

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Dalam memberikan pelayanan, rumah sakit harus memperhatikan mutu dan keselamatan pasien (Permenkes, 2020). 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 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 di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, memasak makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan dan penilaian (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Kadang-kadang beberapa rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan dan pengunjungnya. Pelayanan ini seharusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit (pasien), mengingat makanan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda (Bakri dkk, 2018).

Berdasarkan tahap-tahapan penyelenggaraan makanan, terdapat bagian penting bagi keberlanjutan proses penyelenggaraan makanan yaitu proses kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan (Kemenkes RI, 2013).

Pembelian barang makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen/pasien sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku. 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 (Depkes RI, 2013).

Berdasarkan penelitian Frilia (2017) di RSUP Prof. Dr. R. D. Kandau Manado, tentang analisis perencanaan persediaan bahan makanan pasien di intalasi gizi, didapatkan hasil bahwa dalam pembelian bahan makanan ada yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang sudah ditetapkan dan bahan makanan yang dipesan banyak yang mengalami kekurangan sehingga bahan makanan banyak yang tidak cukup.

Penerimaan bahan makanan merupakan sebuah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat, dan melaporkan bahan makanan yang sudah ditetapkan dalam surat kontrak (surat perjanjian jual beli) baik dari segi macam, umlah, kualitas bahan makanan serta waktu penerimaannya (Permenkes, 2013). Tujuan dari penerimaan bahan makanan yaitu tersedianya bahan makanan untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan, aman untuk digunakan, bahan tahan lama, dan siap dipakai sesuai dengan permintaan (Bakri dkk, 2018).

Pada proses penerimaan bahan makanan di rumah sakit, terdapat kegiatan pengecekan kualitas bahan makanan yang dilakukan oleh petugas penerimaan bahan makanan. Pengecekan kualitas bahan makanan tersebut dilihat berdasarkan spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan seperti nama bahan makanan, jenis bahan makanan, warna bahan makanan, bentuk bahan makanan, kualitas bahan makanan, jumlah produk, ukuran, dan identitas pabrik. Hal ini dikarenakan adanya syarat dalam penerimaan bahan makanan yaitu tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan

diterima, dan tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan (Kemenkes, 2013).

Kesesuaian antara kualitas bahan makanan yang diterima dengan spesifikasi bahan makanan harus benar benar diperhatikan, hal itu dikarenakan dalam sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit sangat dibutuhkan bahan makanan yang berkualitas sehingga dapat menghasilkan makanan yang berkualitas pula untuk pasien. Jika kualitas bahan makanan tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan, maka dapat dikatakan bahwa penerimaan bahan makanan tersebut tidak sesuai dengan pedoman pelayanan gizi rumah sakit (Depkes RI, 2013).

Cara penerimaan dengan meneliti surat pengantar dari rekanan, mengecek bahan makanan yang diterima, seperti macam, jumlah, memeriksa kualitas bahan disesuaikan dengan bahan makanan yang telah disepakati, menandatangani surat pengantar rekanan, kemudian petugas penerima bahan makanan yang diterima akan menyampaikan digudang dan ruang penyimpanan bahan makanan (Wibowo dkk, 2014).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Hasanah (2022) mengenai gambaran sistem penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Mitra Husada Pringsewu tahun 2022 didapatkan hasil bahwa penerimaan bahan RSUD Mitra Husada Pringsewu pelaksanaannya telah sesuai dengan kemenkes RI 2013, tetapi masih terjadi kesalahan seperti penerimaan bahan makanan basah yang tidak sesuai dengan kualitas spesifikasi bahan makanan yang ada di instalasi gizi tersebut hal itu disebabkan oleh kondisi pasar, musiman, dan pihak rekanan.

Penyimpanan bahan makanan adalah tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas dan kuantitas di gudang penyimpanan bahan pangan kering dan basah disertai pencatatan dan pelaporannya. Penyimpanan bahan makanan di rumah sakit dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, agar bahan makanan tetap baik dari penerimaan bahan makanan hingga berada di tangan pasien. Terdapat beberapa syarat dalam penyimpanan bahan makanan di rumah sakit agar mutu terjamin yaitu adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan dan tersedianya kartu

stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Kemenkes 2013).

Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah, dan tepat nilai. Tepat tempat dalam Penyimpanan bahan makanan dibedakan menjadi dua gudang operasionalnya, yaitu gudang bahan makanan segar dan gudang bahan makanan kering. Penyimpanan yang baik dan benar dari makanan yaitu setelah bahan makanan diterima dan diperiksa merupakan faktor penting dalam pencegahan dan pengendalian kerusakan kualitas dari bahan makanan tersebut (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Martini (2015) di RSUD Dr. A. Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan kering presentase 75% dengan nilai cukup dan penyimpanan bahan makanan segar presentase 77,8% dengan nilai cukup. Terdapat beberapa kekurangan pada penyimpanan bahan makanan antara lain yaitu tidak digunakannya kartu stok bahan makanan.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Izza (2021) tentang gambaran penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari, didapatkan hasil yaitu kegiatan penyimpanan bahan makanan basah untuk suhu penyimpanan beberapa sayur dan buah yang disimpan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari serta fasilitas penyimpanan bahan makanan basah belum sesuai dengan standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS).

Penelitian yang dilakukan oleh Anggraini (2022) tentang gambaran manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Tulang Bawang Barat menyatakan bahwa kegiatan penerimaan makanan di instalasi gizi sudah terlaksana, penerimaan makanan dilakukan pukul 07.00-08.00. Bahan makanan yang sudah dicek dan sesuai spesifikasi maka langsung disimpan di gudang penyimpanan bahan makan. Namun pada saat pengecekan belum ada penimbang pada bahan makanan yang datang dikarenakan instalasi gizi belum mempunyai timbangan. Sedangkan, pada kegiatan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang bawang Barat menggunakan sistem FIFO, bahan makanan basah dan kering di simpan di gudang makanan terpisah walaupun gudang formula masih menjadi satu dengan gudang penyimpanan bahan makanan kering,

dan gudang gudang penyimpanan bahan makanan belum mempunyai alat pengukur suhu.

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti tertarik ingin mengetahui sistem pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Batin Mangunang, Tanggamus. Dipilihnya Rumah Sakit Batin Mangunang, Tanggamus sebagai tempat penelitian karena berdasarkan informasi yang diperoleh dari bagian Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang belum pernah dilakukan penelitian tentang pembelian dan penerimaan bahan makanan serta melakukan evaluasi pada proses penyimpanan bahan makanan di RSUD Batin Mangunang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah untuk penelitian ini adalah mengetahui bagaimana “Gambaran Pembelian, Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang, Tanggamus tahun 2022”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kesesuaian spesifikasi bahan makanan pada proses pembelian dan penerimaan bahan makanan, serta mengetahui proses penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang, Tanggamus.

2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dari penelitian adalah sebagai berikut :

- a. Diketahui kegiatan pembelian bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang, Tanggamus Tahun 2023.
- b. Diketahui gambaran ruang penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang, Tanggamus Tahun 2023.
- c. Diketahui cara penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang, Tanggamus Tahun 2023.
- d. Diketahui syarat penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang, Tanggamus Tahun 2023.

- e. Diketahui gambaran kegiatan penyimpanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang, Tanggamus Tahun 2023.
- f. Diketahui gambaran ruang penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang, Tanggamus Tahun 2023.

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi pembaca khususnya mahasiswa sebagai bahan bacaan mengenai gambaran pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Batin Mangunang, Tanggamus.

2. Manfaat Aplikatif

Memberikan informasi mengenai pembelian, penerimaan dan penyimpanana bahan makanan sehingga dapat menjadi bahan masukan untuk peningkatan mutu pelayanan di bidang gizi rumah sakit khususnya dalam hal penyelenggaraan makanan rumah sakit. .

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian Ini merupakan jenis penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang, Tanggamus tahun 2023. Dengan data yang diambil adalah data primer dengan cara pengisian kuisisioner, pengamatan dan wawancara kepada tenaga pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dan pengisian ceklist oleh peneliti. Kegiatan penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023.