

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah sakit merupakan salah satu sub sistem dari sebuah sistem pelayanan kesehatan nasional secara menyeluruh. Selain itu rumah sakit juga merupakan sebuah industri jasa yang berfungsi untuk memenuhi salah satu kebutuhan primer manusia, baik sebagai individu, masyarakat atau bangsa secara keseluruhan guna meningkatkan derajat hidup yang utama yaitu kesehatan.

Dalam menyelenggarakan fungsinya maka Rumah Sakit menyelenggarakan kegiatan pelayanan medis, pelayanan dan asuhan keperawatan, pelayanan penunjang medis dan nonmedis, pelayanan kesehatan masyarakat dan rujukan, pendidikan, penelitian dan pengembangan, administrasi umum dan keuangan (Affandy, 2017).

Pelayanan Gizi di Rumah sakit (PGRS) yaitu bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna di rumah sakit dengan beberapa kegiatan, antara lain pelayanan gizi rawat inap yang merupakan serangkaian kegiatan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien melalui makanan sesuai penyakit yang dideritanya. Pelaksanaan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013.

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

Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan Rumah Sakit adalah bagaimana sistem pengadaan bahan makanan yang meliputi pemesanan bahan makanan dan pembelian bahan makanan. Pengadaan bahan makanan, merupakan usaha/proses dalam penyediaan bahan makanan saja, ataupun sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan (Mukrie, 1990).

Pengadaan bahan makanan itu sendiri berfungsi sebagai sistem, yang oleh kerja sistem ini akan menghasilkan bahan makanan yang berkualitas baik. Sistem dalam pengadaan bahan makanan ini diartikan sebagai program yang terpadu dan terintegrasi, dengan sub-sistemnya adalah pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan dan penerimaan bahan makanan.

Pemesanan bahan makanan dilakukan oleh pihak jasa boga melalui rekanan yang telah ditunjuk dan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan. Pemesanan dilakukan setiap hari untuk bahan makanan basah, sedangkan untuk bahan makan kering dilakukan setiap dua kali seminggu. Setelah pemesanan baru kemudian dilakukan pembelian bahan makanan, yakni setelah terjadi kesepakatan harga, pesanan bahan makanan diantar oleh rekanan ke dapur Jasaboga dan pembayaran dapat dilakukan pada saat itu juga atau sesuai dengan kesepakatan sebelumnya (Aritonang, 2012).

Dalam sistem pembelian bahan makanan di Institusi Rumah Sakit dan hotel perlu dilihat dari banyaknya konsumen pada institusi tersebut (Wibowo dkk, 2019). Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat, dan harga yang benar (Kemenkes, 2013).

Perencanaan dalam persediaan bahan makanan di Rumah Sakit tidak terlepas dari kebutuhan makanan yang dibutuhkan oleh pasien. Untuk menghasilkan makanan yang mengandung gizi dan memenuhi syarat kesehatan bagi pasien yang ada dirumah sakit, maka diperlukan perencanaan bahan makanan yang baik untuk menyediakan bahan makanan baru serta fresh yang sesuai dengan standar kesehatan di instalasi gizi rumah sakit.

Untuk mendukung pengadaan bahan makanan yang berkualitas, maka pengelolaan bahan harus dilakukan secara efisien dan efektif, agar semua bahan makanan yang dibutuhkan dapat diperoleh dalam jumlah yang cukup dan mutu yang memadai, sesuai dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.

Dalam Keberhasilan atau kegagalan penyelenggaraan makanan sering ditentukan oleh menu atau hidangan yang disajikan, sehingga perlu dibuat perencanaan menu sebelumnya. Menu yang terencana dengan baik berfungsi sebagai katalisator yang mendorong semua fungsi operasional yaitu pembelian,

produksi dan pelayanan serta merupakan kontrol manajemen yang mempengaruhi penerimaan dan pemanfaatan sumber daya (Kemenkes, 2013). Perencanaan menu bertujuan sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi, dan kombinasi hidangan. Dalam perencanaan menu terdapat beberapa langkah-langkah yang harus dilaksanakan yaitu bentuk tim kerja, menetapkan macam menu, menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, mengumpulkan macam hidangan, merancang format menu, melakukan penilaian menu dan merevisi menu, serta melakukan test awal menu (Kemenkes, 2013).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Alim (2015) menunjukkan bahwa pengadaan bahan makanan di RS Pelamonia Makassar Kota Makassar yang tidak tepat waktu karena sering terjadinya keterlambatan dalam membawa bahan makanan ke Instalasi Gizi sehingga ditemukan sebanyak 83,3% bahan makanan mengalami keterlambatan diolah karena rekanan tidak tepat waktu dalam membawa makanan ke Instalasi Gizi.

Selain itu hasil dari penelitian Putri (2018) disimpulkan bahwa rata-rata Kegiatan pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. H Kumpulan Pane Tebing Tinggi belum sesuai dengan Pedoman Gizi Rumah Sakit sebab Pengadaan Bahan makanan kering dan bahan makanan basah diantar perhari oleh leveransi, maka hal ini akan berdampak kekosongan stok bahan makanan.

Penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Arifin Achmad Provinsi Riau perencanaan menu sudah sesuai dengan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS), hanya saja tidak semua perencanaan diterima oleh bidang yang bersangkutan. Serta perencanaan bahan makanan juga belum sesuai dengan perencanaan awal karena bahan makanan yang sudah direncanakan tidak sesuai dengan jenis penyakit pasien (Falmita dkk, 2019).

Berdasarkan penelitian Marlina tahun 2018 di RSUD Dr. Rasidin Padang, didapatkan skor evaluasi penyelenggaraan terhadap proses penerimaan bahan makanan adalah 69,5 % yang dikategorikan kurang baik. Hal ini disebabkan karena pada ruang penerimaan tidak dilengkapi dengan tempat sampah. Tempat sampah yang digunakan adalah tempat sampah yang ada diruang persiapan,

dimana tempat sampah ini hanya satu untuk ruang pengolahan, persiapan, dan penerimaan. Selain itu tempat sampah tersebut juga dalam keadaan terbuka.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari bagian Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus, bahwa RSUD Batin Mangunang belum pernah dilakukan penelitian tentang gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di RSUD Batin Mangunang tersebut, untuk mengetahui proses perencanaan menu dan pengadaan bahan Makanan yang di selenggarakan oleh RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus telah sesuai atau tidak dengan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), maka penulis berminat untuk mengadakan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui lebih dalam mengenai permasalahan yang ada dalam perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dalam latar belakang di atas, maka dirumuskan masalah sebagai berikut : Bagaimana Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di Rumah RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui kegiatan perencanaan menu di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus apakah telah sesuai dengan PGRS.
- b. Mengetahui kegiatan pemesanan bahan makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus apakah telah sesuai dengan PGRS.
- c. Mengetahui kegiatan pembelian bahan makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus apakah telah sesuai dengan PGRS.
- d. Mengetahui kegiatan penerimaan bahan makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus apakah telah sesuai dengan PGRS.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Rumah Sakit**

Sebagai bahan masukan bagi pihak rumah sakit untuk pengambilan kebijaksanaan dalam hal perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di rumah sakit.

##### **2. Bagi Institusi Pendidikan**

Untuk memberikan informasi tentang gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di rumah sakit.

##### **3. Bagi Peneliti**

Untuk menambah pengetahuan tentang gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di rumah sakit.

#### **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian bersifat deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021, dengan mengambil variabel perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus. Lokasi dan waktu penelitian dilakukan pada bulan Maret di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus pada tahun 2021.