

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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 (PGRS, 2013). Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu hal penting dalam meningkatkan status gizi pasien di rumah sakit karena merupakan bagian dari penyembuhan penyakit (Dianresti, 2015). Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Setyowati, 2008).

Manajemen penyelenggaraan makanan rumah sakit sangat diperlukan dalam dunia kesehatan agar dalam pelaksanaannya dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Manajemen penyelenggaraan makanan sendiri sebenarnya berfungsi sebagai sistem dengan tujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik (Mukrie dkk, 1990; Ratna, 2009). Manajemen sebagai aktivitas atau proses yang sistematis, runtut, terpadu untuk mencapai tujuan organisasi oleh, dengan dan melalui manusia. Aktivitas yang runtut dimulai dengan aktivitas perencanaan dan pengambilan keputusan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian (Setyawan & Supriyanto, 2019).

Monitoring dan evaluasi merupakan bagian yang penting dari proses manajemen, karena dengan evaluasi akan diperoleh umpan balik (*feed back*) terhadap program atau pelaksanaan kegiatan. Tidak semua program kebijakan publik mencapai hasil yang sesuai dengan apa yang sudah direncanakan untuk itu evaluasi perlu dilakukan (Wibowo, Siregar & Surate 2016). Tanpa adanya monitoring dan evaluasi, sulit untuk mengetahui sejauh mana tujuan yang

direncanakan itu telah mencapai tujuan atau belum (Notoatmojo 2011). Monitoring atau pengawasan merupakan suatu kegiatan dalam mengawasi dan mengendalikan mutu untuk menjamin hasil yang diharapkan sesuai dengan standar. Metode-metode yang sering digunakan dalam pengawasan dan pengendalian mutu adalah, menilai mutu akhir, evaluasi terhadap output, kontrol mutu, monitoring terhadap kegiatan sehari-hari (PGRS, 2013). Sedangkan, evaluasi dapat dilakukan dengan menggunakan sistem pengawasan melekat, melalui berbagai perangkat atau instrumen evaluasi, atau formulir penilaian secara berkala sesuai dengan kebutuhan rumah sakit (bulaanan/ triwulanan/ tahunan) (PGRS, 2013). Dalam PGRS (2013) menjelaskan beberapa persyaratan pengolahan bahan makanan yang perlu diperhatikan adalah Tersedianya menu, pedoman menu, dan siklus menu, tersedianya bahan makanan yang akan dimasak, tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan, tersedianya aturan daalam menilai hasil pemasakan, tersedianya prosedur tetap pemasakan, tersedianya peraturan penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP). Sedangkan persyaratan pendistribusian makanan pasien sendiri adalah tersedianya peraturan pemberian makanan di rumah sakit, tersedianya standar porsi yang ditetapkan rumah sakit., adanya peraturan pengambilan makanan, adanya daftar permintaan makanan konsumen/pasien, tersedianya peralatan untuk distribusi makanan dan peralatan makanan, dan adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan.

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi (PGRS, 2013). Menurut PMK no 78 th 2013 Cara pengolahan makanan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan makanan. Sedangkan cara pengolahan yang salah dapat menyebabkan kandungan gizi dalam makanan hilang secara berlebihan. Pengolahan makanan yang tidak diperhatikan dapat menyebabkan bahan makanan menjadi pembawa penyakit, misalnya kebersihan bahan makanan yang tidak terjaga dapat menyebabkan bahan makanan membawa racun. Proses pengolahan yang tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan,

sehingga menghilangkan fungsi bahan makanan, bukan menambah cita rasa tapi menghasilkan penampilan yang kurang bagus (Martini, 2015). Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani (PGRS, 2013).

Penelitian yang dilakukan Luthfiana (2017) menunjukkan bahwa pengolahan bahan makanan di RSUD Muhammadiyah Kota Metro belum sesuai dengan prasyarat pengolahan bahan makanan yaitu karena belum tersediannya aturan dalam menilai hasil makanan. Sedangkan penelitian Martini (2015) melakukan penelitian di RSUD Dr. A. Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung mendapatkan hasil beberapa tenaga pengolah makanan yang tidak menggunakan celemek atau baju khusus untuk mengolah makanan serta penggunaan penjepit makanan. Mereka melakukan pengolahan makanan dengan menggunakan baju dinas tanpa dilapisi celemek. Dianresti (2015) melakukan penelitian di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung, observasi awal mendapatkan hasil yaitu terdapatnya masalah pada pendistribusian makanan ke pasien, seperti makanan di distribusi oleh petugas kebersihan bukan petugas khusus yang mengantarkan makanan langsung hingga sampai ke pasien. Penelitian Herawati, Rafisa, dan Yani (2015) di dua RS menemukan hasil pendistribusian yang tidak sesuai, diketahui petugas pemorsi makanan sering memberikan porsi makanan tidak sesuai standar, makanan yang diberikan kepada pasien lebih banyak daripada kebutuhan pasien. Penelitian oleh Danamik (2017) di RSUD Dr. R. M. Djoelham Binjai menemukan hasil bahwa sarana dan prasarana di rumah sakit tergolong minim serta proses penyelenggaraan makanan tidak dilakukan seluruhnya.

RSUD Jend A. Yani merupakan Instansi Daerah dari Pemerintah Kota Metro yang dibentuk berdasarkan Perda Kota Metro Nomor 03 tahun 2003 adalah unsur pelaksana daerah yang berada di bawah dan bertanggung jawab langsung kepada Walikota Metro dan diperbaharui dengan Perda Kota Metro No. 7 Tahun 2008 bahwa RSUD Jend. A. Yani merupakan Lembaga Teknis Daerah namun pada tanggal 30 Desember 2010 dengan Peraturan Walikota

Metro NO : 343/KPTS/RSU/2010, RSUD Jend. A. Yani ditetapkan sebagai Instansi Pemerintah Kota Metro yang menerapkan PPK-BLUD.

Berdasarkan Keputusan Walikota Metro tentang Tugas Pokok, tugas pokok RSUD Jend, A. Yani adalah melaksanakan urusan rumah tangga Pemerintah Kota Metro dalam bidang pelayanan kesehatan masyarakat dan pelayanan kesehatan rujukan dan melaksanakan tugas-tugas pengobatan, pemeriksaan kesehatan, perawatan, bimbingan dan latihan, pemulihan kesehatan, rehabilitasi kesehatan dan semua pelayanan dibidang kesehatan. Salah satu kegiatan penunjang non-media RSUD Jend, A. Yani adalah Instalasi gizi. Di Instalasi Gizi tersebut memiliki beberapa program unggulan salah satunya adalah Program Dapur Bersih “Open Kitchen” peluang sebagai tempat rujukan bagi rumah sakit atau Instansi pendidikan untuk belajar *Managemen Penyelenggaraan Makanan dan Hospital culinary*.

Berdasarkan uraian masalah sebelumnya dan keunggulan RSUD Jend, A. Yani sebagai rumah sakit terbaik di Kota Metro maka peneliti tertarik untuk meneliti terkait Gambaran Monitoring Dan Evaluasi Pengolahan Bahan Makanan dan Pendistribusian Makanan Pasien Di Instalasi Gizi RS Ahmad Yani Metro 2020.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran monitoring dan evaluasi pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD Jend A. Yani Metro 2021.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran monitoring dan evaluasi pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD Jend, A. Yani Metro 2021.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Jend, A. Yani Metro 2021.

- b. Mengetahui gambaran monitoring dan evaluasi pada proses pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Jend, A. Yani Metro 2021.
- c. Mengetahui gambaran pendistribusian makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD Jend, A. Yani Metro 2021.
- d. Mengetahui gambaran monitoring dan evaluasi pada proses pendistribusian makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD Jend, A. Yani Metro 2021.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi RSUD Jend, Ahmad Yani Metro

Sebagai bahan masukan serta evaluasi dalam penyelenggaraan makanan pasien di RSUD Jend, A. Yani Metro dalam upaya meningkatkan pelayanan rumah sakit.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan masukan yang bermanfaat mengenai kegiatan pengolahan dan pendistribusian makanan rumah sakit.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman serta menambah pengetahuan mengenai kegiatan pengolahan dan pendistribusian makanan rumah sakit yang dapat digunakan untuk bekerja menjadi ahli gizi di rumah sakit maupun institusi nantinya.

E. Rung Lingkup

Penelitian ini dilakukan dengan metode analisis deskriptif. Data yang diperoleh selanjutnya akan dianalisis dengan teknik analisis deskriptif, penelitian ini untuk mengetahui Gambaran Monitoring Dan Evaluasi Pengolahan Bahan Makanan dan Pendistribusian Makanan Pasien Di Instalasi Gizi RSUD Jend, A. Yani Metro Tahun 2021. Variable pada penelitian ini adalah pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien.