

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

a. Definisi

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh (PGRS, 2013).

b. Mekanisme Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Dalam PGRS (2013), menjelaskan bahwa Pengorganisasian Pelayanan Gizi Rumah Sakit mengacu pada SK Menkes Nomor 983 tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES /PER/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan.

Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit antara lain :

- 1) Asuhan gizi rawat jalan
- 2) Asuhan gizi rawat inap
- 3) Penyelenggaraan makanan

4) Penelitian dan pengembangan

2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

a. Definisi

Penyelenggaraan makanan RS merupakan rangkaian kegiatan mulai 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 (PGRS, 2013).

b. Tujuan

Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (PGRS, 2013).

c. Sasaran dan Ruang Lingkup

Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien yang rawat inap. Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan (PGRS, 2013).

3. Distribusi Makanan

a. Pengertian Distribusi Makanan

Distribusi adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani

(makanan biasa ataupun makanan khusus). Tujuannya dari pendistribusian makanan yaitu agar konsumen mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku. Di rumah sakit terdapat 3 sistem penyaluran makanan yang biasa dilaksanakan di rumah sakit yaitu sistem yang dipusatkan (sentralisasi) sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi) dan kombinasi antara sentralisasi dan desentralisasi (Depkes, 2006)

1) Sistem yang dipusatkan (Sentralisasi)

Distribusi makanan yang dipusatkan, disebut juga sentralisasi yakni makanan yang dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan.

2) Sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi)

Distribusi makanan yang tidak dipusatkan, yakni makanan pasien dibawa ke ruang perawatan pasien dalam jumlah banyak/besar lalu dipersiapkan ulang dan disajikan dalam alat makan pasien sesuai dengan dietnya.

3) Kombinasi antara Sentralisasi dan Desentralisasi

Distribusi kombinasi dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung kedalam alat makan pasien sejak dari tempat produksi, sebagian lagi dimasukan kedalam wadah besar yang distribusinya dilakukan setelah sampai di ruang perawatan.

4. Standar Umum Makanan Rumah Sakit

a. Makanan Biasa

Makanan biasa adalah makanan yang sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi, dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Susunan makanan mengacu pada Pola Menu Seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus (diet). Meskipun tidak ada pantangan secara khusus, makanan sebaiknya diberikan dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak merangsang pada saluran cerna (Almatsier, 2010).

b. Makanan Lunak

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur mudah dikunyah, ditelan dan dicerna dibandingkan makanan biasa. Makanan ini mengandung cukup zat-zat gizi, asalkan pasien mampu mengonsumsi makanan dalam jumlah cukup. Menurut keadaan penyakit, makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa (Almatsier, 2010).

c. Makanan Saring

Makanan saring adalah makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus daripada makanan lunak, sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat

diberikan langsung kepada pasien atau merupakan perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak (Almatsier, 2010).

d. Makanan Cair

Makanan cair adalah makanan yang mempunyai konsistensi cair hingga kental. Makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan dan mencernakan makanan yang disebabkan oleh menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah pasca perdarahan saluran cerna, serta pra dan pasca bedah. Makanan dapat diberikan secara oral atau parenteral. Menurut konsistensi makanancair terdiri atas tiga jenis, yaitu makanan cair jernih, makanan cair pebuh, dan makanan cair kental (Almatsier, 2010).

5. Menu

a. Definisi Menu

Menu berasal dari bahasa Perancis yang artinya “rinci” yaitu daftar yang tertulis secara rinci tentang makanan yang dipesan (seperti di restoran) atau disajikan (seperti di rumah sakit, sekolah). Menu juga dapat diartikan sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya makan pagi, makan siang dan makan malam. Sumber lain mengartikan menu sebagai daftar bermacam-macam makanan dan minuman yang disajikan oleh kegiatan penyelenggara makanan didasarkan atas kebutuhan konsumen dan atau permintaan serta dikelola secara terorganisasi. Menu merupakan pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan dan juga merupakan panduan bagi yang

menikmati hidangan tersebut karena akan menggambarkan tentang cara makanan tersebut dibuat (Kemenkes RI, 2018)

b. Struktur Menu

Ketentuan mengenai banyaknya pemberian makan dalam satu hari seperti 3 kali makan utama dan 2 kali makanan selingan disebut dengan struktur menu. Pada fasilitas pelayanan kesehatan, struktur menu yang digunakan dalam satu hari umumnya ialah 3 kali makan utama dan 1 atau 2 kali makanan selingan, dengan struktur hidangan yaitu :

- 1.) Makan pagi, terdiri makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Pada makan pagi lauk nabati tidak diberikan kepada pasien kelas II dan pasien kelas III melainkan hanya diberikan kepada pasien kelas VIP dan pasien kelas I.
- 2.) Makan siang, terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Susunan hidangan lengkap diberikan kepada semua kelas pasien.
- 3.) Makan sore, terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Susunan hidangan lengkap diberikan kepada semua kelas pasien.
- 4.) Makanan selingan, bagi pasien kelas I dan kelas VIP makanan selingan diberikan sebanyak 2 kali dan khusus pasien kelas VIP disertai dengan pemberian minuman berupa susu, the manis atau sirup. Sedangkan bagi pasien kelas II dan III makanan selingan

hanya diberikan 1 kali yaitu pada saat pagi hari (Kemenkes RI, 2018)

c. Jenis Hidangan

Beraneka macam dan jenis hidangan dalam suatu acara makan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah dan selingan merupakan pengertian dari kerangka menu.

1.) Makanan Pokok

Makanan pokok merupakan makanan yang mengandung sebagian zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Dalam suatu acara, makanan pokok biasanya disajikan dalam porsi yang lebih besar daripada porsi makanan lain. Makanan pokok yang sering dihidangkan berupa nasi (Moehyi, 1992).

2.) Lauk Hewani

Lauk hewani didefinisikan sebagai hidangan dalam suatu acara dimana bahan dasar pembuatannya berasal dari sumber hewani atau dengan tambahan bahan lain. Lauk hewani dapat berupa daging unggas (ayam, bebek, burung), daging sapi, atau hasil laut (ikan, udang, kepiting dan lainnya). Proses pengolahan lauk hewani dapat dilakukan dengan cara digoreng, direbus, dipanggang maupun dikukus (Moehyi, 1992).

3.) Lauk Nabati

Lauk nabati merupakan hidangan tambahan dimana bahan dasar pembuatannya berasal dari kacang-kacangan dan hasil

olahannya. Proses pengolahan lauk nabati dapat dilakukan dengan cara digoreng, dikukus, atau dicampurkan dengan hidangan lainnya, seperti dicampurkan dengan sayuran (Moehyi, 1992).

4.) Hidangan Sayur

Pada umumnya hidangan sayur disajikan bersama dengan kuah atau merupakan makanan yang berkuah. Tujuan adanya kuah dalam hidangan sayur ini adalah sebagai pembasah makanan pokok agar mudah ditelan. Hidangan sayur dapat dimasak berupa sayur saja atau diberikan tambahan seperti lauk nabati. Selain itu hidangan sayur juga dapat berupa campuran beberapa jenis sayur seperti sayur asem, sayur sop, dan sayur lodeh (Moehyi, 1992).

5.) Buah

Buah pada umumnya digunakan sebagai dessert dan juga penetralisir rasa setelah makan. Buah yang dimaksud dapat berupa buah-buahan segar atau buah yang sudah diolah seperti setup atau sari buah (Moehyi, 1992).

6.) Makanan Pelengkap

Makanan pelengkap didefinisikan sebagai bahan makanan yang dihidangkan bersamaan dengan makanan utama. Umumnya makanan pelengkap berfungsi sebagai tambahan yang dapat menambah nilai energy dan zat gizi pada makanan. Makanan pelengkap ini dapat berupa tepung terigu yang digunakan saat

menggoreng tempe goreng tepung serta bihun pada masakan soto ayam (Moehyi, 1992).

d. Jenis Menu di Rumah Sakit

1) Menu Diet

a) Diet Lambung

Diet ini bertujuan untuk meringankan pekerjaan saluran pencernaan dengan mengonsumsi makanan lunak yang tidak mengiritasi lambung, serta makan makanan dalam porsi kecil dan sering. Dengan melakukan diet lambung, kamu bisa mengatasi masalah lambung yang sering kamu alami dan meredakan gejalanya.

b) Diet Jantung

Diet jantung adalah pengaturan makan yang diberikan kepada pasien yang mempunyai penyakit jantung, dengan cara perubahan pola makan yang baik untuk menjaga supaya jantung dapat berfungsi kembali normal.

Syarat makanan untuk diet jantung adalah energi dan protein cukup untuk mempertahankan status gizi, lemak sedang dan kolesterol rendah kurang dari 300 mg per hari, garam rendah jika ada oedema atau hipertensi, makanan mudah cerna dan tidak mengandung gas, serat cukup untuk menghindari konstipasi, porsi kecil tapi sering. Bahan makanan yang diperbolehkan adalah sumber Hidrat Arang,

seperti beras ditim atau disaring, roti, mie, kentang, macaroni, biskuit, tepung beras / terigu / sagu, gula. Yang kedua adalah sumber protein hewani seperti daging sapi, ayam dengan lemak rendah, ikan, telur, susu rendah lemak dalam jumlah yang ditentukan.

c) Diet DM

Diet rendah garam adalah diet yang diberikan kepada pasien dengan keadaan hipertensi. Hipertensi adalah keadaan dimana tekanan darah seseorang diatas normal. Tekanan darah normal orang dewasa biasanya mencapai rata-rata 120/80, (100/60) sampai 140/85 mmhg (RSUD Kota Tangerang, 2017).

d) Diet Rendah Garam

Diet Rendah Garam adalah pengaturan makanan dengan pembatasan pemberian natrium yang berasal dari bahan makanan, makanan, garam dapur, dan penyedap rasa. Diet ini diberikan kepada pasien dengan edema atau asites dan atau hipertensi seperti yang terjadi pada penyakit dekompensasio cordis, sirosis hati, penyakit ginjal tertentu, preeklampsia dan hipertensi esensial (Cornelia,dkk, 2016).

e) Diet Rendah Purin

Diet rendah purin adalah diet yang dilakukan untuk meminimalkan jumlah purin dalam tubuh, dan mengurangi

jumlah asam urat dalam darah. Hasil metabolisme purin adalah asam urat. Ketika kadar asam urat melebihi jumlah yang dapat diproses oleh tubuh, maka asam tersebut akan membentuk kristal dalam darah yang bisa menyebabkan *gout* maupun batu ginjal. Terdapat dua langkah penting dari diet rendah purin, yaitu dengan menghindari makanan yang mengandung purin tingkat tinggi dan mengonsumsi makanan yang dapat membantu tubuh mengendalikan kadar asam urat (RSU Harapan Ibu, 2021).

f) Diet Tinggi Energi Tinggi Protein

Diet TETP merupakan singkatan dari Diet Energi Tinggi Protein Tinggi. Diet ini sering juga disebut Diet TKTP atau Diet Tinggi Kalori Tinggi Protein. Diet TETP adalah diet yang mengandung energi dan protein di atas kebutuhan normal seseorang. Biasanya, Diet TETP diberikan seperti makanan biasa akan tetapi disertai dengan bahan makanan sumber protein tinggi, misalnya susu, telur, dan daging.

Diet TETP bertujuan untuk memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh. Selain itu, diet TETP dapat digunakan untuk menambah berat badan agar kembali mencapai berat badan normal. Pasien yang mendapat Diet TETP adalah pasien dengan indikasi KEP (Kurang Energi

Protein), luka bakar berat, hipertiroid, hamil, post-partum, sebelum dan setelah operasi tertentu, trauma, pasien yang sedang menjalani radioterapi atau kemoterapi, ataupun keadaan lainnya dimana kebutuhan energi dan protein meningkat.

2) Menu Non Diet

Sama dg makanan sehari-hari yg beraneka ragam, diberikan kepada pasien yg penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus. Sebaiknya mudah cerna dan tidak merangsang saluran cerna.

6. Suhu Makanan

Suhu adalah tingkat panas dari hidangan yang disajikan. Suhu makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan mengurangi sensitifitas syaraf terhadap rasa makanan (Fatimah, 2008).

Suhu makanan pada waktu disajikan mempunyai peran penting dalam menentukan cita rasa makanan. Makanan sebaiknya dihidangkan dalam keadaan panas/hangat terutama makanan yang dapat memancarkan aroma yang sedap (Atmanegara, 2013).

Perbedaan suhu makanan akan menyebabkan perbedaan rasa, makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas syaraf pengecap terhadap rasa. Suhu makanan juga mempengaruhi daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan sesuai dengan cuaca atau lingkungan (Puji, 2008).

Suhu pada makanan dibedakan menurut jenis perlakuannya, menurut (PGRS, 2013) makanan kering disimpan dalam suhu kamar 25°C-30°C, makanan basah (berkuah) harus segera disajikan pada suhu diatas 60°C, makanan disajikan dingin disajikan dengan suhu 5°C –10°C.

Menurut Kemenkes (2003), penyimpanan makanan yang terolah seperti makanan dengan kemasan tertutup disimpan dalam suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$, makanan yang sudah jadi seperti makanan yang cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C, makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas yaitu 65.5°C atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.

Faktor yang mempengaruhi suhu makanan yaitu ketika makanan matang makanan tidak ditempatkan pada tempat atau alat khusus yang dapat mempertahankan suhu makanan yang sudah matang (Yunita, 2014).

7. *Holding time* (Waktu Tunggu) Makanan

a. Definisi

Waktu tunggu atau *holding time* merupakan jeda waktu antara makanan selesai dimasak oleh bagian produksi hingga saat makanan disajikan kepada pasien di bangsal (Yunita, dkk, 2014). Dalam penyajian makanan yang telah dimasak harus disajikan kepada pasien tepat pada waktunya tidak boleh terlalu terlambat, sehingga dapat menyebabkan suhu makanan berubah dan dapat mempengaruhi selera makan pasien (Adek, 2012).

Pada pemberian makanan yang tidak sesuai dengan jam makan maka makanan yang sudah siap akan mengalami waktu tunggu, sehingga pada saat makanan akan disajikan ke pasien makanan menjadi tidak menarik karena mengalami perubahan suhu makanan (Lumbantoruan, 2012).

Beberapa hal yang harus diperhatikan pada penyajian makanan yaitu tempat penyajian, waktu penyajian, cara penyajian dan prinsip penyajian. Lamanya waktu tunggu makanan mulai dari selesai proses pengolahan dan menjadi makanan matang sampai dengan disajikan dan dikonsumsi tidak boleh 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 (Kemenkes, 2014).

Waktu tunggu makanan merupakan salah satu factor yang diduga menyebabkan adanya hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan pokok. Waktu tunggu yang dimaksud ialah waktu tunggu dari makanan matang hingga proses pemorsian dan waktu tunggu dari proses pemorsian hingga proses distribusi ke bangsal pasien (Kusuma, 2020). 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.

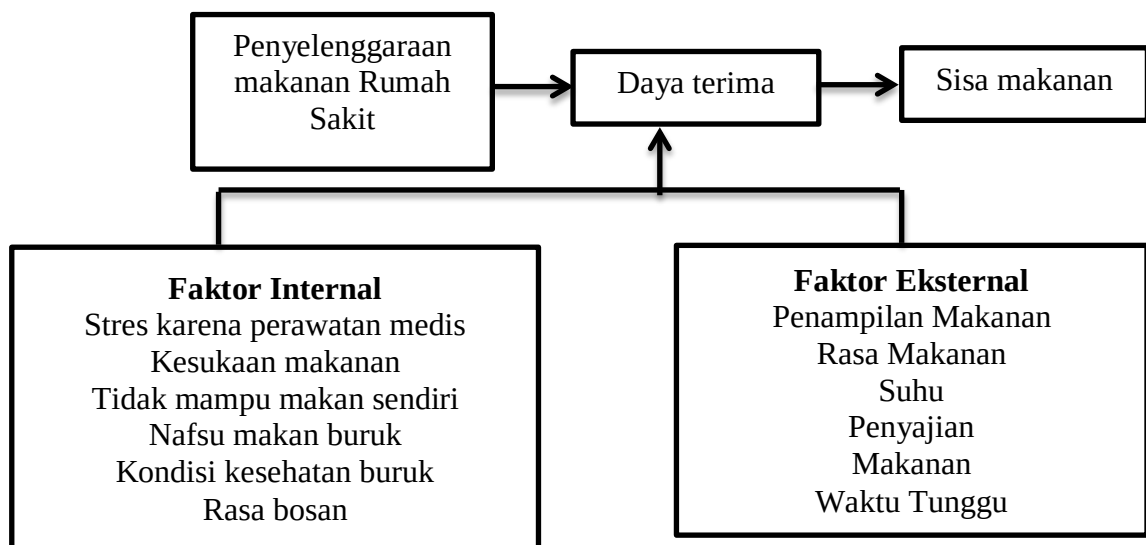
Kesesuaian suhu nasi dan lauk nabati dipengaruhi oleh jarak antara makanan matang dengan waktu pendistribusian yang tidak terlalu lama sehingga pada saat makanan diterima pasien suhu makanan masih hangat. Pada hidangan sayur penyebab penurunan suhu makanan saat diterima oleh pasien ialah waktu tunggu yang terlalu lama ketika proses distribusi secara sentralisasi serta makanan yang disajikan secara desentralisasi yang tidak segera dikonsumsi oleh pasien (Murjiwani, 2013)

b. Prinsip-prinsip *holding time* :

- 1.) Makanan masak yang baru saja selesai diolah suhunya masih cukup panas yaitu diatas 80°C makanan dengan suhu demikian masih berada pada daerah aman.
- 2.) Makanan dalam waktu tunggu kurang dari 4 jam biasanya dapat diabaikan suhunya
- 3.) Suhu makanan dalam waktu tunggu yang sudah berada di bawah 60°C , segera dihidangkan dan waktu tunggu semakain singkat.
- 4.) Makanan yang disajikan panas harus tetap dipanaskan dalam suhu di atas 60°C .
- 5.) Makanan yang disajikan dingin disimpan di dalam keadaan dingin pada suhu di bawah 10°C .

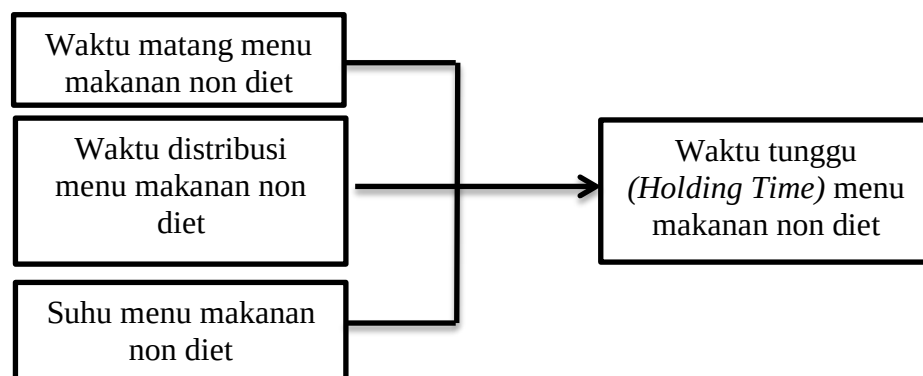
- 6.) Makanan yang disimpan pada suhu di bawah 10°C . harus dipanaskan kembali (*reheating*) sebelum disajikan (Amaliyah, 2017).

B. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian
Sumber : Modifikasi Seregar (2015) dan Soenardi (2014)

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

D. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana gambaran distribusi menu makanan di Rumah Sakit X?
2. Kapan waktu matang menu makanan non-diet yang disajikan pada pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit X?
3. Kapan waktu distribusi menu makanan non-diet yang disajikan pada pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit X?
4. Berapa lama *holding time* menu makanan non-diet yang disajikan pada pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit X?
5. Berapa suhu menu makanan non-diet saat disajikan kepada pasien di Rumah Sakit X?