

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu pelayanan kesehatan yang memiliki fungsi penyelenggaraan pelayanan pengobatan dan pemulihan kesehatan sesuai dengan standar pelayanannya. Sehingga pelayanan di rumah sakit harus sesuai dengan persyaratan fasilitas pelayanan yang diatur oleh peraturan menteri kesehatan (Mudayana, 2016)

Instalasi Gizi merupakan salah satu fasilitas pelayanan yang penting di rumah sakit, yang dimulai dari perencanaan, penyediaan, penyelenggaraan hingga distribusi makanan kepada pasien. Pemberian dimaksudkan untuk mencapai kesesuaian diet pasien sehingga tercapainya kesembuhan pasien, mencegah terjadinya komplikasi, menurunkan morbiditas dan mortalitas pasien (Herawati, 2015).

Dalam menyelenggarakan fungsinya maka Rumah Sakit menyelenggarakan kegiatan pelayanan medis, pelayanan dan asuhan keperawatan, pelayanan penunjang medis dan non medis, 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 Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan

makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Dalam penyelenggaraan makanan, terdapat tahapan-tahapan yang apabila dilakukan dengan tepat dapat menghindari terjadinya kerusakan pada makanan baik secara fisik, kimia, maupun cita rasa. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat hygiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Rahmy, H,A 2011).

Berdasarkan tahap-tahapan penyelenggaraan makanan tersebut, 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).

Penerimaan bahan makanan merupakan kelanjutan dari proses pembelian bahan makanan yang akan diolah sehingga penerimaan bahan makanan dapat menentukan kualitas makanan yang akan diolah. Proses penerimaan bahan makanan memastikan apakah bahan makanan yang dipesan sesuai dengan kriteria pada saat pemesanan atau tidak. Kriteria tersebut dibuat untuk menentukan spesifikasi bahan makanan (Rahmy, H.A, 2011).

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 (Wibowodkk, 2014)

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 itu dikarenakan adanya prasyarat 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).

Dalam kegiatan penerimaan bahan makanan diperlukan tenaga memenuhi beberapa persyaratan, diantaranya harus memiliki tanggung jawab, mampu mengambil keputusan secara tepat, cepat, dan teliti, memiliki pengalaman memilih dan menilai spesifikasi bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan bahan makanan, memiliki pengetahuan bahan makanan yang luas, tidak mudah berkompromi dengan penjual atau rekanan, dapat bersikap adil, dapat mendapat rahasia klasifikasi jenis-jenis rekanan, tidak mengharapkan segala macam bentuk imbalan atau hadiah atau jasanya, serta taat dan tepat janji kepada penjual.

Kesesuaian antara kualitas bahan makanan yang diterima dengan spesifikasi bahan makanan harus benar benar diperhatikan, hal itu dikarenakan dalam system 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 menurut Depkes RI (2013).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Suci, S.P, 2010 mengenai gambaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit Berkah Kabupaten Pandeglang pada tahun 2010 didapatkan hasil bahwa penerimaan bahan makanan di rumah sakit tersebut pelaksanaannya belum berjalan sesuai dengan Depkes (2007) karena sering terjadi kesalahan seperti spesifikasi bahan makanan yang kurang tepat, dapat terlihat dari kesalahan rekanan dalam membeli jenis makanan. Selain itu, tugas pokok dan fungsi untuk siapa yang memegang peranan dalam penerimaan barang belum ada.

Penerimaan bahan makanan di rumah sakit umum Ahmad Yani kota Metro pada tahun 2011 sudah sesuai dengan teori PGRS menurut Depkes RI 2013 yaitu

memeriksa bahan makanan, secara satu persatu barang disimpan digudang sesuai dengan kebutuhan dan meminta kepada petugas penerimaan (Darmabekti, 2011).

Penelitian yang dilakukan oleh Nuraini mengenai gambaran system penyelenggaraan makanan di rumah sakit Advent Bandar Lampung pada tahun 2012 didapatkan bahwa penerimaan bahan makanan yang dilakukan di Instalasi Gizi rumah sakit Advent sudah sesuai dengan teori PGRS Depkes RI 2013, karena telah memenuhi persyaratan penerimaan bahan makanan (Nuraini, 2012).

Oleh karena itu, penerimaan bahan makanan di rumah sakit harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan di rumah sakit tersebut agar menghasilkan makanan yang dapat mendukung kesehatan pasien. Bahkan salah satu persyaratan dari penerimaan bahan makanan adalah tersediannya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan (Depkes RI, 2013).

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti ingin mengetahui kesesuaian kualitas bahan makanan yang diterima dengan spesifikasi bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Husada. Dipilihnya Rumah Sakit Mitra Husada sebagai tempat penelitian, karena Rumah Sakit Mitra Husada terbesar di Pringsewu yang menjadi tolak ukur agar dalam penelitian tidak terjadi kekurangan data.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah Gambaran Kesesuaian Kualitas Bahan Makanan Yang Diterima Sesuai Dengan Spesifikasi Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS Mitra Husada?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui system penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RS Mitra Husada.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Diketahui Cara Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada Pringsewu Tahun 2022
- b. Diketahui Prinsip Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada Pringsewu Tahun 2022
- c. Diketahui Prasyarat Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS Mitra Husada Tahun Pringsewu 2022
- d. Diketahui jenis penerimaan bahan di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada Pringsewu Tahun 2022
- e. Diketahui tugas dan tanggung jawab petugas penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada Tahun Pringsewu 2022

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Instalasi Pendidikan

Bagi Instalasi Pendidikan diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan informasi dan menambah referensi bagi perpustakaan Instalasi Pendidikan.

2. Bagi Instalasi Rumah Sakit

Bagi Instalasi Rumah Sakit, manfaat yang dapat diperoleh adalah RS. Mitra Husada Provinsi Lampung mengetahui kesesuaian kualitas bahan makanan yang diterima dengan spesifikasi bahan makanan di rumah sakit tersebut, sehingga dapat lebih memperketat pengawasan dalam penerimaan.

3. Bagi Peneliti

Bagi peneliti dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai penyelenggaraan makanan khususnya mengenai penerimaan dan spesifikasi bahan makanan di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk melihat Gambaran Kesesuaian Kualitas Bahan Makanan Yang Diterima dengan Spesifikasi Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada Pringsewu. Data yang dikumpulkan adalah data primer yaitu dengan cara pengisian kuisioner oleh tenaga penerima bahan makanan dan pengisian *checklist* oleh peneliti. Responden penelitian ini adalah petugas penerimaan yang ada di instalasi gizi di Ruma Sakit

Mitra Husada Pringsewu. *Variable* yang diteliti meliputi cara penerimaan, kualitas bahan makanan, spesifikasi bahan makanan dan tugas serta tanggung jawab tim penerima bahan makanan.