

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam kehidupan sehari-hari kita membutuhkan makanan untuk melangsungkan hidup. Tidak hanya untuk melangsungkan hidup, asupan makan dan minum berperan penting dalam memberikan energi dan nutrisi yang dibutuhkan selama proses penyembuhan. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan dikonsumsi habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat orang sakit (Depkes RI, 2013).

Menurut Esternia 2020, makanan merupakan kebutuhan utama bagi manusia dan menjadi sumber energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Dalam melakukan aktivitas tentunya manusia memerlukan energi dimana energi tersebut berasal dari makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi hendaknya mengandung zat gizi yang diperlukan oleh tubuh serta terjamin kebersihannya.

Penyelenggaraan bahan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, serta pendistribusian makanan. Tujuan dari penyelenggaraan bahan makanan dapat tercapai apabila memiliki manajemen yang baik sehingga pada akhirnya konsumen dapat memperoleh status gizi yang optimal terkhusus untuk pasien rawat inap (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit telah diatur pada pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan. PGRS digunakan sebagai acuan untuk pelayanan bermutu yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek jangka waktu rawat pasien dan menghemat biaya perawatan. PGRS telah disesuaikan dengan perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) dan peraturan perundang-undangan (Kemenkes, 2013).

Penelitian yang dilakukan oleh Jufri, dkk (2012) di Rumah Sakit Umum Lanto Dg Pasewang Kabupaten Jeneponto disimpulkan bahwa penyelenggaraan makanan belum sesuai dengan PGRS. Dimana hasil dari penelitiannya yaitu tidak dilakukannya kegiatan perencanaan anggaran, pengadaan bahan makanan yang tidak sesuai dengan menu, penerimaan bahan makanan yang tidak sistematis, penyimpanan bahan makanan yang tidak baik karena sarana dan prasarana yang kurang memadai serta adanya pasien tidak mendapat makanan karena tidak terlapor pada bagian gizi.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Carolina (2017) di RSUD Kabanjahe, Kabupaten Karo disimpulkan bahwa penyimpanan bahan makanan belum dilakukan sesuai dengan pedoman PGRS, dimana suhu penyimpanan bahan makanan basah berdasarkan jenisnya belum disesuaikan oleh pihak instalansi gizi dan gudang penyimpanan belum memenuhi syarat keamanan, mutu dan gizi pangan. Perlakuan petugas selama proses persiapan dan pemasakan terkait mempertahankan kualitas gizi, mutu dan sanitasi makanan belum baik karena ketersediaan APD di instalasi tidak lengkap.

Pada penelitian yang dilakukan Esternia (2020) di RSUD Salak, dapat disimpulkan bahwa kegiatan perencanaan kebutuhan makan, perencanaan anggaran belanja sudah dilakukan sesuai pedoman PGRS. Pengadaan bahan makanan RSUD Salak dilakukan 2 kali seminggu sehingga beresiko kekurangan jika pasien rawat inap meningkat. Kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan sudah dilakukan sesuai pedoman PGRS, akan tetapi untuk pendistribusian makanan sering mengalami keterlambatan dikarenakan petugas pendistribusian makanan masih kurang.

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti di RSUD Tulang Bawang Barat dapat diketahui bahwa Rumah Sakit Daerah Tulang Bawang Barat merupakan rumah sakit kelas D (Informasi SDM Kesehatan). Penulis mengambil studi kasus di rumah sakit tersebut dikarenakan rumah sakit umum daerah ini sudah beroperasi sejak 2016. Apakah dalam beberapa tahun ini RSUD sudah dapat menjalankan

penyelenggaraan makanan sesuai dengan PGRS, dikarenakan untuk menjamin ketersediaan makanan yang berkualitas harus disesuaikan dengan kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh pasien untuk mencapai status gizi yang optimal. Keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit di pengaruhi oleh penerapan prinsip manajemen yang baik.

Manajemen penyelenggaraan makanan Rumah Sakit, termasuk manajemen pengawasan mutu pangan. Berdasarkan hal tersebut, Peneliti memilih lokasi tersebut atas dasar observasi awal hingga akhir di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tulang Bawang Barat. Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi di RSUD Tulang Bawang Barat Kabupaten Tulang Bawang Barat”.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka perumusan masalah untuk penelitian ini adalah “Bagaimana Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat, Kabupaten Tulang Bawang Barat Pada Tahun 2022”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Diketahui kegiatan perencanaan menu di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat.
- b. Diketahui kegiatan anggaran bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat.

- c. Diketahui kegiatan pengadaan bahan makanan yang meliputi pemesanan dan pembelian bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat.
- d. Diketahui kegiatan penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat.
- e. Diketahui kegiatan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat.
- f. Diketahui kegiatan pengolahan bahan makanan yang meliputi persiapan dan pemasakan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat.
- g. Diketahui pendistribusian makanan di RSUD Tulang Bawang Barat.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan manfaat, yaitu :

- 1. Manfaat Teori
 - a. Memberikan informasi tentang manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat
 - b. Hasil dari penelitian ini di harapkan bisa menjadi masukan bagi Instalasi Gizi tentang manajemen penyelenggaraan makanan di RSUD Tulang Bawang Barat
- 2. Manfaat Aplikatif

Memberikan informasi sebagai sarana masukan dalam melakukan manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Bawang Barat

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian mengenai manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi rumah sakit yang dimulai dari perencanaan menu, anggaran belanja, kegiatan pengadaan bahan makanan, kegiatan penerimaan bahan makanan, kegiatan penyimpanan bahan makanan, kegiatan pengolahan bahan makanan, dan pendistribusian

makanan di rumah sakit tersebut, sehingga penulis mengambil judul "Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Di RSUD Tulang Bawang Barat Pada Tahun 2022". Penelitian dilakukan pada bulan Mei 2022 di Rumah Sakit Umum Daerah Tulang Bawang Barat.