

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan kesehatan khususnya perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Dalam menjalankan suatu institusi khususnya institusi rumah sakit berasaskan Pancasila dan didasarkan kepada nilai kemanusiaan, etika dan profesionalitas, manfaat, keadilan, persamaan hak dan anti diskriminasi, pemerataan, perlindungan dan keselamatan pasien, serta mempunyai fungsi sosial (Depkes,2009).

Rumah sakit merupakan salah satu sarana pelayanan kesehatan masyarakat yang bertujuan untuk membantu pencapaian peningkatan kesembuhan penderita secara optimal. Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) di atur sesuai dengan SK Menkes No 134 tahun 1978 yang meliputi 4 kegiatan utama, yaitu kegiatan pengadaan makanan; kegiatan penyuluhan, konsultasi, dan rujukan gizi; kegiatan pelayanan di rawat inap; kegiatan penelitian dan pengembangan gizi terapan. Salah satu ciri kegiatan suatu institusi rumah sakit yang termasuk dalam ruang lingkup penunjang medik yaitu harus memberikan pelayanan makanan kepada pasien dengan mengikuti kaidah ilmu gizi dan disesuaikan dengan kebutuhan terapi kepada masing-masing pasien (Aditama, 2002).

Penyelenggaraan makanan yang dilakukan di rumah sakit adalah suatu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien, yang berarti pula memperpendek lama hari rawat sehingga dapat menghemat biaya pengobatan (Departemen Kesehatan RI, 2013). Adapun cara yang dapat dilakukan untuk mempercepat proses penyembuhan pasien yaitu dengan memberikan makanan yang bergizi sesuai dengan kebutuhan gizi dan diet pasien, sesuai dengan selera makan pasien, dan aman untuk dikonsumsi oleh pasien.

Makanan juga merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan salah satu keharusan, baik dilingkungan keluarga maupun diluar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan diluar lingkungan

keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena, berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarganya di rumah. Adapun salah satu konsumen yang membutuhkan penyelenggaraan makanan diluar lingkungan keluarga adalah orang sakit. (Depkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, serta berbagai masukan lainnya. Dengan tujuan akan mendapatkan kualitas dan cita rasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen atau pelanggan serta biaya penyelenggaraan pelayanan dapat ditekan sampai tingkat yang serendah-rendahnya dan tidak mengurangi kualitas pelayanan. Sistem penyelenggaraan makanan institusi adalah program terpadu dimana perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan (Kemenkes, 2013)

Selain itu, makanan yang disajikan di rumah sakit tidak jarang dijadikan sebagai acuan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang boleh diberikan dan makanan yang tidak boleh diberikan kepada orang sakit selama dirawat di rumah sakit akan dianggap sebagai patokan yang terbaik dalam pengaturan makanan sehari-hari. Pandangan itu tumbuh karena makanan yang boleh atau yang tidak boleh diberikan berdasarkan anjuran dan di bawah pengawasan dokter dan perawat rumah sakit (Moehji, 2017)

Melalui magang ini, penulis tertarik untuk melihat dan mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat inap di Rumah Sakit Tk. IV Daan Mogot Kesdam Jaya yang mana hal tersebut sangat penting dalam proses penyembuhan pasien, yang dimulai dari perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan dari rekanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan serta pendistribusian. Selain itu, peserta mengharapkan kegiatan magang ini dapat memberikan pengalaman praktis di dunia kerja.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat inap di Rumah Sakit Tk. IV Daan Mogot Kesdam Jaya tahun 2017.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran umum Rumah Sakit Tk. IV Daan Mogot Kesdam Jaya.
2. Mengetahui gambaran umum instalasi gizi Rumah Sakit Tk. IV Daan Mogot Kesdam Jaya.
3. Mengetahui gambaran *input* dari sistem penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat inap di Rumah Sakit Tk. IV Daan Mogot Kesdam Jaya.
4. Mengetahui proses dari sistem penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat inap di Rumah Sakit Tk. IV Daan Mogot Kesdam Jaya.
5. Mengetahui *output* dari sistem penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat inap di Rumah Sakit Tk. IV Daan Mogot Kesdam Jaya.

## 1.3 Manfaat

### 1.3.1 Bagi Rumah Sakit

Dapat membantu kegiatan di institusi magang, khususnya dalam mencari solusi masalah kesehatan masyarakat secara proposional sehingga dapat memecahkan masalah yang ada di institusi magang.

### 1.3.2 Bagi Program Studi Kesehatan Masyarakat

1. Terlaksananya salah satu dari upaya untuk mengimplementasikan Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu ; akademik, penelitian dan pengabdian masyarakat.
2. Terbinanya suatu jaringan kerja sama yang berkelanjutan dengan institusi magang dalam upaya meningkatkan keterkaitan dan kesepadanan antara substansi akademik dengan kompetensi sumber daya manusia yang kompetitif dan dibutuhkan dalam pembangunan kesehatan masyarakat.

### 1.3.3 Bagi Mahasiswa

1. Mengerti dan memahami berbagai masalah kesehatan masyarakat secara nyata di institusi kerja sebagai bagian dari kesipan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja.
2. Mampu mengaplikasikan berbagai teori yang didapatkan selama kuliah.
3. Mampu mengembangkan kompetensi diri serta adaptasi dunia kerja.
4. Mendapatkan pengalaman bekerja dalam tim (*team work*) untuk memecahkan berbagai masalah kesehatan sesuai bidang institusi kerja tempat magang.