

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu sub sistem dari sebuah sistem pelayanan kesehatan nasional secara menyeluruh. Selain itu rumah sakit juga merupakan sebuah industri jasa yang berfungsi untuk memenuhi salah satu kebutuhan primer manusia, baik sebagai individu, masyarakat atau bangsa secara keseluruhan guna meningkatkan derajat hidup yang utama yaitu kesehatan. Dalam menyelenggarakan fungsinya maka Rumah Sakit menyelenggarakan kegiatan pelayanan medis, pelayanan dan asuhan keperawatan, pelayanan penunjang medis dan nonmedis, pelayanan kesehatan masyarakat dan rujukan, pendidikan, penelitian dan pengembangan, administrasi umum dan keuangan (Affandy, 2017).

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Depkes, RI 2003).

Menurut Kemenkes (2013) pengadaan bahan makanan terdiri dari penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga bahan makanan, pemesanan, pembelian bahan makanan, serta melakukan survey pasar. Pemesanan dilakukan oleh pihak jasaboga melalui rekanan yang telah ditunjuk dan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan. Pemesanan dilakukan setiap hari untuk bahan makanan basah, sedangkan untuk bahan makan kering

dilakukan setiap dua kali seminggu. Setelah pemesanan baru kemudian dilakukan pembelian bahan makanan, yakni setelah terjadi kesepakatan harga, pesanan bahan makanan diantar oleh rekanan ke dapur Jasaboga dan pembayaran dapat dilakukan pada saat itu juga atau sesuai dengan kesepakatan sebelumnya (Aritonang, 2012).

Sistem pemesanan bahan makanan biasanya di bagi menjadi 3 jenis bahan makanan, yaitu bahan makanan basah, bahan makan kering dan bahan makanan matang. Kegiatan pemesanan bahan makanan khususnya bahan makanan segar seperti lauk hewani dan nabati serta sayuran dilakukan setiap hari dimana bahan makanan yang dipesan hari ini merupakan bahan makanan yang akan digunakan untuk pengolahan menu siang dan sore hari berikutnya serta menu makan pagi dua hari berikutnya. pemesanan bahan makanan kering dilakukan dua kali dalam seminggu. Dalam melakukan pemesanan bahan makanan kering, terlebih dahulu dilihat stok gudang sebagai pertimbangan dalam pemesanan bahan makanan tersebut. Sedangkan pembelian makanan dalam bentuk matang, dikarenakan secara teknis tidak memungkinkan. Makanan ini dipesan setiap hari, sehari sebelum penggunaannya (RSUD Banyumas, 2015).

Untuk mendukung pengadaan bahan makanan yang berkualitas, maka pengelolaan bahan harus dilakukan secara efisien dan efektif, agar semua bahan bahan makanan yang dibutuhkan dapat diperoleh dalam jumlah yang cukup dan mutu yang memadai, sesuai dengan pedoman pelayanan gizi rumah sakit berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Permenkes RI) Nomor 78 Tahun 2013.

Pengadaan bahan makanan di RSUD Kabupaten Konawe belum sesuai dengan pedoman sistem penyelenggaraan makanan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pihak rumah sakit belum menentukan spesifikasi bahan makana, perhitungan bahan makanan

juga belum sesuai, serta tidak melakukan survey pasar. Sistem pemesanan dan pembelian yang dilakukan oleh pihak rumah sakit umum kabupaten Konawe hanya dilakukan oleh satu orang, pada saat survei pendahuluan sistem pemesanan dan pembelian dilakukan tanpa perencanaan terlebih dahulu, pihak rumah sakit melakukan pemesanan dan pembelian bahan makanan hanya dengan menggunakan perkiraan, sehingga terkadang bahan makanan yang akan diolah berlebih bahkan sering kali kurang. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk menggali informasi tentang pengadaan bahan makanan (pemesanan dan pembelian di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah gambaran pengadaan bahan makanan di BLUD Rumah Sakit Konawe Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran pengadaan bahan makanan di BLUD Rumah Sakit Konawe Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pemesanan bahan makanan di BLUD Rumah Sakit Konawe Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara
- b. Mengetahui pembelian bahan makanan di BLUD Rumah Sakit Konawe Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian atau bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan untuk pengembangan dan pengelolaan efisiensi anggaran khususnya dalam pengadaan bahan makanan untuk instalasi gizi rumah sakit.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai bahan referensi dalam meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang penyelenggaraan makanan khususnya dalam pengadaan bahan makanan di rumah sakit.

3. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti tentang karakteristik pengadaan bahan makanan di rumah sakit.