

# ANALISIS KEBUTUHAN JUMLAH TENAGA PEMASAK DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD) PURWOREJO TAHUN 2000

RADEN SUPRIYADI -- E2A399121  
(2001 - Skripsi)

Tenaga pemasak merupakan salah satu unsur yang penting dalam pelayanan gizi Rumah Sakit, yaitu berperan dalam mengolah dan menyajikan makanan yang bermutu kepada pasien dan karyawan. Tersedianya tenaga pemasak dalam jumlah yang ideal merupakan salah satu aspek penting untuk keberhasilan penyelenggaraan makanan Rumah Sakit. Tujuan penelitian yaitu secara umum untuk mendapatkan gambaran kebutuhan jumlah ideal tenaga pemasak di instansi gizi RSUD Purworejo, dan secara khusus untuk mengetahui beban kerja, waktu produktif, jumlah ideal tenaga pemasak, saerta mengetahui permasalahan Pengendalian pengawasan dan penilaian dalam pengolahan makanan di Intansi Gizi RSUD Purworejo.

Jenis penelitian adalah obsrvasional. Metode penelitian ui deskriptif dengan pendekatan cross sectional, cara pengumpulan dat dengan metode work sampling. Populasi penelitian yaitu tenaga pemasak yang bertugas melaksanagn pekerjaan pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Purworejo. Sample penelitian yaitu waktu kerja yang digunakan oleh tenaga pemasak di Instalasi Gizi RSUD Purworejo yang menyelesaikan pekerjaan pengolahan makanan selama tuhuu hari kerja. Pengambilan sampel dengan cara stratified sampling.

Hasil penelitian yaitu beban kerja sebanyak 5,70 jam (71,35%) waktu produktif sebanyak 5,82 jam (72,75%). Angka tersebut masih dalam batas wajar menurut standar produktivitas yaitu 75-80%. Kebutuhan jumlah tenaga pemasak menurut formula Lokakarya keperawatan senyak 33 orang, menurut formula Gillies 26 orang, menurut formula nina 32 orang, sehingga rata-rata kebutuhan jumlah ideal tenaga pemasak 30 orang. Lama waktu kerja pada shif kerja malam sebanyak 10 jam, shift kerja pagi dan sore masing-masing 7 jam. Tenaga pemasak yang berpendidikan sesuai dengan kebutuhan pengolahan makan yaitu SMK boga sebanyak 4 orang, belum dilakukan pendidikan dan latihan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan tenaga pemasak, bahan makanan dan bumbu yang akan dimasak sering tidak tersedia sesuai menu yang ada, jumlah dan jenis alat-alat masak kurang mencukup, nyala kompor gas tidak optimal sehingga waktu pemasakan lebih lama, pengawasn dan penilaina pengolahan makanan secara rutin hanya dilakukan pada shif kerja pagi Karena kurangnya tenaga pengawas.

Beban kerja dan waktu produktif tenaga pemasak masih dalam batas wajar, tetapi perlup engaturan waktu kerja yang sama pada ketiga shif kerja. Kebutuhan jumlah ideal tenaga pemasak sebanyak 30 orang. Penambahan tenaga sifatnya tidak mendesak , tetapi perlu penambahan tenaga pemasak

berpendidikan SMKK Boga yaitu dengan mengganti tenaga kontrak berpendidikan SLTA yang ada. Penyusunan menu 10 hari perlu ditinjau 3 bulan sekali. Alat-alat memasak perlu dicukupi dalam hal jumlah dan jenis kegunaannya. Pemeliharaan dan kebersihan kompor gas perlu ditingkatkan supaya nyala api lebih baik. Perlu penambahan tenaga pengawas untuk pengawasan pengolahan makanan pada shif kerja sore dan malam.

**Kata Kunci:** TENAGA PEMASAK, ANALISIS KEBUTUHAN JUMLAH TENAGA