

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan kepada pasien dengan mempertimbangkan beberapa kondisi seperti kondisi klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Bentuk kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (PGRS, 2013).

Salah satu kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang diawali 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. Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (PGRS, 2013).

Bagian terakhir dari proses pemasakan bahan makanan ialah proses penyajian makanan. Pada proses ini terdapat waktu tunggu atau *holding time*. Waktu tunggu atau *holding time* merupakan jeda waktu antara makanan

selesai dimasak oleh bagian produksi hingga saat makanan disajikan kepada pasien di bangsal (Yunita, 2014). Menurut (Kemenkes, 2014) waktu tunggu untuk makanan matang dikatakan aman jika tidak lebih dari 4 jam dan harus segera dihangatkan kembali terutama makanan yang mengandung protein tinggi, kecuali makanan yang disajikan tetap dalam keadaan suhu hangat. Hal ini untuk menghindari tumbuh dan berkembang biaknya bakteri pada makanan yang dapat menyebabkan gangguan pada kesehatan.

Sedangkan rentang suhu yang aman untuk makanan yaitu $\leq 4^{\circ}\text{C}$ dan $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Jika makanan berada pada suhu antara $4^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$ maka makanan tersebut termasuk dalam *danger zone*, yang dapat mengakibatkan pertumbuhan berbagai macam bakteri.

Makanan dengan suhu dibawah 60°C memiliki waktu tunggu yang semakin singkat sehingga harus segera dihidangkan (Nurul, 2017). Menurut (Lumbantoruan, 2012) waktu tunggu dapat mengakibatkan penurunan suhu makanan pada makanan yang siap disajikan tetapi tidak segera disajikan kepada pasien. Penurunan suhu akibat adanya waktu tunggu menyebabkan makanan tidak menarik untuk dikonsumsi.

Hasil penelitian Yunita, dkk (2014), mengenai gambaran waktu tunggu, suhu dan total bakteri makanan cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang menunjukkan bahwa terjadi perubahan suhu dan perubahan total bakteri pada makanan cair saat berlangsungnya waktu tunggu (*holding time*). Pada siang hari waktu tunggu makanan cair rata-rata selama 3 jam sedangkan pada sore hari rata-rata waktu tunggu makanan cair selama 2 jam 7 menit dengan besar

penurunan suhu yaitu 35°C - 40°C . Terjadinya penurunan suhu menyebabkan terjadinya peningkatan total bakteri.

Hasil penelitian Purnita (2016), mengenai hubungan waktu tunggu dan suhu makanan dengan daya terima makanan di RSUD dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten menunjukkan bahwa rata-rata waktu tunggu makanan responden pada jam makan pagi, siang dan sore selama 3 hari pengamatan adalah 73,61 menit. Sedangkan rata-rata suhu makanan responden pada jam makan pagi, siang dan sore selama 3 hari pengamatan adalah $34,72^{\circ}\text{C}$.

Menurut Adek (2013) menjelaskan bahwa penyajian makanan matang kepada pasien tidak boleh terlalu cepat atau terlalu lambat, penyajian makanan dalam jangka waktu lama dapat menyebabkan perubahan suhu dan dapat mempengaruhi selera makan pasien. Berdasarkan hasil studi pendahuluan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X diperoleh bahwa belum pernah dilakukan monitoring evaluasi waktu tunggu (*holding time*) pada menu non diet.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pemantauan waktu tunggu (*holding time*) menu non-diet yang disajikan pada pasien kelas III di Rumah Sakit X ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pemantauan waktu tunggu (*holding time*) menu non-diet yang disajikan pada pasien kelas III di Rumah Sakit X.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran sistem distribusi makanan non-diet pasien kelas III di Rumah Sakit X.
- b. Mengetahui waktu matang menu non-diet pasien kelas III di Rumah Sakit X.
- c. Mengetahui waktu distribusi menu non-diet yang disajikan pada pasien kelas III di Rumah Sakit X.
- d. Mengetahui suhu makanan non diet yang disajikan pada pasien kelas III di Rumah Sakit X.
- e. Mengetahui waktu tunggu (*holding time*) makanan non-diet yang disajikan pada pasien kelas III Rumah Sakit X.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini termasuk ke dalam ruang lingkup penelitian *food service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Bermanfaat untuk menambah pengetahuan, informasi, keterampilan serta pengalaman dalam kegiatan penelitian ilmiah mengenai pemantauan waktu tunggu (*holding time*) menu non-diet yang disajikan kepada pasien kelas III.

2. Manfaat Praktis

Bagi ahli gizi di Rumah Sakit X, dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk mempertahankan kualitas pelayanan gizi serta bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Atiq Yunita, Indah Wulandari, Aranta Galuh Fridintya (2014)	Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang.	Pada siang hari waktu tunggu makanan cair rata-rata selama 3 jam sedangkan pada sore hari rata-rata waktu tunggu makanan cair selama 2 jam 7 menit dengan besar penurunan suhu yaitu 35°C - 40°C . Terjadinya penurunan suhu menyebabkan terjadinya peningkatan total bakteri.	Jenis penelitian Variabel Penelitian	Objek yang diteliti
2.	Nadya Rahmi Purnita	Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu	Rata-rata waktu tunggu responden pada jam makan pagi, siang	Variabel penelitian	Objek yang diteliti

No	Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
(2016)		Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten.	dan sore selama 3 hari pengamatan adalah 73.61 menit. Sedangkan rata-rata suhu makanan responden pada jam makan pagi, siang dan sore selama 3 hari pengamatan adalah 34,72 ⁰ C.		