



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut WHO (World Health Organization) rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan bagi masyarakat dengan karakteristik tersendiri yang dipengaruhi oleh perkembangan ilmu pengetahuan kesehatan, kemajuan teknologi, dan kehidupan sosial ekonomi masyarakat yang harus tetap mampu meningkatkan pelayanan yang lebih bermutu dan terjangkau oleh masyarakat agar terwujud derajat kesehatan yang setinggi-tingginya. Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan perorangan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Rumah sakit juga merupakan pusat kesehatan dan pusat penelitian medik. Pelayanan kesehatan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh.

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit sebagai bagian dari kegiatan pelayanan gizi memiliki beberapa rangkaian kegiatan, yaitu perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja makanan, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pemasakan, distribusi makanan, serta pencatatan, pelaporan, dan evaluasi untuk semua kegiatan tersebut. Hal – hal yang harus diperhatikan dalam pemberian makanan pasien diantaranya menu, waktu makan, standar porsi, kandungan gizi dan jenis diet pasien. Waktu makan pasien berkaitan dengan distribusi makanan dan proses produksi serta pemorsian makanan, sehingga ketepatan waktu dan kerja sama harus dijunjung tinggi oleh petugas dalam melaksanakan tugas – tugasnya (Kemenkes 2013).

Pemesanan diet merupakan suatu kegiatan permintaan makanan pada bagian penyelenggaraan makanan rumah sakit sesuai dengan menu dan jenis diet yang dibutuhkan pasien (Kemenkes 2013). Kegiatan ini dilaksanakan untuk meminimalisir terjadinya kesalahan pemberian diet dan mengurangi kelebihan dan kekurangan jumlah produksi makanan. Hal ini bertujuan agar pasien mendapat diet yang sesuai dengan kondisi dan penyakitnya.

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi pasien yang dilayani. Tujuan dari kegiatan pendistribusian makanan adalah konsumen atau pasien mendapatkan makanan sesuai dengan diet yang berlaku (Kemenkes RI 2013). Tujuan tersebut menuntut penyelenggaraan makanan pada RS TNI –AD Salak Kota Bogor agar dikelola dengan baik. Distribusi makanan memiliki dua kegiatan inti yaitu pembagian (pemorsian) makanan dan penyampaian makanan sampai kekonsumen. Pemorsian adalah salah satu cara proses mencetak makanan perlu dipastikan bahwa konsumen

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.

Bogor Agricultural Un