

## Pertemuan X

<b>Dosen</b>	<b>: Nadiyah, S.Gz, M.Si, CSRS</b>
<b>Mata Kuliah</b>	<b>: Gizi Kerja</b>
<b>Kode Mata Kuliah</b>	<b>: KMK 475</b>
<b>Prodi</b>	<b>: Ilmu Gizi</b>
<b>Fakultas</b>	<b>: Ilmu-ilmu Kesehatan</b>
<b>Topik</b>	<b>: Monitoring dan Evaluasi Pelayanan Gizi Kerja</b>

Pelayanan Gizi dikatakan bermutu, jika memenuhi 3 komponen mutu, yaitu :

- 1) Pengawasan dan pengendalian mutu untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman,
- 2) Menjamin kepuasan konsumen dan
- 3) Assessment yang berkualitas.

Indikator Standar Pelayanan Gizi meliputi:

- 1) Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pekerja,
- 2) Sisa makanan yang tidak dihabiskan ( $\leq 20\%$ )
- 3) Pemberian makan sesuai dengan kebutuhan gizi

### A. PENGERTIAN

#### 1. Pengawasan

Pengawasan merupakan salah satu fungsi manajemen yang mengusahakan agar pekerjaan atau kegiatan terlaksana sesuai dengan rencana, dan kebijakan yang ditetapkan dapat mencapai sasaran yang dikehendaki.

Pengawasan memberikan dampak positif berupa:

- a. Menghentikan atau meniadakan kesalahan, penyimpangan, penyelewengan, pemborosan, hambatan dan ketidaktertiban
- b. Mencegah terulang kembali kesalahan, penyimpangan, penyelewengan, pemborosan, hambatan dan ketidaktertiban
- c. Mencari cara yang lebih baik atau membina yang lebih baik untuk mencapai tujuan dan melaksanakan tugas organisasi

#### 2. Pengendalian

Pengendalian merupakan bentuk atau bahan untuk melakukan perbaikan yang terjadi sesuai dengan tujuan arah pengawasan dan pengendalian bertujuan agar semua kegiatan-kegiatan dapat tercapai secara berdayaguna dan berhasilguna, dilaksanakan sesuai dengan rencana, pembagian tugas, rumusan kerja, pedoman pelaksanaan dan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pengawasan dan pengendalian (Wasdal) merupakan unsur penting yang harus dilakukan dalam proses manajemen. Fungsi manajemen :

- a. Mengarahkan kegiatan yang telah ditetapkan dalam mencapai tujuan
- b. Identifikasi penyimpangan

c. Dapat dicapai hasil yang efisien dan efektif

## **B. PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN MUTU PELAYANAN GIZI**

Pelayanan gizi di rumah sakit dikatakan bermutu jika memenuhi 3 komponen mutu, yaitu : 1.) Pengawasan dan pengendalian mutu untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman, 2.) Menjamin Kepuasan konsumen dan 3). Assessment yang berkualitas.

Monitoring dan evaluasi (pengawasan dan pengendalian) merupakan salah satu implementasi fungsi manajemen, bertujuan untuk menilai pelaksanaan kegiatan sesuai dengan rencana dan kebijaksanaan yang disusun sehingga dapat mencapai sasaran yang dikehendaki. Melalui penilaian, pengelola dapat memperbaiki rencana bila perlu ataupun membuat rencana program yang baru. Pada kegiatan monitoring dan evaluasi, tekanan penilaian dilakukan terhadap masukan, proses, luaran, dampak untuk menilai relevansi kecukupan, kesesuaian dan kegunaan. Dalam hal ini diutamakan luaran atau hasil yang dicapai.

Pengawasan dan pengendalian mutu merupakan suatu kegiatan dalam mengawasi dan mengendalikan mutu untuk menjamin hasil yang diharapkan sesuai dengan standar. Strategi Pengawasan dan pengendalian berupa pemantauan dan pengendalian melalui proses-proses atau teknik-teknik statistik untuk memelihara mutu pelayanan yang telah ditetapkan sebelumnya. Metode-metode yang sering digunakan dalam pengawasan dan pengendalian mutu adalah, menilai mutu akhir, evaluasi terhadap output, kontrol mutu, monitoring terhadap kegiatan sehari-hari.

Pada dasarnya terdapat 4 langkah yang dapat dilakukan dalam pengawasan dan pengendalian mutu pelayanan, yaitu :

- a. Penyusunan standar, baik standar biaya, standar performance mutu, standar kualitas keamanan produk, dsb.
- b. Penilaian kesesuaian, yaitu membandingkan dari produk yang dihasilkan atau pelayanan yang ditawarkan terhadap standar tersebut
- c. Melakukan koreksi bila diperlukan, yaitu dengan mengoreksi penyebab dan faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan
- d. Perencanaan peningkatan mutu, yaitu membangun upaya-upaya yang berkelanjutan untuk memperbaiki standar yang ada.

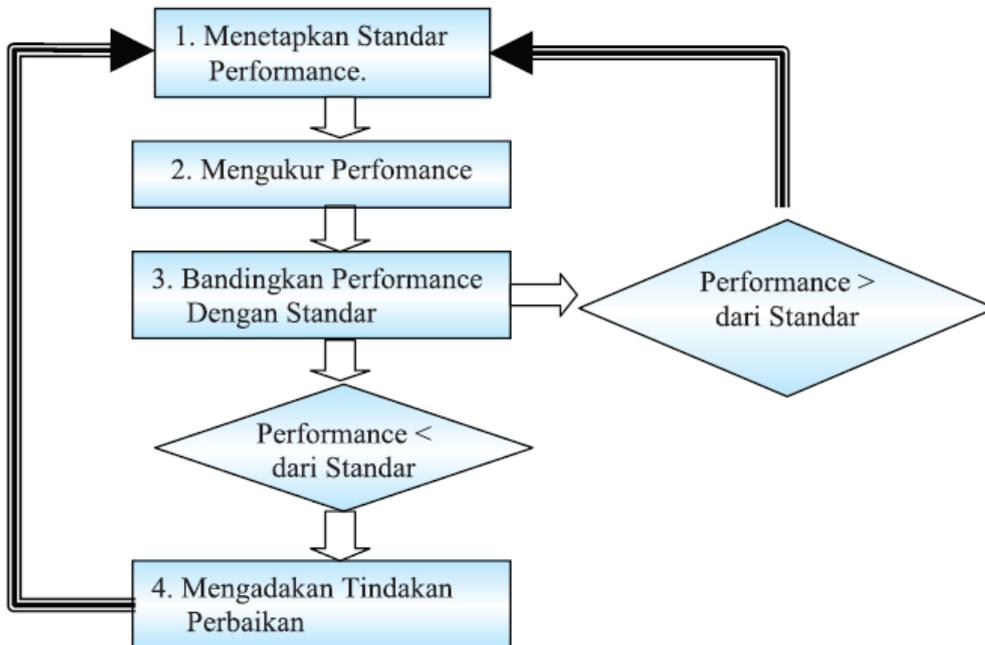
Empat langkah tersebut dapat menjadi acuan dalam mencapai standar evaluasi dan pengendalian mutu pelayanan gizi di tempat kerja.

## **C. Tujuan Pengawasan dan Pengendalian Mutu**

Pengawasan dan pengendalian mutu pelayanan gizi kerja ditujukan untuk menjaga ketepatan dan keamanan pelayanan gizi. Fungsi dari kegiatan pengawasan dan pengendalian mutu dalam pelayanan gizi kerja adalah:

1. Mengawasi setiap tahapan proses
2. Menjamin keamanan pelayanan yang dihasilkan
3. Menghasilkan pelayanan yang bermutu.

### Skema Proses Pengendalian



Sumber : Managing Effectife Organization. Boston : Kent Publishing Company.

### D. Indikator Mutu Pelayanan

Pelayanan gizi kerja dapat dikatakan berkualitas, bila hasil pelayanan mendekati hasil yang diharapkan dan dilakukan sesuai dengan standar dan prosedur yang berlaku. Indikator mutu pelayanan gizi kerja mencerminkan mutu kinerja penyelenggara gizi di tempat kerja sehingga manajemen dapat menilai apakah organisasi berjalan sesuai jalurnya atau tidak dan sebagai alat untuk mendukung pengambilan keputusan dalam rangka perencanaan kegiatan untuk masa yang akan datang.

Beberapa indikator yang dapat digunakan untuk menilai atau mengukur mutu pelayanan gizi adalah:

1. Indikator berdasarkan kegawatan
  - a. Kejadian sentinel, merupakan indicator untuk mengukur sautu kejadian tidak diharapkan yang dapat mengakibatkan kematian atau cedera yang serius.  
Misalnya: kejadian keracunan makanan, adanya benda asing dalam makanan.
  - b. *Rated based*, merupakan indicator untuk mengukur proses pelayanan atau keluaran (*outcome*) dengan standar yang diharapkan dapat berkisar 0-100%.  
Misalnya: % pekerja yang diare karena makanan.

## 2. Indikator berdasarkan pelayanan yang diberikan

- a. Indikator proses, merupakan indikator yang mengukur elemen pelayanan yang disediakan oleh institusi yang bersangkutan.  
Misalnya : % pekerja yang berisiko gizi yang mendapat asesmen gizi, % makanan yang tidak dimakan, % pekerja yang di asesmen gizi dan ditindaklanjuti.
- b. *Indikator struktur*, merupakan indikator yang menilai ketersediaan dan penggunaan fasilitas, peralatan, kualifikasi profesional, struktur organisasi, dan sebagainya yang berkaitan dengan pelayanan yang diberikan.  
Misalnya : % penilaian dan evaluasi status gizi oleh Ahli gizi, %Higiene, sanitasi dan keselamatan kerja yang sesuai standar, dan sebagainya.
- c. *Indikator outcome*, merupakan indikator untuk menilai keberhasilan pelayanan gizi yang diberikan. Indikator ini paling sulit dibuat tetapi paling berguna dalam menjelaskan efektifitas pelayanan gizi. Agar benar-benar berguna, maka indikator ini haruslah berhubungan langsung dengan kegiatan pelayanan gizi. Misalnya % pekerja yang mengalami peningkatan produktivitas setelah menerima pelayanan gizi.

## E. PENCATATAN & PELAPORAN

Untuk memantau dan menilai pencapaian indikator yang telah ditetapkan, diperlukan data atau informasi yang diperoleh dari catatan dan laporan terkait dengan aspek yang akan dinilai. Pencatatan dan pelaporan merupakan bentuk pengawasan dan pengendalian. Pencatatan dilakukan pada setiap langkah kegiatan sedangkan pelaporan dilakukan berkala sesuai dengan kebutuhan (bulanan/triwulan/tahunan).

Beberapa pencatatan dan pelaporan dalam pelayanan gizi kerja dapat berupa

:

- a. Pencatatan dan Pelaporan Pengadaan Makanan
  - 1) Formulir pemesanan bahan makanan harian.
  - 2) Pencatatan bahan makanan yang diterima oleh bagian gudang.
  - 3) Pencatatan sisa bahan makanan (harian/bulanan), meliputi bahan makanan basah dan bahan makanan kering
  - 4) Pencatatan permintaan/pemesanan bahan makanan berdasarkan bon-bon pemesanan dari masing-masing unit kerja.
  - 5) Pencatatan pemakaian dan stok bahan makanan
- b. Pencatatan dan Pelaporan Penyelenggaraan Makanan
  - 1) Buku laporan timbang terima antara pergantian rotasi (berisi pesan-pesan yang penting).
  - 2) Buku laporan pergantian/pertukaran diet.
  - 3) Laporan jumlah pekerja yang dilayani
- c. Pencatatan dan Pelaporan Perlengkapan & Peralatan

- 1) Kartu inventaris peralatan masak.
- 2) Kartu inventaris peralatan makan.
- 3) Kartu inventaris peralatan kantor.
- 4) Formulir untuk pelaporan alat-alat masak.
- 5) Laporan utilisasi peralatan gizi

c. Pencatatan dan Pelaporan Anggaran Belanja Bahan Makanan

- 1) Pencatatan pemasukan dan pemakaian bahan makanan harian selama 1 kali putaran menu.
- 2) Perhitungan rencana kebutuhan bahan makanan untuk yang akan datang selama triwulan/tahunan.
- 3) Rekapitulasi pemasukan dan pemakaian bahan makanan.
- 4) Perhitungan harga rata-rata pemakaian bahan makanan per orang per hari dalam satu kali putaran menu.
- 5) Pencatatan tentang penggunaan bahan bakar per-bulan.
- 6) Informasi survey harga bahan makanan
- 7) Laporan/usulan anggaran belanja bahan makanan
- 8) Realisasi penggunaan anggaran belanja
- 9) Evaluasi anggaran belanja

d. Pencatatan dan Pelaporan Penyuluhan dan Konsultasi Gizi

- 1) Catatan registrasi pekerja (nama, diagnosa, jenis diet, antropometri).
- 2) Formulir anamnese.
- 3) Formulir frekuensi makanan.
- 4) Formulir status pekerja
- 5) Laporan penyuluhan

### INDIKATOR MUTU PELAYANAN GIZI

Beberapa contoh indikator mutu pelayanan gizi antara lain di bawah ini:

1) Keberhasilan konseling gizi

Definisi: Persentase perubahan *sign* dan *symptom* dari problem gizi pada kunjungan awal terhadap target pada kunjungan-kunjungan konseling berikutnya.

*Sign* dan *symptom* meliputi antara lain riwayat makan, antropometri, hasil laboratorium, hasil pemeriksaan fisik dan kilinis.

Formula:

$$\frac{\sum \text{Pekerja dengan perubahan sign symptom menjadi baik}}{\sum \text{Pekerja yang diberikan konseling}} \times 100\%$$

2) Ketepatan penyajian makanan

Definisi: Persentase ketepatan dan keakuratan makanan yang disajikan yang sesuai standar yang disepakati.

Prosedur:

Amati penyajian makanan di pekerja. Fokuskan kepada 4 aspek di bawah ini:

Apakah alat makan lengkap sesuai dengan standar yang ditetapkan?

Apakah menu yang disajikan sesuai dengan siklus menu yang berlaku?

Apakah porsi yang disajikan sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan?

Apakah penampilan makanan yang disajikan secara keseluruhan baik? (keberishan, menarik, penataan makanan sesuai alat)

Jawaban 'ya' bila sesuai dan 'tidak' bila tidak sesuai

Hitung dengan formula di bawah ini:

$$\frac{\sum \text{Jawaban 'ya'}}{4} \times 100\%$$

Lakukan rekapitulasi dan tentukan apakah skor minimum tercapai atau tidak

Bila tidak mencapai skor minimum, lakukan identifikasi masalah dan tindak lanjutnya.

Frekuensi audit: bila minimum skor tercapai, dilakukan 12 kali dalam setahun. Bila skor minimum tidak tercapai dilakukan audit berulang pada aspek yang perlu diperbaiki.

3) Ketepatan citarasa makanan

Definisi: persentase citarasa (aroma, suhu, penampilan, rasa dan tekstur) hidangan yang dapat diterima atau sesuai dengan dietnya.

Prosedur:

Panelis memilih hidangan yang akan di-audit

Pesankan hidangan dari dapur, pastikan menu/hidangan tersebut sesuai dengan yang disajikan kepada pekerja.

Pastikan terhadap jenis hidangan yang merupakan modifikasi bentuk makanan

Jawaban 'ya' bila citarasa dapat diterima panelis dan 'tidak' bila tidak dapat diterima oleh panelis.

Hitung dengan formula di bawah ini:

$$\frac{\sum \text{Jawaban 'ya'}}{\sum \text{menu yang diaudit} \times 5} \times 100\%$$

Tentukan apakah skor minimum tercapai atau tidak.

Lakukan rekapitulasi dari beberapa pekerja.

Tentukan kesimpulannya secara keseluruhan apakah skor minimum tercapai atau tidak.

Bila tidak mencapai skor minimum, lakukan identifikasi masalah dan tindak lanjutnya.

Frekuensi audit: Bila minimum skor tercapai, dilakukan 12 kali dalam setahun, bila skor minimum tidak tercapai dilakukan berulang pada aspek yang perlu diperbaiki.

#### 4) Sisa Makanan Pekerja

Definisi: Persentase makanan yang dapat dihabiskan dari satu atau lebih waktu makan.

Prosedur:

Pilih pekerja/menu yang akan diaudit. Pekerja tidak boleh diberitahu akan diaudit

Minta penyaji makanan tidak membereskan meja sebelum audit selesai atau bila pekerja telah selesai makan, pindahkan baki pekerja ke troli terpisah untuk diamati auditor.

Amati dan catat estimasi sisa makanan yang terdapat dalam baki:

Penuh : menggambarkan makanan utuh (tidak dimakan)

$\frac{3}{4}$  p : menggambarkan sisa makanan  $\frac{3}{4}$  porsi awal

$\frac{1}{2}$  p : menggambarkan sisa makanan  $\frac{1}{2}$  porsi awal

$\frac{1}{4}$  p : menggambarkan sisa makanan  $\frac{1}{4}$  porsi awal

0 p : menggambarkan tidak ada sisa makanan

Hitung skor, bila

- Penuh, dikalikan 0

-  $\frac{3}{4}$  p dikalikan 1

-  $\frac{1}{2}$  p dikalikan 2

-  $\frac{1}{4}$  p dikalikan 3

- 0 dikalikan 4

Formula:

$$\frac{\text{Total nilai}}{\text{Jumlah jenis menu}} \times 100\%$$

Tentukan apakah skor minimum tercapai atau tidak

Lakukan rekapitulasi dari beberapa pekerja dan tentukan kesimpulannya secara keseluruhan apakah skor minimum tercapai atau tidak

Frekuensi audit: Bila tidak mencapai skor minimum, lakukan identifikasi masalah dan tindak lanjutnya.

Lampiran-lampiran berikut dapat menjadi gambaran:

FORMULIR ASUHAN GIZI			
Tanggal :			
Diagnosis Medis :			
ASESMEN GIZI			
Antropometri			
BB :	kg	Lingkar Lengan Atas :	cm
TB :	cm	Tinggi Lutut :	cm
IMT :	kg/cm <sup>2</sup>		
Biokimia			
Klinik/Fisik			
Riwayat Gizi			
Alergi Makanan :	Ya	Tidak	
*Telur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*Udang
*Susu sapi&produk olahannya	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*Ikan
*Kacang kedelai/tanah	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*Hazelnut/almond
*Gluten/gandum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pola Makan :			
Riwayat Personal			
DIAGNOSIS GIZI			
INTERVENSI GIZI			
MONITORING DAN EVALUASI			

Tanda tangan,  
Dietisien(Ahli Gizi)

FORMULIR PERMINTAAN KONSELING GIZI		
Yth. Dietisien / Ahli Gizi	Tanggal :	Dokter Penanggung Jawab :
Mohon dilakukan :		
<input type="checkbox"/>	Analisis Asupan Makanan	<input type="checkbox"/>
		Konseling Gizi
Berat Badan		
Tinggi Badan		
Hasil Pemeriksaan Laboratorium / Pemeriksaan Klinik Penting :		
Diagnosis Medis :		
Pengobatan Penting :		
Diet yang Dianjurkan :		
PENDAPAT DIETISIEN / AHLI GIZI		
Pengkajian Gizi :		
a. Antropometri :	BB :	LLA :
	TB :	IMT :
		Perubahan BB :
b. Biokimia :		
c. Fisik/Klinik :		
d. Riwayat Gizi :		
e. Riwayat Personal :		

Lanjutan Formulir Permintaan Konseling Gizi

<b>Diagnosis Gizi :</b>
<b>Intervensi Gizi :</b> a. Tujuan :  b. Intervensi :  c. Konseling Gizi/Edukasi :
<b>Rencana Monitoring dan Evaluasi Gizi :</b>

Tanda Tangan  
Dietisien/Ahli Gizi,  
(.....)

Tanggal : .....

**BON PERMINTAAN BAHAN MAKANAN  
UNTUK PEGAWAI**

Nomor :

Tanggal :

Waktu : Pagi/siang

No.	Nama Bahan Makanan	Satuan	Pegawai				Jumlah
			Dokter	Dinas Pagi	Dinas Sore	Dinas Malam	

Mengetahui,  
Ka. Instalasi Gizi/Produksi Makanan

....., .....20....  
Dietisien Penanggung Jawab  
Pengolahan dan Penyaluran Makanan

\_\_\_\_\_  
NIP. ....

\_\_\_\_\_  
NIP. ....

**Formulir Harian Pengeluaran Bahan Makanan**

Tanggal : .....

No	Nama Bahan Makanan	Bahan	Pasta Kelas				Pegawai				Ket	
			I	II	III	Jumlah	Dokter	CoAsn	Peg.lain	Jumlah		

**Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan Mentah/Segar.**

No	Jenis Bahan Makanan	Lama Waktu Penyimpanan		
		< 3 hari	≤ 1 minggu	> 1 minggu
1	Daging, ikan, udang dan hasil olahnya	-5 – 0 °C	-10 – -5 °C	< - 10 °C
2	Telur, buah dan hasil olahnya	5 – 7 °C	-5 – 0 °C	< - 5 °C
3	Sayur, buah dan minuman.	10 °C	10 °C	10 °C
4	Tepung dan biji-bijian	25 °C	25 °C	25 °C

Sumber : Depkes RI. Penyehatan Makanan/Minuman, Dalam Seri Sanitasi Rumah Sakit. Ditjen PPM & PLP dan Ditjen Yanmed, Depkes RI, Jakarta, 1988.

## DAFTAR PUSTAKA

- American Dietetic Association.2008. *International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT) Reference Manual : Standardized Language for The Nutrition Care Process*.First Edition. Chicago : American Dietetic Association
- American Dietetic Association.2009. *International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT) Reference Manual : Standardized Language for The Nutrition Care Process*.Second Edition. Chicago : American Dietetic Association
- American Dietetic Association.2011. *International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT) Reference Manual : Standardized Language for The Nutrition Care Process*.Third Edition.Chicago : American Dietetic Association
- Depkes, 2004. Kepmenkes No : 715/Menkes/SK/V/2004 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI.2008. *Standar Pofesi Gizi*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI