VARIABLE RESEARCH JOURNAL
Volume 02, Number 03, July 2025
E-ISSN: 3032-4084
Open Access

ANALISIS MANAJEMEN LOGISTIK MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD) KOTA KENDARI 2025: *LITERATURE RIVIEW*

ANALYSIS OF FOOD LOGISTICS MANAGEMENT AT THE NUTRITION INSTALLATION OF THE REGIONAL GENERAL HOSPITAL (RSUD) OF KENDARI CITY 2025: LITERATURE RIVIEW

Nani Yuniar[1], Fifi Nirmala[2], Audrey Wina Keisyiah Rachim[3], Agil Reski[4], Annisa Almaqhira Syahrani Putri[5], Chusnul Alya Triningrum[6], Dwika Febriyanti[7], Fitri Hajra Pandiana[8], Izzah Fauziah[9], Lisnawati[8], Lutfia Qalbi[10], Nadillah[11], Nurul Hikmah Ridhayani[12], Rahma Fauziyah[13], Rizda Sandiva Saputri[14]
[1]Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia
Email: audreyrachim@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History:
Received April 23, 2025
Revised June 10, 2025
Accepted July 10, 2025
Available online July 15, 2025

Kata Kunci:
Manajemen Logistik, Instalasi Gizi, Makanan Pasien.

Keywords:
Logistics Management, Patient Food Nutritional Installation

ABSTRAK

Pelayanan gizi di rumah sakit memegang peranan penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien.Salah satu aspek vital dari pelayanan gizi adalah tersedianya makanan yang memenuhi kebutuhan gizi pasien, yang dapat dicapai melalui sistem pengelolaan logistik makanan yang efektif dan terstruktur dengan baik. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis sistem pengelolaan logistik makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Kendari. Penelitian ini mengedepankan seluruh tahap logistik, mulai dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, proses pengadaan, penerimaan serta penyimpanan, hingga distribusi makanan kepada pasien dan pelaksanaan monitoring dan evaluasi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi di lokasi secara langsung, serta analisis dokumen yang berkaitan dengan pengelolaan logistik makanan. Informan dalam penelitian ini mencakup kepala instalasi gizi, staf logistik, petugas pengadaan, dan petugas distribusi makanan yang memiliki peranan penting dalam pengelolaan makanan untuk pasien. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang jelas mengenai bagaimana sistem logistik makanan beroperasi di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari, serta mengidentifikasi hambatan dan tantangan yang muncul selama proses pelaksanaannya.

ABSTRACT

Nutrition services in hospitals play a crucial role in supporting patient recovery. One vital aspect of nutrition services is the availability of food that meets patients' nutritional needs, which can be achieved through an effective and well-structured food logistics management system. The purpose of this study was to analyze the food logistics management system in the Nutrition Department of Kendari City Regional General Hospital (RSUD). This study focused on all stages of logistics, from food requirement planning and procurement, receipt, and storage, to food distribution to patients, and monitoring and evaluation. The method used in this study was a qualitative descriptive approach. Data were obtained through in-depth interviews, direct on-site observations, and document analysis related to food logistics management. Informants in this study included the head of the nutrition department, logistics staff, procurement officers, and food distribution officers, who play a crucial role in managing patient meals. It is hoped that the results of this study will provide a clear understanding of how the food logistics system operates in the Nutrition Department of Kendari City Regional General Hospital, as well as identify obstacles and challenges that arise during its implementation.

PENDAHULUAN

Salah satu unsur penting dalam sistem pelayanan kesehatan nasional adalah rumah sakit. Rumah sakit memiliki peran mendukung berbagai layanan perawatan kesehatan dengan menyediakan sarana dan prasarana yang menunjang kebutuhan masyarakat, keluarga, maupun individu dalam rangka mencapai derajat kesehatan yang optimal (Daliyanti et al., 2024).

Pelayanan rumah sakit yang ideal harus mampu menjamin ketersediaan berbagai aspek, salah satunya logistik. Rumah sakit wajib memastikan pasokan logistik mencakup bahan makanan, obat-obatan, serta peralatan pendukung lainnya. Penyediaan bahan dan barang harus terorganisir dengan baik melalui sistem manajemen logistik yang mencakup perencanaan, pengendalian, distribusi, serta pengiriman barang, jasa, dan informasi dari sumber hingga titik konsumsi untuk mencapai kepuasan pasien (Yusiana, 2024).

Pelayanan gizi merupakan salah satu bagian dari pelayanan kesehatan rumah sakit yang bertujuan untuk meningkatkan mutu layanan melalui penyediaan asupan gizi yang tepat dan terpadu. Status gizi pasien sangat memengaruhi proses pemulihan penyakit, sehingga pengelolaan gizi yang baik dapat berdampak positif pada percepatan penyembuhan pasien (Nurmadinisia & Arifis, 2024).

Pelayanan gizi akan berjalan baik jika didukung manajemen gizi yang baik, mulai dari perencanaan hingga penyaluran makanan kepada pasien. Mutu makanan dan kepuasan pasien menjadi indikator penting. Manajemen logistik makanan di instalasi gizi rumah sakit merupakan faktor kunci dalam memastikan ketersediaan dan kualitas makanan bagi pasien. Setiap tahapan perencanaan, pengadaan, penyimpanan, hingga distribusi harus berjalan efektif agar pelayanan gizi optimal tercapai (Khasanah et al., 2024).

Penelitian sebelumnya di berbagai rumah sakit menunjukkan adanya variasi penerapan manajemen logistik makanan. Beberapa rumah sakit sudah menjalankan manajemen logistik dengan baik sesuai SOP, namun kendala seperti keterlambatan pengadaan bahan atau ketidakkonsistenan standar porsi mash ditemukan. Faktor pendukung dan penghambat pun berbeda di setiap rumah sakit, mulai dari anggaran, SDM, hingga sarana prasarana (Soelistyo et al., 2022).

Namun, belum ada penelitian yang membahas secara spesifik manajemen logistik makanan di instalasi gizi RSUD Kota Kendari. Padahal, setiap rumah sakit memiliki karakteristik, tantangan, dan potensi solusi berbeda. Penelitian ini diharapkan memberi gambaran nyata praktik manajemen logistik makanan di RSUD Kota Kendari untuk meningkatkan mutu pelayanan gizi yang berdampak langsung pada kesehatan dan pemulihan pasien.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Lokasi penelitian dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari, sebagai unit yang bertanggung jawab atas pengelolaan logistik makanan rumah sakit. Peneliti bertanggung jawab merancang dan melaksanakan proses penelitian secara sistematis mulai dari perencanaan, pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari. Peneliti mengelola pengolahan dan analisis data kualitatif serta memastikan keabsahan data dengan teknik validasi. Data dikumpulkan dari data primer dan data sekunder, data primer berupa informasi langsung dari wawancara dengan kepala instalasi gizi, staf pengelola logistik makanan, petugas pengadaan dan penyimpanan makanan di RSUD Kota Kendari dan data sekunder berupa dokumen dan laporan terkait sistem manajemen logistik makanan di instalasi gizi RSUD Kota Kendari, seperti SOP, catatan pengadaan, laporan persediaan, dan dokumen pendukung lainnya. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data adalah dengan melakukan wawancara mendalam (indepth interview), observasi langsung, dan telaah dokumen terkait manajemen logistik makanan di Instalasi gizi RSUD Kota Kendari. Kemudian dilakukan teknik analisis data dengan 3 cara yaitu reduksi data yaitu menyeleksi, memilah, dan merangkum data hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi, penyajian data yaitu mengorganisasikan data dalam bentuk narasi deskriptif, tabel, atau diagram, dan penarikan kesimpulan dan verifikasi yaitu menginterpretasikan data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil ekstraksi dari 13 jurnal yang di peroleh dengan kata kunci maupun topik yang telah ditentukan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Penelitian Literatur

No	Judul Penelitian	Nama Jurnal, Volume (No)	Penulis, Tahun	Tempat	Desain Studi	Hasil
1.	Analisis krakteristik manajeme logistik makanan harian pasien rsup prof. I gusti ngoerh gde ngorah: studi kasus	Jurnal keperawatan, vol. 14 (4)	Ocky Soelistyo Pribadi, Putu Meita Ramaputri, Ni Kadek Anggun Apsari, I Ketut Krisna Drana Wasistha, Livana Ph, 2022	RSUP Prof. I Gusti Ngoerah Gde Ngoera, Bali	Deskriptif kualitatif (RAP)	Kendala utama: potensi kontaminasi silang jika standar alat tidak diterapkan, keterlambatan proses jika pengelolaan logistik kurang baik, dan keamanan pangan terkait penyimpanan dan distribusi dan Faktor risiko yang diidentifikasi terutama terkait dengan kemungkinan kontaminasi silang di dapur, pengelolaan inventory yang tidak sesuai standar, serta penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi syarat keamanan pangan (Soelistyo et al., 2022).
2.	Analisis sistem menajemen logistik makanan di instansi gizi rsud toto kabila	Jurnal ilmiah dr. Aloei saboe (jias), vol. 4 (1)	Sri Siska Simbo, Dr. Rita Amini Warastuti, Lidya Paramitha Moha (2024)	Rsud toto kabila, gorontalo	Deskriptif kualitatif (wawancara, observasi, dokumentasi)	Kendala utama berasal dari pihak ketiga, terutama keterlambatan pengiriman bahan makanan dana pun dikelola secara BLUD dan direncanakan melalui RKA/RKO. Perencanaan logistik dilakukan untuk satu tahun ke depan dan melibatkan pihak ketiga (Daliyanti et al., 2024).
3.	Analisis Manajemen Penyelenggaraan makanan di instansi Gizi RSUD Kardinah Tegal	Jurnal Health and Medical Research (JHMR) Vol. 3 (2)	Arini Noor Khasanah (2024)	RSUD Kardinah Tegal, Jawa Tengah	Kualitatif (wawancara & dokumentasi)	Faktor penyebab belum optimalnya penyelenggaraan makanan: kurangnya tenaga kerja (kebutuhan ahli gizi, pramusaji, pramumasak), belum konsistennya penerapan standar

						porsi dan resep, rendahnya kesadaran higiene sanitasi, tidak lengkapnya penggunaan APD, suhu gudang penyimpanan tidak sesuai standar (Khasanah et al., 2024).
4.	Sisa Makanan: Perspektif Manajemen Instalasi Gizi RSUD Khidmat Sehat Afiyat Kota Depok	Journal of Religion and Public Health (JRPH) , Vol. 6 (2)	Rahmi Nurmadinisia, Cei Vien Arifis, | 2024	RSUD Khidmat Sehat Afiyat, Kota Depok	Kualitatif analitik	Faktor penyebab sisa makanan rasa dan aroma makanan, keterlambatan distribusi, kebersihan alat makan, keterbatasan variasimenu. Adapun risiko yang muncul menurunnya status gizi pasien, lamanya masa rawat inap, meningkatnya biaya perawatan, serta pemborosan anggaran rumah sakit. Rata-rata sisa makanan 17.05% (di bawah standar maksimal 20%) (Nurmadinisia & Arifis, 2024).
5.	Manajemen Instalasi Gizi dalam Rangka Pemenuhan Gizi Pasien di RSUD Kabupaten Buleleng	Locus: Majalah Ilmiah FISIP Vol. 15 (1)	Komang Edi Sriantara, Putu Agustana (2023)	RSUD Kabupaten Buleleng, Bali	Kualitatif deskriptif	Faktor pendukung tersedianya SDM kompeten, sarana prasarana, serta kerjasama dengan penyedia bahan makanan, faktor penghambat internal minimnya anggaran makanan pasien (Rp 9.883/porsi) dan faktor penghambat eksternal kesalahan data dari instalasi rawat inap menyebabkan kekeliruan penyajian makanan. Adapun kualitas pelayanan gizi menurun (Sriantara & Asgustana, 2023).
6.	Analisis Manajemen Perencanaan Logistik Non Medis Di Rs	Jurnal Kesehatan Tambusai	Lerina Tampubolon, Budi Hartono, Adrian	RS Pekanbaru Medical Center	Kualitatif (Observasi & Wawancara)	Terdapat sejumlah permasalahan dalam pengelolaan sumber daya manusia (SDM) yang belum berjalan

	Pekanbaru Medical Center Tahun 2024		Mulya (2024)			optimal, seperti minimnya pelatihan bagi petugas, proses pencatatan yang masih dilakukan secara manual, serta ketiadaan standar operasional prosedur (SOP). Di samping itu, lemahnya kegiatan monitoring dan evaluasi serta tidak dilakukannya stock opname secara berkala turut menjadi hambatan. Keterbatasan anggaran, belum terintegrasinya modul logistik non-medis dengan Sistem Informasi Manajemen Rumah Sakit (SIMRS), serta kondisi fasilitas penyimpanan yang belum memadai juga memperburuk situasi. Berdasarkan hasil analisis terhadap manajemen perencanaan logistik non-medis di RS Pekanbaru Medical Center, diketahui bahwa sistem yang ada belum memenuhi standar dan menjadi perhatian utama untuk perbaikan. Faktor SDM, prosedur, metode, dan anggaran memainkan peran penting, sehingga dibutuhkan rencana intervensi untuk mendukung efisiensi operasional dan meningkatkan mutu layanan**.**
7.	Manajemen Penyelenggaraan Makanan Untuk Pasien Rawat Inap Di Instalasi Gizi Rumah Sakit XY Bogor	Karimah Tauhid : Karya Ilmiah Mahasiswa Bertauhid	Siti Sadiah, Noli Novidahlia (2025)	Instalasi Gizi RS XY, Bogor	Kualitatif Deskriptif (Observasi & Wawancara) Dan Kajian Pustaka	Bahan makanan yang diterima terdiri dari bahan segar dan kering. Proses penyortiran dilakukan untuk memastikan hanya bahan yang sesuai dengan standar mutu dan

						spesifikasi yang digunakan. Penyimpanan dilakukan berdasarkan jenis bahan: bahan kering disimpan pada suhu ruang, sayuran dan buah ditempatkan dalam walk-in chiller, sedangkan daging segar disimpan di dalam freezer. Tahap persiapan dilakukan di ruangan khusus yang disesuaikan dengan jenis bahan, dilengkapi dengan peralatan yang sesuai. Proses memasak mencakup berbagai teknik seperti merebus, mengukus, memanggang, menyetup, menggoreng, dan menumis. Distribusi makanan dilakukan melalui proses pemorsian yang dicatat dalam kotak, ditekan, dan disajikan langsung oleh petugas gizi kepada pasien. Mutu layanan dikendalikan melalui seleksi bahan baku, pencatatan stok dan distribusi, pengawasan suhu penyimpanan, serta menjaga kebersihan peralatan dan ruang penyimpanan.
8.	Analisis Sistem Penyelenggaraaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (Rsud) Kota Tangerang	Jurnal Mitra Kesehatan (JMK)	Khoirul Anwar, Elza Nanda Ersella, Juwita Cahaya Permana, Fitri Ayuningsih, Lutfi Dhiyah Ulhaq, Miftahul Jannah,	Instalasi Gizi RSUD Kota Tangerang	Kualitatif Deskriptif (Kuesioner & Observasi)	Manajemen sistem penyelenggaraan makanan telah mengacu pada pedoman pelayanan gizi, tetapi masih terdapat beberapa kekurangan dalam pelaksanaannya. Tingkat kepuasan tenaga kerja mengenai kompensasi dan Lingkungan kerja tergolong cukup baik,

			Sri Irawati (2023)			namun masih terdapat beberapa aspek yang memerlukan peningkatan. Sementara itu, pasien menunjukkan kepuasan yang tinggi terhadap makanan yang disajikan, dengan banyak yang merasa senang dengan penampilan, aroma, dan cara penyajian. Standar Pelayanan Minimal (SPM) untuk waktu pemberian makanan dan sisa makanan telah sesuai dengan standar yang ditetapkan.
9.	Hubungan Manajemen Menu Makanan Bergizi Dengan Penghematan Budget Logistik Pondok Pesantren An Nawawi Al Bantani	*Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, Vol. 2, No. 2	Aisya Putri Salsabila & Aisyah Qonita Aziz (2024)	Pondok Pesantren An Nawawi Al Bantani, Bogor	Kualitatif	Strategi yang diterapkan meliputi kerjasama dengan vendor, survei harga pasar, dan pengelolaan limbah makanan untuk mengurangi pemborosan. Kendala utama adalah tingginya harga bahan pangan di pasar yang memengaruhi pengambilan keputusan menu (Aisya Putri Salsabila & Aisyah Qonita Aziz, 2024).
10.	Analisis Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam	*Jurnal Kesehatan Sealmakers PERDANA*, Vol. 5, No. 2	Reny Sartika, Lilis Suryani, Atma Deviliawati (2022)	RSUD Besemah Pagar Alam, Sumatera Selatan	Deskriptif kualitatif	Proses penyelenggaraan makanan sebagian besar belum sesuai pedoman PGRS, terutama dalam aspek penyimpanan dan distribusi. Masalah seperti overstock bahan makanan kering dan pembusukan bahan basah menjadi kendala utama (Sartika et al., 2022).
11.	Analisis Sistem Manajemen Logistik Makanan di Instalasi Gizi	*Jurnal Ilmiah Dr. Aloei Saboe*, Vol.	Sri Siska Simbo, Dr. Rita Amini Warastuti,	RSUD Toto Kabila, Gorontalo	Deskriptif kualitatif	Sistem manajemen logistik makanan dikelola melalui BLUD dengan

	RSUD Toto Kabila	4, No. 1	Lidya Paramitha Moha (2024)			perencanaan tahunan. Kendala utama adalah keterlambatan pengiriman oleh pihak ketiga dan ketidakcocokan spesifikasi bahan makanan yang dikirim (Daliyanti et al., 2024).
12.	Analisis Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Kardinah Tegal (*Management Of Food Services In The Nutrition Installation Of Kardinah Tegal Regional Hospita*l)	JHMR Journal of Health Management Research, 3 (2)	Arini Noor Khasanah, 2024	Jawa Tengah	Kualitatif deskriptif. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan 16 narasumber	Faktor risiko Kekurangan tenaga kerja Konsistensi standar resep dan porsi yang kurang Hygiene dan sanitasi yang perlu peningkatan Kondisi ruang pengolahan yang panas (Khasanah et al., 2024).

Pembahasan

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa faktor penghambat dalam manajemen logistik makanan di rumah sakit cenderung serupa di berbagai daerah. Dari hasil tinjauan beberapa studi yang menggunakan metode deskriptif kualitatif, ditemukan bahwa beberapa faktor penghambat utama dalam manajemen logistik makanan di rumah sakit adalah keterbatasan Sumber Daya Manusia (SDM), sarana dan prasarana yang tidak memadai, masalah penyimpanan dan distribusi bahan makanan, serta keterbatasan anggaran. Faktor-faktor ini seringkali menjadi kendala dalam proses manajemen logistik makanan di instalasi gizi rumah sakit.

a. Sumber Daya Manusia (SDM)

Sumber daya manusia, khususnya Petugas kesehatan memegang peranan penting dalam meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan masyarakat. Tujuan utamanya adalah memberdayakan masyarakat untuk mengadopsi gaya hidup sehat, sehingga dapat mencapai tingkat kesehatan optimal yang berdampak pada peningkatan produktivitas sosial dan ekonomi. Dengan demikian, investasi pada kesehatan masyarakat dapat membawa manfaat jangka panjang bagi pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas (Lette, 2020).

Bagi rumah sakit yang ingin memenuhi standar akreditasi JCI dan menjamin keselamatan pasien, personel pelayanan gizi yang terkelola dengan baik adalah kunci. Peringkat akreditasi rumah sakit akan meningkat sebanding dengan keunggulan pelayanan gizi yang diberikan. Pada akhirnya, ini membutuhkan tim ahli gizi profesional untuk menyediakan layanan yang optimal (Hariani *et al*., 2021).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 26 Tahun 2013, tenaga gizi memiliki wewenang untuk melaksanakan pekerjaan dan praktik pelayanan gizi sesuai dengan keahlian yang dimiliki. Profesional gizi yang telah menyelesaikan pendidikan di bidang gizi sesuai dengan ketentuan hukum memiliki peranan penting dalam menyediakan pelayanan gizi yang berkualitas (Pemerintah R.I., 2013).

Hasil penelitan pada beberapa artikel menyebutkan bahwa Kekurangan SDM Tenaga kerja, seperti ahli gizi, juru masak, dan pramusaji, menjadi kendala utama di RSUD Kardinah tegal, RS Pekanbaru Medical Center dan beberapa rumah sakit lainnya. Beban kerja menjadi tidak seimbang dan pelayanan gizi tidak maksimal. SDM yang ada pun terkadang belum mendapatkan pelatihan rutin, sehingga keterampilan dan pemahaman terhadap standar pelayanan gizi tidak merata.

b. Sarana dan Prasarana

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat berjalan lancar jika fasilitas pendukungnya memadai. Ruang dapur, peralatan, perlengkapan, dan sarana sanitasi yang cukup merupakan faktor penting dalam menjamin kualitas makanan. Lokasi dapur juga perlu dipertimbangkan untuk

memastikan efisiensi dan keamanan. Dapur yang ideal terletak di area yang mudah dijangkau dari semua ruang perawatan, namun tidak mengganggu ketenangan pasien. Selain itu, lokasi dapur harus terhindar dari sumber kebisingan dan keributan, serta tidak berdekatan dengan tempat pembuangan sampah, kamar jenazah, atau area lain yang berpotensi menimbulkan kontaminasi. Dapur juga harus memiliki ventilasi yang baik dan mendapatkan sinar yang cukup untuk menjaga kebersihan dan keamanan lingkungan. Dengan demikian, penyelenggaraan makanan dapat berjalan efektif dan aman bagi pasien (Arisa, 2024).

Hasil penelitian pada beberapa artikel menyebutkan bahwa sarana dan prasarana di instalasi gizi rumah sakit di beberapa daerah di Indonesia kurang memadai. Hal tersebut menyebabkan kualitas logistik makanan tidak sesuai standar.

c. Penyimpanan Bahan Makanan

Pengelolaan penyimpanan makanan yang tepat adalah salah satu prinsip utama dalam mempertahankan kebersihan dan sanitasi makanan. Apabila bahan makanan tidak disimpan dengan baik dan tidak dipisahkan antara bahan segar dan kering, terutama dalam jumlah besar seperti pada layanan catering dan boga, maka dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan makanan itu. Oleh sebab itu, penyimpanan yang benar dan teratur sangat krusial untuk mempertahankan kualitas serta keamanan bahan makanan (Yulia *et al*., 2021).

Rumah sakit memiliki fasilitas yang memadai untuk menyimpan bahan makanan agar tetap dalam kondisi baik dari saat diterima hingga sampai di tangan pasien. Petugas harus memahami penyimpanan bahan makanan adalah proses mengatur, mengawetkan, menyimpan bahan makanan kering dalam kuantitas, kualitas, dan keamanan di gudang bahan makanan kering dan dingin atau beku. Penyimpanan bahan pangan kering dan segar harus memenuhi sejumlah syarat, termasuk ketersediaan tempat untuk menyimpan bahan pangan serta adanya kartu stok atau buku catatan untuk mencatat keluar masuknya bahan pangan (Arisa, 2024).

Berdasarkan artikel terpilih, didapatkan hasil bahwa rumah sakit di Indonesia yang memiliki faktor penghambat berupa tidak memadainya sarana dan prasarana dalam manajemen logistik makanan diantaranya berada di Bali, Jawa Tengah, Riau, Jawa Barat, dan Sumatra Selatan. Sistem penyelenggaraaan makanan di instalasi gizi rumah sakit di daerah tersebut umumnya terkendala dalam proses penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai dengan keamanan pangan.

d. Pendistribusian Bahan Makanan

Proses distribusi makanan merupakan langkah akhir dalam pengelolaan makanan. Makanan yang disalurkan harus sesuai jadwal, memiliki suhu yang tepat, kemasan makanan harus ditutup dengan baik, dan petugas wajib mengenakan APD (Alat Pelindung Diri) seperti sarung tangan, penutup kepala, dan apron. Pada tahap pemorsian saat mendistribusikan, makanan yang akan diberikan kepada pasien hendaknya ditimbang terlebih dahulu dengan menggunakan estimasi oleh petugas penyalur. Penyajian makanan disesuaikan dengan tingkat perawatan, usia pasien, serta diet yang dianjurkan untuk pasien (Yulia *et al*., 2021).

Hasil penelitian dari beberapa artikel, proses pendistribusian bahan makanan dalam manajemen logistik makanan ke pasien masih banyak ditemui masalah. Beberapa rumah sakit di daerah Indonesia yang memiliki masalah dalam pendistribusian bahan makanan antara lain yaitu Jawa Barat dan Bali.

e. Anggaran Bahan Makanan

Pengelolaan makanan di rumah sakit adalah elemen krusial dalam layanan gizi. Tujuan utama adalah untuk memberikan makanan berkualitas yang memenuhi kebutuhan gizi, biaya, dan aspek keamanan, serta menyediakan pelayanan yang baik dan memadai bagi pasien. Oleh karena itu, status gizi yang ideal dapat dicapai. Dalam mengelola makanan di rumah sakit, perencanaan anggaran yang efisien dengan pembiayaan langsung sangat krusial. Perencanaan menu dilakukan secara kolaboratif dengan siklus menu 10 hari untuk menjamin keberagaman dan keseimbangan nutrisi. Penghitungan kebutuhan bahan makanan harian sesuai jumlah pasien juga dilakukan untuk menjamin ketersediaan bahan makanan yang cukup. Pengadaan dan pembelian bahan makanan yang akurat juga diperlukan untuk mendukung pelaksanaan penyelenggaraan makanan (Safitri *et al*., 2020).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit memerlukan pengelolaan biaya yang efektif dan efisien. Biaya-biaya tersebut dapat dikategorikan menjadi tiga jenis, yaitu biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Biaya bahan makanan merupakan komponen biaya yang paling dinamis, karena dipengaruhi oleh menu, jumlah pasien, dan jumlah porsi makan yang dihasilkan. Untuk mengendalikan biaya bahan makanan, perlu dilakukan perencanaan yang matang dengan mempertimbangkan standar resep, harga bahan makanan, dan jumlah pasien yang dirawat. Dengan demikian, pengelolaan makanan di rumah sakit dapat berjalan lancar dan memenuhi kebutuhan gizi pasien secara optimal (Safitri *et al*., 2020).

Berdasarkan artikel terpilih beberapa institusi seperti RSUD Buleleng menghadapi kendala dalam bentuk anggaran makanan yang sangat terbatas (misalnya Rp 9.883/porsi). Hal ini memengaruhi kemampuan penyedia layanan dalam menyajikan makanan bergizi dan variatif. Dampaknya adalah kualitas makanan menurun, kualitas pelayanan gizi menurun, serta potensi penurunan asupan gizi pasien.

Selain lima faktor utama tersebut, hal yang menjadi faktor penghambat dalam proses manajemen logistik makanan, berdasarkan kajian literature terhadap 12 jurnal yang terpilih didapatkan faktor-faktor lain yang juga mempengaruhinya, seperti faktor keterlambatan proses jika pengelolaan logistik kurang baik, tidak konsistennya penerapan standar porsi dan resep, kurangnya kerjasama dengan penyedia bahan makanan, serta adanya kontaminasi silang di dapur.

Dalam penelitian ini, masih terdapat batasan dan kekurangan, salah satunya dalam hal keterbatasan data yang tidak mencakup seluruh provinsi di Indonesia. Selain itu, beberapa penelitian mengenai proses manajemen logistik makanan di Indonesia hanya cenderung terfokus pada beberapa faktor tertentu saja sehingga cakupan penelitian kurang luas dan belum bisa memberikan pengetahuan dan pemahaman yang lebih mendalam. Oleh karena itu, penulis seharusnya melakukan penelusuran yang lebih mendalam dan luas mengenai artikel penelitian terkait manajemen logistik makanan di Indonesia.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyoroti pentingnya sistem pengadaan dan pengelolaan makanan di rumah sakit sebagai bagian integral dari peningkatan mutu pelayanan kesehatan. Penjelasan pada bagian pendahuluan yang menekankan pentingnya peran rumah sakit dalam menyediakan layanan gizi yang berkualitas sejalan dengan hasil pembahasan yang menunjukkan bahwa pelaksanaan manajemen logistik makanan masih menghadapi berbagai kendala. Melalui telaah 12 artikel, ditemukan bahwa faktor penghambat yang dominan mencakup kekurangan sumber daya manusia, keterbatasan sarana dan prasarana, sistem penyimpanan bahan makanan yang belum optimal, distribusi makanan yang tidak efisien, dan keterbatasan anggaran. Masalah-masalah ini berdampak langsung pada kualitas makanan dan pelayanan gizi yang diberikan kepada pasien.

Meskipun begitu, penelitian ini membuka peluang untuk pengembangan lebih lanjut, baik dalam bentuk evaluasi kebijakan internal rumah sakit maupun strategi peningkatan kapasitas SDM dan infrastruktur logistik. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk memperluas cakupan data ke lebih banyak wilayah di Indonesia, serta menggali secara lebih mendalam keterkaitan antara manajemen logistik makanan dengan tingkat kepuasan dan pemulihan pasien. Dengan demikian, upaya perbaikan dapat dilakukan secara menyeluruh dan berbasis bukti nyata di lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

Aisya Putri Salsabila, & Aisyah Qonita Aziz. (2024). Hubungan Manajemen Menu Makanan Bergizi Dengan Penghematan Budget Logistik Pondok Pesantren An Nawawi Al Bantani. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, *2*(2), 92–99. https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.264

Arisa, A. (2024). *Penerapan Hygiene Sanitasi pada Makanan di Pelayanan Gizi Rumah Sakit : Literatur Review*. *3*(1), 69–80.

Daliyanti, Y. K., Suhita, B. M., & Peristiowati, Y. (2024). Analisis Sistem Manajemen Logistik Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Toto Kabila. *Jurnal Ilmiah*, *4*(1), 29–35.

Gizi, I., Sakit, R., Sadiah, S., & Novidahlia, N. (n.d.). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan untuk Pasien Rawat Inap di*. *X*, 2495–2503.

Hariani, Muchlis, N., & Kurnaesih, E. (2021). Studi Kualitas Pelayanan Gizi Pasien Dengan Pendekatan Input, Proses, Output Di Instalasi Gizi di RSUD Salewangang Maros. *Journal of Muslim Community Health (JMCH)*, *2*(3), 1–14.

Khasanah, A. N., Gizi, D. I., Kedokteran, F., Diponegoro, U., & Java, C. (2024). *Analisis Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kardinah Tegal*. *3*(September).

Lette, A. R. (2020). JUMLAH DAN KEBUTUHAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN DI FASILITAS KESEHATAN KOTA KUPANG. *Publikasi Kesehatan Masyarakat Indonesia*, *7*(2), 9–14.

Nanda, E. (2023). Analisis Sistem Penyelenggaraaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (Rsud) Kota Tangerang. *Jurnal Mitra Kesehatan*, *5*(2), 86–99. https://doi.org/10.47522/jmk.v5i2.178

Nurmadinisia, R., & Arifis, C. V. (2024). *Sisa Makanan : Perspektif Manajemen Instalasi Gizi RSUD*

Khidmat Sehat Afiyat Kota Depok Food Waste in Inpatients : Management Perspective in the Nutrition Installation of Khidmat Sehat Afiyat Public District Hospital Depok City. *6*(2), 77–91.

Pemerintah R.I. (2013). *Permenkes Praktek Tenaga Gizi.pdf* (p. Pemerintah R.I. (2013). Permenkes Praktek Tenaga G).

Safitri, T. A., Noviani, E., & Fathah, R. N. (2020). Analisis Anggaran Belanja Makanan dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Analisis Anggaran Belanja*, *5*(1), 50–58.

Sartika, R., Suryani, L., & Deviliawati, A. (2022). Analisis Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Saelmakers PERDANA*, *5*(2), 321–330. https://doi.org/10.32524/jksp.v5i2.681

Soelistyo, O., Meita, P., & Apsari, K. (2022). Analisis Karakteristik Manajemen Logistik Makanan Harian Pasien Rsup Prof. I Gusti Ngoerah Gde Ngoerah: Studi Kasus. *Jurnal Keperawatan STIKES Kendal*, *14*(4), 153–164. https://journal2.stikeskendal.ac.id/index.php/keperawatan/article/view/489/507

Sriantara, K. E., & Asgustana, P. (2023). Manajemen Instalasi Gizi dalam Rangka Pemenuhan Gizi Pasien di RSUD Kab Bulelang. *Jurnal Majalah FISIP*, *15*(1), 31–49.

Tampubolon, L., Hartono, B., & Mulya, A. (2025). *ANALISIS MANAJEMEN PERENCANAAN LOGISTIK NON MEDIS DI RS PEKANBARU MEDICAL CENTER TAHUN 2024*. *6*, 1159–1167.

Yulia, L. A., Harahap, J., & Satria, B. (2021). Evaluation Of Food Service Management Installed Patients In Nutritional Installation Rsud Dr.R.M Djoelham Binjai. *Journal of Healthcare Technology and Medicine Vol.*, *7*(2), 1395–1408.

Yusiana, M. A. (2024). Literature Review : Logistics Management Analysis in. *Jurnal Administrasi RS Indonesia Vol 3. (1) April 2024*, *3*.