

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan tempat pelayanan kesehatan dimana keselamatan dan pelayanan pasien menjadi prioritas utama. Pelayanan gizi merupakan salah satu jenis pelayanan di rumah sakit yang meliputi pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan gizi.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit diselenggarakan dengan tujuan memberikan makanan yang bermutu, bergizi, memenuhi higiene dan sanitasi sesuai standar kesehatan guna memenuhi asupan zat gizi pada pasien sehingga dapat membantu mempercepat proses penyembuhan pasien. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan bagian dari kegiatan instalasi gizi mulai dari perencanaan menu, kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

Tujuan dari penyelenggaraan makanan dapat dicapai salah satunya dengan menerapkan setiap kegiatan pada penyelenggaraan makanan sesuai dengan standar operasional prosedur yang ada. Pada pemilihan alat penyajian makanan untuk pasien (alat makan dan alat minum) harus sesuai dengan standar dan sesuai dengan kelas perawatan/ kelas rawat inap. Tujuan penyelenggaraan makanan pada higiene dan sanitasi dapat dilakukan dengan

melakukan peninjauan pada cara pencucian alat penyajian, cara penyajian, dan kepatuhan pramusaji terhadap penggunaan APD sesuai dengan ketentuan standar operasional prosedur yang telah ditetapkan rumah sakit.

Pelayanan gizi di rumah sakit yang diselenggarakan oleh bagian instalasi gizi salah satunya yaitu menyajikan makanan kepada pasien rawat inap dengan memberikan makanan bermutu. Penyajian makanan yaitu serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis diet, waktu penyajian, dan jumlah porsi konsumen/ pasien yang dilayani. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyajian makanan adalah alat dan cara penyajian makanan. Alat saji/ hidangan adalah alat makan yang disediakan instalasi gizi untuk pasien rawat inap, sedangkan cara penyajian dapat dilihat ketepatannya terhadap standar operasional prosedur pemorsian makanan yang telah ditetapkan rumah sakit.

Peninjauan perlu dilakukan terhadap alat dan cara penyajian makanan untuk mengetahui sejauh mana rumah sakit telah melaksanakan penyelenggaraan makanan dilihat dari ketepatan penggunaan standar operasional prosedur terutama pada proses penyajian makanan yaitu pada alat dan cara penyajian makanan.

Berdasarkan penelitian Akhmad Kheru terhadap analisis faktor yang berhubungan dengan ketidaksesuaian petugas penjamah makanan di Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung Tahun 2019 didapatkan hasil ketidaksesuaian petugas dalam menerapkan SOP sebesar 56,7%. Hal tersebut

berarti lebih dari setengah dari total petugas penjamah makanan yang masih tidak patuh terhadap SOP yang diberlakukan di rumah sakit.

Berdasarkan penelitian Ingpi Arweno (2019) terhadap gambaran distribusi makanan di RSUD dr. Rasidin Kota Padang Tahun 2019 didapatkan hasil ketepatan waktu penyajian makanan pada siklus menu ke-1 dan 2 100% sesuai standar waktu yang ditetapkan instalasi gizi. Sedangkan pada siklus menu ke-9 tidak ada yang sesuai. Bila dilihat, ketepatan waktu pada penelitian tersebut dinilai masih kurang.

Ketidaktepatan waktu penyajian makanan dapat disebabkan salah satunya karena pramusaji yang mengantarkan makanan kepada pasien terlalu cepat ataupun terlalu lambat dari jadwal yang ditetapkan rumah sakit.

Berdasarkan hasil-hasil inilah penulis melakukan penelitian dengan judul **“Tinjauan Alat dan Cara Penyajian Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik alat penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta?
2. Bagaimana cara penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Melakukan peninjauan terhadap alat dan cara penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

a. Diketahui karakteristik alat penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Queen Latifa Yogyakarta, terdiri dari:

- 1) Nama alat penyajian
- 2) Jenis bahan penyusun alat penyajian
- 3) Kondisi alat penyajian
- 4) Cara pencucian alat penyajian

b. Diketahui cara penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta, terdiri dari:

- 1) Ketepatan waktu penyajian makanan
- 2) Ketepatan penyajian terhadap SOP
- 3) Penerapan prinsip penyajian
- 4) Karakteristik pramusaji

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian dapat menambah pengetahuan dan dapat digunakan untuk mengembangkan ilmu kesehatan bidang gizi pada bagian penyelenggaraan makanan terkait penyajian makanan yang meliputi alat

dan cara penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.

2. Manfaat Praktis

a. Untuk tenaga penjamah makanan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi bagi tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.

b. Untuk manajemen instalasi gizi rumah sakit

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pelayanan gizi di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta dalam penyelenggaraan makanan untuk meningkatkan kualitas mutu pelayanan makanan di instalasi gizi.

c. Untuk peneliti selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.

d. Untuk penulis

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan keterampilan tentang penyelenggaraan makanan di rumah sakit khususnya terkait penyajian makanan yang meliputi alat dan cara penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.

E. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Materi dan Bidang Kompetensi Gizi

Lingkup materi pada penelitian ini adalah sistem penyelenggaraan makanan institusi dalam bidang *Food Service* atau gizi institusi terkait penyelenggaraan makanan di RSUD Queen Latifa Yogyakarta. Bidang kompetensi gizi berdasar Kepmenaker 156 tahun 2019 yang sesuai dalam penelitian ini yaitu menghitung kebutuhan jenis dan jumlah alat yang dibutuhkan untuk menyelenggarakan makanan sesuai dengan menu dan jumlah klien serta terkait penghidangan/penyajian makanan sesuai pesanan klien.

2. Lingkup Sasaran

Lingkup sasaran pada penelitian ini adalah pramusaji di Instalasi Gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta.

3. Lingkup Tempat

Lingkup tempat pada penelitian ini adalah Instalasi Gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta.

4. Lingkup Waktu

Lingkup waktu pelaksanaan penelitian ini adalah 10 Januari 2022-10 Februari 2022 bersamaan dengan pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI).

F. Keaslian Penelitian

Berdasar sepengetahuan peneliti dan referensi terkait alat dan cara penyajian makanan di rumah sakit belum dilakukan, beberapa penelitian serupa seperti penelitian yang dilakukan oleh Ingpi Arweno (2019) tentang Gambaran Distribusi Makanan di RSUD dr. Rasidin Kota Padang Tahun 2019 dengan persamaan rancangan atau model penelitian deskriptif, meneliti tentang ketepatan waktu penyajian sesuai standar waktu yang ditetapkan instalasi gizi dan perbedaan penelitian yaitu pada penelitian Ingpi Arweno (2019) yang diteliti adalah proses distribusi makanan yang meliputi ketepatan besar porsi, alat pemorsian, ketepatan jumlah porsi, dan ketepatan waktu distribusi. Sedangkan yang akan penulis teliti adalah ketepatan waktu penyajian makanan terhadap SOP Penyajian yang di tetapkan Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta dan alat makan pasien. Selanjutnya penelitian oleh Akhmad Kherun (2020) tentang Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Ketidaksesuaian SOP Petugas Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung Tahun 2019 dengan persamaan penelitian terkait kesesuaian petugas dalam menerapkan SOP dan perbedaan yaitu penelitian milik Akhmad Kherun (2020) yang diteliti adalah pengetahuan tentang SOP, sedangkan yang akan penulis teliti adalah kesesuaian APD petugas pramusaji terhadap standar SOP yang ditetapkan Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta. Kemudian pada penelitian milik Akhmad Kherun (2020) merupakan penelitian kuantitatif, sedangkan pada penelitian yang akan penulis lakukan adalah penelitian deskriptif.

Selanjutnya, pada penelitian milik Akhmad Kherun (2020) menggunakan analisis multivariat dengan uji regresi logistik, sedangkan penelitian yang akan dilakukan penulis menggunakan rancangan penelitian survey.