  
Provinsi Bali



dr. I Dewa Gede Basudewa, Sp.KJ  
Pembia Tk. I  
NIP.19620802 199103 1 003

Ditetapkan di Bangli  
Pada tanggal 15 Juni 2019  
Kepala Instalasi Gizi  
UPTD Rumah Sakit Jiwa Provinsi Bali

Anak Agung Istri Agung Swanitri, SST  
Penata Tk. I  
NIP. 19730825 199803 2 006