

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan makanan merupakan kegiatan memberikan layanan dalam penyelenggaraan makanan bagi pelanggan atau konsumen pada suatu institusi (Widyastuti, Nissa, & Panunggal, 2018). Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya yang bertujuan untuk mendapatkan kepuasan konsumen.

Penyelenggaraan makanan pada institusi rumah sakit merupakan pelayanan gizi yang diselenggarakan untuk memenuhi kebutuhan gizi orang yang sakit dan bertujuan untuk mendukung proses penyembuhan (Widyastuti, Nissa, & Panunggal, 2018). Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan adanya penyelenggaraan makanan ini yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal, serta dapat mempercepat proses penyembuhan (Kementerian Kesehatan RI, Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, 2013).

Menurut Standar Kompetensi Nutritionis AIPGI (Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia) tahun 2018, penyelenggaraan makanan (*food service*) adalah penerapan ilmu gizi dan makanan dalam upaya pemenuhan kebutuhan gizi berdasarkan kelompok umum, kondisi social ekonomi, dan budaya klien. Adapun kegiatan yang dilakukan, diantaranya perencanaan standar kebutuhan gizi, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, distribusi makanan, serta pengawasan mutu sesuai dengan sumbernya daya yang tersedia (Tim Penyusun Standar Kompetensi Nutritionis, 2018).

Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan terletak di Kota Lamongan yang didirikan pada tanggal 17 Oktober 1994. Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan adalah rumah sakit swasta kelas B yang telah mendapatkan akreditasi dari Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS) dengan predikat lulus paripurna, serta telah mendapatkan sertifikasi Rumah

Sakit Syariah dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) dengan predikat Mumtaz (Istimewa). Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan dikenal sebagai rumah sakit swasta terbesar di Kabupaten Lamongan dengan lokasi di jalur utama Lamongan-Surabaya.

Salah satu fasilitas Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan ini terdapat Instalasi Gizi yang berguna untuk mengatur diet penyembuhan pasien. Pelayanan gizi di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan, diantaranya yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, dan penyelenggaraan makanan. Oleh karena itu, diperlukan adanya penyelenggaraan makanan yang baik dan benar sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukannya analisis terhadap gambaran sistem penyelenggaraan makanan pasien di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.

1.2 Tujuan

a. Tujuan umum

Tujuan umum dari laporan penyelenggaraan Gizi Institusi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan adalah menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh dan mengembangkan kemampuan, serta berpikir kritis dalam mencapai kompetensi yang diharapkan sebagai ahli gizi pada bidang manajemen penyelenggaraan gizi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.

b. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari laporan penyelenggaraan gizi institusi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mengetahui pengorganisasian penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
2. Mahasiswa mengetahui perencanaan anggaran belanja di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
3. Mahasiswa mengetahui perencanaan dan penyusunan menu di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
4. Mahasiswa mengetahui sistem pengadaan bahan makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
5. Mahasiswa mengetahui sistem penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;

6. Mahasiswa mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
7. Mahasiswa mengetahui sistem persiapan bahan makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
8. Mahasiswa mengetahui sistem pengolahan bahan makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
9. Mahasiswa mengetahui sistem distribusi dan penyajian makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
10. Mahasiswa mengetahui manajemen sumber daya manusia di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
11. Mahasiswa mengetahui manajemen keuangan di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
12. Mahasiswa mengetahui manajemen sarana dan prasarana fisik di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan;
13. Mahasiswa mengetahui analisis kepuasan/daya terima konsumen di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.