



Menu adalah susunan makanan yang dimakan oleh seseorang untuk sekali makan atau untuk sehari (Almatsier, 2009). Makanan yang diberikan kepada pasien harus disesuaikan dengan penyakit yang dialami, kebutuhan gizi, diet pasien dan selera makan yang aman untuk dikonsumsi (Rotua dan Siregar, 2013). Ada empat macam bentuk makanan yaitu salah satunya makanan lunak. Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan makanan biasa (Almatsier, 2006). Maka dari itu perlu diperhatikan penggunaan bahan dan teknik pengolahannya.

Berdasarkan penelitian tentang analisis perencanaan persediaan bahan makanan pasien di instalasi gizi RSUP Prof. dr.R.D. Kandou Kota Manado oleh Affandy tahun 2017, mengatakan bahwa hasil survei awal yang dilakukan di gudang logistik pada bulan Oktober tahun 2015 diperoleh bahan makanan kering yang mengalami *over stock*, misalnya minuman instan, snack, bumbu, dan makanan pokok. Selain bahan makanan kering terdapat bahan makanan basah yang mengalami sisa seperti wortel, bahkan wortel mengalami pembusukan. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa SDM dalam perencanaan bahan makanan belum sesuai dengan kualifikasi. Prosedur, kebijakan, dan metode dalam perencanaan bahan makanan belum sesuai dengan langkah-langkah yang ditetapkan.

Perencanaan bahan makanan yang belum baik dapat menyebabkan bahan makanan mengalami *over stock*. Dampak dari bahan makanan yang mengalami *over stock* adalah pembusukan apabila tidak segera dipergunakan. Pembusukan akan menyebabkan kerugian karena bahan makanan akan terbuang. Penggunaan bahan makanan yang *over stock* untuk memasak menu selanjutnya merupakan salah satu cara agar bahan makanan tidak terbuang. Namun hal ini tentu akan menyebabkan menu yang disajikan tidak sesuai dengan standar resep yang ada.

RSUD Muntilan adalah rumah sakit tipe C. Jumlah pekerja di instalasi gizi RSUD Muntilan ada 30 orang dimana 8 orang diantaranya adalah ahli gizi. Pada RSUD Muntilan Kabupaten Magelang belum pernah dilakukan penelitian tentang ketepatan menu makanan lunak. Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang kajian ketepatan menu makanan lunak di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimanakah kajian ketepatan menu makanan lunak di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang?

## **C. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah sistem penyelenggaraan makanan institusi di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang.

#### **D. Tujuan Penelitian**

##### 1. Tujuan Umum

Untuk melakukan kajian ketepatan menu makanan lunak di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang.

##### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya ketepatan menu makanan lunak berdasarkan penggunaan bahan makanan di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang.
- b. Diketuainya ketepatan menu makanan lunak berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Institusi Rumah Sakit

- a. Sebagai bahan evaluasi dalam perencanaan menu makanan lunak di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang.

##### 2. Bagi Penulis

- a. Mengetahui ketepatan menu makanan lunak berdasarkan penggunaan bahan makanan.
- b. Mengetahui ketepatan menu makanan lunak berdasarkan teknik pengolahan.
- c. Mengetahui sistem penyelenggaraan makanan RSUD Muntilan Kabupaten Magelang.

- d. Mengetahui alasan ketidaktepatan menu makanan lunak di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang.

#### **F. Keaslian Penelitian**

1. Frilia Athirah Affandy (2017) tentang Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Makanan Pasien di Instalasi Gizi RSUP Prof. dr.R.D. Kandou Kota Manado. Perbedaan penelitian yaitu penelitian saya dilakukan di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang dengan objek menu makanan lunak dalam satu siklus, sedangkan penelitian Affandy di RSUP Prof. dr.R.D. Kandou Kota Manado, metode observasional dan wawancara secara *cross sectional*. Persamaan penelitian yaitu sama-sama melihat dari segi bahan makanan yang ada dirumah sakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa SDM dalam perencanaan bahan makanan belum sesuai dengan kualifikasi. Prosedur, kebijakan, dan metode dalam perencanaan bahan makanan belum sesuai dengan langkah-langkah yang ditetapkan.