

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. (Kemenkes, 2013)

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 (Esternia, 2020)

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

Kegiatan dalam penyelenggaraan makan di rumah sakit meliputi: Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen/pasien, Anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan

makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani.(Kemenkes, 2013).

Penerimaan bahan makanan yaitu suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan, dan pelaporan tentang macam, jenis, jumlah kualitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pemesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam surat kontrak jual beli, Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering maupun segar dan baku, Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan makanan yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip higiene dan sanitasi atau cara produksi makanan yang baik, distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dalam jumlah porsi pasien yang dilayani .(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).

Pada penelitian yang dilakukan oleh Carolina (2017) di RSUD Kabanjahe, Kabupaten Karo disimpulkan bahwa penyimpanan bahan makanan belum dilakukan sesuai dengan pedoman PGRS, di mana 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 Alat Pelindung Diri (APD) di instalasi tidak lengkap.

Pada penelitian yang di lakukan Esternia (2020) di RSUD Salak, dapat disimpulkan bahwa kegiatan perencanaan kebutuhan makan dan perencanaan anggaran belanja sudah di lakukan sesuai pedoman PGRS, sedangkan kegiatan pengadaan bahan makanan kering dan basah di RSUD Salak di lakukan 2 kali

seminggu sehingga beresiko kekurangan jika pasien rawat inap meningkat. Kegiatan penerimaan, penyimpanan, serta pengolahan bahan makanan sudah dilakukan sesuai pedoman PGRS, akan tetapi untuk pendistribusian makanan sering mengalami keterlambatan dikarenakan petugas pendistribusian makanan masih kurang.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilakukan peneliti di RSIA Umami Athayya, dua tahun lalu hanya sebuah klinik kini mengalami peningkatan menjadi rumah sakit kelas D (Informasi Kesehatan) yang diresmikan pada tanggal 1 Januari 2024. RSIA Umami Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat terdapat 41 tempat tidur yang terdiri dari VVIP 1 tempat tidur, VIP 3 tempat tidur, kelas I 7 tempat tidur, kelas II 12 tempat tidur, kelas III 18 tempat tidur

Dalam beberapa tahun ini RSIA Umami Athaya penyelenggaraan pelayanan makanan tidak sesuai dengan pedoman PGRS, dikarenakan ada poin-poin yang belum terlaksana untuk menjamin ketersediaan makanan yang berkualitas harus sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh pasien untuk mencapai status Gizi yang optimal. Keberhasilan dalam penyelenggaraan Rumah sakit dipengaruhi 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 RSIA Umami Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat. Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSIA Umami Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka perumusan masalah untuk penelitian ini adalah “Bagaimana Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSIA Umami Athayya Tulang Bawang Barat, Kabupaten Tulang Bawang Barat Tahun 2025?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

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

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Diketahui kegiatan perencanaan menu di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.
- b. Diketahui kegiatan anggaran bahan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.
- c. Diketahui kegiatan pengadaan bahan makanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.
- d. Diketahui kegiatan pemesanan bahan makan di Instalasi gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.
- e. Diketahui kegiatan pembelian bahan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.
- f. Diketahui kegiatan penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.
- g. Diketahui kegiatan penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.
- h. Diketahui kegiatan pengolahan bahan makanan yang meliputi persiapan dan pemasakan bahan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.
- i. Diketahui pendistribusian makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.
- j. Diketahui pencatatan dan pelaporan bahan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya 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 RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat
- b. Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi masukan bagi Instalasi Gizi tentang manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.

2. Manfaat aplikatif

Memberikan informasi sebagai sarana masukan dalam melakukan manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Tulang Bawang Barat.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui manajemen sistem penyelenggaraan makanan di RSIA Ummi Athayya, Kabupaten Tulang Bawang Barat Tahun 2025 Data ini diambil dengan metode wawancara kepada kepala instalasi gizi menggunakan alat ukur kuisisioner, 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, serta pencatatan, dan pelaporan. Penelitian dilakukan pada bulan april di RSIA Ummi Athayya Kabupaten Tulang Bawang Barat.