PEMERINTAH KABUPATEN
HALMAHERA UTARA
RSUD TOBELO

PROGRAM KERJA INSTALASI GIZI DAN DAPUR RSUD TOBELO

TAHUN 2026

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan atas kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karuniaNya sehingga penyusunan Program Kerja Instalasi Gizi dan Dapur tahun 2026 dapat diselesaikan dengan baik.

Program kerja ini disusun sebagai pedoman dalam pelaksanaan kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit yang meliputi pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan serta kegiatan peningkatan mutu dan keselamatan pasien. Program kerja ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi seluruh petugas di Instalasi Gizi dan Dapur dalam melaksanakan tugas, tanggung jawab secara terencana , terarah , efektif dan efisien.

Kami menyadari bahwa program kerja ini masih memerlukan penyempurnaan. Oleh karena itu, saran dan masukan yang membangun sangat kami harapkan demi peningkatan kualitas pelayanan gizi dimasa mendatang. Kiranya Program Kerja Instalasi Gizi dan Dapur ini dapat dilaksanakan sebaik-baiknya dan memberikan konstribusi nyata terhadap peningkatan mutu pelayanaan serta keselamatan pasien di rumah sakit

Tobelo, 5 Januari 2026

Instalasi Gizi dan dapur

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR *1*

DAFTAR ISI *2*

DAFTAR TABEL *3*

LEMBAR PENGESAHAN *4*

BAB I PENDAHULUAN *5*

A. LATAR BELAKANG 5

B. TUJUAN 5

BAB II KEGIATAN POKOK DAN RINCIAN KEGIATAN *6*

A. KEGIATAN POKOK 6

B. RINCIAN KEGIATAN 6

BAB III CARA MELAKSANAKAN KEGIATAN *7*

BAB IV SASARAN *8*

BAB V JADWAL KEGIATAN *9*

BAB VI EVALUASI KEGIATAN DAN PELAPORAN *10*

BAB VII PENCATATAN PELAPORAN *11*

BAB VIII ANGGARAN *12*

BAB IX PENUTUP *14*

DAFTAR TABEL

Halaman

TABEL 1. JADWAL PELAKSANAAN KEGIATAN 8

TABEL 2. ANGGARAN PERALATAN MAKAN DAN MASAK..... 12

TABEL 3. ANGGATAN PERALATAN LAIN 13

PEMERINTAH KABUPATEN HALMAHERA UTARA
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TOBELO

LEMBAR PENGESAHAN

PROGRAM KERJA
INSTALASI GIZI DAN DAPUR
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH TOBELO

TOBELO, 05 JANUARI 2026

DIREKTUR RUMAH SAKIT
UMUM DAERAH TOBELO

JANTA BONY

KEPALA RUANGAN GIZI
DAN DAPUR

NELIA RUMLAWANG

BAB I
PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pelayanan Gizi merupakan salah satu bagian penting dalam pelayanan kesehatan di rumah sakti yang berperan dalam mendukung proses penyembuhan pasien, mempertahankan dan meningkatkan status gizi serta meningkatkan mutu pelayanan kesehatan secara menyeluruh.

Instalasi Gizi merupakan unit pelayanan yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan gizi rumah sakit meliputi pelayanan asuhan kepada pasien, penyelenggaraan makanan serta kegiatan pemantauan dan evaluasi pelayanan gizi. Pelayanan tersebut dilaksanakan terintegrasi dengan unit pelayanan lainnya untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien sesuai kondisi klinis, kebutuhan zat gizi dan diet yang telah ditetapkan.

Dalam pelaksanaannya, pelayanan gizi harus memperhatikan aspek mutu, keamanan pangan, ketepatan diet, ketepatan waktu distribusi serta kompetensi sumber daya manusai. Selain itu diperlukan penerapan manajemen resiko untuk mencegah terjadinya kesalahan dan menjamin keselamatan pasien.

B. TUJUAN

1. Tujuan Umum
   Terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit

2. Tujuan Khusus
   a. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan sistem pelayanan gizi dirumah sakit
   b. Meningkatkan kualitas pelayanan gizi di Rumah sakit
   c. Menyelenggarakan asuhan gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat inap dan rawat jalan
   d. Menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman yang sesuai standar dan aman untuk dikonsumsi
   e. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia sesuai dengan perkembangan ilmu dan teknologi
   f. Menurunkan prevalensi stunting dan wasting melalui pelaksanaan intervensi gizi spesifik

BAB II
KEGIATAN POKOK DAN RINCIAN KEGIATAN

A. KEGIATAN POKOK

1. Kegiatan asuhan Gizi
2. Kegiatan penyelenggaraan makanan
3. Kegiatan pengawasan dan pengendalian mutu
4. Kegiatan Intervensi Gizi spesifik

B. RINCIAN KEGIATAN

1. Membuat Perencanaan kebutuhan bahan makanan
2. Mengevaluasi menu dan standar resep
3. Membuat inventaris sarana dan prasarana yang ada di Instalasi Gizi
4. Menyelenggarakan pelayanan makan dan minum pasien
5. Melaksanakan proses asuhan gizi terstandar
6. Memberikan konsultasi gizi
7. Pengajuan uji laboratorium kepada bagian sanitasi berupa
   a. Pemeriksaan rectal swab
   b. Uji kualitas air minum
   c. Uji usap alat makan pasien
   d. Uji usap alat masak
   e. Uji formalin dan boraks
8. Mengikuti pelatihan/ webinar Asuhan Gizi untuk penyakit CKD, HD, Kanker, penatalaksana Gizi Buruk dan Stunting serta konselor ASI ekslusif
9. Melaksanakan Kegiatan Penurunan Prevalensi stunting dan wasting :
   a. Pemberian makanan tambahan (PMT) pada ibu hamil
   b. Promosi dan konseling ASI ekslusif
   c. Pemberian makanan bayi dan anak (PMBA)
   d. Pemberian Vitamin A untuk ibu nifas serta untuk bayi dan balita
   e. Pemantauan Pertumbuhan (Pelayanan tumbuh kembang bayi dan balita)
   f. Pemberian makanan tambahan balita gizi kurang
   g. Pemberian taburia pada baduta (0-23 bulan)
   h. Intervensi dan Pelaksanaan system rujukan
10. Monitoring standar pelayanan minimal
11. Monitoring kepuasan pasien
12. Monitoring indikator mutu Instalasi Gizi
13. Pelaksanaan kerja bakti
14. Evaluasi pelayanan Instalasi Gizi
15. Membuat perencanaan untuk tahun 2027

BAB III
CARA MELAKSANAKAN KEGIATAN

1. Membuat rencana kebutuhan bahan makanan secara bulanan
2. Melakukan evaluasi dan pembenahan terhadap menu dan standar resep setiap 6 bulan
3. Mendata jumlah dan jenis sarana dan prasarana yang ada di Instalasi Gizi
4. Menyelenggarakan dan meningkatkan pelayanan makan dan minum pasien
5. Melakukan evaluasi dan pembenahan terhadap proses asuhan gizi baik dirawat inap, rawat jalan termasuk pencatatan di rekam medis
6. Melaksanakan kegiatan konsultasi gizi kepada pasien / keluarga di ruang rawat inap dan rawat jalan
7. Berkoordinasi dengan bagian sanitasi untuk :
   a. Mengajukan pemeriksaan laboratorium berupa Uji kualitas air minum setiap 3 bulan sekali, Uji usap alat makan pasien dan alat masak setiap 6 bulan sekali ,Uji formalin dan boraks disesuaikan dengan jadwal bagian kesling
   b. Berkoordinasi dengan bagian sanitasi untuk melakukan pengajuan pemeriksaan rectal swab bagi penjamah makanan setiap 6 bulan
8. Mengikuti pelatihan/ webinar Asuhan Gizi untuk penyakit CKD, HD, Kanker, penatalaksana Gizi Buruk dan Stunting serta konselor ASI ekslusif
9. Berkoordinasi dengan unit kebidanan untuk melaksanakan kegiatan Promosi dan konseling tentang Inisiasi Menyusui Dini dan ASI Ekslusif di poliklinik dan ruang perawatan kebidanan
10. Pemberian Vitamin A untuk :
    a. Pasien bayi / balita umur 6 bulan sampai dengan 59 bulan dipoliklinik dan ruang perawatan anak setiap bulan Februari dan Agustus
    b. Pasien Ibu Nifas sebanyak 2 kali yaitu pada hari pertama dan kedua.
11. Melaksanakan Intervensi dan Pelaksanaan system rujukan terhadap pasien gizi buruk dan stunting yang dirawat di Rumah sakit
12. Mengevaluasi kegiatan pemantauan sisa makanan, ketepatan waktu pemberian makanana dan ketepatan pemberian diet serta melakukan pembenahan/ rencana tindak lanjut.
13. Melaksanakan pengambilan dan mengaudit data indikator mutu Instalasi Gizi
14. Melaksanakan kegiatan kerja bakti di ruangan Instalasi Gizi setiap 2 minggu sekali
15. Membuat evaluasi pelayanan instalasi gizi melalui rapat evaluasi bulanan setiap bulan dan rapat evaluasi dengan bidang terkait
16. Membuat laporan bulanan, triwulan dan tahunan Instalasi Giizi
17. Membuat perencanaan untuk tahun 2027

BAB IV
SASARAN

1. Tercapainya (100%) pembuatan perencanaan kebutuhan bahan makanan setiap bulan
2. Tercapainya (100%) evaluasi standar menu dan resep
3. Terlaksananya (100%) pencatatan /inventaris sarana dan prasarana yang ada diinstalasi Gizi
4. Tercapainya (80%) pelaksanaan proses asuhan gizi terstandar kepada pasien rawat inap dan rawat jalan serta pencatatan didalam rekam medis pasien
5. Tercapainya (100%) pemberian pelayanan makanan dan minuman kepada pasien
6. Tercapainya (80%) pelaksanaan konsultasi gizi di rawat inap dan rawat jalan.
7. Tercapainya (100%) petugas di instalasi Gizi (penjamah makanan) yang melakukan rectal swab
8. Tercapainya (75%) pelaksanaan kegiatan pemeriksaan laboratorium terhadap kualitas air, alat makan dan alat masak
9. Tercapainya (75%) pelaksanaan pemeriksaan uji formalin dan borax
10. Tercapainya (50 %) petugas gizi yang mengikuti pelatihan NCP
11. Terlaksananya (80%) pelaksanaan pemantauan dan pencatatan sisa makanan dan ketepatan waktu pemberian makanan
12. Terlaksananya (100 %) kegiatan pengambilan dan audit data indikator mutu
13. Tercapainya (80%) pasien yang mendapat promosi dan konseling Asi ekslusif
14. Tercapainya (80 %) bayi dan balita umur 6 bulan sampai dengan 59 bulan di bulan Februari dan agustus dan ibu nifas yang mendapat vitamin A sebanyak 2 kali
15. Tercapainya (100%) pelaksanaan kegiatan intervensi dan pelaksanaan system rujukan
16. Tercapainya (100%) pengambilan dan audit data indikator mutu
17. Tercapainya (75 %) pelaksanaan kegiatan kerja bakti di Intalasi gizi.
18. Tercapainya (100%) pembuatan laporan bulanan, triwulan dan tahunan instalasi Gizi
19. Terlaksananya (100%) kegiatan evaluasi pelayanan Instalasi Gizi setiap bulan
20. Terlaksananya (100%) pembuatan dan pengajuan perencanaan untuk tahun 2027

BAB V
JADWAL KEGIATAN

NO	NAMA KEGIATAN	BULAN											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Membuat dan mengusulkan perencanaan kebutuhan bahan makanan	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
2	Mengevaluasi standar menu dan standar resep						v						v
3	Membuat inventaris sarana dan prasarana		v						v				
4	Melaksanakan proses asuhan gizi terstandar	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
5	Penyelenggaraan makan minum pasien	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
6	Pelaksanaan konsultasi gizi di RI dan RJ	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
7	Pemeriksaan rectal swab				v						v		
8	Pemeriksaan air dan usap alat makan		v			v			v			v	
9	Pemeriksaan uji formalin dan Borax	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
10	Melaksanakan kegiatan Inhouse tranning NCP										v		
11	Meningkatkan pemantauan SPM	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
12	Promosi dan konseling IMD dan Asi ekslusif	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
13	Pemberian vitamin A untuk bayi dan balita umur 6 bulan sampai dengan 59 bulan		v						v				
14	Pemberian Vitamin A untuk ibu Nifas	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
15	Intervensi dan Pelaksanaan system rujukkan	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
16	Pengambilan dan mengaudit data Imut	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
17	Pelaksanaan kegiatan kerja bakti	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
18	Melaksanakan evaluasi pelayanan dan kinerja pegawai	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
19	Membuat laporan bulanan dan triwulan	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
21	Membuat perencanaan untuk tahun 2027											v	

BAB VI
EVALUASI KEGIATAN DAN PELAPORAN

1. Evaluasi terhadap rencana kebutuhan bahan makanan dan realisasinya di lakukan setiap 3 (tiga) bulan
2. Setiap 6 (enam) bulan sekali melakukan evaluasi menu dan standar resep
3. Setiap 6 (enam) bulan sekali melakukan evaluasi terhadap inventaris sarana dan prasarana yang ada di instalasi Gizi
4. Setiap 3 (tiga) bulan melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan proses asuhan gizi terstandar kepada pasien rawat inap dan rawat jalan serta pencatatan didalam rekam medis pasien
5. Setiap 3 (tiga) bulan sekali melakukan evaluasi terhadap pemberian konsultasi Gizi kepada pasien di ruangan rawat inap
6. Setiap 6 (enam) sekali melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan rectal swab bagi penjamah makanan dan pemeriksaan usap alat makan dan masak
7. Setiap 6 (enam) bulan sekali melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan dan hasil uji laboratorium serta pemeriksaan formalin dan boraks
8. Setiap 1 (satu) tahun sekali melakukan evaluasi terhadap ada atau tidaknya pelatihan/ seminar yang diikuti oleh petugas gizi
9. Setiap 6 (enam) bulan melakukan evaluasi terhadap pencatatan pemantauan sisa makanan pasien secara benar
10. Setiap 3 (bulan) bulan sekali melakukan evaluasi terhadap pencatatan dan pelaporan kegiatan pelayanan gizi
11. Setiap 6 (enam) bulan sekali melakukan evaluasi terhadap hasil kegiatan promosi konseling Asi di poli dan ruang perwatan kebidanan
12. Setiap 6 (enam) bulan sekali melakukan evaluasi terhadap hasil kegiatan pemberian vitamin A
13. Setiap 3 (tiga) bulan sekali melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan kerja bakti ruangan
14. Setiap 6 (enam) bulan sekali melakukan evaluasi terhadap intervensi dan system rujukan
15. Setiap 1(bulan) bulan sekali melakukan evaluasi kinerja dan pelayanan instalasi gizi dalam rapat evaluasi

BAB VII
PENCATATAN PELAPORAN

1. Instalasi Gizi membuat laporan tentang kegiatan pelayanan gizi berupa : pelayanan rawat inap, rawat jalan, penyelenggaraan makanan, indicator mutu dan standar pelayanan minimal setiap bulan
2. Instalasi Gizi membuat laporan evaluasi tentang kegiatan pelayanan Gizi dalam waktu triwulan dan tahunan kepada melaporkan kepada Bidang Penunjang Medik
3. Instalasi Gizi membuat laporan tentang kegiatan program intervensi gizi spesifik pada akhir tahun

BAB VIII
ANGGARAN

NO	NAMA BARANG	SAT	JLH	HARGA	
				SATUAN	TOTAL
A	**PERALATAN MAKAN DAN MASAK**				
1	Talenan kayu	Bh	2	70000	140000
2	Talenan Plastik	Bh	4	45000	180000
3	Panggang ikan(Grill)	Bh	1	285000	285000
4	Teflon telur	Bh	1	135000	135000
5	Teflon 10 lubang	Bh	1	275000	275000
6	Dandang Nasi no 50	Bh	1	650000	650000
7	Saringan steinless	Bh	1	30000	30000
8	Cetakan telur/terangbulan	Bh	1	135000	135000
9	Blender Miyako plastik	Bh	2	285000	570000
10	Penjepit makanan steinless	Set	2	30000	60000
11	Belanga Tim	Bh	1	350000	350000
12	Piring makan keramik VVIP/VIP	Bh	36	20000	480000
13	piring kecil keramik VVIP/VIP	Bh	60	12000	576000
14	Mangkuk sedang keramik VVIP/VIP	Bh	24	25000	600000
15	mangkuk Melamin	Bh	200	15000	2250000
16	Piring The Melamin	Bh	200	10000	1200000
17	Gelas minum kaca	Bh	24	15000	360000
18	Penutup gelas steinless	Lusin	2	75000	150000
19	Garpu makan steinlless VVIP/VIP	Lusin	4	75000	300000
20	Sendok makan Steinless VVIP/VIP	Lusin	4	75000	300000
21	Cangkir keramik VVIP/VIP	Lusin	2	250000	500000
22	Nampan keramik VVIP/VIP	Bh	24	75000	1500000
23	Sendok /Garpu plastik (zaal)	Bks @ 25	20	15000	300000
24	Pisau sayur/ Buah	Bh	6	35000	210000
25	Panstof Besar	Bh	4	135000	270000
	Jumlah				**11806000**

NO	NAMA BARANG	SAT	JLH	HARGA		KET
				SATUAN	TOTAL	
B	**PERALATAN LAIN**					
1	Mesin pemotong sayur	Bh	1	1200000	1200000	gambar terlampir
2	Troly barang	Bh	1	800000	800000	gambar terlampir
3	Troly steinles 3 susun	Bh	1	1500000	1500000	gambar terlampir
4	Pemanas air Listrik 30 liter	Bh	2	1300000	2600000	gambar terlampir
5	Lemari instrumen steinless 3 pintu	Bh	1	5000000	5000000	gambar terlampir
6	Lemari instrumen steinless 3 pintu	Bh	1	5000000	5000000	gambar terlampir
8	Exhoust	Bh	8	350000	2800000	
9	Penangkap lalat	Bh	4	750000	3000000	gambar terlampir
10	Alat ukur suhu kulkas	Bh	12	25000	300000	
11	Alat ukur suhu ruangan	Bh	4	30000	120000	
12	Alat ukur suhu makanan	Bh	2	30000	60000	
13	Celemek kain	Bh	36	50000	1800000	Gambar Terlampir
14	Baju seragam pramusaji (rompi)	Bh	20	65000	1300000	Gambar terlampir
15	Ompreng steinless (pasien zaal)	Bh	50	100000	5000000	gambar terlampir
16	Loker	Bh	1	4000000	4000000	
17	Sofa bed	Bh	1	3000000	3000000	
18	Troley keranjang	Bh	2	1700000	3400000	gambar terlampir, Utk angkut ompreng kotor
19	CCTV	unit	3	2000000	6000000	
20	Pelaksanaan in house training	Paket			65.000.000	
	Jumlah				**111.880.000**	

BAB IX
PENUTUP

Program Kerja Instalasi Gizi RSUD Tobelo tahun 2026 ini dibuat agar dapat digunakan sebagai acuan dalam pelaksnaan kegiatan Pelayanan Gizi di RSUD Tobelo. Dalam penyusunan Program kerja ini, kami menyadari masih banyak kekurangan sehingga kami sangat membutuhkan usulan perbaikan demi keberhasilan seluruh kegiatan didalam program kerja ini.

Tobelo, 5 Januari 2026
INSTALASI GIZI RSUD TOBELO

Kepala Ruangan	Mengetahui Direktur RSUD Tobelo
Nelia Rumlawang, S.Gz	**dr. Janta Bony, Sp.B**
NIP. 98207192006042019	NIP. 197303222005011009