

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan suatu pelayanan gizi yang dilakukan sesuai dengan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh pasien. Keadaan gizi seseorang sangatlah mempengaruhi proses penyembuhan penyakit didalam tubuh, sebaliknya proses terserang suatu penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Kejadian memburuknya kondisi pasien biasanya terjadi karena tidak diperhatikan keadaan/status gizinya. Pengaruh tersebut berjalan timbal balik seperti lingkaran setan. Hal ini terjadi sebagai akibat dari tidak tercukupinya zat gizi didalam tubuh untuk perbagian organ. Imbasnya fungsi organ yang terganggu akan lebih terganggu lagi dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi. (Kementerian Kesehatan RI, 2013)

Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilakukan mulai dari bagian perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, aman, biaya, dan dapat diterima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal. Selain itu penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya.

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan yang sesuai dengan jumlah porsi maupun jenis makanan pasien

yang dilayani di rumah sakit. (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Sedangkan menurut (Sirnawati, 2018) Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi sehingga konsumen dapat merasa puas terhadap pelayanan yang dilaksanakan. Kegiatan ini dilakukan oleh petugas pendistribusian makanan.

Distribusi adalah salah satu faktor pendukung keberhasilan makanan di Rumah Sakit. Prasyarat distribusi makanan yang harus dipenuhi yaitu tersedianya peraturan pemberian makanan rumah sakit, tersedianya standar porsi yang ditetapkan rumah sakit, adanya peraturan pengambilan makanan, adanya daftar permintaan makanan konsumen atau pasien, tersedianya peralatan alat distribusi makanan dan peralatan makan, dan adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan (Kementerian Kesehatan RI, 2016). Proses distribusi di masa pandemic covid selalu dianjurkan untuk memenuhi protokol kesehatan yang berlaku. Pedoman dalam menjalankan protokol kesehatan memuat segala aspek upaya pencegahan penyebaran COVID-19 mulai dari sarana produksi hingga distribusi pangan olahan, mencakup (1) Sanitasi permukaan semua fasilitas atau peralatan yang digunakan bersama; (2) Higiene dan kesehatan personel di antaranya sering melakukan cuci tangan selama dua puluh detik dan menggunakan masker; (3) Penerapan pembatasan jarak fisik (*physical distancing*) sebagaimana protokol pencegahan yang telah ditetapkan oleh Pemerintah.

Standar Pelayanan Minimal (SPM) bidang kesehatan merupakan ketentuan mengenai jenis dan mutu pelayanan dasar minimal bidang

kesehatan yang berhak diperoleh setiap warga negara. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2018 menyatakan standar pelayanan minimal (SPM) sebagai ketentuan tentang jenis dan mutu pelayanan dasar yang merupakan urusan pemerintahan wajib yang berhak diperoleh setiap warga secara minimal. Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 4 Tahun 2019 tentang standar teknis pelayanan dasar pada standar pelayanan minimal bidang kesehatan menyebutkan bahwa pelayanan dasar pada SPM kesehatan dilaksanakan pada fasilitas pelayanan kesehatan baik milik pemerintah pusat, pemerintah daerah, maupun swasta. Oleh karena itu, setiap rumah sakit di Indonesia wajib memberikan pelayanan kesehatan yang bermutu sesuai standar pelayanan minimal yang telah ditentukan. (Nurhasanah, 2020)

RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo adalah salah satu rumah sakit umum daerah yang mempunyai sistem penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat inap. Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo tentang pendistribusian makanan Pencucian alat makan, hygiene sanitasi perlindungan makanan kurang memenuhi syarat seperti masih ada sisa makanan yang tersisa saat pencucian alat makan, suhu makanan yang porsikan 87,5% kurang dari 60°C sedangkan 12,5% suhu makanan lebih dari 60°C . Sistem yang digunakan adalah sistem sentralisasi.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fika (2021) di Rumah Sakit Umum Mitra Paramedika kurangnya pemantauan suhu makanan menggunakan alat ukur suhu makanan. Berdasarkan penelitian yang

dilakukan oleh Bahar (2018) di Rumah Sakit Umum Bahteramas pada hygiene dan sanitasi perlindungan makan, peralatan masak dan alat makan kurang memenuhi syarat serta jadwal pendistribusian makanan pada siang hari tidak tepat waktu dan tidak sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan oleh rumah sakit.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Distribusi Makanan Biasa Di Masa Pandemi Covid-19 Pada RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo mulai dari sistem pendistribusian makanan, jenis makanan yang didistribusikan, waktu tunggu distribusi makanan, sarana dan prasarana, pemantauan suhu makanan, sisa makanan yang tidak didistribusikan dan Pencucian alat makan selama masa pandemi covid-19.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat di sampaikan yaitu ”Bagaimana Gambaran Distribusi Makanan Biasa di Masa Pandemi Covid-19 di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui gambaran proses distribusi makanan biasa di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo selama masa Pandemi Covid-19.

2. Tujuan khusus

- a. Diketuainya sistem pendistribusian makanan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo selama masa Pandemi Covid-19

- b. Diketuainya jenis makanan yang didistribusikan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo selama masa Pandemi Covid-19
- c. Diketuainya waktu tunggu distribusi makanan yang telah ditetapkan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo selama masa Pandemi Covid-19
- d. Diketuainya sarana dan prasarana distribusi makanan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo selama masa Pandemi Covid-19
- e. Diketuainya pemantauan suhu makanan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo selama masa Pandemi Covid-19
- f. Diketuainya sisa makanan yang tidak didistribusikan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo selama masa Pandemi Covid-19
- g. Diketuainya proses Pencucian alat makan yang telah digunakan pasien di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo selama masa Pandemi Covid-19

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup gizi dan kesehatan meliputi penyelenggaraan makanan di rumah sakit pada aspek distribusi makanan rumah sakit.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu acuan tentang gambaran distribusi makanan di Rumah Sakit selama masa Pandemi Covid-19.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, pengalaman dan keterampilan dalam melakukan kegiatan ilmiah khususnya meneliti dalam bidang pendistribusian makanan di Rumah Sakit selama masa Pandemi Covid-19.

b. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi sebagai bahan masukan bagi pihak RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo pengembangan kegiatan distribusi makanan selama masa Pandemi Covid-19.

c. Bagi Peneliti Lain

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan kajian untuk penelitian lanjut.

F. Keaslian Penelitian

1. Gita., (2018) dengan judul : Gambaran Manajemen Pendistribusian Makanan Di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Pada penelitian ini dilakukan pada 24 tenaga kerja instalasi gizi yaitu pramusaji. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan dalam penyajiannya dinarasikan. Persamaan dari penelitian yang dilakukan adalah objek yang diteliti yaitu proses pendistribusian. Sedangkan perbedaannya yaitu jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif observasional objek yang diteliti juga berbeda

yaitu sistem pendistribusian makanan, jenis makanan yang didistribusikan, waktu tunggu distribusi makanan, sarana dan prasarana, pemantauan suhu makanan dan sisa makanan yang tidak didistribusikan.

2. Fika., (2021) dengan judul : Gambaran Distribusi Makanan Di RSUD Mitra Paramedika. Pada penelitian ini dilakukan pengamatan pada fokus objek sistem pendistribusian makanan, jenis makanan yang didistribusikan, waktu tunggu distribusi makanan, sarana dan prasarana, pemantauan suhu makanan dan sisa makanan yang tidak didistribusikan. Persamaan dari penelitian yaitu menggunakan metode deskriptif observasi, objek yang diteliti yaitu proses distribusi makanan, serta objek objek lain. Sedangkan perbedaannya yaitu penelitian ini akan fokus pada perbedaan sistem pendistribusian makanan, jenis makanan yang didistribusikan, waktu tunggu distribusi makanan, sarana dan prasarana, pemantauan suhu makanan, sisa makanan yang tidak didistribusikan, dan Pencucian alat makan saat masa pandemi covid-19.