

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit merupakan sarana pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara menyeluruh yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. (Peraturan menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 3, 2020)

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai komponen pendukung diselenggarakan oleh fasilitas gizi yang bertujuan menyediakan makanan untuk pasien. Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan di rumah sakit dengan beberapa kegiatan, termasuk pelayanan gizi rawat inap yaitu rangkaian kegiatan yang bertujuan pemenuhan kebutuhan gizi melalui pola makan tergantung penyakit yang dideritanya. (Kementerian Kesehatan RI, 2013)

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah setiap kegiatan mulai dari menetapkan peraturan makanan rumah sakit, merencanakan menu, hingga mendistribusikan makanan untuk mencapai kesehatan yang optimal dengan menyediakan diet yang tepat dan menyediakan makanan dengan kualitas yang baik. (Departemen Kesehatan RI, 2007)

Pendistribusian makanan merupakan rangkaian kegiatan pembagian makanan berdasarkan jumlah porsi dan jenis makanan yang disajikan. Tujuannya agar pasien mendapatkan makanan sesuai standar yang berlaku. Di sini dapat diartikan mengenai kegiatan hidangan yang telah dikemas dengan

beberapa kuitansi, disimpan sementara hingga waktu makan. Disajikan dengan peralatan makan atau diantar ke konsumen pada layanan tertentu. (Departemen Kesehatan RI, 2007)

Penelitian Yuri Permata Sari Tahun 2018 didapatkan akurasi porsi standar makan pagi adalah 22,9% atau 32 jenis makanan disajikan tidak sesuai dengan standar rumah sakit. Akurasi porsi standar makan siang hanya 24,3% atau 34 jenis makanan tidak sesuai dengan standar porsi makanan rumah sakit. Akurasi porsi standar makan malam hanya 19,3% atau 27 jenis makanan tidak sesuai dengan standar makanan di rumah sakit. (Sari, 2018)

Penelitian Bahar tahun 2018 didapatkan bahwa jadwal pendistribusian makanan Rumah Sakit pada siang hari kurang baik, waktu distribusi siang hari tidak tepat waktu dan tidak sesuai dengan jadwal yang ditetapkan oleh pihak Rumah Sakit. (Bahar, 2018)

Penelitian Humayra tahun 2022 didapatkan Hasil dalam ketepatan porsi standar tidak sesuai dengan porsi makan pasien dari sisa makanan pada pasien, dan distribusi makanan tidak sesuai dengan prosedur operasional rumah sakit. (Ainun, 2022)

Kegiatan distribusi memiliki beberapa tujuan yaitu makanan sampai ke konsumen sesuai yang dipesan, memelihara kualitas makanan, menyajikan makanan ke konsumen dengan menarik dan memuaskan, konsumen menerima makanan sesuai dengan jumlah porsinya dan untuk pasien dirumah sakit, pasien menerima makanan sesuai dengan jenis diitnya. Peralatan distribusi adalah semua 2 peralatan yang digunakan untuk membantu kelancaran proses distribusi makanan. Dalam proses distribusi makanan ada 2 jenis peralatan yang

dibutuhkan yaitu peralatan saji dan peralatan transportasi. Yang termasuk peralatan saji utama adalah piring, sendok, garpu, gelas, cangkir dan sebagainya. Peralatan transportasi yang dibutuhkan masing masing institusi berbeda tergantung dari jumlah konsumen yang dilayani, jarak dan sebagainya. (Regina, 2021)

Sistem distribusi yang digunakan di Rumah Sakit Permata Cirebon menggunakan sentralisasi, makanan yang telah dimasak oleh pengolah kemudian diporsikan di ruang pemorsian yang berada di dapur pusat. Pemesanan menu diet di Rumah Sakit Permata Cirebon meliputi tiga kali makan, yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam, Rumah Sakit Permata Cirebon juga sudah menggunakan siklus menu 10+1 untuk kelas 1 – 3, maka penulis tertarik untuk melakukan pengamatan tentang Gambaran Pendistribusian Makanan pada Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Permata Cirebon.

B. Rumusan Masalah

Pendistribusian makanan Rumah Sakit sangat penting dalam menunjang kesembuhan pasien, makanan yang diberikan kepada pasien harus didistribusikan dengan tepat waktu jika terjadi keterlambatan akan membuat pasien menunggu lama, nafsu makan berkurang dan waktu makan yang tidak teratur sehingga membuat kesembuhan pasien menjadi terlambat. Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa masih terdapat masalah dalam pendistribusian, distribusi makanan yang tidak sesuai dengan Standar Rumah Sakit yang seharusnya dan masih banyak Rumah Sakit pada saat disajikan kepada pasien tidak dilakukan tepat waktu.

Melihat berbagai kasus Pendistribusian pada Sistem Penyelenggaraan Makanan di berbagai Rumah Sakit yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh pihak Rumah Sakit tersebut. Karena itu, peneliti ingin melihat bagaimana Gambaran Pendistribusian Makanan Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Permata Cirebon ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Pendistribusian Makanan Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Permata Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui Tenaga Kerja Distribusi makanan di Rumah Sakit Permata Cirebon
- b. Untuk mengetahui Alat Distribusi yang digunakan pada Pendistribusi Makanan di Rumah Sakit Permata Cirebon.
- c. Untuk mengetahui Ketepatan Waktu Distribusi yang ditetapkan Rumah Sakit Permata Cirebon.
- d. Untuk mengetahui Ketepatan Standar Porsi yang ditetapkan Rumah Sakit Permata Cirebon.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Memperoleh pengalaman langsung memahami berbagai masalah dalam institusi kerja serta kesiapan dalam memasuki dunia kerja.
- b. Mampu mengembangkan kompetensi diri serta menambah wawasan dalam hal Pendistribusian Makanan Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit

2. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi pihak rumah sakit terhadap makanan yang disajikan di Rumah Sakit sehingga dapat melakukan evaluasi dalam kegiatan pendistribusian makanan di Rumah Sakit.

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi tambahan bagi pembaca sebagai bahan untuk penelitian selanjutnya.