

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.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat. Penyelenggaraan makanan di institusi bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima konsumen dengan tetap memperhatikan standar higien dan sanitasi termasuk pada macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rona dan Siregar 2015).

Penyelenggaraan makanan terdiri dari beberapa komponen yaitu pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan dan higien sanitasi (Andriani et al 2016). Biaya dalam penyelenggaraan makanan dapat dikategorikan menjadi 3 (tiga) hal yaitu biaya bahan makanan, biaya sumber daya manusia dan biaya lain-lain. Biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi sejumlah makanan diperoleh dari total biaya yang dikeluarkan, kemudian dibagi dengan jumlah makanan yang diproduksi. Seorang manajer penyelenggaraan makanan hendaknya memiliki pengetahuan tentang teknik yang digunakan untuk mengendalikan biaya dan menyediakan data untuk pengambilan keputusan keuangan (Wayansari 2018).

Pemesanan adalah pembelian barang atau jasa yang dilakukan sebelum barang dan jasa diterima (Hizair 2013). Pemesanan makanan di RSMS dipesan dengan menggunakan formulir permintaan makanan pasien. Form pemesanan diet merupakan suatu cara untuk melakukan pemesanan.

Pemesanan makanan pasien rawat inap merupakan suatu kegiatan pemesanan (order) makanan siap disajikan untuk pasien rawat inap sesuai dengan kebutuhan dan jadwal makan kepada pihak catering berdasarkan menu yang telah tersedia, pedoman menu dan pasien yang dilayani (KEMENKES 2013). Perencanaan menu merupakan bagian dari penyelenggaraan makanan. Perencanaan menu di RSMS saat menghitung jumlah dan jenis diet pasien dihitung secara manual dengan jumlah pasien setiap harinya 400-500 pasien.

Distribusi makanan adalah rangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis dan jumlah porsi pasien yang dilayani. Kegiatan distribusi makanan merupakan kegiatan akhir dari proses penyelenggaraan makanan. Distribusi memiliki makna kegiatan menyalurkan makanan yang diproduksi sesuai dengan porsi, jumlah dan diet pasien yang dilayani didalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Distribusi makanan memiliki 2 kegiatan inti yaitu pembagian (pemorsian) makanan dan penyampaian makanan sampai ke konsumen.

Kegiatan distribusi memiliki beberapa tujuan yaitu makanan sampai ke konsumen sesuai yang dipesan, memelihara kualitas makanan, menyajikan makanan ke konsumen dengan menarik dan memuaskan, konsumen menerima makanan sesuai dengan jumlah porsinya dan untuk pasien dirumah sakit, pasien menerima makanan sesuai dengan jenis diitnya. Peralatan distribusi adalah semua



peralatan yang digunakan untuk membantu kelancaran proses distribusi makanan. Dalam proses distribusi makanan ada 2 jenis peralatan yang dibutuhkan yaitu peralatan saji dan peralatan transportasi. Yang termasuk peralatan saji utama adalah piring, sendok, garpu, gelas, cangkir dan sebagainya. Peralatan transportasi yang dibutuhkan masing masing institusi berbeda tergantung dari jumlah konsumen yang dilayani, jarak dan sebagainya (Wayansari 2018).

Sistem distribusi yang digunakan di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo yaitu sentralisasi, makanan yang telah dimasak oleh pengolah kemudian diporsikan di ruang pemorsian yang berada di dapur pusat. Pemesanan menu diet di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo meliputi tiga kali makan, yaitu makan pagi, makan siang dan makan sore yang ditulis dalam lembar pemesanan diet. Pasien rawat inap RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo setiap harinya mencapai 400-500 pasien. Banyaknya pasien dengan berbagai jenis diet yang dibutuhkan oleh pasien membuat penulis tertarik untuk melakukan pengamatan tentang Sistem Pemesanan dan Distribusi Diet di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto.

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.

