

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut sejarahnya, *hospital* atau rumah sakit adalah suatu lembaga yang bersifat kedermawanan (*charitable*), untuk merawat pengungsi atau memberikan pendidikan bagi orang-orang yang kurang mampu, berusia lanjut, cacat, atau para pemuda (KEMENKES RI, 2012). 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 No.4 tahun 2018). Salah satu bentuk pelayanan yang disediakan oleh rumah sakit adalah pelayanan gizi.

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses menyembuhkan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (KEMENKES RI 2013). Pelayanan gizi pasien rawat inap dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi dan konseling gizi serta monitoring dan evaluasi gizi dengan tujuan agar pasien rawat inap memperoleh supaan makaan yang sesuai kondisi kesehatan dalam upaya mempecepat proses penyembuhan, mempertahankan, dan meningkatkan status gizi (KEMENKES RI 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat dengan tujuan agar penderita yang dirawat dapat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya sehingga mempercepat penyembuhan penyakit. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan, penerimaan dan penyimpanan bahan, pemesanan diet, persiapan dan pengolahan, pemorsian makanan, penyajian makanan, distribusi makanan, serta pelayanan makanan ke pasien.

Pemesanan diet pasien merupakan kegiatan sebelum kegiatan pengolahan makanan yang bertujuan memudahkan dalam pelaksanaan pengolahan makanan sampai distribusi makanan ke pasien sehingga tidak terjadi kesalahan. Kegiatan yang dilakukan dalam proses pemesanan meliputi penulisan informasi pasien dari tiap ruang perawatan meliputi nama, umur, ruangan, nomor rekam medik, tanggal lahir, dan jenis diet yang harus diberikan pada pasien tersebut. Form yang sudah diisi kemudian diambil oleh petugas instalasi gizi ke tiap ruang perawatan, dibawa ke dapur utama untuk di rekap sehingga memudahkan dalam menyiapkan alat dan bahan yang harus disiapkan, serta penulisan label makanan sebelum distribusi makanan ke tiap ruang rawat inap pasien.

Ketidaksesuaian jenis diet pasien yang diterima oleh pasien rawat inap menunjukkan adanya kesalahan pada salah satu tahap pemesanan makanan di RSAU dr. M Hassan Toto, oleh karena itu pemesanan makanan pasien rawat inap akan dibahas oleh penulis dalam laporan akhir yang berjudul Evaluasi pemesanan makanan pasien rawat inap di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja.

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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

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.

1.2 Tujuan

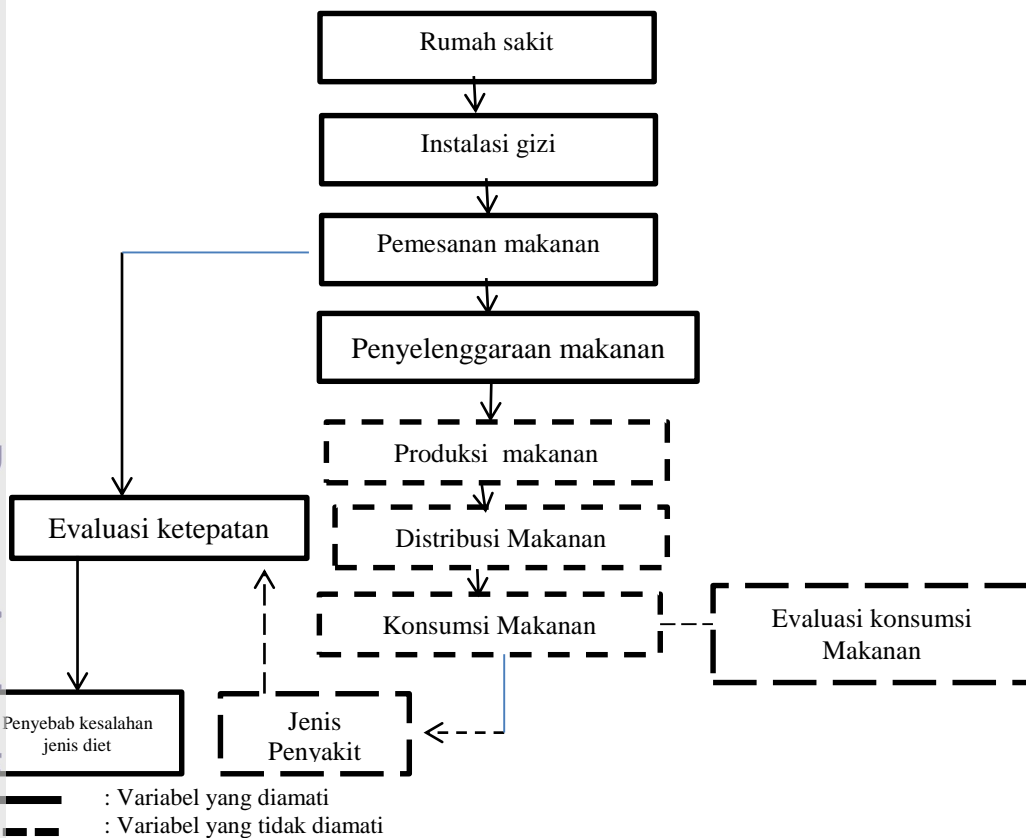
Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah mengkaji pemesanan makanan pasien rawat inap di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja. Tujuan khusus laporan akhir ini adalah:

1. Mengetahui keadaan umum Rumah sakit dan Instalasi Gizi RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja
 2. Mengkaji pemesanan makanan pasien meliputi jadwal makan dan waktu pemesanan makanan, petugas pemesanan, jadwal pengambilan form pemesanan makanan, serta alur pemesanan makanan
- Mengkaji pencatatan dan pelaporan makanan pasien rawat inap
 Mengevaluasi faktor yang mempengaruhi ketidaksesuaian diet pasien.



1.3 Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai hal yang penting. Kerangka pikir adalah sebuah pemahaman yang melandasi pemahaman-pemahaman yang lainnya, sebuah pemahaman yang paling mendasar dan menjadi fondasi bagi setiap pemikiran atau suatu bentuk proses dari keseluruhan dari pengamatan yang dilakukan (Sugiyono 2013). Kerangka pikir mengenai pemesanan makanan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir

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.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan sistem pendukung dalam mempercepat kesembuhan pasien dari penyakit. Pemesanan makanan pasien merupakan hal penting untuk ketepatan jenis diet pasien sesuai dengan penyakit yang sedang pasien alami dan untuk mengetahui faktor yang berpengaruh terhadap ketidaksesuaian jenis diet pasien.

Rumah sakit menyediakan Instalasi Gizi sebagai penanggung jawab penyelenggara makanan dengan tujuan kebutuhan gizi terpenuhi dan sesuai dengan jenis diet pasien rawat inap. Hal ini diperlukan sebagai penunjang kesembuhan pasien. Penyelenggaraan makanan diatur sedemikian rupa agar tujuannya tercapai. Salah satu bagian dari penyelenggaraan makanan adalah pemesanan makanan sesuai dengan jenis diet pasien. Pemesanan makanan tersebut mempunyai beberapa aturan, salah satunya adalah ketepatan jenis diet pasien. Tujuan dari pemesanan ini yaitu agar makanan sampai pada pasien sesuai dengan jenis diet pasien. Pemesanan jenis diet pasien menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi tepat atau tidaknya jenis diet pasien, maka pemesanan jenis diet perlu diperhatikan.

Kegiatan pemesanan juga melibatkan tenaga kerja yang bertugas sesuai tugasnya masing-masing mengikuti alur distribusi yang berlaku, selanjutnya form pemesanan makanan akan langsung langsung dibawa keinstalasi gizi dan melakukan rekap data dan pencatatan. Langkah selanjutnya dilakukan pengumpulan data dan pencatatan, alat hidang akan disiapkan terlebih dahulu sesuai dengan kelas masing-masing pasien.

1.4 Batasan Istilah

PPT adalah sarana semua profesi kesehatan menuangkan data dan rencana perawatan bagi pasien.

Diet adalah pengaturan pola dan konsumsi makanan dan minuman yang dilarang, dibatasi jumlahnya, dimodifikasi dan diperbolehkan dengan jumlah tertentu

Form pemesanan diet lembar daftar permintaan makanan pasien.

Instalasi Gizi adalah satu unit yang bertanggung jawab penuh terhadap semua proses kegiatan mulai dari pengadaan bahan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian sampai pendistribusian makanan ke pasien.

MNA (*Mini nutritional assement*) adalah salah satu alat ukur untuk skrining status gizi lansia usia 50 tahun keatas.

MST(*Malnutrition Screening Tool*) adalah salah satu alat ukur untuk skrining status gizi untuk dewasa usia 19-49 tahun.

Penyelenggaraan Makanan adalah rangkaian mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemsakkan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi.

Pramusaji adalah seseorang yang bekerja dalam bidang penyajian makanan dan minuman kepada konsumen atau pasien rumah sakit.

Strong Kids adalah salah satu alat ukur untuk *skrining* status gizi untuk usia 1-18 tahun.

Skrining Gizi adalah porses yang cepat dan sederhana untuk mendeteksi pasien yang berisiko malnutrisi.

Wrapping proses pembungkusan makanan menggunakan *plastic wrap* agar makanan tidak terkontaminasi.

2 METODE PENGAMATAN

2.1 Tempat dan Waktu Pengamatan

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan di RSAU dr. M Hassan Toto Danud Aang Sendjaja. Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan pada tanggal Desember 2019 – 27 Desember 2019. Survey pemesanan makan siang pasien rawat inap dilakukan pada pukul 07.00 WIB. Survey pemesanan makan malam pasien rawat inap dilakukan pada pukul 13.00 WIB. Pengamatan dilakukan pada setiap tahap pemesanan makanan pasien rawat inap.

2.2 Jenis dan Cara Pengamatan

Jenis dan cara pengambilan data dapat dilihat di Tabel 1

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis Data	Cara Pengambilan Data	Keterangan
Kondisi dan keadaan Umum RS	Pencatatan dari bagian data RS dan pengamatan langsung	<ul style="list-style-type: none"> - Tipe rumah sakit - Pelayanan kesehatan - Kapasitas tempat tidur
Keadaan Umum Instalasi Gizi	Pencatatan dari bagian data RS dan pengamatan langsung	<ul style="list-style-type: none"> - Sumber Daya Manusia - Fasilitas fisik dan peralatan
Jadwal Pengambilan form pemesanan makanan	Pencatatan dari SOP Instalasi Gizi dan pengamatan langsung	<ul style="list-style-type: none"> - Jadwal pengambilan form makan pagi, makan siang, dan makan sore
Alur Pemesanan Makanan	Partisipasi dan pengamatan secara langsung	<ul style="list-style-type: none"> - Alur pemesanan diet pasien RSAU dr. M Hassan Toto
Pencatatan diet pasien	Pengamatan secara langsung dan berpartisipasi	<ul style="list-style-type: none"> - Pencatatan diet pasien ke dalam buku besar
Pengumpulan data diet pasien	Pengamatan secara langsung dan berpartisipasi	<ul style="list-style-type: none"> - Rekap data diet pasien berdasarkan form pemesanan makanan pasien
Penulisan label diet pasien	Pengamatan secara langsung dan berpartisipasi	<ul style="list-style-type: none"> - Penulisan label diet pasien dari makan pagi, makan siang, dan makan sore
Pelaporan	Pengamatan secara langsung dan berpartisipasi	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaporan ketidaksesuaian diet pasien
Angka kesalahan diet pasien	Pengamatan secara langsung, mencatat kejadian kesalahan diet pasien, menghitung angka kejadian ketidaksesuaian jenis diet, dan konsultasi kepada pembimbing lapangan	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaporan ketidaksesuaian diet pasien
Presentasi kesalahan diet pasien	Angka kesalahan diet pasien	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaporan ketidaksesuaian jenis diet pasien

Jenis data yang diperoleh yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data asli yang diambil berdasarkan partisipasi aktif, pengamatan secara langsung serta wawancara. Data sekunder merupakan data yang didapatkan mengacu pada sumber yang sudah ada dan pencatatan arsip.

Pengamatan dilakukan dengan berkontribusi langsung dalam setiap tahap pemesanan makanan pasien rawat inap di RSAU dr. M Hassan Toto meliputi,