

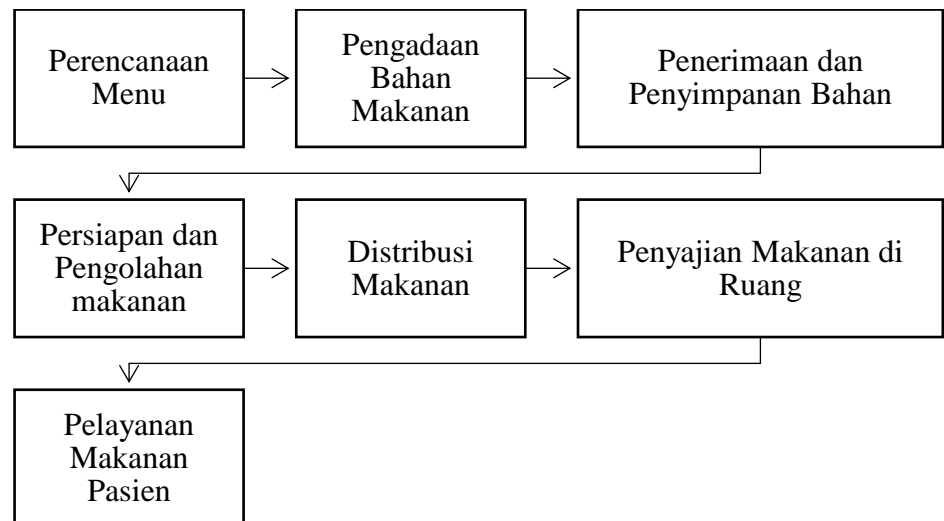
BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga evaluasi menu, seperti yang digambarkan pada gambar 1.



Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan

Sumber: (Kementrian Kesehatan RI, 2013)

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit bertujuan untuk menyediakan makanan sesuai dengan kondisi pasien sehingga dapat menunjang penyembuhan penyakit pasien (Bakri, Bachyar; Intiyati, 2018). Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan habis tanpa meninggalkan sisa.

2. Pelayanan Gizi

Pelayanan Gizi merupakan suatu upaya untuk memperbaiki serta meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok maupun individu. Keberhasilan suatu institusi penyelenggaraan makanan dapat dinilai dari pelayanan yang diberikan. Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan sesuai dengan keadaan pasien berdasarkan, keadaan klinis, status gizi dan metabolisme tubuh. Keadaan gizi sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit. Apabila kebutuhan gizinya tidak terpenuhi, kondisi pasien akan semakin memburuk. Pasien cenderung akan mengalami penyakit *degenerative*, sehingga perlu terapi gizi untuk membantu penyembuhannya.

Pelayanan gizi rawat inap merupakan pelayanan gizi yang dimulai dari pengkajian gizi setelah itu dilakukan diagnosis gizi dan intervensi gizi yang meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan, konseling gizi serta monitoring dan evaluasi gizi (Kementrian Kesehatan RI, 2013). Pelayanan gizi di Rumah Sakit yang baik dan bermutu sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pasien sesuai dengan kondisi kesehatannya. Mutu pelayanan rumah sakit merupakan bentuk pelayanan yang mendukung kesembuhan pasien. Mutu pelayanan yang baik jika makanan yang dihasilkan memiliki cita rasa yang tinggi, penampilan dan penyajian yang menarik sehingga dapat mendorong pasien menghabiskan makanannya sehingga proses penyembuhan dapat berlangsung optimal.

3. Penyajian makanan

Penyajian makanan adalah suatu teknik untuk menghidangkan makanan kepada seseorang dengan mempertunjukkan permainan warna serta komposisi yang disusun secara menarik untuk meningkatkan nafsu makan (Sari, 2022). Dalam penyajian makanan, penampilan makanan berkaitan dengan kepuasan pasien terhadap pelayanan di Rumah Sakit.

Penampilan makanan merupakan hal pertama yang dilihat responden ketika makanan disajikan. Penampilan makanan yang terlihat menarik saat dihidangkan akan merangsang indra pengelihatannya sehingga dapat meningkatkan selera makan pasien dalam mengonsumsi makanan Rumah Sakit (Dewi, 2015). Penampilan makanan melahirkan rangsangan untuk menikmati makanan tersebut sehingga penampilan dapat menggugah selera makan pasien (Candriasih, Austeria dan Ayu, 2021).

Berdasarkan penelitian (Nurhamidah, Yensasnidar dan Manora, 2019) sebanyak 60% responden menyatakan bahwa penampilan makanan yang disajikan tidak menarik, responden yang berpendapat bahwa penampilan makanan yang disajikan tidak menarik tidak menghabiskan makanan. Penelitian oleh (Elka Amalia, 2020) menyatakan bahwa penampilan makanan yang meliputi warna, porsi, bentuk, dan alat yang digunakan menunjukkan adanya hubungan dengan sisa makanan. Selain itu, berdasarkan penelitian (Ihsaniyah, 2019) Sebanyak 66.7% sisa makanan pasien berada pada kategori sisa banyak

(>20%). Penampilan makanan dapat di kategorikan atas warna, potongan/bentuk makanan, besar porsi, kebersihan dan kesesuaian dengan alat saji. Berdasarkan penelitian (Nareswara, 2017) sebagian besar responden (53,7%) menyatakan tidak puas terhadap penampilan makanan yang disajikan.

4. Warna Makanan

Warna makanan merupakan rangsangan pertama pada mata yang memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna makanan mempunyai pengaruh terhadap persepsi makan pasien (Rochmawati, Kusuma dan Husna, 2022). Kontras dan kombinasi warna yang menarik memiliki daya tarik untuk dilihat. Warna makanan menarik yaitu warna makanan yang kontras antara satu sama lain. Warna makanan memiliki dampak psikologis pada konsumen. Warna makanan yang tidak sesuai dapat menghilangkan nafsu makan pasien dan menimbulkan kesan negative terhadap suatu makanan. Berdasarkan penelitian (Dewi, 2015) 66,7% pasien yang menyisakan makanan >20% akibat tidak suka dengan warna makanan. Berdasarkan (Kartini dan Primadona, 2018) responden yang menyatakan bahwa warna makanan sangat sesuai sebanyak 52,9%.

5. Bentuk Makanan

Bentuk makanan dapat digunakan untuk merangsang ketertarikan dalam suatu menu. Makanan akan lebih menarik jika memiliki bentuk yang bervariasi. Bentuk makanan disesuaikan dengan bahan makanan,

tekstur makanan serta nilai gizi dari makanan tersebut. Selain itu variasi bentuk potongan, kerapihan dalam memotong bahan makanan akan meningkatkan daya tarik penampilan makanan (Wayansari, Lastmi; Anwar, Irfanny Z; Amri, 2018).

6. Porsi makanan

Porsi makanan adalah ukuran banyak sedikitnya makanan yang disajikan. Besarnya porsi makanan seseorang berbeda sesuai kebutuhan makan individu. Porsi yang terlalu besar atau kecil memengaruhi penampilan makanan sehingga dapat mengurangi daya tarik untuk mengonsumsi makanan (Sumardilah, 2022). Porsi makanan disesuaikan dengan proporsinya antara makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran dan buah. Proporsi makanan dibuat seimbang sehingga tidak ada jenis makanan yang porsinya terlihat terlalu sedikit atau terlalu banyak. Pemorsian makanan sebaiknya disesuaikan dalam bentuk pemotongan bahan makanan saat pengolahan, sehingga pemorsian dalam penyajian makanan ada yang sesuai dan tidak dengan standar porsi (Firmansyah, Novianti dan Gustaman, 2022).

7. Alat Saji

Alat Saji merupakan salah satu faktor penting dalam penampilan makanan. Alat saji makanan harus lengkap, sesuai dan bersih. Kebersihan alat penyajian makanan dapat mempengaruhi persepsi dan daya terima pasien (Sari, 2022). Kebersihan alat makan sangat penting bagi setiap orang. Kebersihan makanan berhubungan dengan kesehatan

pasien. Alat makan yang tidak bersih dapat menularkan penyakit lewat makanan.

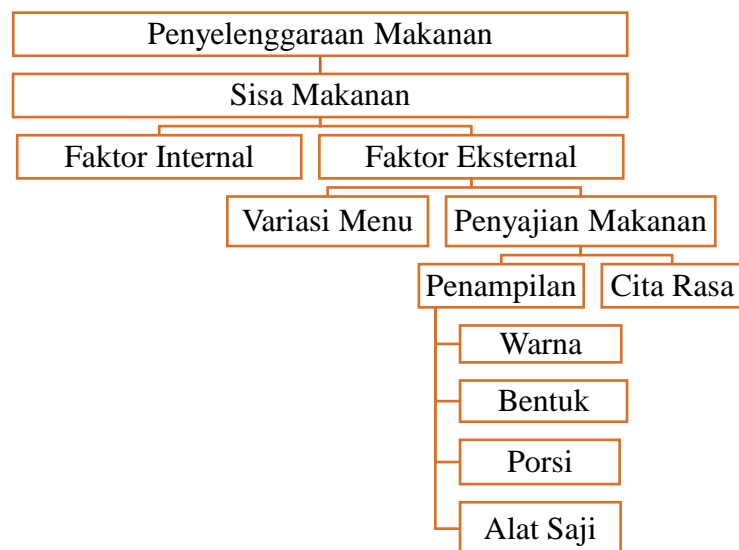
Alat Saji merupakan salah satu faktor penting dalam penampilan makanan. Pemilihan alat makan berpengaruh terhadap penampilan makanan. Alat saji makanan harus lengkap dan sesuai. Berdasarkan penelitian (Fajarwanti, 2017) terdapat perbedaan signifikan rata-rata sisa makanan setelah responden diberikan penyajian alat saji plato stainless steel dan plato melamin. Responden mengatakan bahwa penggunaan plato melamin membuat makanan terkesan lebih bersih dan warna makanannya lebih cerah.

8. Sisa Makanan

Sisa makanan adalah makanan yang tidak habis dimakan. Menurut (Kementrian Kesehatan RI, 2013) bahwa keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering berhubungan dengan sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Adanya sisa makanan menunjukkan bahwa pemberian makanan yang kurang optimal. Sisa makanan merupakan salah satu indikator yang digunakan untuk mengevaluasi efektifitas konseling gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta asupan makan pasien (Wayansari, Lastmi; Anwar, Irfanny Z; Amri, 2018). Banyaknya sisa makanan menyebabkan kebutuhan gizi pasien kurang atau tidak adekuat sehingga proses penyembuhan pasien kurang optimal. Sisa makanan menggambarkan efektivitas dan efisiensi pelayanan gizi rumah sakit (Kartini dan Primadona, 2018).

Indikator sisa makanan rumah sakit yang dihabiskan oleh pasien minimal 80% dari makanan yang disajikan, atau makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien 20% sesuai dengan Kepmenkes No. 129/Menkes/ SK/ II/2008 mengenai Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Berdasarkan penelitian (Ihsaniyah, 2019) Sebanyak 66.7% sisa makanan pasien berada pada kategori sisa banyak (>20%). Hasil penelitian (Sumardilah, 2022) dari 113 orang pasien, terdapat 79,6% pasien yang memiliki sisa makan kurang dari 20%. Sedangkan 20,4% orang lainnya memiliki sisa makanan lebih dari 20%. Sisa makanan diukur dengan menimbang sisa makanan atau dengan cara taksiran visual menggunakan skala comstok.

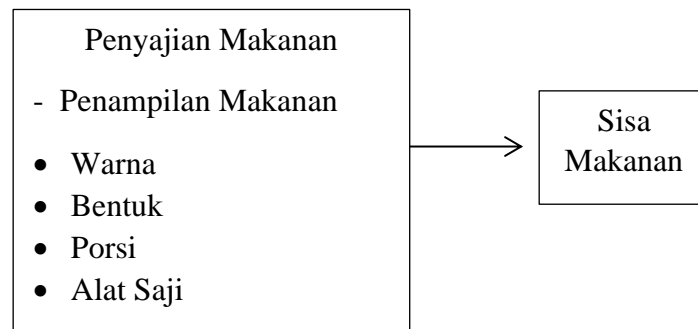
B. Kerangka Teori



Gambar 2. Kerangka Teori Gambaran Penyajian makanan dan Sisa makanan

C. Kerangka Konsep

Adapun hubungan antar variabel yang akan dikaji dalam tugas akhir ini dapat digambarkan dalam kerangka konsep seperti tersaji pada Gambar3.



Gambar 3. Kerangka Konsep Gambaran Penyajian makanan dan Sisa makanan

D. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimanakah gambaran penyajian di RSUD Wonosari?
2. Apakah penampilan makanan yang disajikan menarik?
3. Bagaimana gambaran sisa makan di RSUD Wonosari?