

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan kesehatan merupakan hak setiap orang yang dijamin dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 yang harus diwujudkan dengan upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya. Menurut Undang-Undang Nomor 44 tahun 2009 Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan bagi masyarakat dengan karakteristik tersendiri yang dipengaruhi oleh perkembangan ilmu pengetahuan kesehatan, kemajuan teknologi, dan kehidupan social ekonomi masyarakat yang harus tetap mampu meningkatkan pelayanan yang lebih bermutu dan terjangkau oleh masyarakat agar terwujud derajat kesehatan yang setinggi-tingginya.

Rumah Sakit Angkatan Udara (RSAU) dr. Esnawan Antariksa merupakan rumah sakit pelaksana teknis Dinas Kesehatan Angkatan Udara (Diskesau) yang berkedudukan langsung di bawah Kepala Staf Angkatan Udara. RSAU dr Esnawan Antariksa termasuk rumah sakit umum tipe B yaitu dimana rumah sakit yang dilengkapi dengan peralatan medis untuk instalasi gawat darurat, rawat jalan, rawat inap, rawat intensif, rawat operasi, persalinan, radiologi, laboratorium klinik, pelayanan darah, rehabilitasi medik, farmasi, instalasi gizi, dan kamar jenazah menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 56 Tahun 2014.

Salah satunya yang ada di RSAU dr Esnawan Antariksa yaitu penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Salah satu dari penyelenggaraan makanan yaitu pendistribusian, pemberian makanan atau mengantarkan makanan kepada pasien penting untuk meningkatkan kesembuhan dari penyakit yang diderita oleh pasien tersebut. Sebelum melakukan pendistribusian di alur penyelenggaraan makanan melakukan tahap pemesanan bahan makanan terlebih dahulu agar bahan makanan tersebut layak dikonsumsi oleh pasien.

Pemesanan makanan adalah susunan permintaan makanan kepada bagian penyelenggara makanan yang disusun dalam form pemesanan makanan.

Pendistribusian makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani dengan tujuan agar konsumen/pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku (Kemenkes, 2013). Sistem distribusi dibagi menjadi tiga yaitu desentralisasi, sentralisasi, dan kombinasi. Sistem distribusi yang digunakan di RSAU dr Esnawan Antariksa ini menggunakan sentralisasi yaitu dimana pengolahan dan pemorsian berlangsung dalam satu ruangan dengan *section* yang berbeda. Sistem distribusi ini semua berdasarkan kelas yang ada di RSAU dr Esnawan Antariksa yaitu Super VVIP, VVIP, VIP, 1,2, dan 3. Salah satu ciri khas



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 mengemukakan atau 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

yang ada di RSAU dr Esnawan Antariksa adalah sistem pendistribusian menu yang berbeda di setiap kelasnya. Hal ini menjadi suatu hal yang menarik untuk dikaji dalam tugas akhir.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari sistem pemesanan dan distribusi pada waktu makan rawat inap pasien di RSAU dr Esnawan Antariksa. Secara khusus bertujuan :

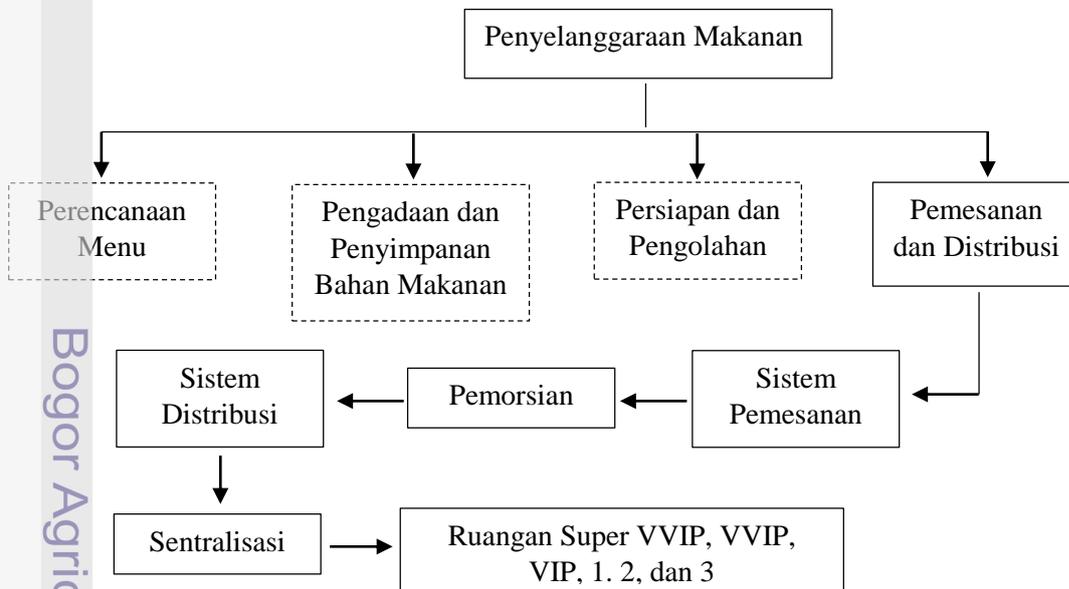
1. Mempelajari keadaan umum unit produksi makanan di RSAU dr Esnawan Antariksa yang meliputi tipe rumah sakit dan kapasitas tempat tidur, fasilitas fisik, *lay out* unit produksi makanan, dan sumber daya manusia, serta jenis diet dan indikasi pemberian.
2. Mengidentifikasi sistem pemesanan dan alur pemesanan pada unit produksi makanan di RSAU dr Esnawan Antariksa
3. Mengidentifikasi persiapan dan pencucian alat hidang pada unit produksi makanan di RSAU dr Esnawan Antariksa
4. Mengidentifikasi sistem distribusi dan alur distribusi pada unit produksi makanan di RSAU dr Esnawan Antariksa



1.3 Kerangka Pikir

Sekolah Vokasi College of Vocational Studies

Kerangka berfikir dalam tugas akhir ini dijelaskan pada Gambar 1 mengenai tentang sistem pemesanan dan pendistribusian di RSAU dr Esnawan Antariksa yang berdasarkan setiap ruangannya dan berdasarkan kelasnya yaitu super VVIP, VVIP, VIP, 1, 2, dan 3



Gambar 1 Kerangka Pikir Sistem Pemesanan dan Distribusi