

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan serta paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat (Kemenkes 2010). Rumah sakit menyediakan pelayanan medik dan penunjang medik. Salah satu bentuk penunjang medik adalah pelayanan gizi untuk rawat jalan dan rawat inap. Pelayanan gizi terhadap pasien rawat inap diantaranya adalah penyelenggaraan makanan yang biasanya menjadi tanggung jawab instalasi gizi rumah sakit tersebut.

Penyelenggaraan makanan adalah kegiatan yang dilakukan untuk menyediakan makanan bagi orang banyak. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu bentuk pelayanan gizi rumah sakit, dengan tujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna memenuhi kebutuhan gizi pasien. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan dan penyimpanan, produksi makanan, distribusi makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dinilai dari ada tidaknya sisa makanan.

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi pasien yang dilayani. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, ada beberapa prasyarat dalam melakukan distribusi makanan yaitu tersedianya peraturan pemberian makanan rumah sakit, tersedianya standar porsi yang ditetapkan rumah sakit, adanya peraturan pengambilan makanan, adanya daftar permintaan makanan pasien, tersedianya peralatan untuk distribusi makanan dan peralatan makan, serta adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan. Rumah Sakit Umum Daerah Sekarwangi Cibadak memenuhi prasyarat tersebut sehingga distribusi makanan bisa dilakukan kepada pasien.

Makanan harus didistribusikan dan disajikan kepada konsumen tepat waktu karena akan mempengaruhi selera makan pasien. Turunnya selera makan responden dapat menimbulkan sisa makan yang banyak. Menurut Kemenkes No. 129/Menkes/SK/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator ketepatan pemberian makanan pasien sebesar $\geq 90\%$ (Ambarawati, 2017).

Prosedur Operasional distribusi makanan dibuat sedemikian rupa agar pelaksanaannya distribusi dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada. Ada pun jadwal pendistribusian makanan yang dibuat pada prosedur operasional telah disesuaikan dengan waktu makan, sehingga diharapkan distribusi makanan yang tepat waktu sesuai jadwal akan membuat pasien makan dengan tepat waktu. Pelaksanaan distribusi makanan yang tidak tepat waktu akan mempengaruhi sisa makan pasien. Tingginya sisa makan pasien merupakan wujud dari tidak tercapainya tujuan pemenuhan kebutuhan gizi pasien oleh penyelenggaraan makanan dari rumah sakit. Oleh karena itu, ketepatan waktu distribusi makanan akan dibahas oleh penulis untuk mengevaluasi waktu pendistribusian makanan di

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 IPI.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

RSUD Sekarwangi sudah tepat atau belum. Adanya evaluasi ini, diharapkan dapat menjadikan penyelenggaraan makanan di RSUD Sekarwangi menjadi lebih baik lagi. Laporan akhir ini berjudul Evaluasi Ketepatan Waktu Distribusi Makanan di RSUD Sekarwangi.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mengkaji ketepatan waktu distribusi makanan pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi Cibadak. Adapun secara khusus laporan ini bertujuan :

1. Mengkaji keadaan umum Rumah Sakit Umum Daerah Sekarwangi.
2. Mengkaji keadaan umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sekarwangi serta penyelenggaraan makanannya.
3. Mengkaji sistem distribusi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sekarwangi.
4. Mengkaji waktu makan dan waktu distribusi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sekarwangi.
5. Mengkaji tenaga distribusi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sekarwangi.
6. Mengkaji alur distribusi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sekarwangi.
7. Mengevaluasi waktu distribusi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sekarwangi.

2 METODE PENGAMATAN

2.1 Waktu dan Tempat

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Sekarwangi Cibadak yang dilakukan selama 10 hari mulai dari tanggal 3 September 2019 sampai 12 September 2019. Waktu pengamatan dilakukan mulai pukul 06.00 WIB hingga pukul 19.30 WIB. Pengamatan dilakukan dengan langsung mengikuti kegiatan distribusi makanan di rumah sakit.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis data yang diperoleh yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data asli yang diambil berdasarkan pengamatan dan observasi secara langsung serta wawancara, diantaranya keadaan umum RS dan instalasi gizi, sistem jadwal dan tenaga distribusi. Data sekunder merupakan data yang didapatkan mengacu pada sumber yang sudah ada dan biasanya didapatkan dari arsip suatu instansi atau perusahaan, diantaranya yaitu grafik ketepatan waktu dan sisa makan pasien. Pengamatan dilakukan dengan mengumpulkan beberapa data untuk mendapatkan hasil.

Pengamatan dilakukan dengan mengumpulkan data-data tersebut di atas. Evaluasi dari pengamatan waktu distribusi makanan berupa sisa makan pasien dari makan pagi, makan siang dan makan sore. Pasien yang diamati sisa makannya yaitu 50% dari jumlah pasien kelas II dan III yang diambil secara acak dengan menggunakan metode *purposive sampling*. Pengertian *purposive sampling* yaitu teknik menentukan *sample* penelitian dengan beberapa

