

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan rawat gawat darurat (PERMENKES RI 2016). Rumah sakit sebagai organisasi badan usaha di bidang kesehatan mempunyai peranan penting dalam mewujudkan derajat kesehatan masyarakat secara optimal.

Pelayanan kesehatan di rumah sakit salah satunya adalah Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu dari empat kegiatan utama PGRS, yaitu pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan serta penelitian dan pengembangan gizi terapan yang bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (KEMENKES RI 2013).

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari pengadaan bahan hingga penyajian makanan. Salah satu kegiatan penyelenggaraan makanan yaitu pengadaan dan penyimpanan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan adalah suatu kegiatan menyediakan bahan-bahan makanan sesuai dengan kebutuhan. Pengadaan bahan makanan meliputi perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan.

Bahan makanan terdiri dari bahan makanan kering dan bahan makanan basah. Bahan makanan harus disimpan di tempat yang sesuai dengan jenisnya agar terhindar dari kerusakan dan kehilangan serta untuk mempertahankan mutu bahan makanan dan untuk melayani kebutuhan unit yang memerlukan. Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor memiliki satu ruang penyimpanan untuk bahan makanan basah dan dua ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering.

Bahan makanan basah disimpan dalam ruang penyimpanan bahan makanan basah yang berada di instalasi gizi, sedangkan untuk bahan makanan kering di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi disimpan di dua ruang penyimpanan yaitu gudang besar yang berada di luar instalasi gizi dan ruang penyimpanan bahan kering harian yang berada di instalasi gizi. Ruang penyimpanan bahan kering harian ini berfungsi untuk menyimpan bahan makanan kering yang telah dikirim dari gudang besar berdasarkan bon pemesanan unit produksi.

Pengadaan dan penyimpanan bahan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang penting untuk memenuhi kebutuhan asupan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit. Pengadaan dan penyimpanan bahan makanan ini berfungsi untuk memastikan bahan makanan yang datang sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan serta untuk mempertahankan mutu bahan makanan agar terhindar dari kerusakan. Ruang penyimpanan bahan makanan ini harus sesuai dengan standar mulai dari letak ruangan, suhu ruangan fasilitas serta kondisi ruangan. Pengadaan serta penyimpanan bahan makanan ini harus memiliki manajemen yang baik dan benar agar semua berjalan sesuai dengan yang direncanakan. Hal itulah yang membuat saya tertarik untuk

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 sebagai bagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

mempelajari sistem pengadaan dan penyimpanan bahan makanan khususnya bahan makanan kering yang ada di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada tugas akhir ini yaitu bagaimana pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di rumah sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari sistem pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor. Secara khusus tugas akhir ini bertujuan:

1. Mempelajari keadaan umum rumah sakit khususnya instalasi gizi rumah sakit
2. Mengkaji jenis dan pengelompokkan bahan makanan kering
3. Mengkaji perencanaan kebutuhan bahan makanan
4. Mengkaji sistem pembelian bahan makanan
5. Mengkaji sistem pemesanan bahan makanan kering
6. Mengkaji sistem penerimaan bahan makanan kering
7. Mengkaji sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan kering
8. Mempelajari sistem pencatatan dan pelaporan bahan makanan kering.

1.4 Manfaat

Tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan manfaat bagi pembaca. Manfaat yang dapat diberikan dari penulisan tugas akhir ini yaitu informasi mengenai keadaan umum rumah sakit khususnya Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor serta memberikan pengetahuan mengenai proses pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor.

2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan adalah suatu kegiatan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan dan melakukan survei pasar (KEMENKES RI 2013). Tujuan pengadaan bahan makanan ini adalah tersedianya bahan makanan pada waktu yang telah ditentukan dalam macam dan jumlah yang cukup serta kualitas sesuai dengan kebutuhan.