

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Penyelenggaraan makanan institusi menurut sifat nya dibedakan menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan bersifat non komersial. Penyelenggaraan bersifat komersial bertujuan untuk memperoleh keuntungan seperti kafetaria, restoran, bar, fastfood, hotel, rumah makan, jasa boga,dll. Sedangkan penyelenggaraan makanan non komersial tidak bertujuan untuk mencari keuntungan seperti rumah sakit, asrama, panti asuhan, barak militer, pengungsian, narapidana, sekolah, dll (Moehyi, 1992). Salah satu bentuk penyelenggaraan makanan bersifat non komersial adalah rumah sakit. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013)

Sejumlah institusi yang menyelenggarakan makanan kelompok atau makanan massal, rumah sakit merupakan institusi yang terpenting. Bukan saja karena institusi rumah sakit yang makin bertambah banyak jumlahnya, tetapi juga fungsi makanan yang dihasilkan dan disajikan kepada orang sakit jauh berbeda dengan makanan yang disajikan institusi lain, seperti di panti asuhan dan lembaga permasyarakatan. Rumah sakit mempunyai standar makanan umum yang terdiri dari empat macam jenis makanan, yaitu makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair. Makanan biasa sama dengan makanan sehari hari yang beraneka ragam dan bervariasi dalam bentuk, tekstur, dan aroma. Tujuan memberikan diet makanan biasa yaitu memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh.

Keberhasilan suatu pelayan gizi antara lain dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan, sehingga salah satu cara penentuan dari evaluasi yang sederhana dan dapat dipakai sebagai indikator keberhasilan

pelayanan instalasi gizi dan rumah sakit. Salah satu faktor yang menentukan sisa makanan pasien adalah variasi menu yang disediakan dari rumah sakit, variasi menu terdapat makanan pokok, lauk hewani, nabati, sayuran dan buah-buahan dapat meningkatkan keinginan makanan pasien dan dapat memicu daya terima makanan sehingga pasien tidak mengonsumsi makanan luar. Besar porsi seringkali juga menjadi hal yang salah saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan. Masih sering terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian makanan pokok. Pemorsian makanan ini harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh pihak instalasi gizi rumah sakit. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan. Oleh sebab itu, diperlukan sebuah penelitian dan kajian antara standar menu, siklus menu dan standar porsi dan penerapannya. Setelah menerapkan proses dalam perencanaan menu sampai pendistribusian. Rumah sakit juga memperhatikan dalam aspek daya terima pasien, tujuannya sebagai evaluasi pada makanan yang disajikan terhadap pasien.

Berdasarkan hasil observasi di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar selama 10 hari pada bulan April 2019 terhadap makanan lunak yang menyatakan bahwa masih adanya ketidaksesuaian dalam hal standar porsi yang sudah ditetapkan. Adapun dari hasil tingkat kesukaan pasien yang menyatakan bahwa pasien kurang suka dengan tekstur dan rasanya dikarenakan tekstur yang kurang lembut untuk lauk hewani dan juga dari segi rasa yang kurang manis. Berdasarkan hasil observasi di atas, oleh sebab itu peneliti ingin mengetahui pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien dewasa terhadap makanan lunak.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penyelenggaraan makanan lunak pada pasien dewasa di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar (studi pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien) ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui penyelenggaraan makanan lunak pada pasien dewasa di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar (studi pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien).

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pola menu dan penerapannya makanan lunak pada pasien dewasa di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
- b. Menganalisis standar porsi dan penerapannya makanan lunak pada pasien dewasa di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
- c. Menganalisis tingkat kesukaan pasien terhadap makanan lunak pada pasien dewasa di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar

D. Manfaat Penelitian

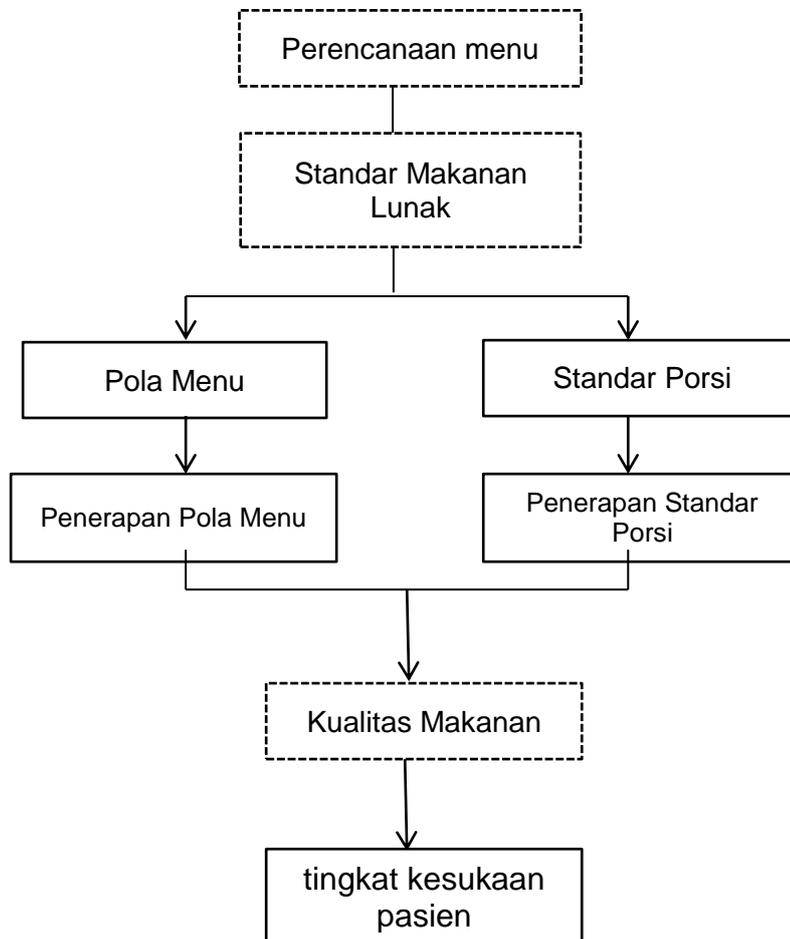
1. Bagi peneliti

Manfaat keilmuan dari peneliti ini adalah untuk menambah pengetahuan dan menerapkan ilmu tentang penyelenggaraan makanan lunak di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar (studi pola menu, standar porsi dan penerapannya) serta tingkat kesukaan pasien.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pengelola RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar terhadap studi pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien terhadap makanan lunak

E. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1. Kerangka Konsep

- = variabel yang diteliti
[-----] = variabel yang tidak diteliti

Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit, saat melakukan kegiatan perencanaan menu yang baik yaitu dapat menentukan dan menerapkan pola menu dan standar porsi. Yang dapat di tentukan kualitas makanan dan tingkat kesukaan pasien terhadap makanan.