

**ANALISIS MUTU PELAYANAN INSTALASI GIZI
DI RUMAH SAKIT DAERAH IDAMAN KOTA BANJARBARU**

Skripsi

Diajukan guna memenuhi sebagian syarat
Untuk memperoleh derajat Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh:

Ni Putu Ayu Devya Salsadila Saraswati
2110912320024



**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
BANJARBARU**

Mei, 2025

Skripsi

**ANALISIS MUTU PELAYANAN INSTALASI GIZI DI RUMAH SAKIT
DAERAH IDAMAN KOTA BANJARBARU**

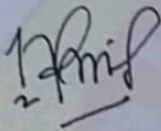
Dipersiapkan dan disusun oleh

Ni Putu Ayu Devya Salsadila Saraswati

Telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal **09 Mei 2025**

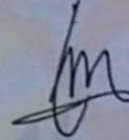
Susunan Dewan Penguji

Pembimbing Utama



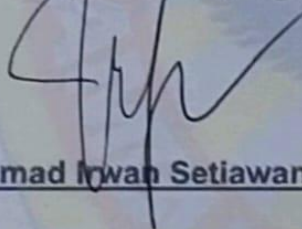
Nita Pujianti, S.Farm. Apt., MPH

Anggota Dewan Penguji Lain



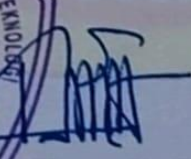
Siti Aisyah Solechah, S.KG., M.Si

Pembimbing Pendamping



Muhammad Iwan Setiawan, S.Gz., M.Gz

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat



Dian Rosadi, SKM., MPH

Koordinator Program Studi: **Kesehatan Masyarakat**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Banjarbaru, 28 April 2025



(Ni Putu Ayu Devya Salsadila Saraswati)

ABSTRAK

ANALISIS MUTU PELAYANAN INSTALASI GIZI DI RUMAH SAKIT DAERAH IDAMAN KOTA BANJARBARU

Ni Putu Ayu Devya Salsadila Saraswati

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No.129/Menkes/SK/II/2008, rumah sakit wajib mencapai standar pelayanan minimal (SPM) 100% tanpa kesalahan dalam pemberian makanan pasien. Meski standar mutu pelayanan gizi minimal adalah $\geq 80\%$, masih terdapat ketidakpuasan pasien, antara lain terkait penerimaan makanan (42%), variasi menu (24%), dan kualitas pelayanan secara keseluruhan (44%). Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan wawancara dan observasi, melibatkan 10 informan penelitian yang terdiri dari pekerja instalasi gizi dan pasien rawat inap. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu pelayanan instalasi gizi di Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru terkait dengan dimensi mutu pelayanan gizi yang meliputi fasilitas dan peralatan, pemenuhan penggunaan APD, dan kepatuhan penggunaan APD pasien. Dalam hal fasilitas dan peralatan, meskipun tersedia berbagai ruangan dengan fungsi yang berbeda-beda, tetap terdapat tantangan dalam pemeliharaan dan kebersihannya. Aspek kepatuhan penggunaan APD, hambatan utama berasal dari faktor individu, Keterbatasan juga terdapat dalam aspek kepatuhan pasien, khususnya dalam pembaruan data. Jika informasi mengenai kondisi pasien dan pola makannya tidak diperbarui secara berkala, proses pemantauan dan evaluasi menjadi terhambat. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemeliharaan dan kebersihan peralatan, penggunaan APD, dan identifikasi pasien dengan lebih tepat di RSD Idaman Kota Banjarbaru sehingga dapat membantu meningkatkan kualitas pelayanan pada instalasi gizi dan efektivitas penerapan hasil penelitian di masa mendatang.

Kata kunci: Standar Pelayanan Minimal (SPM), Mutu Pelayanan Gizi, Kepuasan Pasien, Variasi Menu, Instalasi Gizi

ABSTRACT

ANALYSIS OF THE SERVICE QUALITY OF NUTRITION INSTALLATION AT THE IDAMAN REGIONAL HOSPITAL IN BANJARBARU CITY

Ni Putu Ayu Devya Salsadila Saraswati

Based on the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 129/Menkes/SK/II/2008, hospitals are required to achieve a minimum service standard (SPM) of 100% with zero errors in patient food delivery. Although the minimum quality standard for nutrition services is set at $\geq 80\%$, patient dissatisfaction remains, particularly regarding food acceptance (42%), menu variety (24%), and overall service quality (44%). The method used in this research was descriptive qualitative, employing interviews and observations, involving 10 research informants consisting of nutrition installation staff and inpatients. This study aimed to analyze the service quality of nutrition installation at Idaman Regional Hospital, Banjarbaru City, focusing on dimensions such as facilities and equipment, compliance with the use of personal protective equipment (PPE), and patient adherence to PPE protocols. Regarding facilities and equipment, although various rooms with different functions were available, there were ongoing challenges in maintenance and cleanliness. In the aspect of PPE compliance, the main obstacles stemmed from individual factors. Limitations were also found in patient compliance, particularly in the regular updating of patient condition and dietary pattern data. If this information is not updated periodically, the monitoring and evaluation process becomes hampered. This research is expected to improve the maintenance and cleanliness of equipment, the use of PPE, and more accurate patient identification at Idaman Regional Hospital, Banjarbaru City. Thus, it can help enhance the quality of nutrition services and the effectiveness of implementing research results in the future.

Keywords: *Minimum Service Standards (SPM), Quality of Nutrition Services, Patient Satisfaction, Menu Variation, Nutrition Installation*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena atas Asung Kertha Wara Nugrahan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Mutu Pelayanan Instalasi Gizi Di Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru**” tepat pada waktunya.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian syarat guna memperoleh derajat Sarjana Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Lambung Mangkurat. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dekan Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Lambung Mangkurat, Prof. Dr. Dr. Syamsul Arifin, M.Pd, FISPH., FISCAM yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas dalam pelaksanaan penelitian.
2. Koordinator Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Lambung Mangkurat, Dian Rosadi, SKM., MPH yang telah memberikan kesempatan dalam pelaksanaan penelitian.
3. Unit Pengelola Skripsi dan P2M, Anggun Wulandari, SKM., M.Kes yang telah memberikan Kesempatan dalam pelaksanaan penelitian.
4. Dosen pembimbing utama dan pembimbing pendamping, Nita Pujianti, S.Farm., Apt., MPH dan Muhammad Irwan Setiawan, S.Gz., M.Gz yang senantiasa memberikan masukan serta membantu saya dari tahapan pengusulan judul penelitian hingga pada tahapan penyelesaian skripsi ini.

5. Dosen penguji, Dr. Atika Rahayu., SKM., MPH dan Siti Aisyah Solechah, S.KG., M.Si yang telah memberikan masukan, kritik dan saran sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
6. Kepada kedua orang tua saya, AKP. I Gede Kardana, S.Kom dan Endah Gian Lestari, kakak, kedua adik dan kedua keponakan saya, Ririn Sefriyanti, A.Md.Keb, I Kadek Bima Satya Adhi Wicaksana, I Komang Dimas Surya Bhuana, Alvaro Hartanta Andreas Tarigan dan Elvira Gracia Tarigan yang selalu memberikan support, semangat, doa dan dukungan selama perkuliahan hingga menyelesaikan skripsi.
7. Kepada salah satu member NCT Dream 黄仁俊/런쥔 yang selalu memberikan saya semangat, inspirasi dan motivasi secara tidak langsung kepada penulis serta menemani penulis dalam proses penulisan melalui karyanya digrup.
8. Teman-teman angkatan 2021 (Erizally) dan peminatan AKK yang selalu memberikan semangat dari awal hingga penyelesaian skripsi.
9. Sahabat-sahabat saya (Ipat,Linda,Salma,Desi,Elin,Amah) dan (Azkia,Yaya,Umi,Rara) yang selalu memberikan dukungan, menemani dan menyemangati saya dari awal hingga penyelesaian skripsi.

Penulis menyadari bahwa karya ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan, akan tetapi penulis berharap penelitian ini bermanfaat bagi ilmu pengetahuan.

Banjarbaru, 09 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Definisi Mutu Pelayanan	8
B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	9
C. Rumah Sakit	13
D. Standar Indikator Nasional Mutu (INM) di Rumah Sakit	14
E. Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi	15
BAB III LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	31
A. Landasan Teori	31
B. Pertanyaan Penelitian.....	33
BAB IV METODE PENELITIAN	34

A. Rancangan Penelitian	34
B. Informan Penelitian	35
C. Instrumen Penelitian.....	39
D. Variabel Penelitian	39
E. Definisi Operasional.....	40
F. Prosedur Penelitian.....	44
G. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	46
H. Tempat dan Biaya Penelitian.....	50
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
A. Karakteristik Informan	51
B. Hasil dan Pembahasan.....	52
1. Fasilitas dan Peralatan.....	52
2. Kepatuhan Penggunaan APD	82
3. Kepatuhan Identifikasi Pasien.....	111
4. Mutu Pelayanan Instalasi Gizi	124
BAB VI PENUTUP	145
A. Kesimpulan.....	145
B. Saran.....	146
DAFTAR PUSTAKA	148
LAMPIRAN.....	154

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Standar Ruang, Fungsi dan Luasan Ruang serta Kebutuhan Fasilitas di Instalasi Gizi.....	18
4.1 Kriteria Inklusi.....	35
4.2 Definisi Operasional dalam penelitian “Analisis Mutu Pelayanan Instalasi Gizi Di Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru”	40
S5.1 Karakteristik Informan	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Alur Kegiatan Pengolahan, Penyimpanan, dan Pendistribusian Makanan Rumah Sakit.....	24
3.1 Kerangka Teori Menurut INM Permenkes No. 30 Tahun 2022	31
3.2 Kerangka Konsep INM Permenkes No. 30 Tahun 2022	33
5.1 Denah alur pelayanan makanan di instalasi gizi RSD Idaman	55
5.2 SOP terkait pemantauan suhu dan kelembaban	58
5.3 SOP terkait pembersihan gudang basah dan kering	59
5.4 Alat makan pasien dengan indikasi infeksius, pasien VIP, kelas I, dan Kelas 2 dan 3.....	63
5.5 SOP penggunaan pisau	68
5.6 SOP penggunaan talenan	69
5.7 SOP penggunaan alat pemasak nasi	70
5.8 <i>Trolley</i> makanan dan SOP kebersihan <i>trolley</i>	73
5.9 SOP pencucian alat masak bakery	75
5.10 SOP penggunaan lemari steril	79
5.11 SOP penggunaan APD di instalasi gizi	83
5.12 Penggunaan APD	88
5.13 SOP asesmen asuhan gizi pasien	114
5.14 Aplikasi SIMRS RSUD Idaman Kota Banjarbaru	123
5.15 Kuesioner mutu pelayanan	124
5.16 Jadwal distribusi makanan	125
5.17 SOP distribusi makanan pasien	127
5.18 Daftar menu makanan 10 hari	129
5.19 SOP variasi pilihan makanan (menu)	130

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Izin Pengambilan Data Program Studi Ke Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
2. Surat Balasan Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
3. Surat Keterangan Kelayakan Etik
4. Standar Prosedure Operational (SOP) Pembersihan Gudang Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
5. Standar Prosedure Operational (SOP) Pembersihan Gudang Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
6. Standar Prosedure Operational (SOP) Pembersihan Trolley di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
7. Standar Prosedure Operational (SOP) Pemantauan Suhu dan Kelembaban di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
8. Standar Prosedure Operational (SOP) Penggunaan Talenan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
9. Standar Prosedure Operational (SOP) Penggunaan Pisau di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
10. Standar Prosedure Operational (SOP) Penggunaan Alat Pemasak Nasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
11. Standar Prosedure Operational (SOP) Penggunaan Lemari Steril di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru

12. Standar Prosedure Operational (SOP) Distribusi Makanan Bagi Pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
13. Standar Prosedure Operational (SOP) Asesmen Asuhan Gizi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
14. Standar Prosedure Operational (SOP) Variasi Pilihan Makanan (Menu) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
15. Standar Prosedure Operational (SOP) Pencucian Alat Masak Bakery di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
16. Standar Prosedure Operational (SOP) Penggunaan APD di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Idaman Kota Banjarbaru
17. Penjelasan Sebelum Persetujuan
18. Lembar *Informed Consent*
19. Pedoman Wawancara
20. Transkrip Wawancara Penelitian
21. Dokumentasi Kegiatan Penelitian
22. Daftar Menu Makanan 10 Hari
23. Standar Porsi Lauk Hewani dan Nabati
24. Standar Porsi Makanan Biasa Dengan Terapi Gizi (Non-Diet)
25. Standar Porsi Makanan Biasa Dengan Terapi Gizi (Diet RG dan DM)
26. Standar Porsi Makanan Biasa Dengan Terapi Gizi (Diet RL dan Komplikasi)
27. Standar Bahan Basah (100 Pasien)
28. Denah Alur Pelayanan di Instalasi Gizi RSUD Idaman Kota Banjarbaru
29. Penggunaan APD RSUD Idaman Kota Banjarbaru

30. Aplikasi SIMRS RSUD Idaman Kota Banjarbaru
31. Kuesioner Survey Kepuasan RSUD Idaman Kota Banjarbaru
32. Jadwal distribusi makanan RSUD Idaman Kota Banjarbaru
33. Dokumentasi Analisis Data Kualitatif
34. Lembar *Checklist* Observasi
35. Draft Artikel