

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan sistem manajemen yang dilakukan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien, meliputi penyusunan standar gizi, penyusunan anggaran, perencanaan menu, penyusunan kebutuhan bahan makanan, pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pendistribusian bahan makanan, persiapan, pengolahan dan distribusi makanan, pengawasan penyelenggaraan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi. penyelenggaraan makanan biasa di rumah sakit dilakukan untuk memberikan terapi diet bagi pasien. Pola menu, standar porsi, dan kualitas makanan biasa yang diberikan oleh pihak rumah sakit berpengaruh terhadap keberhasilan terapi diet bagi pasien. Namun tidak semua pasien mendapatkan jenis makanan biasa, hanya pasien tertentu yang dapat menerima jenis diet ini, diantaranya ketika pasien tidak mengalami gangguan pencernaan mulai dari mulut sampai anus. Penerapan manajemen penyelenggaraan makanan biasa yang dilakukan oleh rumah sakit saat ini masih belum memenuhi standar untuk mencapai keberhasilan bagi pasien, umumnya pihak rumah sakit masih kurang memperhatikan kuantitas yang diberikan kepada pasien. Menurut uyami, dkk 2012 Pemilihan menu yang sesuai dengan keinginan akan membuat seseorang lebih tertarik menghabiskan makanan dan tidak berusaha tidak meninggalkan sisa, sehingga asupan makanan yang ditentukan akan lebih mudah terpenuhi dengan adanya pemilihan menu sesuai dengan keinginan pasien. Hal ini sesuai dengan teori yang menjelaskan bahwa munculnya sisa makanan dipengaruhi oleh faktor kesenangan serta ketidaksenangan, kebiasaan, daya beli serta ketersediaan makanan, psikologis dan yang paling tidak dianggap penting, pertimbangan gizi serta kesehatan kepercayaan, aktualisasi diri, faktor agama.

Menurut Fithryana, Farhana (2018) dalam penelitiannya tentang diet makanan biasa menyatakan bahwa jumlah kesesuaian besar porsi

makanan pokok pada semua kelas perawatan (I, II, III) yang disajikan untuk menu makan sore di Rumah Sakit Bhakti Asih mencapai 0% dari besar porsi yang direncanakan menurut PPM RSBA. Jumlah kesesuaian antara besar porsi 3 daging ayam yang disajikan dan direncanakan pada kelas perawatan I, II, III adalah 4;6;9. Jumlah kesesuaian tempe bacem dan bakwan jagung untuk kelas perawatan I dan II direncanakan dan disajikan sebanyak 0%. Kesesuaian besar porsi sayur yang direncanakan dan disajikan adalah sebanyak 0% (0;0;0) untuk semua kelas perawatan. Sedangkan penelitian yang dilakukan Hj. Nurul Hidayah dalam Siti Nur, 2014 di RSUD Makassar menunjukkan hasil yang berbeda dimana variasi menu untuk lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah yang disajikan kepada pasien rawat inap kelas II dan III dewasa, sebanyak 12 (57,14%) responden berpendapat bahwa variasi menu makanan yang disajikan sudah baik, sedangkan 9 (42,86%) mengatakan bahwa variasi makanan masih kurang baik. Dan pada penelitian Renata saskia, dkk, 2018 tentang uji kesukaan pasien terhadap tingkat kematangan menyatakan lauk nabati di ruang rawat inap anak RUMKITAL Dr Ramelan surabaya memiliki tingkat kematangan sesuai. Sebanyak 18 orang (56%) menyatakan tingkat kematangan sesuai atau lauk nabati telah matang sempurna untuk menu makan siang

Dari hasil survey pendahuluan diperoleh data Dalam penyelenggaraan makanan di RSI UNISMA terdapat ketidak sesuaian penerapan standar porsi nasi yaitu sebesar 95%, lauk hewani 74%, lauk nabati 38% dan sayur 75%. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis akan melaksanakan penelitian yang berjudul “Penyelenggaraan Makanan Biasa di RSI Unisma (Studi Pola Menu, Standar Porsi, dan Penerapannya) serta Uji kesukaan Pasien”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penyelenggaraan makanan biasa di RSI Unisma (studi pola menu, standar porsi dan penerapannya serta uji kesukaan pasien)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penyelenggaraan makanan di RSI Unisma (studi pola menu, standar porsi dan penerapannya serta uji kesukaan pasien).

2. Tujuan Khusus

a. Menganalisis pola menu makanan biasa pada penyelenggaraan makanan yang ditetapkan di RSI Unisma.

b. Menganalisis standar porsi dan penerapannya makanan biasa pada pasien dewasa di RSI Unisma

c. Menganalisis uji kesukaan pasien pada makanan biasa di RSI Unisma.

D. Manfaat penelitian

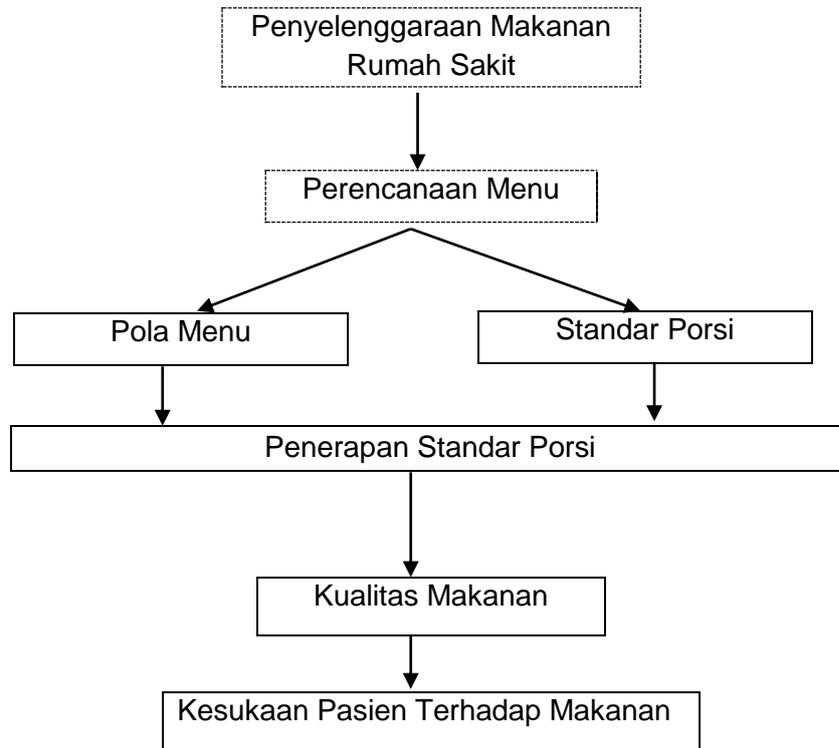
1. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman penulis tentang pola menu, standar porsi, dan penerapannya serta uji kesukaan pasien di rumah sakit.

2. Manfaat untuk Institusi

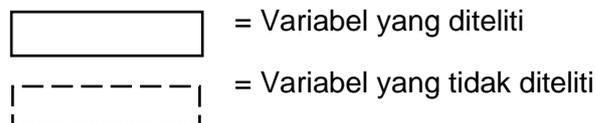
Penelitian ini dapat sebagai masukan kepada pihak pengelola tentang pola menu, standar porsi, dan penerapannya serta uji kesukaan pasien di rumah sakit.

E. Kerangka Konsep Penelitian



gambar 1. Kerangka konsep

keterangan :



penjelasan :

Dalam penyelenggaraan makanan biasa di Rumah sakit untuk meningkatkan uji kesukaan pasien terdapat beberapa rangkaian perencanaan menu untuk pasien, yaitu pola menu dan standar porsi. Kesesuaian penerapan standar porsi di RSI Unisma dan kualitas makanan (rasa, aroma, tekstur, suhu) dan uji kesukaan pasien terhadap makanan baik Sehingga target rumah sakit dalam penyelenggaraan makanan berhasil.

