



PEMERINTAH KABUPATEN MALUKU BARAT DAYA  
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TIAKUR  
JL. Tiakur – Maluku Barat Daya  
Tlp 081343343290 Email : rsudtiakur@gmail.com, kode Pos : 97454

---

**KEPUTUSAN DIREKTUR**  
**NOMOR : 445/103/RSUD/XII/2018**

**TENTANG**

**KEBIJAKAN PEDOMAN PENYELENGGARAAN INSTALASI GIZI  
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TIAKUR – MALUKU BARAT DAYA**

**DIREKTUR RSUD TIAKUR**

- Menimbang** : a. bahwa dalam Rumah Sakit harus memiliki Instalasi Gizi yang dapat memberikan pelayanan gizi yang bermutu;  
b bahwa Rumah Sakit Umum Daerah Tiakur – Maluku Barat Daya perlu mempunyai Pedoman Penyelenggaraan Instalasi Gizi ;  
c . Pelayanan yang diberikan harus memenuhi standar rumah sakit, nasional juga undang-undang dan peraturan;  
d.bahwa sebagaimana yang dimaksud pada butir a dan b diatas perlu ditetapkan dengan Surat Keputusan Direktur;
- Mengingat** : 1. Undang-undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan;  
2. Undang-undang Nomor 44 tahun 2009 tentang Rumah Sakit;  
3. Undang-undang RI Nomor 36 tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan;  
4. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 129 /Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Bidang Rumah Sakit  
5. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Kementrian Kesehatan 2013

**MEMUTUSKAN**

**Menetapkan** : **KEBIJAKAN PEDOMAN PENYELENGGARAAN INSTALASI GIZI DI RSUD TIAKUR KAB.MALUKU BARAT DAYA**

- KESATU** : Memberitahukan Kebijakan Pedoman Penyelenggaraan Instalasi Gizi kepada semua yang tercantum
- KEDUA** : Kebijakan Pedoman Penyelenggaraan Instalasi Gizi untuk dapat digunakan sebagai acuan pelaksanaan pelayanan di Instalasi Gizi RSUD Tiakur.
- KETIGA** : Surat keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan apabila dikemudian hari ternyata ditemukan kekeliruan akan dilakukan perbaikan kembali sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Tiakur

Pada tanggal : 12 Desember 2018

**DIREKTUR  
RSUD TIAKUR – MALUKU BARAT DAYA**



**dr. JIMMY SINDAHANIS**  
**NIP. 19770719 200304 1 001**

Tembusan disampaikan kepada Yth:

1. Kepala Sub Bagian Tata Usaha
2. Kepala Seksi Keperawatan
3. Kepala Seksi Pelayanan
4. Ketua Komite Medis
5. Ketua Komite Keperawatan
6. Para Kepala Instalasi
7. Peninggal

LAMPIRAN

NOMOR : 445 /103/RSUD/XII/2018

TENTANG : KEBIJAKAN PEDOMAN

PENYELENGGARAAN INSTALASI GIZI DI

RSUD TIAKUR

TANGGAL : 12 DESEMBER 2018

|   |                            |     |  |
|---|----------------------------|-----|--|
| 1 | PERSYARATAN                | :   | Rawat Inap : Pasien yang sedang Dirawat Inap<br>Rawat Jalan : Blangko Rujukan Konsultasi Gizi dari Poliklinik  |
| 2 | PROSEDUR                   | :   | <u>Rawat Jalan</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasien datang dari poliklinik atas perintah dokter yang memeriksa</li> <li>• Pasien menuju ruang klinik gizi</li> <li>• Petugas klinik gizi memberikan konsultasi kepada pasien</li> </ul> <u>Rawat Inap</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasien di ruang perawatan atas perintah dokter memperoleh diet sesuai penyakitnya</li> <li>• Pasien mendapatkan diet dari instalasi gizi</li> <li>• Petugas ahli gizi melakukan pengkajian diet pasien</li> <li>• Petugas gizi melakukan monitoring dan evaluasi</li> <li>• Petugas gizi memberikan konsultasi gizi pada pasien</li> </ul> |
| 3 | WAKTU PELAYANAN            | :   | Rawat Jalan :<br>Senin- Sabtu 09.00-12.00<br>Rawat Inap<br>Setiap hari 07.00 – 19.00   |
| 4 | PRODUK PELAYANAN           | :   | Konsultasi Gizi dan Diet Pasien Rawat jalan<br>Pengaturan Diet dan Konsultasi Gizi Pasien Rawat Inap   |
| 5 | SARANA PRASARANA FASILITAS | / : | <b>A.Pelayanan Gizi Rawat Jalan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meja,kursi,bangku ruang tunggu</li> <li>• Peralatan Konsultasi dan Penyuluhan :</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>rak leaflet,diet,bahan makanan<br/> penukar,food model,poster,formulir<br/> screening,buku pencatatan dan pelaporan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan antropometri</li> </ul> <p>Meliputi standar antropometri alat ukur tinggi dan berat badan dewasa,timbangan bayi,alat ukur LILA,alat ukur Lingkar kepala</p> <p><b>B.Pelayanan Gizi Rawat Inap</b></p> <p><u>a.Tempat penerimaan bahan makanan</u></p> <p>Peralatan yang tersedia di ruangan ini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rak bahan makanan</li> <li>• Timbangan</li> <li>• Kereta angkut</li> <li>• Pembuka botol</li> <li>• Penusuk beras</li> <li>• Pisau</li> <li>• Container</li> <li>• Troli</li> <li>• Alat penguji kualitas telur</li> <li>• Lemari arsip</li> <li>• APAR</li> <li>• Tempat sampah</li> </ul> <p><u>b.Ruang Penyimpanan bahan makanan basah</u></p> <p>Peralatan yang ada di ruangan ini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frezzer</li> <li>• Lemari pendingin</li> <li>• Container bahan makanan</li> <li>• Kereta angkut</li> <li>• Pengusir tikus elektrik</li> </ul> <p><u>c.tempat/ruang penyimpanan bahan makanan kering</u></p> <p>Peralatan yang ada di ruangan ini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemari Beras</li> <li>• Lemari penyimpanan bahan makanan kering</li> <li>• Timbangan</li> <li>• Kereta angkut</li> </ul> <p><u>d.tempat Persiapan bahan makanan</u></p> <p>Peralatan yang ada di ruangan ini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meja persiapan bahan makanan</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan yang ada di ruangan ini</li> <li>meja persiapan</li> <li>• Bangku kerja</li> <li>• Meja daging</li> <li>• Bak cuci sayuran</li> <li>• Mesin pemotong atau penggiling daging</li> <li>• Saringan kelapa</li> <li>• Blender</li> <li>• Cobek</li> <li>• Mixer</li> <li>• Timbangan meja</li> <li>• Talenan</li> </ul> <p><u>e.tempat memasak makanan</u></p> <p>Fasilitas yang ada di ruangan ini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompor</li> <li>• Panci besar</li> <li>• Penggorengan</li> <li>• Cerobong asap diatas kompor</li> <li>• Oven</li> </ul> <p><u>f.Tempat distribusi makanan</u></p> <p>fasilitas yang ada di ruangan ini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• meja pembagi</li> <li>• bangku</li> <li>• sendok</li> <li>• garpu</li> <li>• piring makanan</li> <li>• mangkuk</li> <li>• troli untuk makanan</li> <li>• kertas label alat tulis</li> <li>• white board,spidol</li> </ul> <p><u>g.Dapur susu</u></p> <p>Fasilitas yang ada di ruangan ini</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemari pendingin</li> <li>• Panic aluminium</li> <li>• Meja pemanas</li> <li>• Rak-rak penyimpanan botol</li> <li>• Bak pencuci</li> <li>• Termos</li> <li>• Sendok makan</li> <li>• Sendok the</li> </ul> |
|--|--|---|

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panci kecil bertangkai</li> <li>• Piring ,gelas</li> <li>• Mangkok</li> <li>• Waskom plastic</li> <li>• Kocokan susu</li> <li>• Serbet</li> <li>• Sikat botol</li> <li>• Sterilisator</li> </ul> <p><u>h.tempat pencucian alat</u></p> <p>fasilitas yang ada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bak pencuci alat</li> <li>• almari</li> <li>• rak alat</li> <li>• tempat sampah</li> </ul> <p><u>i .tempat penyimpanan alat dapur</u></p> <p>fasilitas yang ada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• almari perkakas dapur</li> <li>• rak perkakas dapur</li> <li>• meja,kursi</li> </ul> <p><u>i.ruang ganti alat pelindung diri</u></p> <p>fasilitas yang ada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Loker</li> <li>• Baju khusus</li> <li>• Sepatu/sandal khusus</li> <li>• Penutup kepala</li> <li>• Masker</li> <li>• Sarung tangan</li> </ul> <p><u>k.Ruang kerja</u></p> <p>Fasilitas yang ada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meja,kursi</li> <li>• Lemari berkas</li> </ul> <p>l..Tempat Pembuangan sampah</p> |
| 6 | KOMPETENSI DAN TUGAS POKOK FUNGSI PELAKSANA : | <p><b>1. KEPALA INSTALASI GIZI ,DENGAN PENDIDIKAN MINIMAL D3 ILMU GIZI :</b></p> <p>Tugas pokok dan fungsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyusun rencana kebutuhan tenaga pada instalasi gizi</li> <li>• Menyusun rencana kebutuhan sarana dan prasarana</li> </ul>   |

- Menyusun program pengembangan SDM sesuai dengan kebutuhan di instalasi gizi
- Menyusun jadwal pertemuan berkala dengan para petugas di Instalasi gizi
- Memberikan pengarahan pelaksanaan tugas dan pembagian tanggung jawab kepada tenaga gizi di rawat jalan,rawat inap
- Mensosialisasikan kebijakan rumah sakit
- Melaksanakan supervise pelayanan di instalasi
- Menghadiri pertemuan yang dilaksanakan oleh seksi atau direktur

## **2.TENAGA AHLI GIZI DENGAN PENDIDIKAN MINIMAL D3 GIZI ;**

Tugas Pokok dan fungsi

### **a. Tenaga Gizi di Rawat jalan**

- Memberikan konseling gizi kepada pasien rawat jalan
- Memberikan laporan kepada dokter dari poliklinik yang mengkonsul tentang status gizi dan rencana penatalaksanaan pasien di bidang gizi

### **b. Tenaga Gizi di Rawat Inap**

- Melakukan visite pada pasien rawat inap dan mengisi status asuhan terintegrasi
- Mengambil data pasien untuk diagnose gizi
- Menghitung kebutuhan zat gizi pasien
- Memberikan konseling gizi kepada pasien

## **2. TENAGA PENGOLAH MAKANAN ,DENGAN PENDIDIKAN MINIMAL SMP**

Tugas Pokok dan Fungsi :

- Mengecek kelayakan bahan makanan sebelum diolah
- Mengolah bahan makanan sesuai daftar

|   |                     |   |  |
|---|---------------------|---|--|
|   |                     |   | <p>menu yang dibuat oleh petugas gizi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjaga sterilitas diri dan bahan makanan selama dalam pengolahan</li> <li>• Menyajikan makanan tepat pada waktunya</li> <li>• Mencuci peralatan memasak dan peralatan makan pasien</li> </ul> <p><b>3. PRAMUSAJI ,DENGAN PENDIDIKAN MINIMAL SMP</b></p> <p>Tugas pokok dan Fungsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat pendataan pasien</li> <li>• Menyajikan makanan kepada pasien rawat inap</li> <li>• Mengumpulkan peralatan makan pasien</li> <li>• Menjaga kebersihan diri dan makanan yang akan disajikan</li> </ul> <p><b>4. CLEANING SERVICE ,DENGAN PENDIDIKAN MINIMAL SD</b></p> <p>Tugas pokok dan Fungsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjaga kebersihan Instalasi Gizi dan sekitarnya</li> </ul> |
| 7 | PENGAWASAN INTERNAL | : | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dilakukan oleh Direktur melalui kepala Seksi Penunjang Medik</li> <li>• Satuan Pengawasan Internal</li> </ul>   |
| 8 | JUMLAH PELAKSANA    | : | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kepala Instalasi Gizi : 1 orang</li> <li>• Ahli Gizi : 2 orang</li> <li>• Tenaga pengolah makanan : 2 orang</li> <li>• Pramusaji : 3 orang</li> <li>• Cleaning Service : 1 orang</li> </ul>   |
| 9 | JAMINAN PELAYANAN   | : | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adanya SPO</li> <li>• Adanya SPM</li> <li>• Sarana dan prasarana pendukung</li> <li>• Adanya kepastian biaya</li> </ul>   |

|        |                                  |  |
|--------|----------------------------------|--|
| 1<br>0 | EVALUASI<br>KINERJA<br>PELAYANAN | Evaluasi Kinerja pelayanan dilakukan melalui Evaluasi Standar Pelayanan Minimal RS dengan indicator : <ul style="list-style-type: none"><li>• Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien</li><li>• Sisa Makanan yang tidak termakan oleh pasien &lt; 20%</li><li>• Tidak adanya kejadian kesalahan pemberian diet</li><li>• Pemberi pelayanan adalah tenaga gizi</li><li>• Ketersediaan pelayanan konsultasi gizi</li><li>• Kepuasan Pelanggan &gt; 80%</li></ul> |
|--------|----------------------------------|--|

Ditetapkan di : Tiakur  
Pada tanggal : 12 Desember 2018

**DIREKTUR  
RSUD TIAKUR – MALUKU BARAT DAYA**



**dr. JIMMY SINDAHANIS**  
**NIP. 19770719 200304 1 001**