

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

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. (Permenkes RI Nomor 56, 2014). Berdasarkan jenis pelayanannya rumah sakit dibedakan menjadi Rumah Sakit Umum dan Rumah Sakit Khusus. Rumah Sakit Umum adalah rumah sakit yang memberikan pelayanan kesehatan pada 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, jenis penyakit atau kekhususan lainnya. Rumah Sakit Kanker Dharmais merupakan Rumah Sakit Khusus yang memberikan pelayanan dalam bidang/jenis penyakit kanker.

Rumah Sakit Kanker Dharmais merupakan Pusat Kanker Nasional yang menyediakan bentuk pelayanan gizi berupa penyelenggaraan makanan bagi pasien penderita kanker yang memerlukan asupan energi dan zat gizi berdasarkan kebutuhan yang diperlukan, untuk memenuhi ketersediaan energi dan zat gizi yang diberikan dalam bentuk makanan, makanan merupakan salah satu faktor menunjang dalam proses bagi penyembuhan pasien penderita kanker yang memerlukan asupan makanan yang tinggi.

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 makanan yang tepat (Rotua, 2015). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang memadai dan layak bagi konsumen yang membutuhkan guna mencapai status gizi yang optimal.

Pemesanan diet merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan oleh unit instalasi gizi agar produksi makanan sesuai dengan jumlah dan diet pasien. Pemberian diet pasien harus dievaluasi dan diperbaiki sesuai dengan perubahan keadaan klinis dan hasil pemeriksaan laboratuiriium, baik pasien rawat inap maupun rawat jalan. Diet yang dilakukan disesuaikan dengan siklus menu yang dibuat oleh para ahli gizi dan disesuaikan juga dengan keadaan pasien.

Distribusi adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan makanan dan jumlah porsi pasien yang dilayani. Tujuan dari kegiatan pendistribusian makanan yaitu pasien mendapat makanan sesuai dengan diet yang diberikan. Sistem distribusi makanan di rumah sakit terdiri dari 2 sistem distribusi makanan yang biasa dilakukan, yaitu sistem yang dipusatkan (sentralisasi), sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi). Sistem distribusi yang digunakan pada rumah sakit dharmais yaitu sentralisasi.

Makanan cair adalah makanan yang mempunyai konsistensi cair hinggaental. Makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan, dan mencerna makanan yang disebabkan menurunnya





kesadaran, suhu badan tinggi, mual, muntah, pasca perdarahan saluran cerna, serta pra dan pasca bedah. Makanan cair dapat diberikan secara oral atau parenteral. Menurut konsistensi makanan, makanan cair terdiri dari tiga jenis yaitu makanan cair jernih, makanan cair penuh dan makanan cair kental.

Keamanan pangan dikaitkan dengan adanya bahaya asal pangan (*food-borne hazard*) saat dikonsumsi oleh konsumen. Mengingat adanya bahaya keamanan pangan yang dapat terjadi pada setiap rangkaian kegiatan pangan, maka pengendalian yang cukup menjadi sangat penting. Standar ISO 22000 merupakan sebuah standar yang dikembangkan oleh *International Organization for Standardization* yang berhubungan dengan keamanan pangan. Standar ini pada dasarnya merupakan standar turunan dari ISO 9001. Rumah Sakit Kanker Dharmais merupakan tempat perawatan khusus pasien kanker yang pada umumnya menjalani terapi medis berupa operasi, radiasi dan kemoterapi yang mana efek samping dari terapi medis tersebut adalah mual, muntah dan menurunnya nafsu makan. Standar ISO 22000 diterapkan pada RSKD sehingga keamanan pangan khususnya untuk makanan cair akan memenuhi standar jaminan mutu pangan dan lebih efisien dalam melakukan pemesanan dan distribusi serta kemudahan dalam pemeliharaan. Oleh karena itu, penulis mengambil judul untuk laporan tugas akhir yang berjudul Pemesanan dan Distribusi Makan Cair dengan standar ISO 22000.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari menulis tugas akhir ini adalah untuk mengidentifikasi pemesanan dan distribusi makan cair dengan standar ISO 22000 di Rumah Sakit Dharmais. Secara khusus penulisan laporan akhir ini bertujuan sebagai berikut :

1. Mempelajari keadaan umum Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta, meliputi tipe rumah sakit dan kapasitas tempat tidur, struktur organisasi instalasi gizi dan fasilitas fisik instalasi gizi.
2. Mengidentifikasi hidangan makan cair.
3. Mempelajari standar ISO 22000.
4. Mengidentifikasi proses pemesanan makan cair.
5. Mengidentifikasi sistem distribusi makan cair dengan standar ISO 22000.