

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 (Kemenkes RI, 2013).

Salah satu kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan. Moehyi (1992) mendeskripsikan penyelenggaraan makanan sebagai suatu kegiatan menyediakan makanan dalam jumlah banyak dengan alasan tertentu. Penyelenggaraan makanan rumah sakit ialah serangkaian kegiatan mulai dari 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 (Kemenkes RI, 2013).

Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi proses produksi dan proses distribusi. Proses produksi berisi kegiatan persiapan dan pengolahan bahan makanan menjadi makanan siap saji. Pengolahan bahan

makanan bertujuan untuk menambah nilai cerna, keempukan, cita rasa, dan melindungi tubuh dari organisme berbahaya (Soenerdi, 2014).

Bagian terakhir dari proses pengolahan bahan makanan ialah proses penyajian makanan. Makanan yang disajikan harus baik dan laik santap. Salah satu prinsip penyajian makanan ialah prinsip panas, yaitu prinsip penyajian makanan dimana factor suhu makanan penting diperhatikan. Suhu merupakan titik kritis yang menentukan pertumbuhan berbagai macam bakteri pada makanan, terutama makanan matang. Suhu aman untuk makanan tidak boleh berada pada rentang 4°C - 60°C . Pada rentang tersebut makanan berada dalam *danger zone*. *Danger zone* menyebabkan makanan rawan menjadi media pertumbuhan bakteri (Yunita dkk, 2014). Makanan yang banyak mengandung protein dan banyak mengandung air merupakan salah satu media yang rawan ditumbuhi bakteri. Sayuran berkuah merupakan salah satu contoh makanan yang banyak mengandung air (Amaliyah, 2017). Sementara makanan yang banyak mengandung protein ialah lauk hewani dan lauk nabati (Almatsier, 2010).

Penelitian yang dilakukan oleh Yunita dkk (2014) tentang 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 rata-rata suhu makanan responden pada jam makan pagi, siang dan sore selama 3 hari pengamatan adalah $34,72^{\circ}\text{C}$.

Hasil survei pendahuluan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa di Instalasi Gizi RS X suhu makanan kurang diperhatikan yakni dibuktikan dengan tidak pernah dilakukannya pengecekan suhu pada makanan yang telah matang dan makanan yang akan disajikan kepada pasien. Selain itu makanan yang telah matang tidak disimpan di dalam alat khusus yang mampu mempertahankan suhu makanan (*bain marie*). Dengan demikian tidak diketahui kondisi suhu makanan matang dan suhu makanan saat disajikan. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai evaluasi suhu lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran berkuah yang disajikan bagi pasien kelas 3 di RS X.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana evaluasi suhu lauk hewani, lauk nabati dan sayuran berkuah menu non diet yang disajikan bagi pasien kelas 3 di RS X?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya evaluasi suhu lauk hewani, lauk nabati dan sayuran berkuah menu non-diet yang disajikan bagi pasien kelas 3 di RS X

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya suhu lauk hewani menu non-diet yang disajikan bagi pasien kelas 3 di RS X
- b. Diketuinya suhu lauk nabati menu non-diet yang disajikan bagi pasien kelas 3 di RS X
- c. Diketuinya suhu sayuran berkuah menu-non diet yang disajikan bagi pasien kelas 3 di RS X

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian berjudul evaluasi suhu pada lauk hewani, lauk nabati dan sayuran berkuah menu non-diet yang disajikan bagi pasien kelas 3 di RS X termasuk ke dalam ruang lingkup penelitian *food service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Bagi peneliti, dapat menambah pengetahuan, informasi dan keterampilan serta pengalaman dalam kegiatan penelitian ilmiah mengenai evaluasi suhu pada lauk hewani, lauk nabati dan sayuran berkuah menu non-diet yang disajikan bagi pasien kelas 3 di RS X.

2. Manfaat Praktis

Bagi rumah sakit, dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk perbaikan kualitas pelayanan gizi serta bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan.

F. Keaslian Penelitian

Menurut pengetahuan peneliti dan referensi yang ada, penelitian mengenai evaluasi suhu pada lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran berkuah menu non-diet yang disajikan bagi pasien kelas 3 belum pernah dilakukan, namun terdapat beberapa penelitian serupa yaitu :

1. Atiq Yunita, Indah Wulandari, dan Aranta Galuh Fridintya (2014) yang berjudul Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang.
 - a. Hasil penelitian menunjukkan waktu tunggu makanan cair sesaat setelah matang sampai dengan sesaat sebelum disajikan pada siang hari yaitu 3 jam sedangkan pada sore hari 2 jam 7 menit. Penurunan suhu yang paling tinggi yaitu 40°C dan yang paling rendah yaitu 35°C. Hasil analisis total bakteri yang terdapat pada makanan cair pada semua kelompok perlakuan kurang dari 1x10⁴ koloni/gram (batas baku mutu SNI 2009).
 - b. Persamaan dengan penelitian ini ialah jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif observasional dan variabel yang digunakan yaitu suhu.

- c. Perbedaan dengan penelitian ini ialah objek penelitian yang digunakan dan tempat dilakukannya penelitian. Objek penelitian ini adalah makanan cair sedangkan objek penelitian yang akan diteliti oleh penulis adalah makanan biasa. Tempat penelitian ini dilaksanakan di RSUP Dr. Kariadi Semarang sedangkan tempat penelitian yang akan digunakan oleh penulis adalah RS X.
2. Nadya Rahmi Purnita (2016) yang berjudul Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD Dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten.
 - a. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 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 34,72⁰C.
 - b. Persamaan dengan penelitian yang dilakukan oleh Purnita (2016) adalah objek yang diamati adalah makanan biasa.
 - c. Perbedaan dengan penelitian ini adalah tempat dilakukannya penelitian dan teknik sampling yang digunakan. Penelitian Purnita (2016) dilakukan di RSUD Dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten sedangkan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis bertempat di RS X. Teknik sampling yang digunakan pada penelitian ini adalah konsekutif sampling.

3. Najibah Nuraini, Surfiati Bintanah, Kartika Nugraheni (2016) tentang Suhu Makanan dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang.
 - a. Hasil penelitian menunjukkan suhu makanan yang terukur adalah $4,5^{\circ}\text{C}$ - 60°C dimana makanan dengan suhu demikian berada dalam zona berbahaya. Tidak ada hubungan suhu makanan dengan sisa makanan pokok, lauk hewani, dan lauk nabati. Akan tetapi ada hubungan suhu makanan dengan sisa sayur. Semakin tinggi suhu semakin rendah sisa makanan.
 - b. Persamaan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nuraini dkk (2016) ialah variabel yang digunakan dalam penelitian yaitu suhu serta desain penelitian yang digunakan dalam penelitian Nuraini dkk (2016) juga menggunakan desain cross-sectional.
 - c. Perbedaan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nuraini dkk (2016) diantaranya objek penelitian yang dipergunakan. Pada penelitian Nuraini dkk (2016) objek yang dipergunakan adalah makanan diet lunak yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur sedangkan objek penelitian penulis hanya lauk hewani dan lauk nabati. Teknik sampling yang dipergunakan oleh Nuraini dkk (2016) adalah teknik pengambilan sampling dengan konsekutif sampling sedangkan teknik sampling yang digunakan oleh penulis adalah teknik *simple random sampling*.