

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan sebuah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna serta menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat . Rumah sakit tidak hanya melaksanakan kegiatan penyembuhan dan pemulihan saja, tetapi juga melaksanakan upaya dalam peningkatan pelayanan jasa makanan. Pelayanan gizi rumah sakit berperan penting terhadap pemenuhan kebutuhan gizi pasien sesuai dengan kondisi pasien (Depkes RI, 2003). Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, bermutu, aman dan layak konsumsi bagi pasien. Selain itu, pemberian makanan bagi pasien berperan penting dalam mempertahankan atau meningkatkan status gizi serta sebagai wadah penyembuhan penyakitnya (Hartono, 2006). Untuk memenuhi kebutuhan gizi, maka penyelenggaraan makanan rumah sakit menyediakan makanan yang sesuai baik dari segi mutu makanan, jenis makanan maupun jumlah makanan (Depkes RI 2006). Pelayanan gizi rumah sakit yang paling umum yaitu penyelenggaraan makanan bagi pasien (Almatsier, 2010). Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilakukan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian kepada pasien. Pada penyelenggaraan makanan biasa yang dilakukan oleh rumah sakit diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan diet khusus namun tidak semua pasien mendapatkan jenis makanan biasa dan hanya tertentu saja yang dapat menerima jenis makanan biasa diantaranya pasien yang tidak mengalami gangguan pencernaan dari mulut hingga anus. Penerapan penyelenggaraan makanan biasa yang telah dilakukan oleh rumah sakit saat ini masih belum dikatakan memenuhi standar untuk mencapai keberhasilan pasien, umumnya rumah sakit masih kurang memperhatikan kuantitas yang diberikan kepada pasien.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Jusniati Jufri, dkk. yang terdapat pada jurnal Universitas Hasanudin pada tahun 2012 menjelaskan bahwa perencanaan menu di Rumah Sakit Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto, Makassar yang telah ditempuh namun belum sepenuhnya sesuai dengan langkah-langkah yang telah ditetapkan oleh PGRS. Ada beberapa poin yang langkah-langkah yang sudah sesuai dengan anjuran PGRS yaitu seperti dalam perencanaan makanan yang dilakukan secara tim, dimana kepala instalasi gizi bersama dengan staf yang ada di instalasi gizi bersama-sama membuat perencanaan menu. Penyusunan menu yang memenuhi selera makan pasien dan juga kebutuhan gizi pasien maka akan menghasilkan makanan yang tepat dengan menu yang bervariasi dan dapat diterima oleh pasien. Penyusunan menu yang baik akan menghasilkan kualitas menu yang baik pula.

Ambarwati 2016 menjelaskan bahwa, di dalam suatu menu diet terdapat standar yang harus disesuaikan dengan kondisi pasien, seperti standar porsi. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan. Besar porsi seringkali menjadi hal yang salah saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan. Terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak adanya ketepatan dalam pengukuran makanan dalam pemorsian makanan pokok. Pemorsian makanan ini harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh pihak instalasi gizi rumah sakit dimana standar porsi yang digunakan yaitu 25 – 30 kkal/kg BB (Almatsier, 2006).

Umumnya Rumah Sakit menyediakan makanan dengan penampilan yang menarik serta cita rasa yang baik (Hartono, 2000). Penampilan makanan dapat diamati dari warna, bentuk, besar porsi serta cara penyajian makanan, sedangkan cita rasa makanan dapat dilihat dari rasa, aroma, tekstur dan suhu makanan yang telah disajikan. Pada penelitian Ariyani (2005) menjelaskan tentang daya terima pasien terhadap kualitas pelayanan gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Wiroshan Yogyakarta menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara daya terima pasien dengan kepuasan pasien.

Penampilan makanan yang menarik dan cita rasa makanan yang enak dapat meningkatkan selera makan pasien yang mendapat makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung.

Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Iskak merupakan suatu pusat layanan kesehatan masyarakat sekaligus milik pemerintahan di salah satu Kabupaten Tulungagung yang terletak di Jalan Pahlawan Nomor 1 Tulungagung. Sejak 31 Desember 2008 rumah sakit ini telah ditetapkan sebagai PPK-BLUD (Pola Pengelolaan Keuangan BLUD), pada tahun 2015 ditetapkan sebagai rumah sakit Rujukan Regional dan Terakreditasi Paripurna Versi 2012 (JCI) serta pada tahun 2016 RSUD Dr. Iskak Tulungagung telah menjadi rumah sakit tipe B Pendidikan Rumah Sakit ini bertujuan untuk meningkatkan mutu pelayanan rumah sakit dengan mengutamakan keselamatan pasien dan meningkatkan mutu pendidikan. pelatihan dan penelitian dibidang kesehatan guna menunjang suatu pelayanan rumah sakit.

Dalam pengambilan data awal penelitian, penulis terlebih dahulu melakukan studi pendahuluan dan diperoleh bahwa penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Dr. Iskak Tulungagung setiap harinya melayani sekitar kurang lebih 350 pasien dengan menu antara lain makanan biasa hingga makanan lunak. Pada penyajian menu makanan biasa berupa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran terdapat sekitar 45% ketidaksesuaian pada standar porsi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit. Kemudian pada uji kesukaan pasien yang mendapat menu makanan biasa, dilihat melalui sisa makanan pasien yang telah dikonsumsi, dengan melihat seberapa banyak adanya sisa makanan yang telah dikonsumsi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti dan mengambil sampel pasien yang mendapatkan menu makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung. Pada penelitian ini penulis akan melihat kesesuaian dalam penerapan standar porsi yang telah ditetapkan serta uji kesukaan pasien.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penyelenggaraan makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung (studi standar porsi dan penerapannya serta uji kesukaan pasien)?

C. Tujuan Masalah

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penyelenggaraan makanan biasa (standar porsi dan penerapan serta uji kesukaan pasien)

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis standar porsi dan penerapannya pada makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung?
- b. Menganalisis uji kesukaan pasien terhadap makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung

D. Manfaat Penelitian

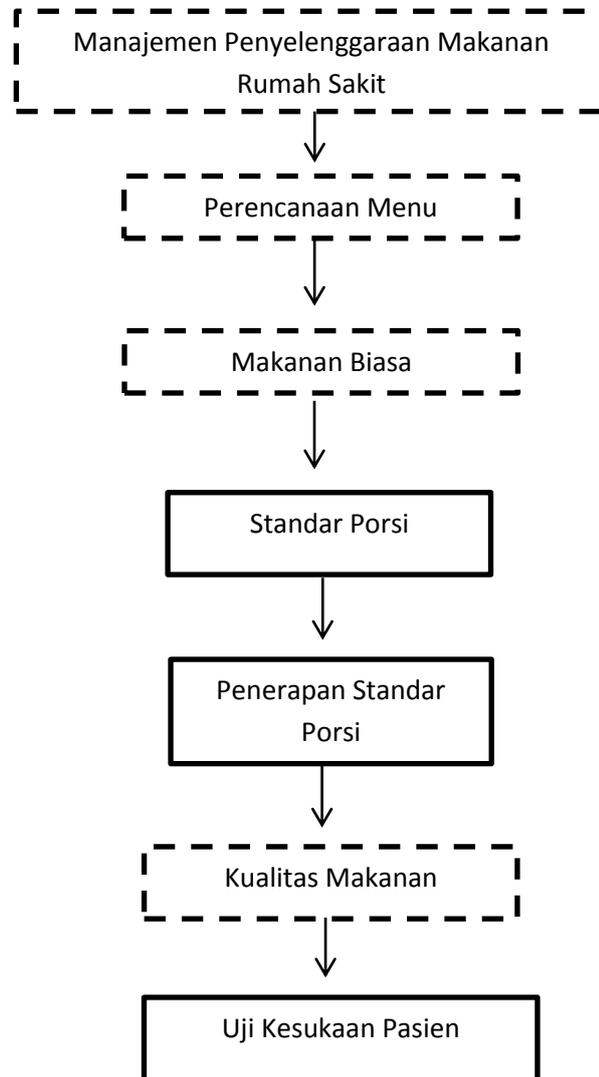
1. Bagi institusi

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan serta evaluasi yang bermanfaat bagi institusi penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Dr. Iskak Tulungagung mengenai standar porsi dan penerapannya serta uji kesukaan pasien

2. Bagi peneliti

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan ilmu serta pengalaman pembelajaran bagi penulis baik secara teori maupun praktek mengenai standar porsi dan penerapannya serta uji kesukaan pasien

E. Kerangka Konsep Penelitian



 = Variabel yang diteliti

 = Variabel yang tidak diteliti

F. Penjelasan

Penyelenggaraan makanan rumah sakit perlu memperhatikan perencanaan menu apa yang akan dibuat. Perencanaan menu tersebut antara lain menu makanan biasa, dalam menu makanan biasa terdapat standar porsi, yakni guna menentukan standar porsi yang tepat serta penerapannya yang baik sehingga mendapatkan kualitas makanan yang baik dari segi cita rasa, aroma, warna dan tekstur makanan yang dapat mempengaruhi data uji kesukaan pasien