

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah suatu bagian menyeluruh dari organisasi sosial dan medis, yang mempunyai fungsi memberikan pelayanan kesehatan yang paripurna kepada masyarakat, dimana pelayanan keluarnya menjangkau keluarga dan lingkungan (Setyawan dan Supriyanto, 2019). Bentuk dari pelayanan kesehatan salah satunya adalah melakukan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

RSI Sultan Agung Semarang merupakan rumah sakit syariah pertama di Indonesia. Seluruh penyelenggaraan makanan di RSI Sultan Agung Semarang harus mengikuti syariat Islam yaitu dengan memperhatikan kehalalan produknya. RSI Sultan Agung Semarang untuk kedua kalinya meraih Sertifikat Halal dan Sertifikat Status Sistem Jaminan Halal.

Setiap produsen harus memenuhi kebutuhan dan hak konsumen termasuk konsumen muslim. Memproduksi produk halal adalah bagian dari tanggungjawab rumah sakit kepada konsumen muslim. Di Indonesia, untuk memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi adalah halal, maka rumah sakit perlu memiliki Sertifikasi Halal MUI. Sesuai ketentuan MUI, masa berlaku Sertifikat Halal adalah dua tahun. Selama masa tersebut, perusahaan harus dapat memberikan jaminan kepada MUI dan konsumen muslim bahwa rumah sakit senantiasa menjaga konsistensi kehalalan produknya.

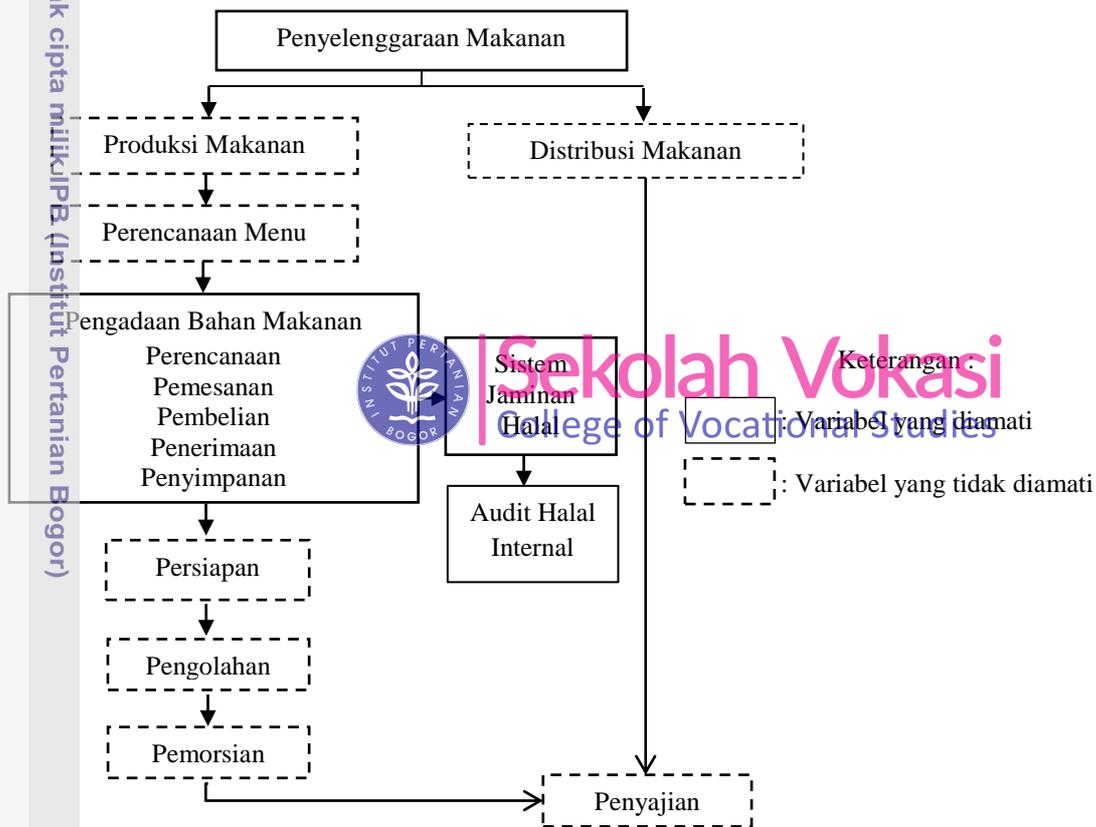
Salah satu hal yang harus dilakukan untuk menjamin kehalalan suatu produk adalah memperhatikan pengadaan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan adalah membuat suatu daftar pembelian sesuai dengan bahan makanan yang dibutuhkan (Tarwotjo, 2007). Pengadaan bahan makanan terdiri dari pembelian, pemesanan, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan. MUI telah menetapkan SOP yang harus dipatuhi oleh rumah sakit yang menerapkan Sistem Jaminan Halal. SOP atau *Standard Operating Procedure* merupakan panduan yang digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar (Soemohadiwidjojo, 2014). Sistem jaminan halal MUI pada pengadaan bahan makanan RSI Sultan Agung Semarang akan dibahas dalam tugas akhir ini.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari sistem jaminan halal MUI pada pengadaan bahan makanan RSI Sultan Agung Semarang. Secara khusus bertujuan :

1. Mempelajari keadaan umum instalasi gizi RSI Sultan Agung Semarang, meliputi fasilitas fisik, *lay out* instalasi gizi, dan sumberdaya manusia.
2. Mengidentifikasi sistem jaminan halal MUI pada instalasi gizi RSI Sultan Agung Semarang
3. Mengidentifikasi pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSI Sultan Agung Semarang
4. Mengidentifikasi kesesuaian standar operasional prosedur pengadaan bahan makanan RSI Sultan Agung Semarang terhadap sistem jaminan halal MUI.

### 1.3 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir Pengadaan Bahan Makanan

Penyelenggaraan makanan di RSI Sultan Agung Semarang dibagi menjadi dua, yaitu produksi dan distribusi makanan. Produksi makanan diawali dengan perencanaan menu, pengadaan bahan makanan yang terdiri dari perencanaan, pemesanan, pembelian, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan tersebut berpedoman pada sistem jaminan halal. Sistem jaminan halal MUI menjamin kehalalan produk instalasi gizi yang telah diatur dalam standar operasional prosedur yang harus diimplementasikan. Sistem jaminan halal di RSI Sultan Agung dimanajementi oleh audit halal internal yang berkoordinasi langsung dengan LPPOM MUI. Bahan makanan yang sudah siap diolah kemudian dilakukan persiapan, pengolahan, pemorsian, dan penyajian hidangan yang didistribusikan oleh pramusaji.