

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) adalah kegiatan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat baik rawat inap maupun rawat jalan untuk peningkatan kesehatan dalam rangka upaya preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013 (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Depkes RI, 2005).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan (*food service system management*) adalah suatu program terpadu yang terdiri atas pengadaan, pengolahan, transportasi, distribusi/perhidangan makanan, serta peralatan dan cara yang diperlukan untuk mencapai tujuan, dikoordinasi dengan penggunaan sumberdaya sesedikitnya, kepuasan pelanggan dan kualitas setinggi-tingginya, serta dengan pengontrolan biaya dengan sebaik-baiknya (Livingstone, 1979). Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit (Depkes, 2007).

Pelayanan gizi baik berupa layanan asuhan gizi maupun penyelenggaraan makanan bagi pasien di rumah sakit merupakan faktor yang sangat berperan dalam membantu proses penyembuhan penyakit. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat beberapa rangkaian kegiatan pelaksanaan, yaitu dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes 2013). Rumah sakit yang menyediakan pelayanan penyelenggaraan makanan harus merencanakan berbagai hal penting yang dapat meningkatkan mutu pelayanan penyelenggaraan makanannya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Adila Anisakoh (2020) di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping, fasilitas

penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi belum memenuhi standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan Permenkes No. 56 tahun 2014.

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta, mulai dari penyimpanan bahan makanan kering, persiapan bahan makanan, pendistribusian dan penyajian makanan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang tersebut, maka dirumuskan masalah sebagai berikut : Bagaimana penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

a. Diketuinya penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta.

b. Diketuinya persiapan bahan makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta.

c. Diketuinya pendistribusian dan penyajian makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan penelitian penyelenggaraan makanan rumah sakit tentang kebijakan penyimpanan bahan makanan kering, persiapan bahan makanan, pendistribusian dan penyajian makanan yang dilaksanakan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai gambaran penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit khususnya pada penyimpanan bahan makanan kering, persiapan bahan makanan, penyajian dan pendistribusian makanan, serta juga diharapkan sebagai sarana pengembangan ilmu pengetahuan yang secara teoritis dipelajari di bangku perkuliahan.

2. Manfaat Praktis

a) Untuk Lokasi Penelitian

Sebagai bahan masukan bagi pihak rumah sakit untuk pengambilan kebijakan dalam hal penyelenggaraan makanan.

b) Untuk Institusi Pendidikan Gizi

Untuk memberikan informasi tentang gambaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit

c) Untuk Penulis

Untuk menambah pengetahuan tentang gambaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

d) Untuk Peneliti Lain

Untuk bahan perbandingan dan referensi untuk penelitian, dan sebagai bahan pertimbangan untuk lebih memperdalam penelitian selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

| Nama, Tahun | Judul | Metode | Perbedaan | Persamaan |
|------------------------|---|--|--|-----------------------------------|
| Deby, dkk (2018) | Analisis Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi dan Unit Rawat Inap Bedah Non VIP RS St. Carolus Jakarta tahun 2018. | Penelitian bersifat deskriptif kualitatif dan diolah dengan metode content analysis dengan 10 informan. | Lokasi penelitian, waktu penelitian, desain penelitian. | Penelitian bersifat deskriptif |

| | | | | |
|----------------------------|---|---|---|---|
| Mustika, dkk (2016) | Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. | Penelitian bersifat deskriptif dengan menggunakan desain penelitian <i>cross sectional</i> . Penarikan sampel berupa <i>systematic</i> <i>random sampling</i> dengan jumlah sampel 50 responden | Lokasi penelitian, waktu penelitian, tidak meneliti tentang higiene sanitasi dan kepuasan konsumen | Penelitian bersifat deskriptif dengan menggunakan desain penelitian <i>cross sectional</i> |
| Jusniati, dkk (2012) | Manajemen Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Lanto DG. Pasewang Kabupaten Jeneponto | analisis kualitas dan data hasil wawancara dibuat dalam bentuk matriks dan dipindahkan dalam bentuk transkrip. | Lokasi penelitian, waktu penelitian, Instrumen yang digunakan. | Penelitian menggunakan teknik observasi atau pengamatan serta objek penelitian yang sama yaitu penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan dan distribusi makanan |