

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu bentuk organisasi yang bergerak di bidang pelayanan kesehatan dimana salah satu upaya yang dilakukannya adalah menjadi tujuan rujukan dari pelayanan tingkat bawahnya, seperti pusat kesehatan masyarakat (Puskesmas), dokter praktik swasta dan rumah sakit lainnya. Untuk itu, sebagai salah satu tujuan dari rujukan pelayanan kesehatan, maka rumah sakit perlu menjaga kualitas pelayanannya terhadap masyarakat yang membutuhkan. Pelayanan kesehatan inilah yang selalu dituntut oleh para pengguna jasa di bidang kesehatan agar selalu bertambah baik dan pada akhirnya tujuan organisasi dalam melakukan pelayanan yang prima dan berkualitas dapat terwujud (Harfika 2017).

Pelayanan kesehatan adalah sebuah konsep yang digunakan dalam memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat. Salah satu kegiatan pelayanan kesehatan di rumah sakit yaitu Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Pelayanan gizi rumah sakit yaitu pelayanan gizi yang diberikan kepada pasien untuk mencapai kondisi yang optimal dalam memenuhi kebutuhan gizi orang yang sakit, baik untuk keperluan metabolisme tubuhnya, peningkatan kesehatan ataupun mengoreksi kelainan metabolisme dalam rangka meningkatkan upaya penyembuhan pasien rawat inap dan rawat jalan (Depkes 2013). Ruang lingkup pelayanan gizi rumah sakit di antaranya yaitu pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan gizi. Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan mulai dari perencanaan makanan sampai dengan distribusi makanan kepada pasien/konsumen yang berfungsi sebagai sistem dengan tujuan untuk menghasilkan makanan dengan kualitas yang baik (Marzuki 2017). Pengadaan merupakan bagian dari suatu proses yang dilakukan pada saat penyelenggaraan makanan. Pengadaan bahan makanan merupakan usaha/proses dalam penyediaan bahan makanan. Proses ini dapat berupa upaya penyediaan bahan makanan saja, atau sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan (Sulistyo 2013 dalam Kustipia *et al.* 2016).

Bahan makanan terbagi menjadi dua yaitu bahan makanan kering dan bahan makanan basah. Bahan makanan tersebut sebaiknya ditempatkan pada tempat yang terhindar dari kerusakan dan kehilangan mutu pangan yang terkandungnya (Purnomo 2015). Ruang penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan standar yang berlaku agar menghindari kerusakan mutu pangan tersebut. RSUD Sekarwangi memiliki satu ruangan khusus untuk menyimpan bahan makanan basah dan satu ruangan bahan makanan kering. Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang memiliki Aw sangat rendah yaitu sekitar 0,065 dimana pada Aw tersebut bakteri dan khamir sudah tidak dapat tumbuh kecuali beberapa jenis kapang yang pertumbuhannya hanya membutuhkan kadar air yang sangat rendah. Jenis bahan makanan kering di antaranya adalah tepung-tepungan, mie, beras, bumbu kering, aneka pasta dan beberapa penyedap rasa.

Bahan makanan basah disimpan dalam satu ruangan khusus yang memiliki 2 tempat penyimpanan yaitu dalam rak-rak dan *freezer*. Bahan makanan basah diseleksi kembali dalam penyimpanannya sesuai dengan kategori bahan makanan sendiri. Dalam penyelenggaraannya tersebut mulai dari pengadaan hingga

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 IPI.

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

penyimpanan bahan makanan ini harus memiliki manajemen yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) untuk memastikan bahwa bahan makanan basah yang digunakan memiliki kualitas yang baik, bersih dan bebas dari hama. Hal inilah yang membuat sistem pengadaan dan penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak menjadi penting untuk dikaji lebih lanjut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada tugas akhir ini diantaranya :

1. Bagaimana perencanaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak?
2. Bagaimana sistem pemesanan dan pembelian bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak?
3. Bagaimana sistem penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak?
4. Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan tugas akhir ini yaitu mempelajari terkait sistem pengadaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD Sekarwangi Cibadak. Secara khusus laporan akhir ini bertujuan :

1. Mengkaji perencanaan bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak.
2. Mengkaji pemesanan dan pembelian bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak.
3. Mengkaji sistem penerimaan bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak.
4. Mengkaji sistem penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Sekarwangi Cibadak.

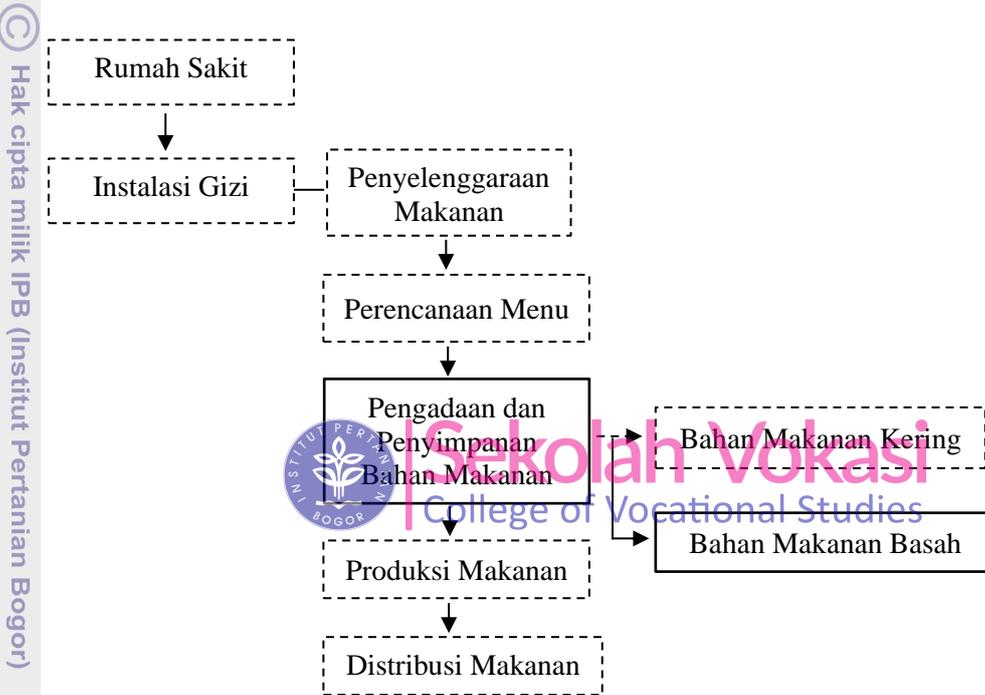
1.4 Manfaat

Manfaat dari penulisan laporan akhir adalah sebagai berikut :

1. Bagi Rumah Sakit
Hasil penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian atau bahan pertimbangan dalam beberapa perbedaan jenis dan sistem yang digunakan dengan standar PGRS khususnya dalam hal pengadaan dan penyimpanan bahan makanan untuk instalasi gizi rumah sakit.
2. Bagi Institusi Pendidikan
Sebagai bahan referensi dalam meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang penyelenggaraan makanan khususnya dalam pengadaan dan penyimpanan bahan makanan basah/segar di rumah sakit.
3. Bagi Penulis
Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengadaan dan penyimpanan bahan makanan basah/segar di rumah sakit.

1.5 Kerangka Pikir

Rumah sakit merupakan sarana untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang sedang mengalami gangguan sistem metabolisme tubuh. Salah satu bagian dari rumah sakit yaitu ada instalasi gizi. Instalasi gizi berperan penting dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. Adapun di dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit terdapat pengadaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan. Berikut kerangka pikir pengadaan dan penyimpanan bahan makanan di RSUD Sekarwangi pada Gambar 1.



KETERANGAN :

- = Variabel yang diamati
- - - - - = Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka pikir

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.