

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan kebutuhan pasien baik rawat inap maupun pasien rawat jalan yang bertujuan untuk meningkatkan kesehatan dalam rangka upaya preventif, promotive, kuratif dan rehabilitative. Pelayanan gizi di rumah sakit dilaksanakan sesuai dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013 (Kemenkes, 2013).

Pelayanan gizi merupakan salah satu faktor yang sangat berperan dalam membantu proses penyembuhan penyakit pasien, berupa pelayanan asuhan gizi maupun penyelenggaraan makanan pasien di suatu rumah sakit. Semakin baik kualitas pelayanan gizi suatu rumah sakit, maka semakin tinggi pula tingkat kesembuhan pasien (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan pasien di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan bahan makanan, distribusi dan pencatatan laporan serta evaluasi (Kemenkes, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan bagian dari kegiatan Instalasi Gizi Rumah Sakit sebagai unit pelayanan gizi yang bertujuan untuk menyediakan makanan kepada pasien yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh pasien dalam rangka pencapaian status gizi optimal.

Keberhasilan penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat diukur dengan kepuasan mutu pelayanan gizi. Pelayanan gizi rumah sakit dapat dikatakan bermutu jika memenuhi 5 indikator Standar Pelayanan Gizi meliputi : 1). Perencanaan asuhan gizi sesuai dengan standar pelayanan (100%), 2). Ketepatan diet yang diberikan (100%), 3). Ketepatan penyajian makanan (100%), 4). Ketepatan cita rasa makanan (100%), dan 5). Sisa makanan pasien (80%) (Permenkes RI, 2013).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fauziah (2019) tentang analisis penyelenggaraan makanan rumah sakit pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Petala Bumi Pekanbaru menyatakan bahwa masih ada ketidaksesuaian menu makanan lunak dengan siklus menu pada pagi hari yaitu 20% tidak sesuai, pada siang hari yaitu 50% tidak sesuai, dan pada malam hari yaitu 50% tidak sesuai. Terjadi ketidaksesuaian pada hidangan sayuran dan buah pada menu makanan lunak yang disebabkan karena bahan makanan yang sudah digunakan pada siklus menu sebelumnya. Oleh sebab itu, pengolahan makanan lunak perlu diperhatikan dalam penggunaan bahan dan teknik pengolahannya karena sering dibiakan dalam ketepatan sesuai standar.

Dalam pengambilan data awal, gambaran yang di observasi adalah hidangan yang disajikan Rumah Sakit Pratama Yogyakarta pada waktu makan siang. Diperoleh hasil bahwa hidangan pada waktu makan siang dikatakan tidak sesuai dengan menu makan siang siklus ke – 7 yaitu Nasi, Tekwan, Perkedel Tahu, Melon Merah dikarenakan ada perbedaan buah yang

seharusnya buah melon merah akan tetapi buah yang digunakan adalah buah pisang mas. Dan pada lauk nabati, dalam siklus ke-7 yang seharusnya Perkedel Tahu akan tetapi yang disajikan adalah Rolade Tahu, yang mana tidak tepat menurut menu makan siang pada siklus ke-7 yang berlaku di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

Oleh sebab itu, berdasarkan uraian yang sudah dipaparkan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan sebuah observasi atau penelitian tentang **“Gambaran Kesesuaian Hidangan Pada Menu Makanan Lunak Dalam Satu Siklus Yang Disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta”**.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Kesesuaian Hidangan Pada Menu Makanan Lunak Dalam Satu Siklus Yang Disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta

2. Tujuan Khusus

- a) Untuk mengetahui kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan berdasarkan penggunaan bahan makanan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta

- b) Untuk mengetahui kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah sistem penyelenggaraan makanan institusi di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan mengenai gambaran kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan serta juga diharapkan sebagai sarana pengembangan ilmu pengetahuan yang secara teoritis dipelajari di bangku perkuliahan

2. Manfaat Praktis

a. Untuk Institusi

Manfaat penelitian bagi Institusi dapat memberikan informasi mengenai gambaran kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan serta sebagai bahan evaluasi bagi pihak rumah sakit untuk pengambilan kebijakan dalam penyelenggaraan makanan terutama bagian perencanaan menu makanan lunak.

b. Untuk Penulis

Manfaat penelitian bagi penulis dapat menambah pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman di dalam menerapkan ilmu yang didapat khususnya mengenai kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan rumah sakit.

c. Untuk Peneliti Lain

Manfaat penelitian bagi peneliti lain dapat menjadi bahan perbandingan dan referensi untuk penelitian, dan sebagai bahan pertimbangan untuk lebih memperdalam penelitian selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

1. Helin Fauziah (2019) tentang Analisis Tinjauan Menu Makanan Lunak dengan Kesesuaian Menu yang disajikan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Petala Bumi Pekanbaru. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta dengan objek hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus, sedangkan pada penelitian Fauziah di RSUD Petala Bumi Pekanbaru, dengan objek menu makanan lunak dalam satu siklus. Persamaan penelitian yaitu sama – sama melihat dari segi kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak di rumah sakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesesuaian menu di RSUD Petala Bumi Pekanbaru terdapat ketidaksesuaian menu pada pagi hari yaitu 20% tidak sesuai, pada siang hari yaitu 50% tidak sesuai, dan pada malam hari yaitu 50% tidak sesuai. Terjadi ketidaksesuaian pada

buah dan sayuran yang disebabkan dengan bahan makanan yang sudah digunakan pada siklus menu sebelumnya.

2. Ida Ayu Eka Astuti (2018) tentang Analisis Kesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit dengan Besar Porsi yang disajikan di Instalasi Gizi di RSUD Bahrteramas Kota Kendari. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta dengan objek hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus rumah sakit, sedangkan pada penelitian Astuti di RSUD Bahteramas dengan objek standar porsi makan rumah sakit. Persamaan penelitian yaitu sama – sama melihat dari segi kesesuaian hidangan dengan standar yang ada di rumah sakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesesuaian standar porsi makan dengan besar porsi makan di rumah sakit masih kategori kurang, sebesar 100% pada makanan pokok dan sayuran sedangkan lauk hewani kategori kurang hanya 3,57% dan lauk nabati kategori kurang sebesar 80,35%.
3. Qolbi Azizah (2018) tentang Analisis Ketepatan Menu Makanan Lunak di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta dengan objek hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus, sedangkan pada penelitian Azizah di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang dengan objek menu makanan lunak dalam satu siklus. Persamaan penelitian yaitu sama – sama melihat dari segi kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak di rumah sakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesesuaian

menu di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang sudah cukup berkualitas jika dilihat berdasarkan penggunaan bahan makanan adalah 93% dan berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan adalah 100%. Prosedur dan metode dalam perencanaan menu belum sesuai dengan langkah – langkah yang ditetapkan.