

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut UU No. 44 tahun 2009, rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Rumah sakit memiliki tugas untuk memberikan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna. Rumah sakit juga harus memenuhi persyaratan lokasi, bangunan, prasarana, sumber daya manusia, kefarmasian, dan peralatan (Pemerintah RI, 2009).

Berdasarkan peraturan Permenkes nomor 56 tahun 2014 yang membahas tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit, rumah sakit menurut jenis pelayanannya dibagi menjadi dua yaitu rumah sakit umum dan khusus. rumah sakit umum dibagi menjadi lima, yaitu rumah sakit umum kelas A, B, C, D, dan D Pratama. Rumah sakit kelas A, B, C, dan D paling sedikit menyediakan pelayanan yang meliputi pelayanan medik, kefarmasian, keperawatan dan kebidanan, rawat inap, penunjang nonklinik, dan penunjang klinik. (Kemenkes RI, 2014).

Pelayanan jasa rumah sakit secara garis besar dibagi menjadi tiga yaitu pelayanan medik, pelayanan penunjang medik atau klinik, dan pelayanan penunjang. Pelayanan gizi termasuk dalam pelayanan penunjang medik di rumah sakit (Imron, 2010). Masalah gizi di rumah sakit dinilai sesuai kondisi perorangan yang secara langsung maupun tidak langsung mempengaruhi proses penyembuhan. Kecenderungan peningkatan kasus penyakit yang terkait gizi (*nutrition-related disease*) pada semua kelompok rentan contohnya mulai dari ibu hamil, bayi, anak, remaja, hingga lanjut usia memerlukan penatalaksanaan gizi secara khusus. Dibutuhkan pula pelayanan gizi yang bermutu untuk mencapai dan juga mempertahankan status gizi yang optimal juga guna mempercepat penyembuhan (Kemenkes RI, 2013a).

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi,

dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh terhadap keadaan pasien. Hal ini ditunjukkan dengan sering terjadinya kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupi kebutuhan zat gizi untuk memperbaiki organ tubuh (Kemenkes RI, 2013a).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 tahun 2013 ruang lingkup pelayanan gizi rumah sakit meliputi pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, dan penelitian dan pengembangan gizi (Kemenkes RI, 2013b). Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan hal yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya. Hal ini karena lebih banyak jumlah tenaga kerjanya, jumlah pasiennya dan jumlah dan jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya (Bakri *et al.*, 2018).

Penyelenggaraan makanan juga bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen untuk mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013a). Dalam penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit, pasien juga menjadi fokus utama dalam pelayanan makanan. Kepuasan pasien menjadi fokus utama dalam pelayanan makanan. Kepuasan pasien juga menjadi keluaran yang diharapkan institusi dengan menyajikan makanan yang bermutu dan aman (Wani *et al.*, 2019).

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang terdiri dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, serta pelaporan dan evaluasi (Kemenkes RI, 2013a). Menurut Siagian (2005) proses perencanaan bahan, pengadaan bahan, pengelolaan dan penyimpanan, dan proses pemindahan bahan termasuk ke dalam titik awal (*point of origin*). *Point of origin* akan mempengaruhi proses selanjutnya yaitu pengelolaan dan penyimpanan barang jadi, proses distribusi barang jadi ke penyalur selanjutnya dan yang terakhir kepada konsumen yang termasuk ke dalam titik

konsumsi (*point of consumption*).

Rumah Sakit Sumber Waras yang menjadi tempat kegiatan magang penulis merupakan Rumah sakit kelas B. Rumah Sakit Sumber Waras memiliki banyak bagian meliputi pelayanan medik, penunjang medik, penunjang klinik, dan fasilitas penunjang. Dalam pemenuhan pelayanan kesehatan, Rumah Sakit Sumber Waras mempunyai bagian-bagian terkait yang mendukung kegiatan pelayanan kesehatan. Salah satu bagian yang ada yaitu Pelayanan Gizi yang termasuk ke dalam pelayanan penunjang medik. Di dalam Pelayanan Gizi terdapat unit penyelenggaraan makanan (Pelayanan Gizi RS Sumber Waras, 2018).

Berdasarkan kegiatan wawancara yang dilakukan pada awal bulan Juli 2019 di Rumah Sakit Sumber Waras diketahui bahwa kegiatan urusan mengenai bahan makanan (logistik untuk bahan makanan) dikelola oleh Pelayanan Gizi sendiri. *Point of origin* dari penyelenggaraan makanan merupakan tahap awal yang akan mempengaruhi tahap selanjutnya yaitu *point of consumption*. Maka dari itu penulis tertarik untuk mengetahui gambaran *point of origin* bahan makanan yang merupakan penyelenggaraan bahan makanan di rumah sakit dan mengangkat judul “Gambaran Program Penyelenggaraan Bahan Makanan di Pelayanan Gizi Rumah Sakit Sumber Waras Jakarta Barat Tahun 2019”.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Mengetahui gambaran program penyelenggaraan bahan makanan di Pelayanan Gizi Rumah Sakit Sumber Waras Jakarta Barat tahun 2019.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran Rumah Sakit Sumber Waras Jakarta Barat tahun 2019.
2. Mengetahui gambaran Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Sumber Waras Jakarta Barat tahun 2019.
3. Mengetahui gambaran input pada program penyelenggaraan bahan makanan di Pelayanan Gizi Rumah Sakit Sumber Waras Jakarta Barat tahun 2019.

4. Mengetahui gambaran proses pada program penyelenggaraan bahan makanan di Pelayanan Gizi Rumah Sakit Sumber Waras Jakarta Barat tahun 2019.
5. Mengetahui gambaran output pada program penyelenggaraan bahan makanan di Pelayanan Gizi Rumah Sakit Sumber Waras Jakarta Barat tahun 2019.

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi Mahasiswa

1. Mengetahui gambaran umum penyelenggaraan bahan makanan di Pelayanan Gizi Rumah Sakit Sumber Waras
2. Menanamkan dan menciptakan semangat kerja sejak dini.
3. Melatih diri agar tanggap dan peka dalam menghadapi situasi dan kondisi yang berbeda antara teori dan praktik di lapangan.
4. Mendapatkan gambaran dan pengalaman bekerja secara langsung.
5. Mengaplikasikan ilmu yang sudah didapat kedalam laporan magang.

1.3.2 Bagi Instansi Rumah Sakit Sumber Waras

1. Dapat menjalin kerjasama dan hubungan yang baik dengan Institusi Universitas Esa Unggul.
2. Merupakan sarana sebagai jembatan antara instansi dengan Lembaga Pendidikan Universitas Esa Unggul untuk bekerjasama tingkat lanjut baik yang bersifat akademik maupun organisasi.
3. Penulisan ini diharapkan bisa menjadi masukan dan saran untuk instalasi terkait.

1.3.3 Bagi Institusi Universitas Esa Unggul

1. Dapat menjalin kerjasama dan hubungan yang baik dengan Rumah Sakit Sumber Waras Jakarta Barat.
2. Sebagai unsur tambahan untuk memperdalam wawasan mahasiswa Universitas Esa Unggul.
3. Sebagai pengenalan antara mahasiswa dengan instalasi dan untuk meningkatkan kreatifitas pribadi.
4. Menambah bahan referensi untuk mahasiswa lainnya yang berkaitan dengan penyelenggaraan bahan makanan.