

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan penyelenggara pelayanan kesehatan kepada masyarakat yang mencakup pelayanan medik, pelayanan keperawatan dan kebidanan, pelayanan penunjang medik dan pelayanan penunjang non medik (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2019).

Pelayanan medis rawat inap merupakan salah satu bentuk pelayanan perawatan kesehatan perorangan yang meliputi observasi, diagnosis, pengobatan, keperawatan, rehabilitasi medis dimana pasien dengan alasan medis harus menjalani perawatan kesehatan menginap di rumah sakit (Permenkes RI Nomor 129 Tahun 2008). Pasien rawat inap tidak hanya mendapatkan pelayanan perawatan medis. Tetapi mendapatkan pelayanan penunjang medis berupa pelayanan gizi salah satunya pelayanan makanan dari proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan instalasi gizi rumah sakit.

Pelayanan gizi di rumah sakit bertugas memberikan pelayanan makanan kepada pasien rawat jalan dan rawat inap yang disesuaikan dengan standar diet masing-masing pasien dan juga harus disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan yang lain agar dapat mencapai pelayanan gizi yang optimal. Tujuan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam 2 upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi (Kemenkes, 2013).

Menurut Perdigon (2005) dalam Bakri et al. (2018) mengenai teori manajemen penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit meliputi aspek input yaitu man (tenaga kerja), money (biaya), material (bahan makanan dan bahan lainnya), machine (peralatan), method (prosedur kerja, peraturan-peraturan, standar-standar dan kebijakan institusi rumah sakit). Aspek prosesnya yaitu sistem pengadaan (mulai dari perencanaan menu sampai

penyimpanan), produksi atau pengolahan (mulai dari persiapan sampai pemasakan), dan sistem distribusi makanan dan penerapan higiene sanitasi. Aspek output dari penyelenggaraan makanan yaitu menghasilkan makanan yang bermutu dengan sistem penyajian dan pelayanan makanan yang tepat dan efisien sesuai dengan diet kondisi pasien berdasarkan jenis penyakitnya.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Mengidentifikasi manajemen pelayanan Gizi Rumah Sakit X

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi gambaran umum Rumah Sakit X
2. Mengidentifikasi gambaran umum Instalasi Gizi Rumah Sakit X
3. Mengidentifikasi perencanaan pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit X
4. Mengidentifikasi Standar Prosedur Operasional (SPO) pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit X
5. Mengidentifikasi pelaksanaan pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit X
6. Mengidentifikasi pelaksanaan program kerja prioritas pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit X
7. Mengidentifikasi monitoring evaluasi pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit X

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi Institusi Magang

1. Rumah Sakit dapat memanfaatkan tenaga magang sesuai dengan kebutuhan di unit kerjanya.
2. Rumah Sakit mendapatkan alternatif calon karyawan yang dikenal mutu, dedikasi dan kredibilitasnya
3. Laporan magang dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sumber informasi mengenai situasi umum institusi tempat magang tersebut

1.3.2 Bagi STIKES Yayasan RS Dr. Soetomo

1. Memperoleh informasi dari Stakeholder di tempat magang yang berguna untuk meningkatkan kualitas lulusan S1 Administrasi Rumah Sakit.
2. Menjalin kerja sama dengan Rumah Sakit, Sehingga mahasiswa dapat mendukung pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi lainnya.
3. Berkontribusi sebagai perguruan tinggi yang unggul guna mencetak SDM professional.

1.3.3 Bagi Mahasiswa

1. Mendapatkan pengalaman nyata terkait dengan aplikasi ilmu administrasi rumah sakit di dunia kerja
2. Mendapatkan kesempatan pengalaman nyata mengaplikasikan teori yang telah diperoleh dari proses perkuliahan ke dalam dunia kerja.
3. Mengetahui permasalahan yang ada di Rumah Sakit yang dapat digunakan sebagai bahan penelitian dalam penyusunan tugas akhir.