

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Rumah sakit memiliki fasilitas dan kemampuan pelayanan yang berbeda – beda dalam menyelenggarakan upaya kesehatan. Upaya kesehatan adalah setiap kegiatan untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan bertujuan untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal bagi masyarakat (Siregar 2004). Rumah sakit dibedakan menjadi dua yaitu rumah sakit tipe umum dan tipe khusus. Rumah sakit umum yaitu rumah sakit yang memberikan pelayanan kesehatan kepada semua bidang dan jenis penyakit, sedangkan rumah sakit khusus adalah rumah sakit yang memberikan pelayanan utama pada satu bidang atau satu jenis penyakit tertentu, berdasarkan disiplin ilmu, golongan umur, organ atau jenis penyakit.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Pasal 4 Nomor 340/Menkes/Per/III/2010 dijelaskan bahwa rumah sakit umum diklasifikasikan menjadi rumah sakit umum kelas A, B, C, dan D contoh rumah sakit umum seperti RSUD Bogor, RSUD Jombang, dll. Rumah sakit khusus diklasifikasikan menjadi rumah sakit khusus kelas A, B dan C, contoh rumah sakit khusus yaitu rumah sakit khusus ibu dan anak, rumah sakit mata Cicendo Bandung, rumah sakit paru Rotinsulu, dan rumah sakit ortopedi Melinda Bandung. Dasar pengklasifikasian keduanya berdasarkan pelayanan, sumber daya manusia, peralatan, sarana dan prasarana, serta administrasi dan manajemen. Sumber daya manusia atau tenaga pelayanan gizi perlu memiliki kompetensi dan kemampuan salah satunya mengelola sumber daya dalam pelayanan penyelenggaraan makanan bagi konsumen rumah sakit.

Penyelenggaraan makanan sebagai bentuk pelayanan pasien membutuhkan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan yang memadai untuk mendukung kegiatan pelayanan gizi (Permenkes RI 2013). Fasilitas tersebut membutuhkan perencanaan bangunan, peralatan dan perlengkapan agar kegiatan berjalan lancar.

Fasilitas ruang yang dibutuhkan meliputi ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang persiapan bahan makanan, ruang pengolahan dan distribusi makanan, ruang pencucian dan penyimpanan alat, tempat pembuangan sampah, ruang fasilitas pegawai dan ruang pengawas. Fasilitas fisik meliputi letak tempat penyelenggaraan makanan, bangunan, konstruksi, arus kerja, dan ruang perkantoran instalasi gizi (Permenkes RI 2013).

Proses pengolahan makanan dan minuman tidak terlepas dari kebutuhan peralatan meliputi peralatan persiapan, peralatan pengolahan, maupun peralatan penyajian. Peralatan dan perlengkapan dapur adalah semua perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan. Peralatan pengolahan meliputi meja persiapan, meja persiapan daging, bak pencucian sayuran, mesin penggiling daging, saringan kelapa, blender, cobek/uleman, *mixer*, timbangan meja, talenan, kompor, panci besar, penggorengan, cerobong asap, oven dan lain – lain (Syukri 2018).

Fasilitas fisik dan peralatan pengolahan yang ada di sub departemen gizi membutuhkan perawatan dan pemeliharaan agar dapat mewujudkan kelancaran operasional karena penulis mengamati bahwa ada beberapa peralatan yang kurang berfungsi secara optimal seperti *exhaust fan*, oven, dan *water heater* serta ketidaktersediaannya data terkait pencatatan dan pelaporan peralatan. Permasalahan tersebut yang membuat penulis tertarik untuk mengamati mengenai

pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan Sub Departemen Gizi di RSPAL dr Ramelan Surabaya.

## 1.2. Tujuan

### 1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir yaitu mengkaji pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan Sub Departemen Gizi di RSPAL dr Ramelan Surabaya.

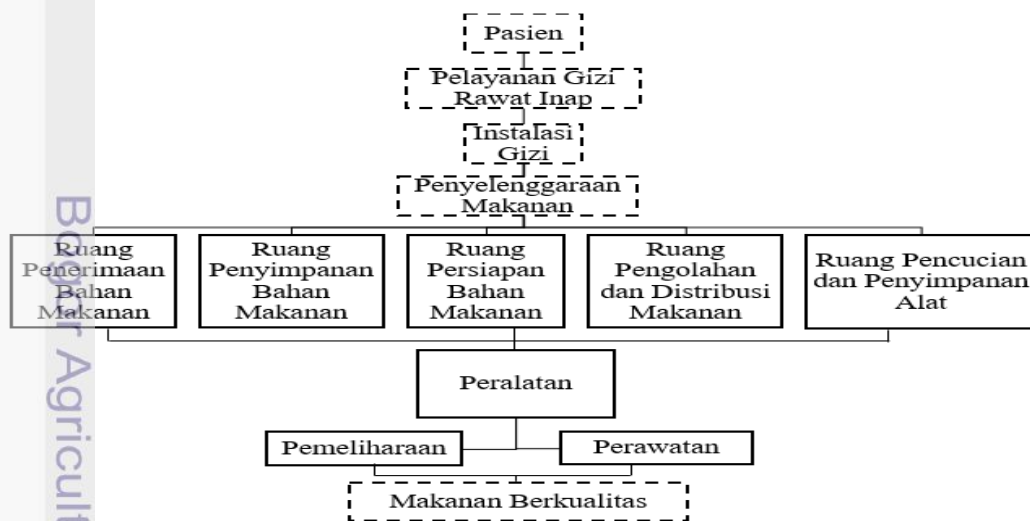
### 1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penulisan laporan akhir tentang “Pemeliharaan Fasilitas Fisik dan Peralatan Pengolahan Makanan Sub Departemen Gizi di RSPAL dr Ramelan Surabaya” adalah sebagai berikut :

1. Menjelaskan keadaan umum RSPAL dr Ramelan Surabaya dan Sub Departemen Gizi
2. Mengidentifikasi fasilitas fisik dan peralatan di Sub Departemen Gizi
3. Mengidentifikasi fasilitas fisik dan peralatan dapur pengolahan
4. Mengkaji kesesuaian fasilitas fisik Sub Departemen Gizi dengan standar
5. Mengkaji proses pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan Sub Departemen Gizi di RSPAL dr Ramelan Surabaya

## 1.3. Kerangka Berpikir

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan bentuk pelaksanaan pelayanan gizi rumah sakit yang memerlukan sebuah pedoman sebagai acuan untuk pelayanan bermutu yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek lama hari rawat, dan menghemat biaya perawatan (Permenkes RI 2013). Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan berkualitas untuk memenuhi kebutuhan gizi guna mencapai status gizi optimal. Kerangka berpikir penulis terkait pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan Sub Departemen Gizi RSPAL dr Ramelan Surabaya dapat dilihat pada Gambar 1.



### Keterangan :

- : Variabel yang diamati
- - - : Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Berpikir Penulis

Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien yang mendapatkan pelayanan gizi rawat inap. Penyelenggaraan makanan juga dapat dilakukan untuk karyawan. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi.

Pasien yang mendapatkan pelayanan gizi rawat inap akan melakukan serangkaian proses asuhan gizi terstandar bersama ahli gizi untuk menentukan jenis diet sesuai penyakit yang diderita. Ahli gizi akan menentukan pemberian jenis diet kemudian perawat akan melakukan pemesanan diet kepada pihak penyelenggara makanan yaitu instalasi gizi.

Menurut Permenkes RI (2013) kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Ruang yang diperlukan terdiri dari ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang persiapan bahan makanan, ruang pengolahan dan distribusi makanan, ruang pencucian dan penyimpanan alat, ruang pembuangan sampah, dan ruang fasilitas pegawai dan ruang pengawas.

Kegiatan penyelenggaraan makanan memerlukan peralatan terkait untuk memudahkan petugas menyajikan makanan yang berkualitas dan mencukupi gizi pasien. Peralatan yang digunakan mulai dari timbangan, kontainer, pisau, talenan, *peeler*, timbangan meja, baskom, tempat sampah, oven, penggiling daging, *chiller*, *freezer*, *steamer*, kompor, *exhaust hood fan*, dan lain sebagainya. Peralatan memiliki *life time* yang berbeda-beda sesuai jenis peralatannya. Oleh karena itu, pemeliharaan dan perawatan peralatan perlu dilakukan untuk memperpanjang masa penggunaan.

## II. METODE PENELITIAN

### 2.1. Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan selama empat minggu yaitu mulai tanggal 14 Maret 2022 hingga tanggal 09 April 2022 berlokasi di Sub Departemen Gizi Rumah Sakit Pusat Angkatan Laut dr Ramelan Surabaya yang berada di Jalan Gadung No.1, Jagir, Wonokromo, Surabaya, 60244. Pengamatan difokuskan pada pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan di Sub Departemen Gizi RSPAL dr Ramelan Surabaya.

### 2.2. Metode Pengambilan Data

Pengumpulan data dan informasi terkait pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan meliputi fasilitas fisik dan peralatan Sub Departemen Gizi, fasilitas fisik dan peralatan dapur, kesesuaian fasilitas fisik dengan standar, serta pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan. Pengumpulan data dan informasi menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang dimaksudkan untuk menggambarkan (mendeskripsikan) mengenai suatu masalah. Jenis dan cara pengumpulan data terkait manajemen pemeliharaan fasilitas fisik dan peralatan pengolahan Sub Departemen Gizi di RSPAL dr Ramelan Surabaya dapat dilihat pada Tabel 1.