

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Setiap masyarakat memiliki hak untuk mengharapkan bahwa pangan yang mereka akan konsumsi aman dan pantas untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, pengendalian hygiene pangan perlu ditingkatkan secara efektif, karena dengan demikian dapat menghindarkan diri dari terjadinya bencana gangguan kesehatan masyarakat dengan konsekuensi timbulnya wabah penyakit yang terbawa oleh makanan dan kerusakan dan pembusukan makanan. (Winarno, 2011)

Di antara tahun 1949 hingga 1966 terdapat sekitar 3800 wabah keracunan makanan dalam masyarakat umum dan keluarga di Inggris. Di antara wabah keracunan ini: 75% berhubungan dengan daging, 8% dengan daging yang dimaniskan, 5% dengan ikan, 5% dengan telur dan berbagai produk telur, 3% dengan susu dan berbagai produk susu, 2% dengan sayuran, 1% dengan buah-buahan, dan 1% lagi dengan jenis makanan lain. (Beck, 2011)

Berdasarkan Undang–Undang Republik Indonesia Nomor 36 tahun 2009 tentang kesehatan (dalam Hafifatul, dkk, 2011) dinyatakan bahwa penyelenggaraan upaya kesehatan dilaksanakan antara lain melalui kegiatan pengamanan makanan dan minuman, kesehatan lingkungan, pemberantasan penyakit, penyembuhan penyakit dan pemulihan kesehatan maupun melalui

kegiatan penyuluhan kesehatan masyarakat didukung oleh sumber daya kesehatan.

Rumah sakit berfungsi sebagai sarana pelayanan kesehatan bagi masyarakat luas yang diharapkan dapat mewujudkan kesehatan masyarakat. Akan tetapi, di dalam fungsinya tersebut tidak sedikit permasalahan yang dihadapi. Peranan rumah sakit untuk mempercepat penyembuhan dan pemulihan penderita sebagaimana yang diharapkan, belum diselenggarakan secara optimal. Sehingga dapat menimbulkan dampak negatif. Dampak negatif ini menjadikan tujuan utama rumah sakit memberi pelayanan yang berkualitas tinggi bagi pasien belum dapat tercapai secara optimal, salah satu penyebab adalah kurangnya perhatian terhadap sanitasi dan higiene rumah sakit. Salah satu hal penting dalam sanitasi rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan terutama bagi penderita yang dirawat inap, sebab kebutuhan akan makanan merupakan kebutuhan dasar yang juga bisa berperan untuk membantu proses penyembuhan. (Hafifatul, 2011)

Menurut dewi,dkk (2013) pelayanan gizi membantu masyarakat dalam keadaan sehat maupun sakit untuk mendapat makanan yang sesuai guna mencapai status gizi yang sebaik-baiknya, karena selain untuk mencapai status gizi yang baik makanan juga bermanfaat dalam penyembuhan penyakit. Gizi yang baik akan membantu kesembuhan pasien dan menimbulkan perasaan yang lebih sehat. (Beck, 2001)

Pelayanan gizi di Rumah Sakit merupakan kegiatan pelayanan di Rumah Sakit bagi pasien rawat inap dan rawat jalan untuk keperluan metabolisme tubuh dan kelainannya dan peningkatan kesehatan sebagai upaya preventif, kuratif, rehabilitative dan promotif. Tujuannya adalah agar tercipta sistem pelayanan gizi di Rumah Sakit dengan memperhatikan berbagai aspek gizi dan penyakit serta merupakan bagian dari pelayanan kesehatan secara menyeluruh untuk meningkatkan dan mengembangkan mutu pelayanan gizi di Rumah Sakit. (Hafifatul, 2011)

Menurut Soediono, dkk (2009, dalam Jufri, dkk, 2012) Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Soediono, dkk, 2009).

Dari uraian tersebut, saya selaku mahasiswi kesehatan masyarakat peminatan manajemen administrasi Rumah Sakit berniat untuk melakukan magang di Rumah Sakit Islam Asshobirin Tangerang periode Oktober – November tahun 2013, untuk mengetahui manajemen penyelenggaraan makanan, khususnya manajemen penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Islam Asshobirin Tangerang Selatan tahun 2013.

2. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Manajemen Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Rumah Sakit Islam Asshobirin Tangerang Selatan tahun 2013.

2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran umum instalasi gizi di Rumah Sakit Islam Asshobirin Tangerang Selatan tahun 2013
2. Mengetahui gambaran pelaksanaan penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit Islam Asshobirin Tangerang Selatan tahun 2013
3. Mengetahui gambaran pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Islam Asshobirin Tangerang Selatan tahun 2013

4. Manfaat

1. Bagi Mahasiswa

Menambah wawasan dan pengalaman bagi Mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan secara langsung di lapangan

2. Bagi Program Studi Kesehatan Masyarakat

1. 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
2. Meningkatnya kualitas pendidikan dengan melibatkan tenaga terampil dari lapangan dalam kegiatan magang
3. **Bagi Institusi Magang**

Membantu kegiatan di institusi magang, khususnya dalam mencari solusi masalah kesehatan masyarakat yang ada di institusi magang.