

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 menurut Permenkes Nomor 72 Tahun 2016 adalah sarana kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan meliputi pelayanan promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Rumah Sakit sebagai salah satu sarana kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat memiliki peran yang sangat strategis dalam mempercepat peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Rumah sakit dituntut untuk memberikan pelayanan yang bermutu sesuai dengan standar yang ditetapkan dan dapat menjangkau seluruh lapisan masyarakat.

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan bagian yang sangat vital dari sistem pelayanan paripurna terhadap pasien di rumah sakit. Pelayanan gizi rumah sakit adalah 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. Pelayanan gizi rumah sakit meliputi 4 bagian yaitu : asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan gizi. Empat kegiatan tersebut mencerminkan mutu pelayanan kesehatan pada rumah sakit. Kesuksesan dari pelayanan gizi yang dilaksanakan tersebut tidak terlepas dari berbagai faktor salah satunya adalah faktor petugas gizi dalam memberikan pelayanan (Sulistiyanto *et al.* 2017).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi, pendokumentasian, monitoring dan evaluasi dan proses HACCP (Sari 2020) Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, standar pelayanan dan dapat diterima dan memenuhi kepuasan konsumen guna mempercepat proses penyembuhan dan mencapai status gizi optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu untuk pasien rawat inap dan karyawan (Taher 2013).

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen/pasien, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Perencanaan menu pada institusi yang bersifat komersial maupun non komersial sangat penting untuk dapat memperoleh konsumen yang diinginkan. Perencanaan menu merupakan rangkaian yang terdiri dari mengumpulkan jenis hidangan, membuat daftar kelompok bahan makanan yang terdiri dari lauk hewani, nabati, sayuran, buah serta makanan selingan. Perencanaan menu dalam satu siklus terdiri dari kegiatan menyusun pola menu, pedoman menu, master menu, memasukkan hidangan dalam master menu sampai

dengan evaluasi menu. Tujuan perencanaan menu pada fasilitas pelayanan kesehatan tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada (Bachyar *et al.* 2018).

Sebagian besar porsi yang diberikan pada pasien tidak sesuai atau tidak tepat contoh nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Adapun besar asupan nasi, lauk hewani dan sayur termasuk kurang, sedangkan lauk nabati dan buah termasuk baik. Terdapat hubungan antara ketepatan porsi dan asupan makan pada lansia, semakin besar porsi yang diberikan maka semakin besar asupannya dan sebaliknya (Hardika 2016). Pengawasan mutu merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menjamin ketepatan hasil dengan standar dan keamanan pelayanan gizi. Dasar melakukan pengawasan mutu pelayanan dengan penilaian ketepatan yaitu membandingkan produk yang dihasilkan dengan standar. Ketepatan menu dengan siklus menu yang berlaku di rumah sakit merupakan bagian dari ketepatan penyediaan makanan (Qolbi dan Noor 2016).

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana keadaan umum instalasi gizi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto ?
2. Apa saja fungsi, jenis, dan struktur menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto ?
3. Bagaimana penerapan standar porsi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto ?
4. Bagaimana penerapan siklus menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto ?

1.3 Tujuan

Tujuan umum adalah mengkaji penerapan standar porsi dan siklus menu yang diterapkan di RSAU dr. M. Hassan Toto. Tujuan khusus penyusunan tugas akhir ini adalah

1. Mempelajari keadaan umum instalasi gizi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto.
2. Mengidentifikasi fungsi, jenis, dan stuktur menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto
3. Menganalisa penerapan standar porsi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto
4. Menganalisa penerapan siklus menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto

1.4 Manfaat

1. Dapat mengetahui keadaan umum instalasi gizi Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto
2. Dapat mengetahui fungsi, jenis, dan stuktur menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto
3. Dapat menjelaskan penerapan standar porsi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto

4. Dapat menjelaskan penerapan siklus menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies