

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan suatu rangkaian pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien yang meliputi keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Proses penyembuhan penyakit dipengaruhi keadaan gizi pasien, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. (Kementerian Kesehatan RI, 2013)

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan penting mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, aman, biaya, dan dapat diterima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal.

Proses pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan pasien yang dilayani. (Kementerian Kesehatan RI, 2013). 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).

Pemberian makanan rumah sakit masih menjadi masalah serius. Rendahnya daya terima makanan pasien yang ditunjukkan dengan tingginya sisa makanan merupakan masalah serius untuk segera ditangani. Indikator standar pelayanan minimal gizi menurut Keputusan Menteri Kesehatan 128 tahun 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit meliputi: 1). Persentase ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien yaitu 100%, 2). Sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien (\leq 20%) dan 3). Tidak ada kesalahan pemberian diet kepada pasien (100%). Menurut Moehji S 1992 tentang Peraturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit, asupan makan pasien sangat dipengaruhi oleh waktu makan yang berbeda dengan kebiasaan makan pasien.

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. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yuri (2018) di Rumah Sakit dr. Reksodiwiryo Padang untuk waktu distribusi makanan tidak tepat di beberapa waktu makan tetapi untuk secara keseluruhan waktu distribusi makanan sudah sesuai dan untuk standar porsi makanan secara keseluruhan porsi yang disajikan sesuai dengan standar porsi di Rumah Sakit dr. Reksodiwiryo Padang.

Berdasarkan hasil survey mahasiswa gizi pada praktik kerja lapangan mengenai penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Mitra Paramedika menunjukkan bahwa pelaksanaan distribusi makanan secara keseluruhan sudah baik tetapi belum dilaksanakan pemantauan suhu makanan menggunakan alat ukur suhu makanan, hal ini merupakan masalah terkait pemantauan suhu makanan.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Distribusi Makanan di RSUD Mitra Paramedika mulai dari gambaran distribusi makanan yang meliputi cara pendistribusian makanan, jenis makanan yang didistribusikan, waktu tunggu distribusi makanan, sarana dan prasarana, pemantauan suhu makanan dan sisa makanan yang tidak didistribusikan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumuskan masalah yang dapat disampaikan yaitu “Bagaimana Gambaran Distribusi Makanan di RSUD Mitra Paramedika?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran distribusi makanan di RSUD Mitra Paramedika

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya cara pendistribusian makanan yang dilakukan RSUD Mitra Paramedika

- b. Diketuainya jenis makanan yang didistribusikan di RSUD Mitra Paramedika
- c. Diketuainya waktu tunggu distribusi makanan yang ditetapkan RSUD Mitra Paramedika
- d. Diketuainya sarana dan prasarana distribusi makanan di RSUD Mitra Paramedika
- e. Diketuainya pemantauan suhu makanan RSUD Mitra Paramedika
- f. Diketuainya sisa makanan yang tidak didistribusikan RSUD Mitra Paramedika

D. Ruang Lingkup

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

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.

b. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi sebagai bahan masukan bagi pihak RSUD Mitra Paramedika untuk evaluasi pengembangan kegiatan distribusi makanan.

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. Penelitian ini dilakukan secara deskriptif dengan 24 informan. Data dikumpulkan dengan cara wawancara, observasi, dan pengukuran. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Persamaan dari penelitian yang dilakukan adalah objek yang diteliti yaitu cara pendistribusian makanan. Sedangkan perbedaan pada penelitian yang akan saya lakukan adalah menggunakan desain penelitian deskriptif observasional dan objek yang diamati jenis makanan yang didistribusikan, sisa makanan yang tidak didistribusikan, pemantauan suhu makanan, dan waktu tunggu distribusi makanan yang dilaksanakan di Rumah Sakit RSUD Mitra Paramedika.
2. Yuri., (2018) dengan judul : Evaluasi Proses Distribusi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tingkat III Dr. Reksodiwiryono Padang Tahun 2018. Penelitian ini dilakukan secara deskriptif dengan 12 informan.

Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan pengukuran dengan menggunakan kuesioner sebagai instrumen yang terdiri dari pertanyaan yang meliputi tenaga distribusi, peralatan distribusi, waktu. Persamaan penelitian ini adalah penelitian terkait distribusi makanan di Rumah Sakit dengan desain penelitian deskriptif dan aspek yang diteliti yaitu cara pendistribusian makanan. Perbedaan penelitian ini adalah objek yang diamati jenis makanan yang didistribusikan, sisa makanan yang tidak didistribusikan, pemantauan suhu makanan, dan waktu tunggu distribusi makanan yang dilaksanakan di Rumah Sakit RSU Mitra Paramedika.