

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah Sakit sebagai sarana pelayanan kesehatan, tempat berkumpulnya orang sakit maupun orang sehat, atau dapat menjadi tempat penularan penyakit serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan (Permenkes, 2004).

Rumah sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti pelayanan medis. Agar dapat menunjang kegiatan pelayanan medis diperlukan tempat pengolahan makanan yang kegiatannya berada di instalasi gizi rumah sakit (Djarismawati, 2004).

Usaha pelayanan kesehatan di RS bertujuan agar tercapai kesembuhan penderita di dalam waktu sesingkat mungkin. Untuk itu perlu dilakukan kegiatan pengembangan pelayanan gizi di RS dan sekaligus juga merupakan bagian integral dari kegiatan perbaikan gizi masyarakat.

Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap gizi pasien (Depkes, 2006).

Pelayanan gizi di rumah sakit melalui penyediaan makanan merupakan bagian integral dari upaya penyembuhan penyakit pasien. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan rumah sakit, yaitu meningkatkan kesembuhan, memperpendek lama rawat inap, serta menurunkan biaya (Depkes, 2007).

Makanan merupakan salah satu sumber penting untuk kelangsungan hidup manusia dan merupakan kebutuhan dasar manusia yang wajib dipenuhi guna menjaga kesehatan, meningkatkan kecerdasan dan produktivitas kerjanya. Penyediaan makanan merupakan salah satu hal

penting dalam peningkatan dan perbaikan status gizi pasien di rumah sakit sebagai bagian dari penyembuhan penyakitnya. Pemberian makanan tersebut bukanlah hal sederhana, mengingat risiko kurang gizi yang dapat muncul secara klinis selama pasien mendapat perawatan di rumah sakit. Oleh karena itu makanan yang berkualitas baik harus bergizi tinggi, mempunyai rasa yang lezat, menarik, bersih dan tidak membahayakan bagi tubuh, untuk itu diperlukan sistem penyelenggaraan yang baik (Depkes, 2007).

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu sarana penunjang dalam pelayanan kesehatan. Tujuan penyelenggaraan makanan di RS untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien/konsumen yang membutuhkan (Depkes, 2007).

Pelayanan gizi di rumah sakit dapat dikatakan berkualitas, bila hasil pelayanan mendekati hasil yang diharapkan dan dilakukan sesuai dengan standar dan prosedur yang berlaku. Indikator pelayanan gizi mencerminkan mutu kinerja instalasi gizi dalam ruang lingkup kegiatannya, sehingga manajemen dapat menilai apakah organisasi berjalan sesuai jalurnya atau tidak, dan sebagai alat untuk mendukung pengambilan keputusan dalam rangka perencanaan kegiatan untuk masa yang akan datang. Mengingat ruang lingkup pelayanan gizi di rumah sakit yang kompleks, maka setiap rumah sakit perlu menetapkan dan mengembangkan indikator mutu pelayanan gizi agar tercapai pelayanan gizi yang optimal (Depkes, 2013).

Dalam Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (Depkes, 2008), ditetapkan bahwa indikator Standar Pelayanan Gizi meliputi : 1). Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien (100 %), 2). Sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien (≤ 20 %) dan 3). Tidak ada kesalahan pemberian diet (100 %).

Penelitian thesis tahun 2011 yang dilakukan terhadap 91 pasien dewasa diruang rawat inap Instalasi Gizi RSUP Dr.Hasan Sadikin Bandung, didapatkan bahwa sisa makanan lunak sebesar 31,2%.

(Munawar, 2011). Hasil ini lebih tinggi dari indikator Standar Pelayanan Minimal (SPM) yang disyaratkan untuk pelayanan gizi rumah sakit yaitu sisa makanan < 20% (Depkes,2007).

RSUD Balaraja merupakan Rumah Sakit tipe B (Mei 2017), yang sudah melakukan akreditasi program khusus versi 2012 pada bulan Januari tahun 2016 dengan hasil akreditasi yaitu Lulus Perdana. Pada saat penilaian akreditasi, pelayanan di Instalasi Gizi terdapat temuan bahwa pelayanan gizi belum memenuhi standar antara lain ruang pelayanan yang masih satu pintu antara troli bersih dengan troli kotor.

Maka berdasarkan uraian diatas, penulis ingin melakukan pengamatan guna mengetahui lebih lanjut tentang sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit, khususnya penyelenggaraan makanan di RSUD Balaraja. Maka penulis ingin melakukan pengamatan dengan judul “ Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Balaraja Tahun 2017.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Balaraja tahun 2017

1.2.2 Tujuan Khusus

1.2.2.1 Mengetahui gambaran umum RSUD Balaraja tahun 2017.

1.2.2.2 Mengetahui gambaran Instalasi Gizi RSUD Balaraja tahun 2017.

1.2.2.3 Mengetahui gambaran input (SDM, Metode, Sarana Prasarana) pada sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Balaraja tahun 2017.

1.2.2.4 Mengetahui gambaran proses (perencanaan , pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan, distribusi makanan) pada sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Balaraja tahun 2017

- 1.2.2.5 Mengetahui gambaran output (Tidak ada kesalahan pemberian diet, pemberian diet tepat waktu) pada sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Balaraja tahun 2017.

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi Mahasiswa

- a. Menambah pengetahuan dan wawasan baru tentang sistem penyelenggaraan makanan.
- b. Mengaplikasikan ilmu yang sudah ada ke dalam praktek.
- c. Mengembangkan potensi di bidang manajemen.

1.3.2 Bagi Institusi Pendidikan

- a. Menjalin kerjasama yang baik dengan institusi lahan magang dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa.
- b. Menjadi tambahan pustaka dan referensi untuk penelitian selanjutnya.

1.3.3 Bagi Rumah Sakit

- a. Dapat mengembangkan kemitraan dengan fakultas dan institusi lain yang terlibat.
- b. Hasil magang yang ada dapat memberikan gambaran atau informasi dalam meningkatkan pelayanan gizi di RS