

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan tempat pelayanan kesehatan yang memiliki tujuan untuk penyembuhan pasien dengan waktu yang singkat. Pelayanan gizi dirumah sakit merupakan bagian dari pelayanan kesehatan yang diberikan kepada pasien rawat inap maupun rawat jalan. Mekanisme pelayanan gizi Rumah Sakit meliputi 4 kegiatan yaitu; asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (Kemenkes, 2013). Salah satu upaya untuk penyembuhan tersebut adalah dengan kegiatan pelayanan gizi dalam menyediakan makanan yang bermutu baik kualitas maupun kuantitasnya sehingga kebutuhan pasien dapat terpenuhi (Kemenkes, 2013).

Makanan yang bermutu tercermin dari daya terima makanan yang tinggi. Daya terima makanan digunakan sebagai indikator untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi. Apabila daya terima rendah, maka terdapat sisa terhadap makanan yang disajikan. Sisa makanan ini menunjukkan pemberian makanan di rumah sakit kurang optimal (Kemenkes, 2013).

Daya terima makanan dapat dilihat dari tingkat kesukaan pasien terhadap penampilan makanan, rasa makanan serta sisa makanan pasien yang tidak dikonsumsi (Agustina, 2018). Sisa makanan merupakan makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien. Menurut Kemenkes (2013), skor sisa makanan di rumah sakit maksimum 20%. Dapat diartikan bahwa kalkulasi persentase makanan yang habis dimakan oleh pasien dalam setiap kali makan minimum 80%. Apabila makanan yang disajikan memiliki sisa, maka terdapat zat gizi yang terbuang. Makanan mempunyai nilai ekonomi yang cukup besar dalam rumah sakit, dengan persentase maksimal 40% dari anggaran belanja, sehingga perlu pengelolaan yang efektif dan efisien agar sisa makanan rendah (Kemenkes, 2013).

Penelitian yang dilakukan di RSUD Kandou Manado, didapatkan bahwa terdapat hubungan antara variasi menu makanan dengan daya terima makanan pada pasien. Hubungan tersebut disebabkan karena penggunaan bahan makanan yang bervariasi dan teknik pengolahan makanan yang

beraneka ragam sehingga pasien tidak merasa bosan (Purba, 2013). Standar porsi juga merupakan faktor yang mempengaruhi daya terima makanan dirumah sakit. Standar porsi sangat penting penerapannya dalam penyajian makanan dirumah sakit agar besar porsi yang disajikan pada pasien tidak berlebih atau pun kurang.

Selain variasi makanan, teknik pengolahan dan penerapan standar porsi, penampilan makanan serta rasa makanan juga memegang peranan penting terhadap daya terima makanan pasien (Widyastuti, 2014). Menurut Nurhamidah (2019), menjelaskan bahwa pasien yang berpendapat penampilan makanan kurang menarik tidak akan menghabiskan makanannya, dan pasien yang berpendapat rasa makanan kurang enak juga tidak akan menghabiskan makanan yang disajikan. Hasil penelitian ini menunjukkan sisa makanan lunak di RSUD Arosuka Kabupaten Solok pada tahun 2018 yaitu sebesar 21,2%.

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu ahli gizi di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo didapatkan hasil bahwa masih terdapat sisa makanan lunak yang disajikan dirumah sakit pada pasien dewasa. Pada tahun 2020 didapatkan sisa makanan tertinggi terdapat pada bulan September yaitu 13,77%, namun untuk sisa makanan pokok pada tahun 2020 mencapai 38,91%. Untuk perhitungan sisa makanan dirumah sakit dilakukan pada saat makan siang sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan oleh SNARS. Oleh sebab itu peneliti tertarik untuk menganalisis bagaimana pola menu dan daya terima makanan lunak pada pasien dewasa.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis pola menu dan daya terima makanan lunak pada pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui analisis pola menu dan daya terima makanan lunak pada pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pola menu makanan lunak yang disajikan untuk pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.
- b. Menganalisis ketersediaan komponen bahan makanan pada menu makanan lunak yang disajikan untuk pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.
- c. Menganalisis variasi bahan makanan, variasi teknik pengolahan makanan, dan variasi warna makanan pada menu makanan lunak yang disajikan di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.
- d. Menganalisis ketepatan standar porsi makanan lunak yang disajikan untuk pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.
- e. Menganalisis daya terima makanan lunak yang disajikan untuk pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.
- f. Menganalisis penampilan makanan lunak yang disajikan untuk pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.
- g. Menganalisis rasa makanan lunak yang disajikan untuk pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.
- h. Menganalisis sisa makanan lunak yang tidak dikonsumsi oleh pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian dapat memberikan masukan dan referensi ilmu yang berguna dan sebagai bahan pembelajaran serta memperkaya ilmu pengetahuan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung tentang pola menu makanan yang seimbang dan bervariasi serta evaluasi daya terima makanan lunak pada pasien.

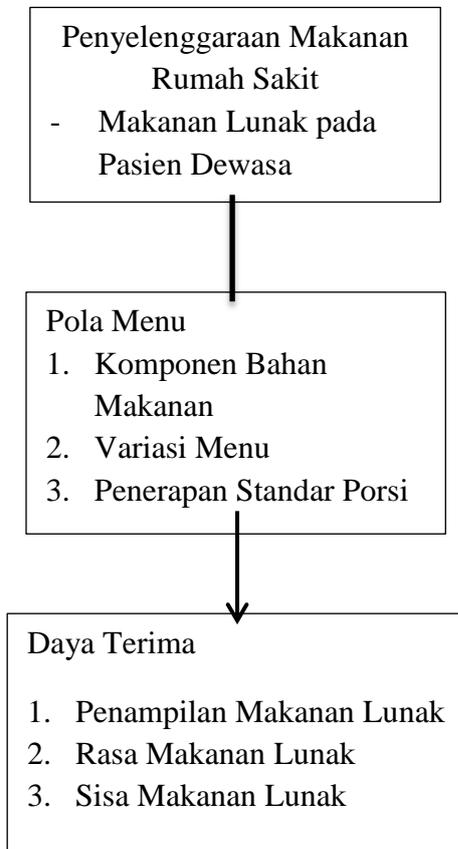
b. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi bagi pelayanan gizi di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo mengenai analisis pola menu, variasi makanan, standar porsi, penampilan makanan, rasa makanan, dan daya terima makanan lunak pasien.

c. Bagi Pasien

Dapat mengetahui standar porsi yang harus dikonsumsi, menu yang seimbang sehingga dapat dijadikan evaluasi dalam mengonsumsi makanan.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

-  : Variabel yang diteliti
-  : Berhubungan
-  : Berpengaruh

Penjelasan Kerangka Konsep :

Dalam penyelenggaraan makanan lunak yang disajikan pada pasien dewasa, terdapat pola menu yang telah ditetapkan oleh Rumah Sakit. Pola menu ini terdiri dari komponen bahan makanan yang disajikan dalam satu menu, variasi makanan, dan juga penerapan standar porsi. Dari ketiga aspek pola menu tersebut akan mempengaruhi daya terima pasien berdasarkan indikator penampilan makanan, rasa makanan, dan sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien.