

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu fasilitas dari sistem pelayanan kesehatan bagi masyarakat secara menyeluruh. Selain itu rumah sakit juga merupakan sebuah industri jasa yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan kesehatan baik individu, ataupun masyarakat secara keseluruhan guna meningkatkan derajat hidup yang utama yaitu kesehatan (Kemenkes RI, 2019).

Dalam menyelenggarakan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) yaitu bagian yang meliputi dari pelayanan kesehatan lengkap dan menyeluruh di rumah sakit dengan serangkaian kegiatan, antara lain pelayanan gizi rawat inap yang merupakan kegiatan untuk mencakup kebutuhan gizi pasien melalui makanan sesuai dengan penyakit yang dideritanya. Pelaksanaan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013 (Kemenkes RI, 2013).

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. Tujuan dari menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien yang rawat inap, sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan (Kemenkes RI, 2013).

Salah satu hal yang penting dalam penyelenggaraan makanan istitusi yaitu kegiatan perencanaan menu. Di dalamnya terdapat langkah pembentukan tim kerja guna menetapkan macam menu, hingga menetapkan pola menu juga menetapkan besar porsi. Selanjutnya dalam mengumpulkan macam hidangan, merancang format menu, melakukan penelitian menu dan merevisi menu, dan pada akhirnya melakukan tes awal menu (Kemenkes RI, 2013).

Selain itu dalam penyelenggaraan makanan terdapat pengadaan makanan yang meliputi pemesanan bahan makanan yang merupakan suatu kegiatan penyusunan permintaan/order bahan makanan berdasarkan dengan rata-rata jumlah pasien yang ada berdasarkan pedoman menu. Tujuan dari kegiatan pemesanan bahan makanan adalah agar tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang terdapat di pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Pemesanan bahan makanan sendiri dapat dilakukan dalam kurun waktu tertentu seperti (harian, mingguan, atau bulanan) (Kemenkes RI, 2013).

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 RI, 2013).

Penerimaan bahan makanan harus dilakukan oleh seseorang yang mempunyai ketelitian dan pengawasan terhadap bahan makanan yang diterima. Bahan makanan yang diperiksa harus cocok dengan perincian standar pembelian yang telah ditetapkan oleh institusi. Ketelitian dalam penerimaan bahan makanan meliputi mengecek nota pembelian, mengecek barang baik jumlah, jenis, harga, dan kualitas dicocokkan dengan catatan dan market list. Selain itu harus membuka bahan makanan yang terbungkus untuk mengetahui kebenaran dari isi barang. Setelah bahan makanan yang diterima cocok, langsung dimasukkan ke gudang untuk disimpan (Bakri, dkk, 2018).

Perencanaan dalam persedian 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 (Rotua, 2013). 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 (Kemenkes RI, 2013).

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. 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 RI, 2013).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yolandari (2018) di RSU Sinar Husni Kabupaten Deli Serdang, bahwa penerimaan bahan makanan belum sesuai dengan ketentuan yang terdapat pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) karena tidak terdapatnya petugas penerima bahan makanan dan pihak ketiga hanya mengantarkan uang belanja ke pasar, sehingga bahan makanan dibeli secara langsung ke pasar setiap hari oleh tenaga gizi.

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 yang dilakukan oleh Yuliana (2014) yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat, di dapat sekor evaluasi penyelenggaraan terhadap proses penerimaan bahan makanan ditemukan sebanyak 58,90% sehingga dapat dikategorikan kurang baik. Hal ini disebabkan karena ada ketidak tepatan dalam penerimaan bahan makanan dari segi jumlah.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari bagian Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung, bahwa Rumah Sakit Bhayangkara belum pernah dilakukan penelitian tentang gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makan yang diselenggarakan oleh Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung telah sesuai atau tidak dengan Pedomanan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), maka penulis berminat untuk melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui lebih dalam mengenai permasalahan yang ada dalam perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang diatas, maka dirumuskan masalah sebagai berikut : Bagaimana Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui kegiatan perencanaan menu di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
- b. Diketahui kegiatan pemesanan bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
- c. Diketahui kegiatan pembelian bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.

- d. Diketahui kegiatan penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu menambah pengetahuan serta informasi kepada penjamah makanan dan mampu mengembangkan ilmu kesehatan dibidang gizi.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk mengetahui tentang gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung, penelitian ini mengambil variable yaitu perencanaan menu, pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, dan penerimaan bahan makanan cara pengumpulan data menggunakan kuesioner dan wawancara terbuka kepada kepala Instalasi Gizi dan ahli gizi untuk penerimaan bahan makanan dengan observasi dan wawancara tertutup untuk perencanaan menu, pemesanan bahan makanan, dan pembelian bahan makanan. Cara analisis data pada penelitian ini menggunakan deskriptif.