BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit mencakup berbagai kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Tujuan dalam penyediaan makanan berkualitas tinggi yang memenuhi kebutuhan gizi, harga terjangkau, aman dan dapat diterima konsumen, serta memberikan status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit khusus untuk memberi makan pasien yang dirawat di rumah sakit. Makanan juga dapat diberikan kepada karyawan tergantung pada situasi rumah sakit. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan (Kemenkes, 2013).

Proses produksi makanan diakhiri dengan distribusi atau penyajian makanan. Makanan paling berisiko terjadinya kontaminasi atau masalah keamanan pangan. Selama proses penyajian, ada waktu tunggu atau waktu penyimpanan, yaitu waktu antara makanan matang sampai makanan disajikan kepada pasien. Waktu tunggu dan suhu makanan sangat penting karena keduanya berhubungan dengan laju perkembangbiakan mikrobia. (Yunita et al., 2014). Saat penyajian makanan perlu memperhatikan beberapa hal, seperti tempat penyajian makanan, waktu menyajikannya,

cara menyajikannya, dan prinsip penyajian. Waktu tunggu makanan tidak boleh lebih dari 4 jam setelah proses pengolahan selesai dan menjadi makanan siap saji sampai dengan makanan disajikan serta dikonsumsi pasien, terutama pada makanan yang mengandung protein tinggi harus segera dihangatkan kembali, kecuali makanan yang disajikan tetap dalam keadaan suhu hangat (Kemenkes, 2014). Suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan makanan atau penyajian makanan pada suhu 60°C atau lebih (Kementerian Kesehatan, 2023). Berbagai macam bakteri dapat berkembang biak pada makanan, terutama makanan matang yang dapat menyebabkan gangguan pada kesehatan. Suhu aman untuk makanan yang akan segera disajikan sebaiknya dalam suhu antara $\leq 4^{\circ}\text{C}$ untuk makanan dingin dan $\geq 60^{\circ}\text{C}$ untuk makanan panas. Jika makanan berada pada suhu antara $4^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$ maka makanan tersebut termasuk dalam *danger zone* yang akan mengakibatkan tumbuhnya berbagai macam bakteri. Oleh karena itu, suhu makanan harus selalu dijaga selama waktu tunggu agar kualitasnya tidak menurun (Yunita et al., 2014).

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit mengatur hal-hal penting mengenai persyaratan fasilitas, yaitu pada Pasal 7 menyatakan bahwa rumah sakit harus memenuhi persyaratan lokasi, bangunan, prasarana, tenaga, dan peralatan. Harus memenuhi persyaratan perlengkapan gedung rumah sakit menurut fungsi, teknis, kenyamanan dan kemudahan dalam pemberian pelayanan, perlindungan dan keselamatan semua orang, termasuk penyandang disabilitas, anak-anak, dan

orang lanjut usia. Di antaranya, kondisi dan fungsi sarana fisik alat dalam kondisi baik dan mendukung pelayanan kesehatan dengan koordinasi yang memadai dan menyeluruh antar otoritas terkait, mulai perencanaan, pengadaan, distribusi dan pemeliharaan sehingga fasilitas dapat berfungsi secara optimal (Hendrisman et al., 2021).

Proses distribusi makanan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta terdiri dari serangkaian kegiatan yang dimulai dari tahap persiapan sampai kepada pasien. Sebelum dilakukan proses distribusi, harus dilakukan pengukuran suhu makanan. Makanan yang mengalami penurunan suhu harus memerlukan pemanasan kembali menggunakan microwave sebelum disajikan untuk menjaga suhu agar tetap panas, kemudian masing-masing makanan disajikan menggunakan piring makanan berdasarkan label ruangan dan identitas pasien, pengantaran makanan ke setiap bangsal atau kamar pasien, harus memastikan jam sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Sepanjang proses ini, sangat penting untuk menjaga suhu makanan agar tetap sesuai dengan standar (hangat untuk makanan panas), serta memastikan waktu tunggu atau *holding time* tidak melampaui batas yang ditetapkan, untuk mencegah penurunan kualitas dan bahaya kontaminasi.

Peralatan distribusi adalah segala sesuatu yang digunakan dalam bentuk alat untuk mencapai tujuan tertentu seperti proses distribusi. Sebaliknya, prasarana yaitu mencakup segala sesuatu yang digunakan untuk mendukung suatu aktivitas yang dilakukan. Peralatan distribusi mengacu

pada segala peralatan yang digunakan untuk mendukung proses distribusi makanan. Peralatan penyajian dan peralatan transportasi termasuk kedalam proses pendistribusian makanan. Peralatan seperti piring, sendok, garpu, gelas, cangkir, dan lain sebagainya termasuk kedalam perlengkapan utama yang harus disediakan. Pada masing-masing institusi peralatan transportasi yang dibutuhkan untuk setiap fasilitas akan berbeda-beda tergantung jumlah konsumen yang dilayani, jarak tempuh dan sebagainya (Wayansari dkk, 2018).

Berdasarkan latar belakang, penulis melakukan penelitian tentang “Gambaran Ketepatan Peralatan, Suhu, dan Waktu Tunggu (*Holding Time*) Menu Lauk Hewani pada Distribusi Makanan Untuk Pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana ketepatan peralatan, suhu, dan waktu tunggu (*holding time*) menu lauk hewani pada distribusi makanan untuk pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta memenuhi standar yang ditetapkan?

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran ketepatan peralatan, suhu, dan waktu tunggu (*Holding Time*) menu lauk hewani di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

b. Tujuan Khusus

1. Diketuainya identifikasi ketepatan peralatan pada ruang distribusi makanan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.
2. Diketuainya waktu matang menu lauk hewani yang disajikan pada pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.
3. Diketuainya suhu penyajian makanan lauk hewani yang disajikan untuk pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.
4. Diketuainya waktu distribusi menu lauk hewani yang disajikan pada pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.
5. Diketuainya waktu tunggu (*holding time*) menu lauk hewani yang disajikan pada pasien di Rumah Pratama Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini termasuk ke dalam ruang lingkup penelitian *food service*.

E. Manfaat Penelitian

Adapaun kegunaan penulisan yang diharapkan melalui penelitian ini adalah berikut:

1. Manfaat Teoritis

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi, pengetahuan, dan keterampilan dalam kegiatan penelitian ilmiah mengenai peralatan, suhu, dan waktu tunggu (*holding time*) menu lauk

hewani yang disajikan kepada pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menjadi bahan masukan serta pertimbangan dalam kualitas pelayanan distribusi yang lebih baik di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

F. Keaslian Penelitian

1. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang berjudul “Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, Dan Total Bakteri Makanan Cair Di RSUP Dr. Kariadi Semarang” yang diteliti oleh Atiq Yunita, Indah Wulandari, Aranta Galuh Fridintya Tahun 2014. Hasil dari penelitiannya adalah Rerata waktu tunggu (*holding time*) pada siang hari dan sore hari memiliki perbedaan antara lain, 3 jam untuk waktu tunggu di siang hari dan 2 jam 7 menit untuk waktu tunggu di sore hari. Dengan besaran penurunan suhu hampir sama berkisar antara 35°C – 40°C baik kelompok perlakuan pada siang hari maupun sore hari. Terjadi penurunan suhu maka kemungkinan besar akan tumbuh berbagai macam bakteri yang tidak aman bagi pasien. Perbedaan dari peneliti ini yaitu objek yang diteliti dan tempat penelitian. Sedangkan untuk persamaan dari penelitian ini yaitu Jenis penelitian dan Variabel penelitian.

2. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang berjudul “Pemantauan Waktu Tunggu (*Holding Time*) Menu Makanan Non Diet Pada Pasien Kelas III Di Rumah Sakit X” yang diteliti oleh Ika Nur Septianisa Tahun 2022. Hasil dari penelitiannya adalah waktu tunggu makanan dapat dikategorikan tepat karena waktu tunggu berada pada rentang 45 – 123 menit atau tidak lebih dari 4 jam. Termasuk ke dalam kategori baik karena tidak lebih dari 4 jam, karena waktu tunggu dapat mempengaruhi suhu makanan. Perbedaan penelitian ini ada pada tempat penelitian, objek yang diteliti, serta adanya penambahan variabel fasilitas peralatan. Sedangkan persamaan dari peneliti ini yaitu variabel waktu matang, waktu distribusi, dan variabel waktu tunggu makanan.