

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Memasuki era globalisasi yang ditandai dengan persaingan dalam berbagai aspek diperlukan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas tinggi agar mampu bersaing dengan Negara lain. Kesehatan dan Gizi merupakan factor penting karena secara langsung berpengaruh terhadap kualitas SDM di suatu Negara, yang di gambarkan melalui pertumbuhan ekonomi, usia harapan hidup, dan tingkat Pendidikan. Tenaga SDM yang berkualitas tinggi hanya dapat dicapai oleh tingkat Kesehatan dan status gizi masyarakat melalui upaya perbaikan gizi di dalam keluarga dan pelayanan gizi pada individu yang karena kondisi kesehatannya harus di rawat disuatu sarana pelayanan Kesehatan misalnya Rumah Sakit (Permenkes RI, 2013).

Rumah Sakit harus menyelenggarakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan kegawatdaruratan. bahwa penyelenggaraan pelayanan di rumah sakit yang profesional dan bertanggung jawab dibutuhkan dalam mendukung upaya kesehatan dalam rangkaian pembangunan kesehatan secara menyeluruh dan terpadu. (Permenkes RI, 2020). Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan untuk pasien dan disesuaikan dengan keadaan klinis, status gizi, serta status metabolisme tubuh. Tujuan PGRS adalah terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan lengkap sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. (PGRS, 2013).

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap Negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. (Kemenkes, 2018). Pada kegiatan pelayanan gizi rumah sakit salah satu pelayanan yang terpenting ialah mengenai penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, material, dan sebagai sumber lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta citarasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekankan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan (Rotua, Rohanta, 2015).

Kualitas pelayanan makanan yang disajikan maupun jasa pelayanan yang diberikan kepada pasien akan mempengaruhi kepuasan pasien. Salah satunya manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses dari system pengadaan makanan mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan, proses produksi atau pengolahan makanan berupa penyajian makanan yang meliputi penampilan makanan (warna, besar porsi, bentuk makanan, tekstur), citarasa (aroma, suhu, bumbu, tingkat kematangan), variasi menu dan proses distribusi makanan serta penerapan hygiene berupa ketepatan waktu, kebersihan dan sikap perilaku petugas (Wayansari, Anwar, & Amri 2018).

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan menyalurkan makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien. Tujuan distribusi makanan adalah konsumen/pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku (Depkes RI, 2013). 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 *public* mencapai hasil yang sesuai dengan apa yang sudah direncanakan untuk itu evaluasi perlu dilakukan (Wibowo, Siregar & Surate 2016).

Berdasarkan penelitian Srinawati tahun 2018 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bahterahmas kota Kendari, Sulawesi Tenggara tentang pendistribusian makanan, sistem pendistribusian makanan yang diterapkan adalah sistem sentralisasi, hal ini karena terdapat 61,5% menyatakan bahwa tidak dilaksanakan distribusi makanan kombinasi dan 38,5% yang menyatakan dilaksanakan distribusi makanan kombinasi. Sedangkan pada penelitian Ingpi Arweno tahun 2019 di Instalasi gizi RSUD dr. Rasidin Padang, menunjukkan bahwa secara keseluruhan alat pemorsian tepat, jenis, jumlah, dan kondisi alat 100%. Tetapi untuk ketepatan waktu dengan jumlah sampel 160 pasien yang sesuai 100% dengan standar instalasi gizi yaitu hari siklus ke 1, dan 2. Sedangkan pada hari siklus ke 3, 80% sesuai pada waktu makan siang, dan hari siklus ke 4 sesuai 60% pada waktu makan malam. Hari siklus ke 5 ketepatan waktu sesuai 40% pada waktu makan pagi, hari siklus ke 6 ketepatan waktu sesuai 100% pada makan pagi. Hari siklus ke 7 ketepatan waktu sesuai 60% pada makan pagi, makan siang 20% sesuai standar waktu instalasi gizi. Hari siklus menu ke 8 ketepatan waktu sesuai 100% pada makan pagi, 40% makan siang, 60% makan malam, hari siklus menu ke 9 tidak ada yang sesuai, artinya pada hari siklus ke 9 tenaga distribusi makanan melakukan pendistribusian lebih cepat dari pada waktu yang telah ditentukan oleh instalasi gizi RSUD dr. Rasidin Kota Padang, dan siklus menu ke 10 ketepatan waktu sesuai 20% pada makan siang.

Berdasarkan penelitian Yuri Permata Sari tahun 2018 di instalasi gizi rumah sakit dr. Reksodiwiryono Padang tentang pendistribusian makanan secara keseluruhan ketepatan waktu distribusi makanan tepat waktu pada makan pagi (100%) tepat waktu, hampir seluruh ketepatan standar porsi pada makan pagi 77,1% sesuai standar porsi. Berdasarkan hasil penelitian disarankan pada pihak instalasi gizi diharapkan untuk lebih memperhatikan alat distribusi, memperhatikan waktu distribusi makanan, diperhatikan standar porsi makanan. Sedangkan penelitian Dea Zunaini tahun 2017 di rumah sakit Islam Siti Khadijah hasil penelitian ini menunjukkan bahwa analisa univariat, Sebagian besar responden mengatakan

jam distribusi makanan tepat (76,7%), standar resep tepat (86,7%), porsi lauk hewani tidak tepat (70%), porsi lauk nabati tidak tepat (66,7%), porsi sayuran tidak tepat (80%). Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Supu, Yeni, dan Susetyowati tahun 2014 waktu pendistribusian makanan di RSUD Kabupaten Fakfak, Papua Barat diketahui bahwa ketepatan jam distribusi makanan pagi yang tidak tepat waktu 83 orang (85,6%), makan siang yang tidak tepat waktu distribusi makan 78 orang (80,6%) dan makan sore yang tidak tepat waktu distribusi sebanyak 76 orang (78,4%).

Berdasarkan dari beberapa penelitian diatas sehingga, perlu dilakukan untuk melihat distribusi makanan di Instalasi Gizi RSUD Mayjen Ryacudu apakah sudah sesuai atau tidak dengan pedoman pelayanan gizi Rumah Sakit. Maka dari uraian diatas, peneliti akan melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Proses Pendistribusian Makanan di Instalasi Gizi RSUD Mayjen Ryacudu Tahun 2023”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan masalah diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana Proses Distribusi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mayjen Ryacudu Pada Tahun 2023?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum pada penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran proses distribusi makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD Mayjen Ryacudu tahun 2023.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan Khusus pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Diketahui Proses atau Cara Pendistribusian Makanan Pada Pasien di RSUD Mayjen Ryacudu Tahun 2023

- b. Diketahui Jumlah Tenaga Penjamah Distribusi Makanan di RSUD Mayjen Ryacudu Tahun 2023
- c. Diketahui Peralatan Yang Digunakan Pada Saat Proses Pendistribusian Makanan Untuk Pasien di RSUD Mayjen Ryacudu Tahun 2023
- d. Diketahui Ketepatan Waktu Distribusi Makanan di RSUD Mayjen Ryacudu Tahun 2023

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang gambaran proses pendistribusian makanan di Instalasi Gizi RSUD Mayjen Ryacudu tahun 2023. Khususnya untuk menambah Pustaka di perpustakaan Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang.

##### 2. Aplikatif

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan informasi tentang gambaran proses pendistribusian makanan di Instalasi Gizi RSUD Mayjen Ryacudu.

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dan penelitian ini mengambil variabel tentang cara pendistribusian, tenaga penjamah distribusi, alat pendistribusian, dan ketepatan waktu proses pendistribusian di Instalasi Gizi RSUD Mayjen Ryacudu tahun 2023. Penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui gambaran proses pendistribusian makanan dengan cara apa yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Mayjen Ryacudu. Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSU Mayjen Ryacudu dengan sasaran penelitian ini adalah kepala instalasi gizi dan tenaga distribusi makanan di RSUD Mayjen Ryacudu. Penelitian ini dilakukan dengan cara observasi dan wawancara pada tanggal 9-12 Mei 2023.