

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Telaah Pustaka**

##### **1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)**

Pelayanan gizi dirumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh dengan keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi (PGRS, 2013).

Terapi gizi harus selalu disesuaikan dengan perubahan fungsi organ. Pemberian diet pasien harus dievaluasi dan diperbaiki sesuai dengan perubahan keadaan klinis dan hasil pemeriksaan laboratorium, baik pasien rawat inap maupun rawat jalan. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik di dalam maupun diluar rumah sakit, merupakan tugas dan tanggung jawab tenaga kesehatan terutama tenaga gizi (PGRS, 2013).

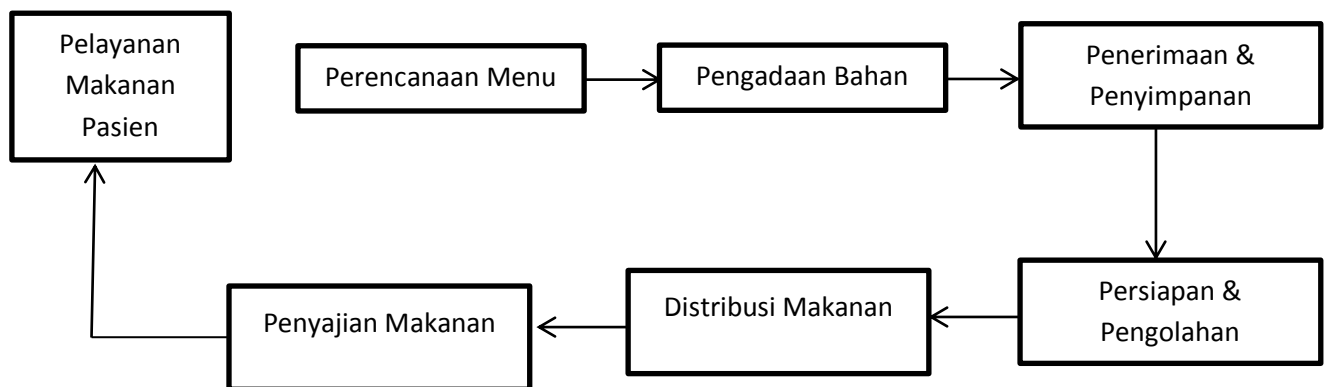
Tujuan umum PGRS yaitu Terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Sedangkan tujuan khusus PGRS yaitu menyelenggarakan asuhan gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap, menyelenggarakan makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi, menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya dan menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Berdasarkan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013, pengorganisasian Pelayanan Gizi Rumah Sakit mengacu pada SK Menkes nomor 983 Tahun 1998 tentang organisasi rumah sakit dan Peraturan Menkes nomor 1045/MENKES /PER/XI/2006 tentang pedoman organisasi rumah sakit di lingkungan departemen kesehatan. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, dan penelitian dan pengembangan (Kemenkes RI, 2013).

## 2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan serta pelaporan dan evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Hal ini termasuk pencatatan dan evaluasi dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diit yang tepat. Sasaran penyelenggaraan makanan dirumah sakit adalah pasien. Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan bagi pengunjung (pasien rawat jalan atau keluarga pasien). Pemberian makanan yang memenuhi gizi seimbang serta habis termakan merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap. (PGRS, 2013). Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu untuk menyediakan makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal (PGRS, 2013).

Alur penyelenggaraan makanan rumah sakit diuraikan sebagai berikut :



**Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit**

Kegiatan Penyelenggaraan Makanan Untuk Konsumen/Pasien Rumah Sakit sebagai berikut :

### 1) Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit

Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) adalah suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai acuan dalam memberikan

pelayanan makanan pada pasien dan karyawan yang sekarang – kurangnya mencakup ketentuan macam konsumen yang dilayani, kandungan gizi, pola menu dan frekuensi makan sehari dan jenis menu.

Tujuan penetapan peraturan pemberian makanan di rumah sakit yaitu tersedianya ketentuan tentang macam konsumen, standar pemberian makanan, macam dan jumlah makanan konsumen sebagai acuan yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penyusunan penentuan pemberian makanan di rumah sakit berdasarkan kebijakan rumah sakit setempat, macam konsumen yang dilayani, angka kecukupan gizi yang mutakhir dan kebutuhan gizi untuk diet khusus, standar makanan sehari untuk makanan biasa dan diet khusus, penentuan menu dan pola makanan, penetapan kelas perawatan dan pedoman pelayanan gizi rumah sakit yang berlaku (PGRS, 2013).

## 2) Penyusunan Standar Bahan Makanan Rumah Sakit

Standar bahan makanan sehari adalah acuan/patokan macam dan jumlah bahan makanan (berat kotor) seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi pasien yang tercantum dalam Penuntun Diet dan disesuaikan dengan kebijakan rumah sakit. Tujuan penyusunan standar bahan makanan rumah sakit yaitu tersedianya acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan.

Langkah penyusunan standar bahan makanan seorang sehari yaitu menetapkan kecukupan gizi atau standar gizi pasien di rumah sakit dengan memperhitungkan ketersediaan dana di rumah sakit dan menerjemahkan standar gizi menjadi item bahan makanan dalam berat kotor (PGRS, 2013).

## 3) Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah kegiatan menetapkan macam menu, siklus menu, besar porsi dan mengumpulkan macam hidangan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien di rumah sakit. Langkah – langkah perencanaan menu yaitu membentuk tim kerja, menetapkan macam menu, menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang dan malam pada satu putaran

menu termasuk jenis makanan selingan, merancang format menu, melakukan penilaian menu, merevisi menu dan melakukan uji test awal menu (PGRS, 2013).

#### 4) Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Tujuan perencanaan kebutuhan bahan makanan yaitu tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit.

Langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah menyusun macam bahan makanan yang diperlukan lalu golongan bahan makanan apakah termasuk dalam bahan makanan segar atau bahan makanan kering, hitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu dengan cara menetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani, menghitung macam dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu (misalnya siklus 5 hari, 7 hari atau 10 hari), menetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun), menghitung berapa siklus dalam 1 periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender (contoh apabila menu yang digunakan adalah 10 hari, maka dalam 1 bulan (30 hari) berlaku 3 kali siklus. Apabila 1 bulan adalah 31 hari, maka berlaku 3 kali siklus ditambah 1 menu untuk tanggal 31), menghitung kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk kurun waktu yang ditetapkan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun) dan memasukkan dalam formulir kebutuhan bahan makanan yang telah dilengkapi dengan spesifikasinya (PGRS, 2013).

#### 5) Perencanaan Anggaran Bahan Makanan

Perencanaan anggaran bahan makanan adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani. Tujuan dari perencanaan anggaran bahan makanan yaitu tersedianya rancangan anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen atau pasien yang dilayani sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Langkah perencanaan anggaran bahan makanan yaitu kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen/pasien tahun sebelumnya, tetapkan macam dan jumlah konsumen/pasien, kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survei pasar, kemudian tentukan harga rata – rata bahan makanan, buat pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan dan dikonversikan ke dalam berat kotor, hitung indeks harga makanan per orang per hari dengan cara mengalikan berat kotor bahan makanan yang digunakan dengan harga satuan sesuai konsumen/pasien yang dilayani, hitung anggaran bahan makanan setahun (jumlah konsumen/pasien yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan dengan indeks harga makanan), hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing – masing) untuk meminta perbaikan dan yang terakhir yaitu rencana anggaran diusulkan secara resmi melalui jalur administratif yang berlaku (PGRS, 2013).

#### 6) Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan adalah suatu proses untuk menetapkan jumlah, macam dan kualitas bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu dalam rangka melaksanakan kegiatan pengadaan bahan makanan yang dilakukan oleh petugas perencanaan kebutuhan bahan makanan. Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan, pembelian bahan makanan dan melakukan survei pasar. Dalam pengadaan bahan makanan biasanya melakukan survei pasar yang bertujuan untuk mencari informasi mengenai harga bahan makanan yang ada dipasaran, sesuai dengan spesifikasi yang dibutuhkan sebagai dasar perencanaan anggaran bahan makanan. Dari survei tersebut akan diperoleh perkiraan harga bahan makanan yang meliputi harga terendah, harga tertinggi, harga tertimbang dan harga perkiraan maksimal (PGRS, 2013).

#### 7) Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan adalah penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan pedoman menu dan rata – rata jumlah konsumen atau pasien yang dilayani, sesuai periode pemesanan yang ditetapkan. Tujuan dari pemesanan dan pembelian bahan makanan yaitu tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai menu, waktu pemesanan, standar porsi bahan makanan dan spesifikasi yang

ditetapkan. Tujuan pemesanan bahan makanan adalah tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai menu, waktu pemesanan, standar porsi bahan makanan dan spesifikasi yang ditetapkan. Prasyarat pemesanan bahan makanan yaitu adanya kebijakan rumah sakit tentang prosedur pengadaan bahan makanan, tersedianya dana untuk bahan makanan, adanya spesifikasi bahan makanan, adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun) dan adanya pesanan bahan makanan untuk 1 periode menu. Langkah pemesanan bahan makan yaitu menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering dan merekapitulasi kebutuhan bahan makanan dengan cara mengalikan standar porsi dengan jumlah konsumen/pasien kali kurun waktu tertentu.

Pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen atau pasien sesuai ketentuan atau kebijakan yang berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar (PGRS, 2013).

#### 8) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan, serta waktu penerimaannya. Prasyarat penerimaan bahan makanan adalah tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam atau jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu dan tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan. Sedangkan langkah penerimaan bahan makanan yaitu bahan makanan diperiksa sesuai dengan pesanan atau ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan, setelah itu bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung ke tempat pengolahan bahan makanan (PGRS, 2013).

#### 9) Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan

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. Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan. Prasyarat penyimpanan bahan makanan yaitu adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan dan tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan. Langkah penyimpanan bahan makanan yaitu setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian penyimpanan bahan makanan dibawa ke ruang persiapan bahan makanan (PGRS, 2013).

Penyaluran bahan makanan adalah tata cara mendistribusikan bahan makanan berdasarkan permintaan dari unit kerjapengolahan makanan. Tujuan penyaluran bahan makanan yaitu agar tersedianya bahan makanan siap pakai dengan jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan pesanan dan waktu yang diperlukan. Prasyarat penyaluran bahan makanan yaitu adanya bon permintaan bahan makanan dan tersedianya kartu stok/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (PGRS, 2013).

#### 10) Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (Mencuci, memotong, menyangi, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani. Tujuan persiapan bahan makanan adalah mempersiapkan bahan-bahan makanan, serta bumbu - bumbu sebelum dilakukan kegiatan pemasakan. Prasyarat persiapan bahan makanan yaitu tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan, tersedianya tempat dan peralatan persiapan, tersedianya prosedur tetap persiapan dan tersedianya standar porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan dan jadwal pemasakan (PGRS, 2013).

#### 11) Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan (pemasakan) merupakan kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi bahan makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman dikonsumsi. Tujuan pengolahan bahan makanan yaitu mengurangi risiko kekurangan

zat-zat gizi bahan makanan, meningkatkan nilai gizi, meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan warna dan bebas dari organisme dan zat berbahaya untuk tubuh.

Pada proses pengolahan hal yang penting harus diperhatikan untuk menghindari terjadinya kontaminasi adalah penjamah makanan, cara pengolahan makanan dan tempat pengolahan makanan. Prasyarat pengolahan bahan makanan yaitu tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu, tersedianya bahan makanan yang akan dimasak, tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan, tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan, tersedianya prosedur tetap pemasakan dan tersedianya pengaturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) (PGRS, 2013).

## 12) Distribusi Makanan

Serangkaian kegiatan proses penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen atau pasien yang dilayani (Kemenkes RI, 2013). Tujuan dari distribusi makanan adalah konsumen mendapatkan makanan yang sesuai dengan diet dan ketentuan yang berlaku. Prasyarat distribusi makanan yaitu tersedianya peraturan pemberian makanan rumah sakit, tersedianya standar porsi yang ditetapkan rumah sakit, adanya peraturan pengambilan makanan, adanya daftar permintaan makanan konsumen/pasien, tersedianya peralatan untuk distribusi makanan dan peralatan makan, adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan. Di rumah sakit terdapat 3 sistem penyaluran makanan yang biasa dilaksanakan di rumah sakit yaitu sistem yang dipusatkan (sentralisasi) sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi) dan kombinasi antara sentralisasi dan desentralisasi.

Keuntungan dari sistem sentralisasi adalah tenaga lebih hemat, sehingga lebih menghemat biaya dan pengawasan, pengawasan dapat dilakukan dengan mudah dan diteliti, makanan dapat disampaikan langsung ke pasien dengan sedikit kemungkinan kesalahan pemberian, ruangan pasien terhindar dari keributan pada waktu pembagian makanan serta bau masakan dan pekerjaan dapat dilakukan lebih cepat. Sedangkan kelemahan dari sentralisasi adalah memerlukan tempat, peralatan dan perlengkapan makanan yang lebih banyak (tempat harus luas, kereta pemanas mempunyai rak), adanya tambahan biaya untuk peralatan, makanan sampai ke

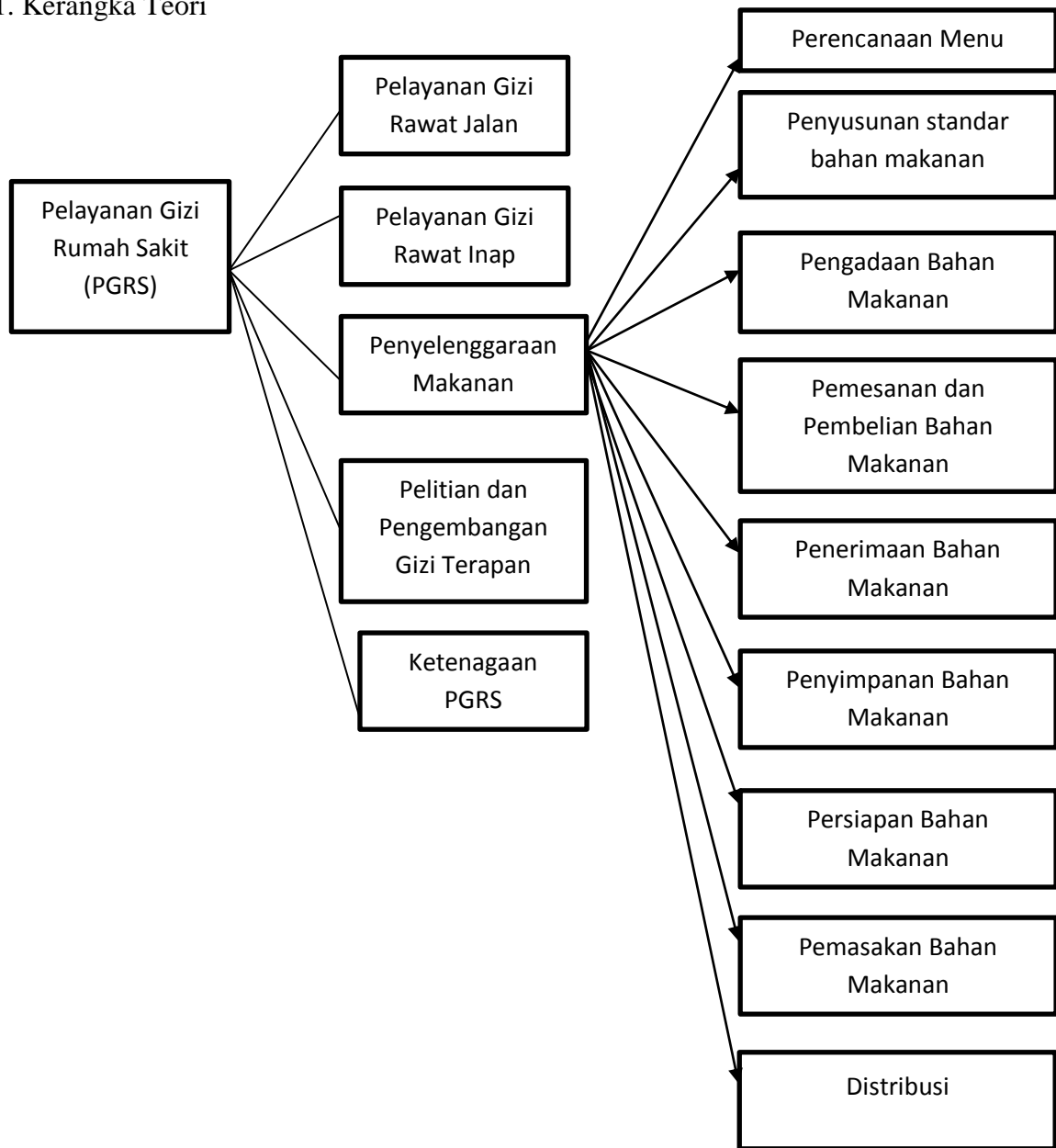


pasien sudah agak dingin dan makanan mungkin sudah tercampur serta kurang menarik akibat perjalanan dari dapur utama ke dapur ruangan.

Keuntungan dari sistem desentralisasi adalah tidak memerlukan tempat yang luas, makanan dapat dihangatkan kembali sebelum dihidangkan ke pasien dan makanan dapat disajikan lebih baik dengan porsi yang sesuai dengan kebutuhan pasien. Kelemahan sistem desentralisasi adalah memerlukan tenaga lebih banyak di ruangan dan pengawasan secara menyeluruh agak sulit, makanan dapat rusak bila petugas lupa untuk menghangatkan kembali, besar porsi sukar di awasi khususnya bagi pasien yang menjalankan diet, pengawasan harus lebih banyak dilakukan dan ruangan pasien dapat terganggu oleh keributan pembagian makanan serta bau makanan (PGRS, 2013).

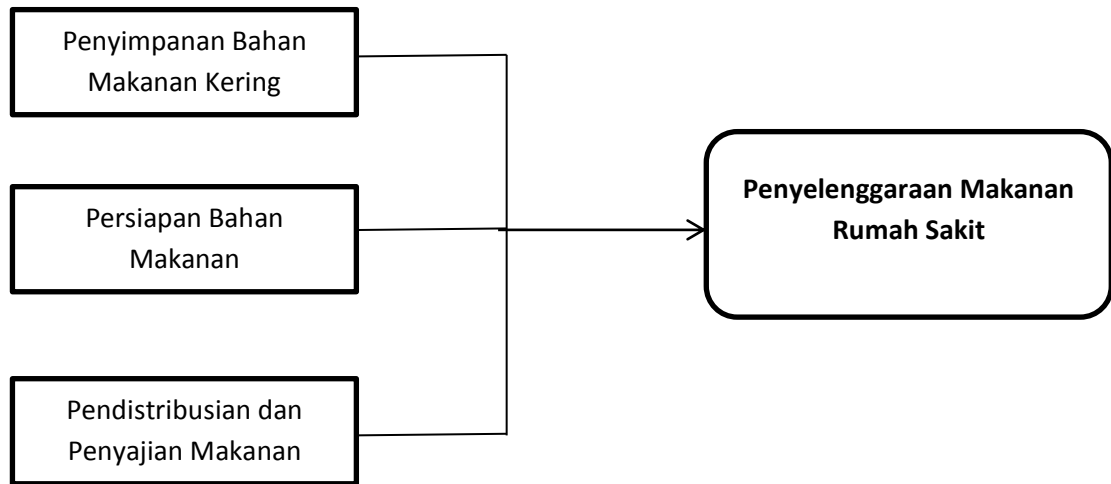
## B. Kerangka Teori dan Kerangka Konsep

### 1. Kerangka Teori



**Gambar 2. Kerangka Teori Kegiatan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS 2013)**

## 2. Kerangka Konsep



**Gambar 3. Kerangka Konsep**