

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit**

##### **1. Pengertian**

Menurut Moehyi (1992), penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Sedangkan Depkes (2003) menjelaskan bahwa penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Rahmawati, 2011).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Depkes RI, 2006). Pelayanan makanan (Food service) di rumah sakit merupakan salah satu bentuk kegiatan pelayanan bagi pasien yang dirawat di rumah sakit yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit, mencapai status gizi optimal dan dapat memenuhi ukuran kepuasan pasien (Depkes RI, 2003). Saat melakukan perencanaan menu yang akan ditetapkan kepada pasien Instalasi Gizi juga menetapkan siklus menu dan standar porsi yang akan diterapkan.

##### **2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Tujuan dari penyelenggaraan makanan untuk mencukupi kebutuhan pasien terhadap gizi seimbang. Sekitar 20-40 % anggaran rumah sakit digunakan untuk makanan. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dinilai dari ada tidaknya sisa makanan, sehingga sisa makanan dapat dipakai sebagai indikator untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit (DepKes RI, 1991).

Makanan untuk orang sakit mempunyai keistimewaan tersendiri. Walaupun tujuan makanan institusi bagi orang sakit sama, namun sasarannya adalah “orang sakit”, jadi disamping menyediakan makanan yang sesuai untuk orang sakit, makanan juga harus dapat menunjang penyembuhan orang sakit. Kadang-kadang rumah sakit juga menyediakan pelayanan makanan bagi karyawan serta pengunjungnya. Pelayanan demikian harusnya terpisah dari penyelenggaraan makanan bagi orang sakit, mengingat makanan bagi orang sakit lebih kompleks serta memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda. Pelayanan makanan yang dipusatkan baik bagi orang sakit ataupun bagi karyawan/pengunjung, harus memiliki kejelasan dalam penyelenggaraannya.

### **3. Bentuk Penyelenggaraan Makanan Rumah sakit**

Berikut ini merupakan bentuk penyelenggaraan makanan dirumah sakit menurut Kemenkes RI, 2013 :

#### **1. Sistem Swakelola**

Pada penyelenggaraan makanan RS dengan sistem swakelola, instalasi gizi bertanggung jawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Dalam sistem swakelola ini, seluruh sumber daya yang diperlukan (tenaga, danan, metode, sarana dan prasarana) disediakan oleh pihak RS.

Pada pelaksanaannya Instalasi Gizi mengelola kegiatan gizi sesuai fungsi manajemen yang dianut dan mengacu pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berlaku dan menerapkan Standar Prosedur yang ditetapkan.

#### **2. Sistem Diborongkan ke Jasa Boga ( *Out-sourcing* )**

Sitem diborongkan yaitu penyelenggaraan makanan dengan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau *catering* untuk penyediaan makanan RS. Sitem diborongkan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu diborongkan secara penuh (*full out-sourcing*) dan diborongkan hanya sebagian (*semi out-sourcing*).

Pada sitem diborongkan sebagian pengusaha jasa boga selaku penyelenggaraan makanan menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga milik RS. Pada sistem diborongkan penuh, makanan disediakan oleh pengusaha jasa boga yang ditunjuk tanpa menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga dari RS.

### 3. Sistem Kombinasi

Sistem kombinasi adalah bentuk sistem penyelenggaraan makanan yang merupakan kombinasi dari sistem swakelola dan sistem diborongkan sebagai upaya memaksimalkan sumberdaya yang ada. Pihak rumah sakit dapat menggunakan jasa boga /*catering* hanya untuk kelas VIP atau makanan karyawan, sedangkan selebihnya dapat dilakukan swakelola.

## B. Standar Makanan Umum Rumah Sakit

Bentuk makanan yang disajikan di rumah sakit disesuaikan dengan keadaan pasien. Menurut Almatsier (2004), makanan orang sakit dibedakan dalam : makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair. Salah satu standar makanan lunak yang diberikan mengandung 900 – 1900 kkal dalam sehari.

### 1. Makanan Lunak

#### a. Pengertian

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan makanan biasa. Makanan ini mengandung zat-zat gizi, asalkan pasien mampu mengkonsumsi makanan dalam jumlah cukup.

#### b. Tujuan

Diet makanan lunak ini bertujuan memberikan makanan dalam bentuk lunak yang mudah untuk ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit yang diderita pasien.

#### c. Prinsip pemberian

- 1) Energi protein dan zat gizi sesuai dengan kebutuhan.
- 2) Makanan diberikan dalam porsi sedang, yaitu tiga kali makan lengkap dan dua kali selingan dalam sehari.
- 3) Makanan mudah dicerna, rendah serat dan tidak mengandung bumbu yang tajam.
- 4) Makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa.
- 5) Makanan lunak juga dapat diberikan dalam bentuk cincang atau lunak, sesuai dengan penyakit dan kemampuan makan pasien.

- 6) Makanan lunak diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi dengan kenaikan suhu tubuh tidak terlalu tinggi, pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan, serta sebagai perpindahan dari Makanan Saring ke Makanan Biasa.
- 7) Makanan lunak ini diberikan dalam porsi sedang, yaitu 3 kali makan lengkap dan selingan, makanan yang disajikan mudah cerna, rendah serat, dan tidak mengandung bumbu tajam.
- 8) Makanan yang tidak dianjurkan seperti bahan makanan yang diolah dengan digoreng, beras ketan, daging dan ayam yang berurat banyak dan berlemak, sayuran yang banyak serat dan sayuran yang menimbulkan gas.

## **C. Pola Menu**

### **1. Pengertian**

Pola menu adalah susunan makanan yang dimakan oleh seseorang untuk sekali makan atau untuk sehari. Menu seimbang adalah menu yang terdiri dari beraneka ragam makanan dalam jumlah dan proporsi yang sesuai sehingga memenuhi kebutuhan gizi seseorang guna pemeliharaan dan perbaikan sel tubuh dan proses kehidupan serta pertumbuhan dan perkembangan (Almatsier, 2010). Pola menu yang baik adalah mengikuti pola menu seimbang yang sesuai dengan kebutuhan gizi bagi konsumen atau pasien . Dengan demikian, maka hidangan yang disusun harus terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah (Bakri, 2013)

### **2. Macam Macam Pola Menu**

Susunan hidangan yang sederhana itu masih bertumpu pada makanan pokok berupa nasi,. Dalam penyelenggaraan makanan institusi, menu dapat disusun dalam waktu yang cukup lama. Menu yang lazim disemua daerah di Indonesia umumnya terdiri dari susunan hidangan antara lain :

1. Hidangan makanan pokok umumnya terdiri dari nasi. Disebut makanan pokok karena dari makanan inilah tubuh memperoleh sebagian besar zat gizi yang diperlukan tubuh.

2. Hidangan lauk pauk yaitu makanan yang terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan dari keduanya. Bahan makanan hewani digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, atau unggas seperti ayam bebek dan burung dara. Selain itu bahan makanan hewani dapat juga berupa ikan, udang, kepiting, atau berbagai jenis hasil laut lainnya. Lauk nabati biasanya berupa lauk pauk yang terbuat dari kacang- kacangan atau hasil olahannya seperti tempe dan tahu. Bahan makanan tersebut dapat diolah dalam berbagai macam teknik pengolahan antara lain digoreng, dikukus, dibakar, dipanggang.
  
3. Hidangan berupa sayur-mayur. Biasanya hidangan ini berupa makanan yang berkuah karena fungsi makanan ini sebagai pembasah nasi agar mudah ditelan. Hidangan sayur mayur dapat lebih dari satumacam masakan, biasanya terdiri dari gabungan masakan berkuah dan tidak berkuah. Berikut contoh pola menu makanan lunak yang ada pada tabel 1 :

**Tabel 1 Contoh pola menu seimbang 3 hari makanan lunak di rumah sakit**

Pagi jam 06.30	Jam 09.30	Siang jam 11.30	Jam 16.30	Sore jam 17.00
<b>MENU I</b>				
Tim/ Bubur Ayam Saos inggris Sate tempe panggang Cah sayur (jagung manis, wortel)	Puding Labu Kuning	Tim/ bubur Telur rebus bb kuning Botok jagung Sayur asem jakarta (kacang panjang, manisah) Pisang ambon	-	Tim/ bubur Daging bb komoh Tahu fantasi Sup makakaroni + buncis
<b>MENU II</b>				
Tim/ bubur Ayam bb rendang Tempe bacem Cap jay (wortel, kol, bakso)	Pisang kepok rebus	Tim/ buburr Telur omelette Perkedel kentang panggang Sayur bayam Semangka		Tim/ bubur Semur daging Tempe bumbu kuning Bobor bayam
<b>Pagi jam 06.30</b>	<b>Jam 09.30</b>	<b>Siang jam 11.30</b>	<b>Jam 16.30</b>	<b>Sore jam 17.00</b>
<b>MENU III</b>				

Tim/ bubur Pepes Ikan patin Tahu bacem Tumis kangkung	Puding caramel	Tim/ bubur Ayam bb kecap Tempe bb kuning Lodeh kacang panjang Melon		Tim/ bubur Soto ayam Perkedel kentang
--	----------------	---	--	---

Pola menu seimbang adalah menu yang terdiri dari beraneka ragam makanan dalam jumlah dan proporsi yang sesuai sehingga memenuhi kebutuhan gizi seseorang guna pemeliharaan dan perbaikan sel tubuh dan proses kehidupan serta pertumbuhan dan perkembangan (Almatsier, 2010). Standar menu atau siklus menu yang baik yang sesuai dengan kebutuhan gizi bagi konsumen, menu yang ditetapkan bervariasi dengan tujuan agar pasien tidak merasa bosan. Hidangan yang disusun harus terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah (Bakri, 2013).

#### **D. Standar Porsi**

##### **1. Pengertian Standar Porsi**

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam bersih mentah untuk setiap jenis hidangan, sesuai dengan kebutuhan individu. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan perorangan, yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan, sesuai dengan siklus menu dan standar kebutuhan serta kecukupan gizi individu. Standar porsi digunakan pada unit perencanaan menu, pembelian, pengolahan dan distribusi (Bakri, 2013)

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam satuan bersih (gram) untuk setiap jenis hidangan (Mukrie, 1990). Dalam standar porsi memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan dalam berat bersih. Standar porsi disesuaikan dengan siklus menu dan kecukupan gizi individu konsumen.

##### **2. Standar Porsi Rumah Sakit**

###### **a. Sumber Karbohidrat**

Berikut disajikan standar porsi makanan lunak di Rumah Sakit bahan makanan karbohidrat pada tabel 2 :

**Tabel 2 Standar porsi sumber bahan makanan karbohidrat**

Bahan makanan (karbohidrat)	Berat (gram)	Ukuran Rumah Tangga (URT)
Nasi	100	$\frac{3}{4}$ gls
Nasi Tim	200	1 gls
Bubur	200	1 gls
Bihun	50	$\frac{1}{2}$ gls
Biskuit	40	4 buah besar
Kentang	50	1 bh
Singkong	100	1 ptg sdg
Maizena	5	1 sdm
Mie Kering	50	1 gls
Mie basah	200	2 gls
Roti putih	50	3 iris
Ubi jalar	100	1 biji sdg
Krakers	50	5 bh bsr
Tepung Beras	50	8 sdm
Tepung Singkong	40	8 sdm
Tepung Sagu	40	8 sdm
Tepung Terigu	50	10 sdm
Tepung Hunkwe	40	8 sdm
Makaroni	50	$\frac{1}{2}$ gls

b. Sumber Protein

Berikut disajikan standar porsi makanan lunak di Rumah Sakit bahan makanan protein hewani pada tabel 3 :

**Tabel 3 Standar porsi bahan makanan protein hewani**

<b>Bahan makanan (protein)</b>	<b>Berat (gram)</b>	<b>Ukuran Rumah Tangga (URT)</b>
Ayam	50	1 ptg
Daging sapi	50	1 ptg
Udang	35	5 ekor
Telur ayam	60	1 butir
Ikan Segar	50	1 ptg sdg
Ikan Asin	25	3 sdm
Telur puyuh	55	5 butir
Bakso Daging	100	20 bj kecil
Sosis	50	½ ptg
Keju	30	1ptg sdg

Berikut disajikan standar porsi makanan lunak di Rumah Sakit bahan makanan protein nabati pada tabel 4 :

**Tabel 4 Standar porsi bahan makanan protein nabati**

<b>Bahan makanan (protein)</b>	<b>Berat (gram)</b>	<b>Ukuran Rumah Tangga (URT)</b>
Tahu	100	1 bj bsr
Tempe	50	2 ptg sdg
Kacang hijau	25	2 ½ sdm
Kacang kedelai	25	2 ½ sdm
Kacang Merah	25	2 ½ sdm
Kacang Tanah Terkupas	20	2 sdm
Kacang Tolo	25	2 ½ sdm

c. Sayur

Sayuran kelompok A, mengandung sedikit sekali energi, protein, dan karbohidrat. Sayuran ini boleh digunakan sekehendak tanpa diperhitungkan banyaknya. Berikut disajikan standar porsi makanan lunak di Rumah Sakit bahan makanan sayuran A pada tabel 5 :

**Tabel 5 Kelompok Sayuran A**

Baligo	Kangkung	Petsay	Berat dan URT
Daun Bawang	Ketimun	Rebung	100 gram atau 1 gls setelah direbus atau ditiriskan
Daun Kacang panjang	Tomat	Sawi	
Daun Koro	Kecipir	Selada	
Daun Labu Siam	Kol	Seledri	
Daun Waluh	Kembang Kol	Tauge	
Daun Lobak	Labu Air	Tebu	
Jamur Segar	Lobak	Terong	
Oyong	Pepaya Muda	Cabe Hijau Besar	

Berikut disajikan standar porsi makanan lunak di Rumah Sakit bahan makanan sayuran B pada tabel 6 :

**Tabel 6 Kelompok Sayuran B**

Bayam	Daun Mlinjo	Katuk	Berat dan URT
Bit	Daun Pakis	Kuca	100 gram atau 1 gls setelah direbus atau ditiriskan
Buncis	Daun Singkong	Labu Siam	
Daun Bluntas	Daun Pepaya	Labu Wuluh	
Daun Ketela Rambat	Jagung Muda	Nangka Muda	
Daun Kecipir	Jantung Pisang	Pare	
Daun Lenca	Genjer	Tekokak	
Daun lompong	Kacang Panjang	Wortel	
Daun mangkokan	Kacang Kapri		

d. Buah

Berikut disajikan standar porsi makanan lunak di Rumah Sakit bahan makanan buah pada tabel 7 :

**Tabel 7 Standar porsi buah**

Bahan makanan (buah)	Berat (gram)	Ukuran Rumah Tangga (URT)
Anggur	75	10 bj
Apel merah	85	1 buah kecil
Avokad	50	½ bh bsr
Jambu biji	100	1 bh besar

Jeruk manis	100	2 ptg sdg
Mangga	90	$\frac{3}{4}$ bh besar
Melon	90	1 ptg
Pir	100	$\frac{1}{2}$ bh
Pepaya	100	1 ptg
Pisang ambon	100	1 bh sdg
Pisang kepok	45	1 buah
Stawberry	200	4 buah besar
Semangka	150	1 ptg bsr

e. Susu

Berikut disajikan standar porsi makanan lunak di Rumah Sakit bahan makanan susu pada tabel 8 :

**Tabel 8 Standar porsi sumber susu**

Bahan makanan ( susu)	Berat (gram)	Ukuran Rumah Tangga (URT)
Susu skim cair	200	1 gls
Yoghurt	200	1 gls
Keju	35	1 ptg kecil
Susu sapi	200	1 gls
Susu kental tak manis	100	$\frac{1}{2}$ gls
Susu <i>Whole</i> Bubuk	25	5 sdm
Susu Skim Bubuk	25	5 sdm

f. Minyak

Berikut disajikan standar porsi makanan lunak di Rumah Sakit bahan makanan minyak pada tabel 9 :

**Tabel 9 Standar porsi minyak**

Bahan makanan ( minyak)	Berat (gram)	Ukuran Rumah Tangga (URT)
Minyak Goreng	5	$\frac{1}{2}$ sdm
Minyak Ikan	5	$\frac{1}{2}$ sdm
Margarin	5	$\frac{1}{2}$ sdm
Kelapa	30	1 ptg sdg
Kelapa Parut	30	5 sdm
Santan	50	$\frac{1}{4}$ gls

Lemak Sapi	5	1 ptg kcl
------------	---	-----------

Berikut disajikan standar porsi makanan lunak berdasarkan kandungan energi pada tabel 10 :

**Tabel 10 Standar porsi makanan lunak sehari berdasarkan kandungan energi (dalam satuan penukar)**

No	Golongan Bahan Makanan	Kandungan energi (kcal)							
		1100	1300	1500	1700	1900	2100	2300	2500
1	Nasi Tim	2 ½ p	3 p	4 p	5 p	5 ½ p	6 p	7 p	7 ½ p
2	Ikan/ penukar	2 p	2 p	2 p	2 p	2 p	2 p	2 p	2 p
3	Daging/ penukar	1 p	1 p	1 p	1 p	1 p	1 p	1 p	1 p
4	Tempe/ penukar	2 p	2 p	2 ½ p	2 ½ p	3 p	3 p	3 p	5 p
5	Sayuran/ penukar A	S	S	S	S	S	S	S	S
6	Sayuran/ penukar B	2 p	2 p	2 p	2 p	2 p	2 p	2 p	2 p
No.	Golongan Bahan Makanan	Kandungan energi (kcal)							
		1100	1300	1500	1700	1900	2100	2300	2500
7	Buah/ penukar	4 p	4 p	4 p	4 p	4 p	4 p	4 p	4 p
8	Susu/ penukar	-	-	-	-	-	-	-	-
9	Minyak/ penukar	3 p	4 p	4 p	4 p	6 p	7 p	7 p	7 p

(Sumber; Almatsier, 2004)

Keterangan :

- ❖ Nasi dan penukar : 1p = 100 gram
- ❖ Daging dan penukar : 1p = 50 gram
- ❖ Tempe dan penukar : 1p = 50 gram
- ❖ Sayur dan penukar : 1p = 100 gram
- ❖ Buah dan penukar : 1p = 100 gram

- ❖ Minyak dan penukar : 1p = 5 gram
- ❖ Susu dan penukar : 1p = 10 gram

Proporsi dalam pembagian sehari yaitu untuk makan pagi 25% AKG, makan siang 30% AKG, makan malam 25% dan 20% AKG untuk 2 kali selingan. Angka-angka kebutuhan zat gizi dalam daftar itu dimaksudkan untuk dipakai sebagai pegangan dalam merencanakan hidangan sehari-hari yang lengkap. Jumlah zat gizi tersebut tidak hanya akan memenuhi kebutuhan kita, tetapi juga memberikan perlindungan tubuh kita.

## 1. Bahan Makanan Lunak Sehari dan Nilai Gizi

Berikut disajikan standar porsi makanan lunak sehari pada tabel 11 :

**Tabel 11 Bahan makanan lunak sehari**

Bahan Makanan	Berat (gr)	URT
Beras	200	5 gls nasi tim
Daging	100	2 ptg sdg
Telur Ayam	50	1 btr
Tempe	100	4 ptg sdg
Kacang Hijau	25	2 ½ sdm
Bahan Makanan	Berat (gr)	URT
Sayuran	200	2 gls
Buah	200	2 ptg sdg
Gula Pasir	50	5 sdm
Minyak	25	2 ½ sdm
Susu	200	1 gls

### Nilai Gizi :

Energi : 2097 kkal  
 Protein : 78 gr  
 Lemak : 61 gr  
 KH : 311 gr

## E. TINGKAT KESUKAAN PASIEN TERHADAP MAKANAN

### 1. Pengertian Tingkat Kesukaan pasien

Menurut Triatmojo(2006), kepuasan atau kesukaan pasien adalah indikator utama dari standar suatu fasilitas kesehatan dan merupakan suatu ukuran mutu pelayanan kepuasan pelanggan yang rendah akan berdampak terhadap jumlah akan berdampak dengan jumlah kunjungan yang akan mempengaruhi kelangsungan sebuah hidup lembaga atau institusi. Kesukaan pasien adalah hal yang sangat subyektif, sulit diukur, dapat berubah- ubah, serta banyak sekali faktor yang berpengaruh sebanyak dimensi didalam kehidupan manusia.

Tingkat kesukaan pasien terhadap makanan merupakan penilaian pasien terhadap makanan yang disajikan dengan memperhatikan cita rasa, aroma, warna, tekstur dan suhu makanan tersebut. Tingkat kesukaan pasien terhadap makanan dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan sebagai tolak ukur dalam pencapaian dan pemenuhan standar pelayanan minimal. Rendahnya Tingkat kesukaan pasien terhadap makanan yang ditunjukkan dengan tingginya sisa makanan merupakan masalah yang serius untuk segera ditangani karena makanan yang disajikan di rumah sakit telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien.

Tingkat kesukaan pasien berpengaruh pada status gizi pasien. Rendahnya tingkat kesukaan pasien terhadap makanan ini akan berdampak buruk bagi status gizi dan kesembuhan pasien. Selain itu Tingkat kesukaan pasien terhadap makanan juga dipengaruhi oleh keadaan fisik/klinis pasien itu sendiri. Sehingga resiko kurang gizi akan muncul secara klinis pada periode rawat inap di rumah sakit berkaitan dengan penyakit yang mendasarinya. Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan makanan. Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan. Baik daya terima maupun sisa makanan pasien merupakan salah satu indikator untuk mengetahui asupan makanan pasien di rumah sakit.

## **2. Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Kesukaan Pasien**

Banyak faktor yang dapat mempengaruhi Tingkat kesukaan pasien di rumah sakit. Lau dan Gregoire tahun 1998 dalam penelitiannya membuktikan bahwa kualitas makanan perlu diperhatikan agar dapat meningkatkan kepuasan pasien. Kualitas makanan merupakan indikator penting terhadap tingkat kepuasan pasien. Makanan yang mempunyai cita rasa tinggi adalah makanan yang apabila disajikan akan menyebarkan aroma yang lezat, penampilannya menarik dan mempunyai rasa yang enak. Cita rasa makanan terdiri dari dua aspek yaitu penampilan makanan pada saat dihidangkan dan rasa makanan pada waktu makanan itu dimakan (Syahmien Moehyi, 1992)

Penampilan makanan adalah faktor mutu yang sangat mempengaruhi penampilan suatu produk pangan (Basuki, 1997). Baik bagi makanan yang tidak diproses maupun bagi makanan yang diproses (dimanufaktur). Makanan yang disajikan dengan menarik akan dipengaruhi oleh beberapa faktor antar lain ukuran, bentuk, tingkat kesukaan, warna, kekentalan dan sebagainya (Astutik Pudjirahayu, 2001). Warna makanan memegang peranan penting dalam penampilan makanan, dari warna makanan tersebut dapat dilihat bahwa makanan tersebut masih berkualitas baik atau sudah jelek. Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kematangan makanan. Apabila makanan yang dihidangkan tidak menarik maka betapapun lezatnya rasa makanan tersebut, akan dapat menurunkan selera orang yang memakannya (Soekresna, 2000).

Besar porsi makanan yang dihidangkan bukan hanya mempengaruhi penampilan makanan waktu disajikan tetapi juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan pemakaian bahan yang digunakan. Tekstur makanan yang berkonsistensi keras akan memberikan rangsangan yang lambat terhadap panca indera sedangkan yang bertekstur empuk akan mempermudah dalam mengunyah. Tekstur suatu makanan juga ditentukan oleh indera perasa yaitu mulut karena adanya rangsangan fisik yang ditimbulkan. Rasa pada makanan, aroma dan suhu makanan saat diterima oleh pasien juga merupakan hal yang penting dalam penilaian indikator daya terima.

Komponen – komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma makanan, bumbu makanan, kerenyahan atau tingkat kematangan makanan dan tempertaur makanan. Aroma makanan merupakan rasa dan bau yang disebarkan dan dapat menarik selera karena merangsang indera penciuman. Bumbu masakan yang melimpah juga dapat memberikan cita rasa yang khas sehingga

dapat membangkitkan selera konsumen atau pasien. Dalam kerenyahan makanan yang telah masak akan enak dimakan, kering tetapi tidak keras. Makanan yang renyah ini akan sangat berfungsi terhadap cita rasa makanan.

### **3. Hasil Penelitian Penyelenggaraan Makanan Lunak**

Hasil dari penelitian tentang penyelenggaraan makanan lunak di RSI Arafah Rembang adanya evaluasi terhadap teknik pengolahan dan variasi bahan makanan pada jenis lauk nabati dan sayur serta cita rasa makanan. Penampilan makanan sudah baik dan kebersihan alat penyajian yang baik. Perlu juga diadakan pelatihan sikap petugas penyaji makanan. RS Aisyiyah Purworejo mendapatkan hasil penelitian makanan lunak dengan adanya pelayanan yang dianggap perlu di prioritas utamakan seperti dalam penyajian makanan diberi hiasan, dan makanan disajikan dalam keadaan tertutup. Penelitian yang dilakukan di RS Dr. Ramelan Surabaya bahwa sebagian besar pasien atau responden memberikan penilaian baik terhadap rasa maupun suhu makanan, namun sebagian besar responden masih menyisakan makanan lauk hewani (53%). Jika dilihat dari penyebabnya terdapat hubungan antara rasa makanan dan suhu makanan dengan sisa makanan.

RS Bahteramas Sulawesi Tenggara menunjukkan evaluasi adanya sistem penyelenggaraan makanan lunak diterapkan dengan baik, dengan indikator yang sebagian terlaksana dalam hal penyusunan standar bahan makanan yang disesuaikan dengan kebutuhan dan spesifikasi yang dibutuhkan pasien. Perencanaan menu yang baik juga merupakan indikator keberhasilan. Hanya saja masih belum adanya pentapan kebijakan terkait sistem pembelian bahan makanan dan juga teknik pemasakan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan biasa.