

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan satu dari kebutuhan utama pada manusia. Oleh sebab itu, makanan memegang peran penting dalam pemenuhan kebutuhan dalam aspek kehidupan manusia. Pelayanan makanan merupakan kegiatan yang memberikan layanan dalam penyelenggaraan makanan bagi konsumen pada suatu institusi. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja dimana melibatkan antara lain, tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya yang bertujuan agar mendapatkan kepuasan dari konsumen. Penyajian makanan yang memenuhi ekspektasi pelanggan dapat memperoleh kepuasan dari konsumen (Widyastuti dkk (2023).

Pengetahuan dan pemahaman terhadap pelayanan massal dan manajemen serta semua aspek yang ada pada sistem penyelenggaraan makanan dibutuhkan agar bisa menyelesaikan masalah dengan tepat sehingga mencapai tujuan berupa kepuasan pelanggan atau konsumen terhadap kenikmatan, kebersihan, dan kesehatan, serta nilai gizi yang terkandung dalam makanan yang disajikan dengan proses efektif dan efisien (Fitriani et al., 2023).

Rumah sakit merupakan fasilitas kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan. Mutu pelayanan merupakan pelayanan ditujukan untuk memenuhi kondisi kesehatan pasien secara aman dan memuaskan, menggunakan sumber daya yang tersedia di rumah sakit secara efektif dan

efisien, serta sesuai dengan kaidah etik yang telah ditetapkan (Edi dan Putu Agustana, 2023).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan komponen penting dalam sistem pelayanan kesehatan yang berfungsi sebagai fasilitas penunjang. Peran utama pelayanan gizi adalah memperbaiki status gizi pasien selama masa perawatan di rumah sakit. Melalui penyediaan makanan berkualitas dan dapat diterima oleh pasien, pelayanan ini bertujuan untuk mendukung proses penyembuhan dan secara signifikan memperpendek waktu rawat inap. Pelayanan gizi yang profesional tidak sekadar memberikan makanan, melainkan memberikan nutrisi yang tepat dan sesuai dengan kondisi kesehatan setiap pasien. Hal ini dimaksudkan untuk membantu meningkatkan sistem imun, mempercepat pemulihan, dan mendukung kesembuhan pasien secara komprehensif. Kualitas makanan yang disediakan harus memenuhi standar gizi yang direkomendasikan, memperhatikan kebutuhan khusus setiap pasien, dan dapat diterima dari segi selera maupun kondisi medis (Edi dan Putu Agustana, 2023).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan hak fundamental setiap pasien, oleh karena itu membutuhkan pedoman pengelolaan yang komprehensif untuk menghasilkan pelayanan bermutu tinggi. Pentingnya standarisasi pengelolaan gizi bertujuan menjamin kualitas pelayanan yang optimal dan berkelanjutan. Pelayanan gizi bermutu di rumah sakit memiliki kontribusi strategis dalam proses kesembuhan pasien. Melalui pemberian makanan yang tepat, terstandar, dan disesuaikan dengan kondisi medis

pasien, pelayanan gizi dapat mempercepat proses pemulihan. Dampak langsung dari pelayanan gizi yang berkualitas adalah berkurangnya lama hari rawat inap, yang pada gilirannya berimplikasi pada efisiensi biaya pengobatan. Keuntungan komprehensif dari pelayanan gizi yang baik tidak hanya terbatas pada aspek medis, tetapi juga mencakup dimensi ekonomi dan sosial. Ketika pasien dapat pulih lebih cepat, mereka memiliki kesempatan untuk segera kembali melakukan aktivitas dan kegiatan sehari-hari secara normal. Hal ini memberikan manfaat tidak hanya bagi pasien secara individual, tetapi juga bagi keluarga dan sistem pelayanan kesehatan secara keseluruhan (Edi dan Putu Agustana, 2023).

Dalam konteks pencapaian pelayanan gizi optimal, aspek pemorsian makanan menjadi faktor kritis yang tidak dapat diabaikan. Keseimbangan antara kualitas dan kuantitas makanan sangat menentukan efektivitas dukungan nutrisi bagi proses penyembuhan pasien di rumah sakit (Edi dan Putu Agustana, 2023).

Berdasarkan penelitian Ambarwati (2016), pemorsian makanan di rumah sakit sering mengalami kendala ketidaktepatan. Masalah utama adalah kelebihan atau kekurangan porsi makanan pokok akibat tidak adanya ukuran standar yang baku. Instalasi gizi rumah sakit perlu menetapkan standar porsi yang tepat karena besar porsi berpengaruh langsung terhadap nilai gizi makanan yang dikonsumsi pasien.

Pada penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Harjono S. ponorogo memiliki ketetapan standar porsi untuk sayur yaitu 75 gram. Standar porsi

menurut Fatkhurohman et al. (2018) merupakan salah satu standar yang harus tersedia pada kegiatan penyelenggaraan makanan dimana standar porsi merupakan berat bersih bahan makanan setiap jenis hidangan untuk setiap porsi. Sehingga pada penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo 75 gram yaitu dalam bentuk mentah dengan perhitungan konversi mentah-matang.

Setelah dilakukan pengamatan dan penimbangan berat sisa pemorsian sayur selama hari ke-1 hingga hari ke-10, diperoleh ada 3 hari dengan sisa pemorsian sayur terbanyak (minimal 20%) yaitu pada hari ke-1, hari ke-9, dan hari ke-10, dengan rata-rata dari ketiga hari tersebut adalah 21%, yang diperoleh dari perhitungan sisa makanan hari ke-1 sebesar 21%, hari ke-9 sebesar 20,5%, dan hari ke-10 sebesar 21,5%.

Dalam pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit, evaluasi sisa pemorsian menjadi salah satu indikator penting yang perlu diperhatikan. Berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS), sisa pemorsian dikategorikan tinggi apabila mencapai atau melebihi 20%, dimana standar ini menjadi acuan bagi instalasi gizi dalam menilai keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit. Hal ini menunjukkan adanya permasalahan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit tersebut, terutama karena terjadi peningkatan sisa makanan di akhir periode pengamatan.

Masalah yang teridentifikasi meliputi beberapa aspek. Pertama, adanya tren peningkatan sisa makanan pada hari-hari terakhir pengamatan (hari ke-9 dan 10). Kedua, sisa makanan mencapai titik tertinggi pada hari

ke-10 dengan 21,5%. Ketiga, terdapat konsistensi sisa makanan yang selalu melebihi standar minimal yang ditetapkan.

Untuk analisis daya terima, diperlukan pengkajian lebih lanjut terkait beberapa faktor yang dapat mempengaruhi sisa makanan. Faktor-faktor tersebut meliputi jenis sayur yang disajikan, metode pengolahan yang digunakan, karakteristik pasien yang dilayani, serta aspek teknis seperti cara penyajian dan suhu makanan saat disajikan. Informasi tambahan mengenai faktor-faktor tersebut akan sangat membantu dalam mengidentifikasi akar permasalahan dan merumuskan solusi yang tepat.

Dari penjelasan di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang kesesuaian besar porsi saji sayur yang disajikan dengan standar porsi pada menu makanan biasa dikarenakan setelah dilakukan pengamatan terdapat 3 hari dimana jumlah sisa pemorsian sebanyak minimal 20%. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui faktor apa saja yang dapat menimbulkan fenomena tersebut.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana identifikasi ketepatan sisa pemorsian sayur terbanyak di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo?
2. Apakah terdapat kesesuaian antara besar porsi saji sayur yang memiliki sisa pemorsian terbanyak dengan standar porsi yang ditetapkan RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo?
3. Faktor-faktor apa sajakah yang memengaruhi ketidaksesuaian porsi sayur yang disajikan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis kesesuaian besar porsi sayur yang disajikan dengan standar porsi pada menu makanan biasa di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi ketepatan sisa pemorsian sayur terbanyak.
- b. Mengidentifikasi kesesuaian besar porsi saji sayur dengan sisa pemorsian terbanyak berdasarkan standar porsi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo.
- c. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi ketidaksesuaian besar porsi saji sayur dengan standar porsi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan kontribusi pengetahuan dalam bidang manajemen gizi rumah sakit.
- b. Memperkaya literatur tentang pentingnya standarisasi porsi makanan dalam pelayanan gizi.

2. Manfaat Praktis

- a. Memberi masukan kepada instalasi gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo tentang kesesuaian porsi makanan.

- b. Membantu meningkatkan kualitas pelayanan gizi melalui perbaikan sistem pemorsian.

E. Kerangka Konsep Penelitian

