

I 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. (Permenkes RI Nomor 56, 2014). Berdasarkan jenis pelayanannya rumah sakit dibedakan menjadi Rumah Sakit Umum dan Rumah Sakit Khusus. Rumah Sakit Umum adalah rumah sakit yang memberikan pelayanan kesehatan pada semua bidang dan jenis penyakit, sedangkan Rumah Sakit Khusus adalah rumah sakit yang memberikan pelayanan utama pada satu bidang atau satu jenis penyakit tertentu berdasarkan disiplin ilmu, golongan umur, organ, jenis penyakit atau kekhususan lainnya.

Kanker adalah suatu penyakit yang timbul akibat pertumbuhan secara tidak normal sel jaringan tubuh yang berubah menjadi sel kanker (Kemenkes RI, 2015). Sedangkan menurut WHO, kanker adalah suatu penyakit yang ditandai dengan pertumbuhan sel abnormal di luar batas normal yang kemudian dapat menyerang bagian tubuh yang berdampingan dan atau menyebar ke organ lain. Istilah lain yang digunakan untuk kanker adalah tumor ganas dan neoplasma (WHO, 2018).

Rumah Sakit Kanker Dharmais merupakan Pusat Kanker Nasional yang menyediakan bentuk pelayanan gizi berupa penyelenggaraan makanan bagi pasien penderita kanker yang memerlukan asupan energi dan zat gizi berdasarkan kebutuhan yang diperlukan, untuk memenuhi ketersediaan energi dan zat gizi yang diberikan dalam bentuk makanan, makanan merupakan salah satu faktor penunjang dalam proses bagi penyembuhan pasien penderita kanker yang memerlukan asupan makanan yang tinggi.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, penyelenggaraan makanan adalah proses kegiatan yang dimulai dari tahap perencanaan meliputi perencanaan menu, anggaran belanja, kebutuhan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyajian dan distribusi makanan, pelaporan, serta evaluasi.

Sistem penyelenggaraan makanan Rumah Sakit Kanker Dharmais dilakukan secara sistem swakelola oleh karena itu Instalasi Gizi RSKD bertanggung jawab penuh terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. karena seluruh sumber daya yang diperlukan seperti sumber tenaga, dana, metode, sarana, dan prasarana disediakan oleh rumah sakit. Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Kanker Dharmais dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dikonsumsi serta dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.

Instalasi gizi rumah sakit dalam satu kali waktu makan memproduksi hidangan dalam jumlah yang banyak, sehingga penanganan bahan makanan dari perencanaan bahan, penerimaan bahan, persiapan bahan, pengolahan, hingga pendistribusiannya harus diperhatikan dengan baik agar tetap aman saat dikonsumsi oleh pasien. Pasien berhak mendapatkan diet yang bermutu dan aman, tidak terkontaminasi bahaya. Instalasi Gizi rumah sakit harus memiliki kepedulian dan tanggung jawab di sepanjang rantai pengolahan makanan hingga akhirnya makanan disajikan kepada pasien (Wibowo, 2013).

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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Prasyarat Kesehatan Jasa Boga menyatakan bahwa salah satu prinsip higine dan sanitasi makanan yaitu penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan di rumah sakit dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, agar bahan makanan tetap baik dari penerimaan bahan makanan hingga berada di tangan pasien. Maka dari itu, petugas harus mengetahui bahwa penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Terdapat beberapa syarat dalam penyimpanan bahan makanan di rumah sakit agar mutu terjamin yaitu : 1) Adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar. 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan. 3) Tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Kemenkes 2013)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa pokok permasalahan sebagai berikut:

1. Apa pengertian dari penyimpanan bahan makanan kering?
2. Apa saja bahan yang termasuk dalam penyimpanan bahan makanan kering?
3. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta?
4. Bagaimana metode yang diterapkan pada proses penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mempelajari keadaan umum Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta
- b. Mengetahui jenis atau macam bahan makanan kering yang disimpan
- c. Mengetahui fasilitas fisik penyimpanan bahan makanan kering
- d. Mengetahui sistem penyimpanan sesuai dengan standar penyimpanan
- e. Mengetahui mutu bahan makanan yang disimpan