

STANDAR PELAYANAN PUBLIK
PADA RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KABUPATEN CIAMIS

Pelayanan Instalasi Gizi

NO	KOMPONEN	URAIAN
1	Dasar Hukum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063); 2. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 153, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5072); 3. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah; 4. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 43 Tahun 1999 Perubahan Undang-undang Nomor 8 Tahun 1974 tentang Pokok-pokok Kepegawaian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 169, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3890) 5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 1996 Tentang Tenaga Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3637); 6. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 87 Tahun 1999 tentang Rumpun Jabatan Fungsional; 7. Peraturan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Nomor 26 Tahun 2011 tentang Pedoman Perhitungan Jumlah Kebutuhan Pegawai Negeri Sipil Untuk Daerah 8. Peraturan Daerah Kabupaten Ciamis Nomor 17 Tahun 2008 Tentang Organisasi Perangkat Daerah Kabupaten Ciamis Sebagaimana Telah Diubah Dengan Peraturan Daerah Kabupaten Ciamis Nomor 4 Tahun 2010 Tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Kabupaten Ciamis Nomor 17 Tahun 2008 Tentang Organisasi Perangkat Daerah Kabupaten Ciamis; 9. Peraturan Bupati Ciamis Nomor 62 Tahun 2008 Tentang Tugas, Fungsi Dan Tata Kerja Unsur Organisasi RSUD; 10. Keputusan Bupati Ciamis Nomor 061/Kpts.789-Huk/2010 Tentang Pembentukan Tim Penilai Usulan Penetapan Status Pola Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum Daerah (PPK-BLUD) Pada Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kelas C Kabupaten Ciamis; 11. Keputusan Bupati Ciamis Nomor 061/Kpts.789-Huk/2010 Tentang Pembentukan Tim Penilai Usulan Penetapan Status Pola

		Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum Daerah (PPK-BLUD) Pada Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kelas C Kabupaten Ciamis
2	Persyaratan	Seluruh Pasien yang dirawat di Rumah Sakit
3	Sistem Mekanisme dan prosedur pelayanan (Alur Pelayanan) Bagan	<p>Prosedur Penyelenggaraan Makanan Pasien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perencanaan menu <p>Adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera pasien dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perencanaan kebutuhan bahan makanan <p>Kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perencanaan anggaran bahan makanan. <p>Kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengadaan bahan makanan <p>Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan dan melakukan survey pasar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pemesanan dan pembelian bahan makanan <p>Langkah-langkah Pemesanan dan pembelian bahan makanan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering 2. Rekapitulasi kebutuhan bahan makanan dengan cara mengalihkan standar porsi dengan jumlah pasien <ul style="list-style-type: none"> - Penerimaan bahan makanan <p>Langkah penerimaan bahan makanan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan makanan diperiksa sesuai dengan pesanan, dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan 2. Bahan makanan di kirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung ketempat pengolahan makanan <ul style="list-style-type: none"> - Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan - Persiapan bahan makanan <p>Serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, , menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu , standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengolahan bahan makanan <p>Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah</p>

		<p>bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk di konsumsi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pendistribusian makanan ke ruangan <p>Serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan, jenis diet dan jumlah porsi pasien yang dilayani</p> <ul style="list-style-type: none"> - Monitoring dan evaluasi - Alur Penyelenggaraan Makanan <pre> graph TD A[Perencanaan menu] --> B[Pengadaan Bahan] B --> C[Penerimaan Penyimpanan Bahan] C --> D[Persiapan & Pengolahan Makanan] D --> E[Distribusi Makanan] E --> F[Penyajian Makanan Ke Pasien] </pre>
4	Jangka Waktu Pelayanan	<p>Jangka waktu pelayanan penyelenggaraan makanan selama 6 jam/shift</p> <p>Jadwal pembagian makanan ke pasien yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Makan pagi : Jam 07.00 – 08.00 WIB b. Makan siang : Jam 12.00 – 13.00 WIB c. Makan sore : Jam 17.00 – 18.00 WIB
5	Biaya / Tarif	<p>Tarif Makan VIP : Rp. 56.000</p> <p>Tarif Makan Kelas Khusus : Rp. 55.000</p> <p>Tarif makan Kelas I : Rp. 35.000</p> <p>Tarif makan Kelas II : Rp. 35.000</p> <p>Tarif makan Kelas III : Rp. 35.000</p>
6	Produk Pelayanan	<p>Produk Pelayanan berupa pemberian makanan untuk pasien yang terdiri dari makanan pokok, hewani, nabati, sayur, buah, snack dan susu formula</p>
7	Sarana, prasarana, dan atau fasilitas pelayanan	<p>Gedung Instalasi Gizi, Peralatan untuk pengolahan bahan makanan, peralatan untuk makan pasien</p>
8	Kompetensi Pelaksana	<p>Petugas yang diperlukan dalam rangkaian proses pelayanan penyelenggaraan makanan meliputi Ahli Gizi yang menentukan diet pasien, bagian produksi yang melakukan pengolahan bahan makanan dan pemorsian makanan, bagian distribusi yang mendistribusikan</p>

		makanan ke ruangan, bagian administrasi yang melakukan pemesanan bahan makanan dan bagian gudang
9	Pengawasan Internal	Pengawasan internal dilaksanakan oleh atasan langsung
10	Jumlah Pelaksana	Jumlah pelaksana 40 Orang terdiri dari : Kepala Ruangan : 1 Orang Ahli Gizi : 10 Orang Administrasi : 3 Orang Produksi : 14 Orang Distribusi : 12 Orang
11	Penanganan Pengaduan, Sarana dan Masukan	Penanganan pengaduan terhadap proses pelayanan bisa disampaikan melalui perawat jaga atau ahli gizi yang ada diruangan. Terhadap pengaduan yang disampaikan, kepala instalasi gizi mengidentifikasi jenis aduan yang selanjutnya menentukan tindakan yang harus dilakukan dalam upaya mengatasi pengaduan
12	Jaminan Pelayanan	Pemberian jaminan pelayanan kepada pasien dengan ketepatan waktu pemberian makan dan ketepatan pemberian diet dapat dipertanggungjawabkan
13	Jaminan keamanan dan keselamatan pelayanan	Rumah Sakit Umum daerah Ciamis menyediakan fasilitas untuk keamanan dan keselamatan antara lain: a. Pemeriksaan penjamah makanan secara berkala setiap 6 Bulan b. Menyimpan sample makanan setiap pergantian shif c. Pemeriksaan Bahan, makanan dan alat makan oleh petugas ISRS d. Petugas Pelayanan Informasi e. Sarana dan Prasarana yang digunakan dalam rangka pelayanan tidak membahayakan pengguna jasa f. Ruang pelayanan yang bersih dan rapi g. Alat Pemadam Kebakaran (APAR) h. Pelayanan yang diberikan sesuai SPO yang ada di RSUD Ciamis
14	Evaluasi kinerja pelaksana	Evaluasi kinerja pelaksana dilaksanakan berdasarkan evaluasi internal yang dilaksanakan secara berkala oleh atasan langsung dan bidang terkait serta hasil Indeks Kepuasan Masyarakat (IKM).