

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 (Kemenkes 2010). Rumah sakit berfungsi untuk memenuhi salah satu kebutuhan primer manusia, baik sebagai individu, masyarakat atau bangsa secara keseluruhan untuk meningkatkan derajat hidup yang utama yaitu kesehatan. Pelayanan gizi rumah sakit merupakan salah satu bagian yang menunjang sistem manajemen pelayanan kesehatan di rumah sakit dalam melayani pasien. Rumah sakit menyelenggarakan kegiatan pelayanan medis, pelayanan dan asuhan keperawatan, pelayanan penunjang medis dan nonmedis, pelayanan kesehatan masyarakat dan rujukan, pendidikan, penelitian dan pengembangan, administrasi umum dan keuangan untuk menyelenggarakan fungsinya.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan bagian dari pelayanan gizi rumah sakit sebagai unit pelayanan gizi rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit berfungsi untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan (Ratna 2009). Penyelenggaraan makanan juga bertujuan untuk mencukupi kebutuhan pasien terhadap gizi seimbang. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dinilai dari ada tidaknya sisa makanan, sehingga sisa makanan dapat dipakai sebagai indikator untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan bahan makanan hingga pendistribusian menu kepada pasien, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Rotua 2015). Sasaran penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah pasien maupun karyawan rumah sakit.

Salah satu kegiatan manajemen logistik dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo yaitu pengadaan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan adalah proses penyediaan bahan makanan sesuai dengan prosedur dan peraturan yang berlaku. Pengadaan bahan makanan meliputi perencanaan, pembelian, penerimaan bahan makanan, hingga penyimpanan bahan makanan. Pembelian bahan makanan adalah suatu upaya untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan. Penerimaan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan meliputi pemeriksaan, pencatatan, pengambilan keputusan, dan pelaporan spesifikasi bahan sesuai dengan pesanan (Ratna 2015).

Penyimpanan makanan merupakan aktivitas pengawetan makanan secara fisik untuk melindungi dari lingkungan dan bahaya dari luar (seperti hewan dan serangga) serta persiapan untuk dikonsumsi di waktu. Penyimpanan bahan basah dan bahan kering berbeda, baik dari cara penyimpanan, syarat ruang penyimpanan, dan suhu dari tempat penyimpanan. Perbedaan tempat penyimpanan antara bahan makanan basah dan bahan makanan kering



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



dipengaruhi dari faktor kadar air dan dari sifat bahan. Bahan makanan basah memiliki kadar air yang tinggi dan bersifat (*perishable food*), sehingga memerlukan tempat penyimpanan yang bersuhu rendah agar kualitas bahan dapat terjaga dan daya simpan yang lama. Bahan makanan kering memiliki kadar air yang rendah dan bersifat (*non perishable food*), sehingga suhu ruang penyimpanan menggunakan suhu ruang. Pada proses pengadaan bahan makanan, sanitasi hygiene sangat diperlukan agar tidak terjadi kontaminasi silang pada makanan pasien, kontaminasi silang tersebut baik berasal dari peralatan yang digunakan, petugas, maupun hewan.

Proses pengadaan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo berbeda dari proses pengadaan bahan makanan kering baik dari segi pengadaan meliputi pemesanan dan penerimaan bahan dan dari segi penyimpanan bahan makanan basah yang terdiri dari beberapa tempat penyimpanan dengan suhu-suhu yang telah ditentukan, dan penulis terjun langsung melihat pengadanan bahan makanan basah mulai dari pemesanan hingga penyimpanan.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah mengidentifikasi proses pengadaan dan penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. Adapun tujuan khusus dari laporan ini adalah

1. Mengetahui keadaan umum instalasi gizi RSUD prof. Dr. Margono Soekarjo.
2. Mengidentifikasi alur proses pengadaan bahan makanan basah beserta limbah yang dihasilkan pada proses pengadaan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo.
3. Mengidentifikasi penyimpanan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo
4. Mengidentifikasi hygiene perorangan, hygiene makanan, dan limbah yang dihasilkan dalam proses pengadaan bahan makanan basah di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo.

1.3 Kerangka Pikir

Pengadaan dan penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu proses dalam penyelenggaraan bahan makanan. Kerangka pikir pengadaan dan penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo dapat dilihat pada Gambar 1.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

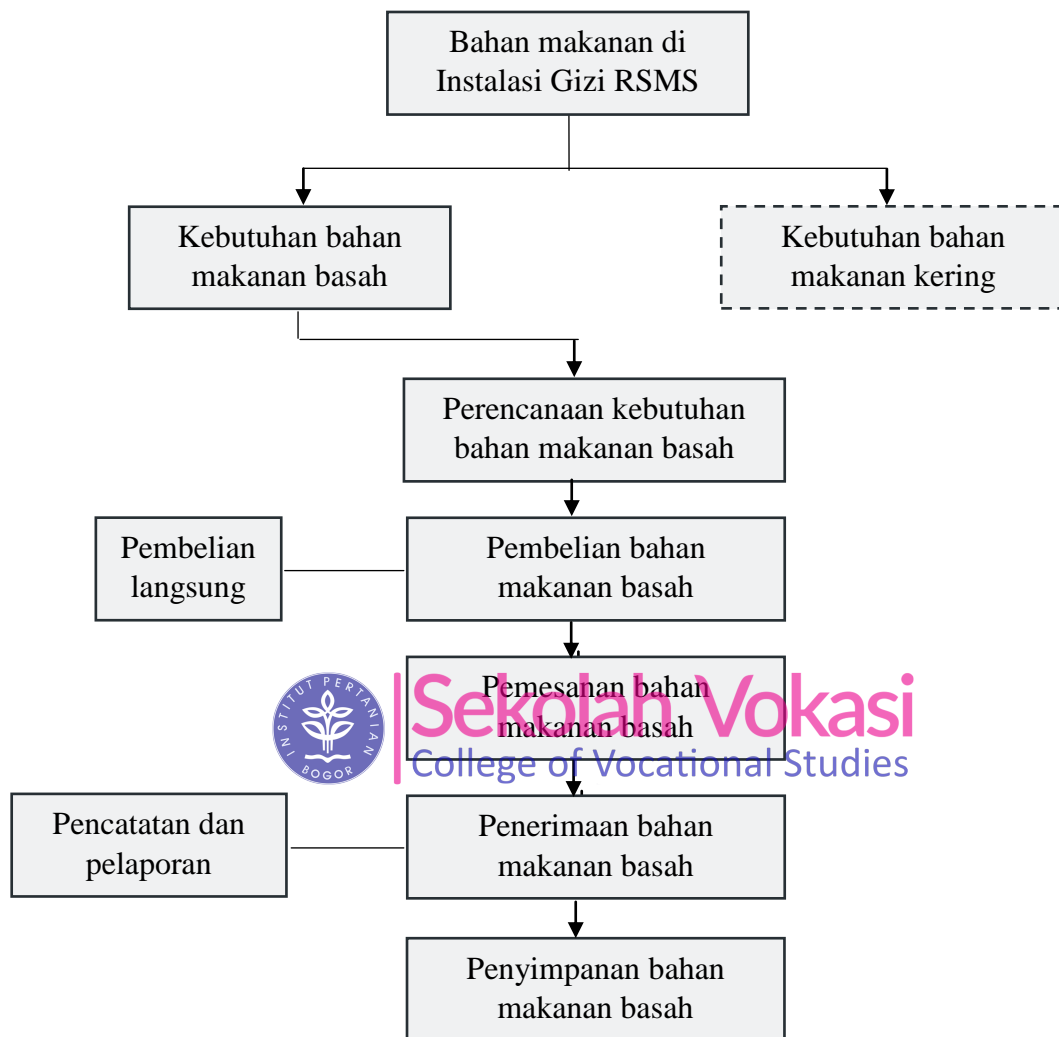
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- 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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



KETERANGAN

————— Variabel yang diamati

----- Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Instalasi Gizi RSMS (Rumah Sakit Margono Soekarjo) menggunakan bahan makanan yang terdiri dari bahan makanan basah dan bahan makanan kering. Pengadaan bahan makanan basah dimulai dari perencanaan bahan makanan kemudian pembelian bahan yang menggunakan metode pembelian langsung yang dipercayakan kepada satu rekanan yang telah ditunjuk oleh RSMS, setelah dibuat perencanaan kebutuhan bahan makanan kemudian dilakukan pemesanan bahan makanan, setelah bahan makanan dipesan kemudian penerimaan bahan makanan basah. Bahan makanan basah yang sudah diterima

kemudian dilakukan penyimpanan. Bahan makanan yang disimpan dan digunakan akan dilakukan pencatatan dan pelaporan sebagai berkas di instalasi gizi.

2. METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan dilakukan di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto yang terletak di Jalan Dr. Gumbreg No.1 Purwokerto. Pembahasan laporan tugas akhir ini merupakan hasil praktik kerja lapang MPMRS (Manajemen Pelayanan Makanan Rumah Sakit) yang dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2019 sampai dengan 7 September 2019.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis dan cara pengambilan data yang digunakan dalam penulisan laporan ini dibagi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang didapatkan secara langsung melalui wawancara, pengamatan, serta partisipasi secara langsung melalui wawancara. Data sekunder merupakan data yang didapatkan dari arsip yang ada di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo. Jenis dan cara pengambilan data dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Data	Jenis Data	Cara Pengambilan Data
Fasilitas fisik dan sanitasi Instalasi Gizi	Primer	Pengamatan langsung
SDM dan Struktur Organisasi	Sekunder	Arsip Instalasi Gizi
Pembagian tugas dan Shift kerja	Primer dan sekunder	Pengamatan langsung dan arsip Instalasi Gizi
Pengadaan dan Penyimpanan bahan makanan	Primer dan sekunder	Pengamatan langsung dan Arsip Instalasi Gizi

Berdasarkan Tabel 1 Jenis dan Cara pengambilan beberapa data didapat dengan cara primer, beberapa data dengan cara sekunder, dan beberapa data dengan cara primer dan sekunder.

3. KEADAAN UMUM INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT

Rumah Sakit Daerah Prof Dr Margono Soekarjo Purwokerto merupakan rumah sakit umum daerah tipe B Pendidikan yang merupakan milik pemerintah provinsi Jawa Tengah yang berada di kota Purwokerto dengan jangkauan