

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah Sakit merupakan suatu lembaga atau institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat¹. Rumah Sakit adalah sebuah institusi perawatan kesehatan profesional yang pelayanannya disediakan oleh dokter, perawat dan tenaga kesehatan lainnya. Jenis-jenis Rumah Sakit terdapat banyak, salah satunya adalah Rumah Sakit lembaga atau perusahaan. Rumah Sakit Lembaga ini biasanya didirikan oleh suatu lembaga atau perusahaan untuk melayani pasien-pasien yang biasanya merupakan anggota lembaga atau perusahaan tersebut. Alasan pendirian dapat berupa penyakit yang berkaitan dengan lembaga tersebut, seperti Rumah Sakit Militer atau Lapangan Udara. Pada umumnya Rumah Sakit lembaga juga menerima pasien umum dan menyediakan ruang gawat darurat untuk masyarakat umum.

Pelayanan gizi rawat inap yang paling umum adalah penyelenggaraan makanan kepada pasien yang menerima pengobatan (Almatsier, 2010). Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan, mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan Instalasi Gizi Rumah Sakit untuk memenuhi asupan gizi pasien. Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang bermutu tinggi, sesuai dengan kuantitas yang dibutuhkan, serta memberikan pelayanan yang sesuai dan memadai kepada pasien yang membutuhkan (Rotua, 2015). Pelayanan gizi yang bermutu tinggi akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan Rumah Sakit. Semakin baik kualitas pelayanan gizi Rumah Sakit, maka semakin tinggi angka kesembuhan pasien, semakin pendek masa rawat pasien dan semakin rendah biaya perawatan Rumah Sakit. Adapun beberapa aspek yang harus diperhatikan dalam proses penyelenggaraan makanan Rumah Sakit, diantaranya adalah kegiatan pada saat pemesanan makanan dan distribusi makanan.

Sebelum dilakukannya kegiatan distribusi, maka pasien rawat inap akan melakukan serangkaian proses dimana pada akhirnya pasien akan diberikan suatu diet yang nantinya akan di pesan terlebih dahulu. Kegiatan tersebut adalah pemesanan makanan. Pemesanan makanan merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan unit instalasi gizi agar tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ditetapkan serta memudahkan petugas dalam proses persiapan pembelian bahan makanan.

Kegiatan distribusi makanan merupakan kegiatan akhir dari proses penyelenggaraan makanan yang memberikan makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani. Dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, kegiatan distribusi makanan memiliki makna kegiatan menyalurkan makanan yang diproduksi sesuai dengan porsi, jumlah dan diet pasien yang dilayani. Distribusi makanan memiliki dua kegiatan inti yaitu

¹Undang - undang Republik Indonesia No. 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit



pembagian (pemorsian) makanan dan pengantaran makanan sampai ke konsumen. Setiap institusi penyelenggaraan makanan memiliki kebijakan masing-masing dalam memilih sistem distribusi yang tepat untuk institusinya. Sistem distribusi makanan di Rumah Sakit menjadi tahap sangat penting pada penyelenggaraan makanan, karena jika mengalami kesalahan dalam pendistribusian makanan akan berdampak pada kondisi pasien.

Subdep gizi di Rumkital²Dr. Mintohardjo memiliki tugas untuk memenuhi kebutuhan pasien dengan memberikan asupan bergizi berdasarkan jenis diet dan penyakit yang diderita oleh pasien. Subdep gizi memberikan asupan gizi berdasarkan urutan waktu makan yang dialokasikan dari setiap ruangan ke seluruh ruangan. Pada saat pendistribusian makanan dilakukan biasanya terdapat kesalahan baik pada saat pemorsian ataupun pembagian makanan, kesalahan yang sering terjadi biasanya ketika petugas pengolahan ataupun pekaya yang mendistribusikan tidak menggunakan APD lengkap dan tidak menerapkan *hygiene* perorangan yang telah ditetapkan oleh institusi. Hal tersebut dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan pada makanan yang akan didistribusikan serta akan langsung mempengaruhi kondisi pasien jika memang terjadi kontaminasi silang antar bakteri yang terdapat pada makanan akibat dari kelalaian petugas. Berkaitan dengan hal tersebut, penulis akan menelaah dan mencermati proses penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit khususnya dalam sistem pemesanan makanan dan sistem pendistribusian makanan untuk pasien rawat inap di Rumkital Dr. Mintohardjo Jakarta Pusat.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1.2 Rumusan Masalah

Berbekalkan latar belakang yang telah dikemukakan, masalah yang diteliti dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana keadaan umum Subdep Gizi Rumkital Dr. Mintohardjo Jakarta Pusat ?
2. Bagaimana sistem pemesanan makanan untuk pasien rawat inap di Subdep Gizi Rumkital Dr. Mintohardjo Jakarta Pusat ?
3. Bagaimana sistem distribusi diet untuk pasien rawat inap yang dilakukan di Subdep Gizi Rumkital Dr. Mintohardjo Jakarta Pusat ?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pembuatan Laporan Tugas Akhir ini adalah untuk mengkaji sistem pemesanan dan distribusi diet di Subdep Gizi Rumkital Dr. Mintohardjo Jakarta Pusat. Adapun tujuan khusus dari pembuatan Laporan Tugas Akhir ini antara lain :

1. Mengidentifikasi keadaan umum Subdep Gizi Rumkital Dr. Mintohardjo Jakarta Pusat

²Rumah Sakit TNI AL



2. Menganalisis sistem pemesanan makanan untuk pasien rawat inap di Subdep Gizi Rumkital Dr. Mintohardjo Jakarta Pusat
3. Menganalisis sistem distribusi diet di Subdep Gizi Rumkital Dr. Mintohardjo Jakarta Pusat.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini, yaitu :

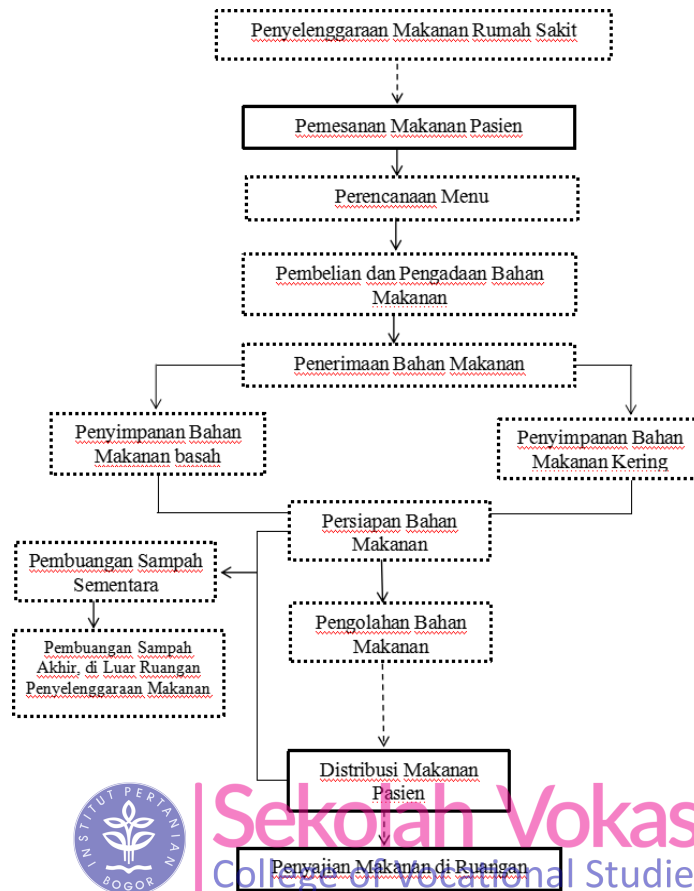
1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai sarana untuk meningkatkan kemampuan, pengetahuan dan pengalaman yang telah diberikan selama perkuliahan.
 - b. Dapat mengasah keterampilan mahasiswa sehingga siap untuk menghadapi lingkungan kerja.
 - c. Mendapatkan pengalaman yang berguna untuk meningkatkan kemampuan kerja di Rumah Sakit.
2. Bagi Lembaga Pendidikan
 - a. Sebagai bahan masukan untuk mengevaluasi sampai sejauh mana program atau kurikulum yang telah diterapkan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
 - b. Dapat digunakan sebagai bahan referensi dalam penulisan laporan yang lebih mendalam pada masa yang akan datang.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

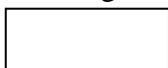


1.5 Kerangka Pikir

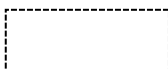


Sumber : Dinas Kesehatan Rumkital Dr. Mintohardjo

Keterangan :



: Variabel yang diamati



: Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Alur penyelenggaraan makanan di Rumkital Dr. Mintohardjo

Alur penyelenggaraan makanan di Rumkital Dr. Mintohardjo dimulai dari pemesanan makanan oleh pasien ke bagian Subdep Gizi Rumkital Dr. Mintoharjo dan dilanjutkan ke perencanaan menu selanjutnya pemesanan, pembelian dan pengadaan bahan makanan, setelah itu penerimaan dan penyimpanan bahan makanan yang kemudian akan disimpan ke ruangan penyimpanan bahan makanan baik bahan makanan basah ataupun kering. Setelah itu bahan yang tidak melalui proses penyimpanan akan langsung diolah kemudian didistribusikan ke ruang rawat inap. Alat saji untuk pasien diet tertentu akan ditandai dengan label kecil yang ditulis oleh pekaya ruangan untuk memudahkan dalam petugas mempersikan hidangan. Hidangan yang sudah dipersikan akan ditutup dengan plastik *wrapping* kemudian akan diberi label untuk memudahkan pekaya dalam mendistribusikan hidangan. Hidangan yang sudah ditutup *wrapping* disimpan dalam *trolley* dan akan dibawa ke ruang perawatan dan akan dilakukan pelayanan makanan pada pasien.

