

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Memasuki era globalisasi yang ditandai dengan persaingan dalam berbagai aspek diperlukan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas tinggi agar mampu bersaing dengan Negara lain. Kesehatan dan Gizi merupakan faktor penting karena secara langsung berpengaruh terhadap kualitas SDM di suatu Negara, yang di gambarkan melalui pertumbuhan ekonomi, usia harapan hidup, dan tingkat pendidikan. Tenaga SDM yang berkualitas tinggi hanya dapat dicapai oleh tingkat kesehatan dan status gizi masyarakat melalui upaya perbaikan gizi di dalam keluarga dan pelayanan gizi pada individu yang karena kondisi kesehatannya harus di rawat disuatu sarana pelayanan kesehatan misalnya Rumah Sakit (Kemenkes RI, 2013).

Rumah Sakit merupakan sarana pelayanan kesehatan, tempat berkumpulnya baik orang sakit maupun orang sehat, Rumah Sakit juga dapat menjadi tempat penularan penyakit serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan (Wulandari, 2018).

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 tentang rumah sakit yang menyatakan bahwa “ Rumah Sakit sebagai salah satu institusi pelayanan kesehatan bagi masyarakat dengan karakteristik tersendiri yang dipengaruhi oleh perkembangan ilmu pengetahuan kesehatan, kemajuan teknologi dan kehidupan social ekonomi masyarakat yang harus tetap mampu meningkatkan pelayanan yang lebih bermutu yang terjangkau oleh masyarakat agar terwujud derajat kesehatan yang setinggi-tingginya”.

Pelayanan gizi yang bermutu di Rumah Sakit akan membantu mempercepat proses penyembuhan pasien, yang berarti pula memperpendek lama hari rawat sehingga dapat menghemat biaya pengobatan. Pelayanan Gizi di Rumah Sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses

perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi. Pengorganisasian pelayanan gizi Rumah Sakit mengacu pada SK Menkes Nomor 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PER/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit dilingkungan departemen kesehatan. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit, meliputi Asuhan Gizi Rawat Jalan, Asuhan Gizi Rawat Inap, Penyelenggaraan Makanan, Penelitian dan Pengembangan. (Kemenkes RI, 2013)

Pada Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Salah satu pelayanan terpenting ialah mengenai penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, material dan berbagai sumber lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta citarasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekankan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan. Selanjutnya, sistem penyelenggaraan makanan institusi merupakan program terpadu dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan dan minuman, penggunaan sarana serta metode yang diperlukan untuk mencapai tujuan tersebut (Rotua, 2015).

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. dengan tujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Pada penyelenggaraan makanan diperlukan proses pendistribusian makanan, agar terlihat apakah pendistribusian makanan di rumah sakit berjalan dengan optimal atau tidak. Pendistribusian makanan merupakan serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan

konsumen yang dilayani (Depkes RI, 2003). Ada beberapa prasyarat distribusi makanan yang harus dipenuhi yaitu tersedianya peraturan pemberian makanan Rumah Sakit, tersedianya standar porsi yang ditetapkan Rumah Sakit, adanya peraturan pengambilan makan, adanya daftar permintaan makanan konsumen atau pasien, tersedianya peralatan alat distribusi makanan dan peralatan makan, dan adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan (Kemenkes, 2013).

Rumah Sakit memerlukan evaluasi yang baik terhadap pendistribusian makanan. Evaluasi adalah kegiatan untuk menilai hasil suatu program atau kegiatan. Banyak batasan tentang evaluasi, secara umum dapat dikatakan bahwa evaluasi suatu proses untuk menilai atau menetapkan sejauh mana tujuan yang telah ditetapkan tercapai (Notoatmodjo, 2011).

Menurut Sari, 2018 Proses pendistribusian makanan adalah kegiatan yang mencakup pembagian makanan kepada pasien sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan pasien yang dilayani. Untuk mengetahui sejauh mana kegiatan distribusi makanan di Rumah Sakit dengan standar yang sudah ditetapkan, perlu dilakukan evaluasi terhadap proses distribusi makanan. Berdasarkan Penelitian tersebut Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tingkat III Dr. Reksodiwiryo Padang Tahun 2018. Belum sepenuhnya melaksanakan pendistribusian sesuai dengan peraturan yang berlaku karna diketahui bahwa waktu distribusi makanan 28,6% tidak sesuai standar waktu pendistribusian makanan di Rumah Sakit, dan untuk standar porsi diketahui bahwa hanya 22,9 % yang disajikan tidak standar porsi makanan di Rumah Sakit. Hal ini dapat menyebabkan pengaruh terhadap nilai gizi yang didapatkan oleh pasien kurang.

Berdasarkan penelitian Fatimah mengenai penerapan system distribusi makanan biasa di bangsal Penyakit Dalam RSUP Dr. M Djamil Padang Tahun 2016 diketahui untuk alat pemorsi nasi tidak sesuai karena menggunakan piring plastic. System yang digunakan di bangsal penyakit dalam RSUP Dr. M Djamil padang adalah system sentralisasi. Untuk pemakaian standar porsi masih ditemukan porsi yang tidak sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan.

Berdasarkan penelitian hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsian dengan ketepatan pemorsi makanan pokok berdasarkan standar porsi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul yang menyatakan bahwa sebanyak

100% tenaga tidak sesuai menggunakan alat yang dipakai dalam melakukan pemorsian makanan pokok selain itu terdapat standar porsi makanan yang tidak tepat. Ketidaktepatan standar porsi merupakan salah satu sumber kelemahan yang berasal dari pengelolaan yang tidak dilakukan secara professional. Perencanaan yang kurang baik, tenaga yang kurang professional, pengawasan yang lemah, dan rendahnya dedikasi petugas menyebabkan kurang baik standar porsi yang ada. (Wadyomukti, 2017).

Berdasarkan Penelitian Evaluasi Sistem Penyelenggaraan makanan lunak dan analisis sisa makanan Lunak Dibeberapa Rumah Sakit Di DKI Jakarta diketahui standar porsi yang diberikan tidak tepat atau tidak sesuai standar porsi makanan di Rumah Sakit (Anwar, 2011) penelitian ini dilakukan, peneliti telah terlebih dahulu mencari tahu dengan membaca berbagai macam literature yang ada. Dari hasil tersebut, terlihat banyak pasien yang tidak menghabiskan makanannya. Perilaku ini bisa disebabkan oleh rasa makanan yang tidak enak, bisa disebabkan oleh mutu bahan makanan yang kurang bagus, peralatan yang kurang bagus dan layak untuk digunakan, kebersihan yang kurang bagus, manajemen makan yang kurang bagus, dan ketidaksesuaian makanan yang dimakan oleh pasien. Penyelenggaraan Makanan lunak masih perlu perbaikan pada menu, alat saji, dan standar resep.

RSUD Menggala merupakan Rumah Sakit Tipe B yang terletak di Menggala Provinsi Lampung. Penelitian di RSUD Menggala mengenai Gambaran Proses Evaluasi Distribusi Makanan belum ada yang membahas ataupun meneliti di Rumah Sakit tersebut. Sehingga Penelitian ini perlu dilakukan untuk melihat distribusi makanan di Rumah Sakit apakah sudah sesuai atau tidak. Dan jika tidak sesuai maka diperlukan suatu evaluasi untuk menindaklanjuti masalah distribusi makanan yang ada di Rumah Sakit tersebut dengan pedoman pelayanan gizi Rumah Sakit. Maka dari uraian diatas, peneliti akan melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Proses Evaluasi Distribusi Makanan Di RSUD Menggala Tahun 2021”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang didapat peneliti ingin mengetahui Bagaimana Gambaran Proses Evaluasi Distribusi Makanan Di RSUD Menggala Pada Tahun 2021?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan Umum pada penelitian ini adalah diketahuinya “Gambaran Proses Evaluasi Distribusi Makanan di RSUD Menggala Tahun 2021”

2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Diketahui Cara Pendistribusian Makanan di RSUD Menggala tahun 2021
- b. Diketahui Tenaga Penjamah Distribusi Makanan RSUD Menggala tahun 2021
- c. Diketahui Peralatan Distribusi Makanan yang digunakan di RSUD Menggala tahun 2021
- d. Diketahui Ketepatan Waktu Distribusi Makanan di RSUD Menggala tahun 2021
- e. Diketahui Ketepatan Standar Porsi Makanan di RSUD Menggala tahun 2021
- f. Diketahui Gambaran Evaluasi Pendistribusian di RSUD Menggala tahun 2021

D. Manfaat Penelitian

Dengan diketahuinya faktor-faktor yang berhubungan dengan Proses Evaluasi Distribusi makanan di Rumah Sakit, maka diharapkan dapat bermanfaat :

1. Bagi peneliti

Dapat menambah wawasan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dan menerapkan ilmu yang diperoleh dalam perkuliahan dan merupakan salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Diploma (DIII) Gizi.

2. Bagi RSUD Menggala

Dapat menjadi informasi dan masukan untuk mengetahui kebijakan penyelenggaraan makanan bagi Rumah Sakit sehingga dapat memberi pertimbangan dan masukan agar lebih baik lagi

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini akan dilakukan untuk mengetahui bagaimana proses evaluasi distribusi makanan di RSUD Menggala. Subjek dalam penelitian ini adalah kepala instalasi gizi dan tenaga distribusi makanan RSUD Menggala. Penelitian ini dilakukan dengan observasi dan wawancara.