

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) yaitu bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna di rumah sakit dengan beberapa kegiatan, antara lain pelayanan gizi pasien melalui makanan sesuai penyakit yang dideritanya. Pelaksanaan Gizi di Rumah Sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013 (Kemenkes RI, 2013). Adapun Pelayanan gizi rawat inap yang paling umum yaitu penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan instalasi Gizi Rumah Sakit untuk memenuhi asupan zat gizi pada pasien (Ratna, 2012).

Keberhasilan suatu penyelenggaraan gizi antara lain dikaitkan dengan tingkat kesukaan pasien terhadap makanan yang disajikan, sehingga merupakan salah satu cara penentuan dari evaluasi yang sederhana dan dapat dipakai sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi (Susetyowati, dkk, 2010). Beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat kesukaan pasien yaitu citarasa makanan yang kurang enak, tingkat adaptasi terhadap lingkungan rumah sakit yang berbeda dengan lingkungan rumah sehingga mempengaruhi motivasi untuk makanan (Soegianto, 2013). Rendahnya tingkat kesukaan pasien 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 risiko kurang gizi akan muncul secara klinis pada periode rawat inap di rumah sakit berkaitan dengan penyakit yang mendasarinya (Djamaludin, 2012).

Hasil penelitian dari Dalqis Nurmauli (2017) menunjukkan bahwa gambaran tentang pengolahan makanan di RSUD Dr. R.M. Djoelham

Binjai mulai dari tahap perencanaan menu dilaksanakan Kepala Instalasi Gizi dengan menggunakan siklus menu 10 hari yang disesuaikan dengan kebutuhan jumlah pasien, menu yang berlaku dan standar porsi. Pembelian bahan makanan dilakukan sesuai jumlah permintaan makanan dari setiap ruangan dan pada form permintaan bahan makanan serta dilakukan pembelian langsung secara harian, khususnya untuk bahan makanan basah seperti ikan, buah dan sayuran. Selanjutnya dilakukan proses penerimaan bahan makanan oleh petugas gizi berdasarkan order bahan makanan yang tertera pada form pemesanan bahan makanan untuk dilakukan penyimpanan sebelum dilakukan pengolahan serta pihak instalasi gizi RSUD Dr. R.M. Djoelham Binjai rutin melakukan evaluasi ke setiap ruangan pasien dengan diet khusus seminggu sekali. Hasil penelitian dari Setianingrum (2007) menunjukkan bahwa ada hubungan antara penampilan makanan dengan kepuasan pasien. Sedangkan hasil penelitian dari Ariyani (2005) tentang daya terima pasien menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara daya terima pasien dengan tingkat kepuasan pasien.

Penilaian tentang kualitas penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. R.M. Djoelham Binjai diperoleh dari hasil pengamatan dan wawancara terhadap beberapa pasien rawat inap dengan makanan sisa berbagai indikatornya menunjukkan bahwa pasien lebih memilih untuk mengakses makanan dari luar, baik dari rumah maupun dari warung dengan alasan rasa olahan lauk hewani dan kematangan nasi yang kurang. Selain itu, terdapat beberapa keluhan dari pasien mengenai makanan yang tidak disediakan oleh instalasi gizi seperti buah-buahan serta pasien dengan diet TKTP (Tinggi Kalori Tinggi Protein) yang tidak mendapatkan telur sebagai sumber protein pasien. Kepala instalasi gizi beranggapan bahwa hal ini sering terjadi akibat perawat ruangan menyisihkan makanan tersebut untuk dibawa pulang ke rumahnya.

Berdasarkan penelitian di RSUD Lawang dari 39 responden menunjukkan bahwa sebagian besar responden tidak menghabiskan

sayuran. Rata-rata responden menghabiskan lauk hewani. Alasan terbanyak responden tidak menghabiskan makanan yang disediakan dari rumah sakit yaitu kenyang dan malas makan, tidak suka dengan aroma masakannya dan rasa kurang enak. Alasan terbanyak responden menghabiskan makanan adalah porsi yang cukup dan responden ingin cepat sembuh.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka akan dilaksanakan penelitian tentang “Penyelenggaraan Makanan Biasa (Studi tentang Pola Menu, Standar Porsi dan Penerapannya serta Tingkat Kesukaan Pasien) di RSUD Lawang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penyelenggaraan makanan biasa pada pasien dewasa (studi tentang pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien) di RSUD Lawang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penyelenggaraan makanan biasa pada pasien dewasa (studi tentang pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien) di RSUD Lawang

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis penyelenggaraan makanan biasa pada pasien dewasa di RSUD Lawang.
- b. Menganalisis pola menu makanan biasa pada pasien dewasa di RSUD Lawang.
- c. Menganalisis standar porsi makanan biasa pada pasien dewasa
- d. Menganalisis penerapan standar porsi di RSUD Lawang.
- e. Menganalisis tingkat kesukaan pasien pada makanan biasa pada pasien dewasa di RSUD Lawang.

D. Manfaat Penelitian

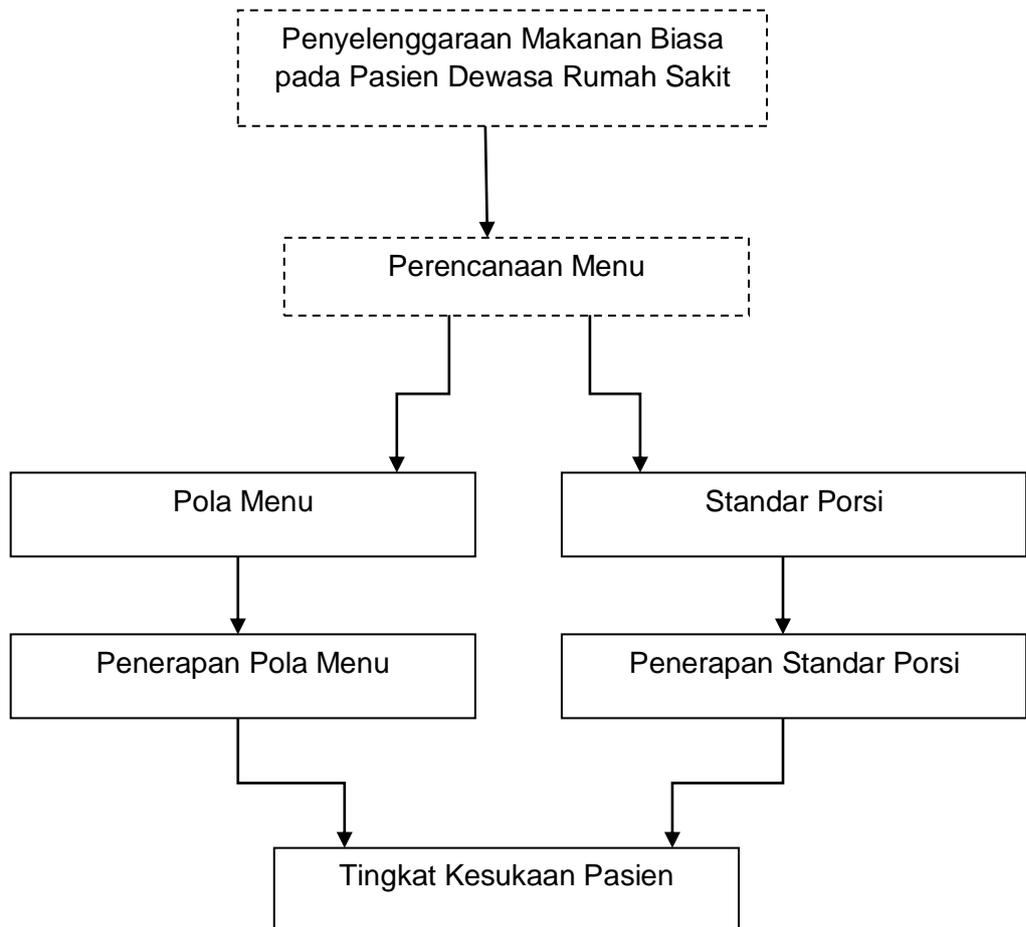
1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan peneliti khususnya tentang pola menu, standar porsi dan penerapannya, serta tingkat kesukaan pasien makanan biasa pada pasien dewasa di RSUD Lawang.

2. Bagi Institusi

Dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pihak Rumah Sakit dalam penyelenggaraan makanan biasa pada pasien dewasa (studi tentang pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien) di RSUD Lawang.

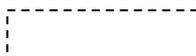
E. Kerangka Konsep



KETERANGAN



= Variabel yang diteliti



= Variabel yang tidak diteliti

Penjelasan :

Sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit berhubungan dengan Ahli Gizi yang membuat perencanaan menu terutama menu diet makanan biasa pada pasien dewasa dan yang bertanggungjawab agar sistem penyelenggaraan makanan terutama makanan biasa di Rumah Sakit dapat berjalan lancar dan makanan tersebut sampai di pasien dan dapat diterima oleh pasien. Berdasarkan kerangka konsep diatas penyelenggaraan makanan biasa pada pasien dewasa di RSUD Lawang untuk meningkatkan tingkat kesukaan pasien terdapat beberapa rangkaian penyelenggaraan makanan, yaitu siklus menu dan standar porsi. Kesesuaian penerapan siklus menu dan standar porsi di RSUD Lawang diharapkan dapat menambah tingkat kesukaan pasien terhadap rasa, aroma, tekstur, dan suhu pasien baik, sehingga target rumah sakit dalam penyelenggaraan makanan berhasil.