

BAB 1

PENDAHULUAN

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) menduduki tempat yang sama penting dengan pelayanan lain seperti pelayanan pengobatan, perawatan medis dan sebagainya yang diberikan untuk penyembuhan penyakit. Bentuk pelayanan gizi di rumah sakit akan tergantung pada tipe rumah sakit, macam pelayanan spesialis yang diberikan di rumah sakit tersebut, pelayanan dalam bentuk yang paling umum adalah penyelenggaraan makanan bagi penderita yang dirawat.

Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit terdiri dari empat kegiatan pokok yaitu:

1. Pengadaan dan penyediaan makanan bagi pasien adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan macam dan jumlah bahan makanan, pengadaan bahan makanan sehingga proses penyediaan makanan matang bagi pasien di ruang perawatan.
2. Pelayanan gizi di ruang rawat inap adalah serangkaian kegiatan dimulai dari menentukan kebutuhan gizi pasien sesuai dengan penyakit kelainannya, penyusunan menu, menentukan bentuk makanan, cara memberikan hingga pelaksanaan evaluasi di ruang rawat inap
3. Penyuluhan konsultasi dan rujukan gizi adalah serangkaian kegiatan penyampaian pemahaman, sikap serta perilaku -sehat bagi seseorang dan masyarakat rumah sakit.
4. Penelitian dan pengembangan gizi terapan adalah kegiatan gizi dan pengembangan yang merupakan kegiatan yang berikutnya dalam rangka meningkatkan mutu pelayanan gizi di rumah sakit (Depkes, 1991).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Dalam hal ini termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Rumah sakit senantiasa bertujuan menyediakan makanan yaitu makanan yang memenuhi kebutuhan gizi tanpa mengurangi cita rasa yang enak sehingga dapat mempercepat penyembuhan pasien. Instalasi Gizi Rumah Sakit menyelenggarakan makanan untuk pasien dengan tujuan memperpendek hari rawat pada pasien rawat inap.

Makanan yang baik bukan hanya mengandung zat gizi seimbang tetapi juga mempunyai rasa dan penampilan yang baik, sehingga makanan yang disajikan dapat dihabiskan. Makanan yang dihabiskan tanpa meninggalkan sisa merupakan suatu keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan (Mukrie, 1990). Daya terima makanan adalah tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan dan dapat diukur dari tingkat konsumsi dan sisa makanan. Kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan di rumah sakit menentukan tingkat kesembuhan pasien. Kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan dapat dilihat dari penilaian pasien terhadap penampilan dan rasa makanan.