

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Makanan rumah sakit yang dibuat disesuaikan dengan kondisi dan penyakit pasien agar membantu mempercepat proses pemulihan dan penyembuhan pasien (Trisnawati, 2018).

Jumlah sisa makanan pada pasien di rumah sakit menjadi salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit tersebut. Sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien menggambarkan efektivitas dan efisiensi pelayanan instalasi gizi. Sesuai dengan Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator sisa makanan rumah sakit yang tidak termakan oleh pasien adalah $\leq 20\%$ (Kemenkes RI, 2008). Penelitian yang dilakukan oleh Azzahroh (2022) menyatakan bahwa rata-rata sisa makanan di bangsal Aster, Bogenfil, Cempaka dan Gladiol kelas II dan kelas III di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo yaitu sebanyak 22% pada formulir Comstock. Persentase sisa makanan di rumah sakit tersebut belum memenuhi Standar Pelayanan Minimal yang telah ditetapkan.

Lauk hewani merupakan bahan makanan sumber zat gizi protein. Protein berperan penting dalam proses penyembuhan pasien, terutama pada pasien yang diberikan diet TETP. Sejalan dengan pendapat Husna, et al. (2019) yang menyatakan bahwa protein merupakan mikronutrien esensial yang memiliki peran penting dalam pemeliharaan dan perbaikan jaringan, serta penipisan jaringan luka dengan mengurangi pembentukan fibroblas dan perkembangan kolagen. Oleh karena itu, lauk hewani sebisa mungkin harus dihabiskan oleh pasien untuk mempercepat penyembuhannya. Salah satu cara untuk menurunkan persentase sisa makanan lauk hewani pada pasien yaitu dengan melakukan modifikasi resep lauk hewani yang dapat mengubah penampilan, warna, cita rasa, aroma, tekstur.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Arifah (2022) tentang tingkat penerimaan pasien rawat inap kelas II dan III di Bangsal Aster, Bougenville, Cempaka dan Gladiol terhadap lauk makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo, sebanyak 8,3% responden menyatakan warna lauk hewani tidak menarik untuk daging rendang dengan alasan warna lauk hewani pucat, kurang pekat atau kurang mencolok. Kemudian sebanyak 8,3% responden juga menyatakan rasa lauk hewani tidak enak untuk daging rendang dengan alasan rasa hambar atau bumbu lauk tidak terasa.

Prinsip modifikasi resep lauk hewani ini yaitu memperbaiki warna dan rasa dengan mempertahankan nilai gizi dan *food cost* dari resep standar agar sesuai dengan standar yang ditetapkan di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Rolade daging saus teriyaki dapat dijadikan salah satu alternatif

lauk hewani untuk menggantikan daging rendang dengan memodifikasi bahan dan teknik pengolahannya. Rolade daging saus teriyaki menggunakan bahan utama berupa daging sapi giling dan telur ayam yang dikukus dan digoreng dengan pelengkap berupa saus teriyaki yang dicampur santan. Telur ayam yang digunakan sebagai kulit rolade akan menambah variasi warna pada rolade daging sehingga tidak monoton. Penggunaan saus teriyaki yang dicampur santan sebagai pelengkap rolade daging juga akan membuat warna lebih menarik dan rasanya lebih gurih. Proses pengukusan pada rolade daging membuat bumbu yang digunakan lebih meresap. Kemudian proses penggorengan pada rolade daging juga akan meningkatkan warna dan rasa. Minyak goreng yang digunakan pada proses penggorengan dapat memberikan aroma yang sedap, cita rasa yang lebih lezat dan gurih, makanan menjadi renyah, serta penampilan yang lebih menarik dengan warna coklat keemasan daripada makanan yang dikukus, direbus atau dipanggang (Nasution, 2021).

Meskipun ada beberapa pilihan menu olahan daging sapi lain seperti bakso sapi, tongseng daging sapi, semur daging sapi dan sebagainya, namun nilai gizi dan *food cost* pada rolade daging saus teriyaki tidak jauh berbeda dengan resep standar daging rendang. Sama halnya dengan daging rendang, rolade daging saus teriyaki juga menggunakan minyak goreng dan santan cair sebagai campuran saus teriyaki, sehingga diharapkan mampu mempertahankan nilai gizi dengan memperbaiki warna dan rasanya.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka peneliti tertarik untuk meneliti gambaran modifikasi resep lauk hewani rolade daging saus teriyaki di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian “Bagaimana gambaran modifikasi resep lauk hewani di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran modifikasi resep lauk hewani di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui resep standar lauk hewani (daging rendang) di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- b. Untuk mengetahui resep modifikasi lauk hewani (rolade daging saus teriyaki) di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- c. Untuk mengetahui sifat organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur pada hidangan modifikasi lauk hewani (rolade daging saus teriyaki) di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- d. Untuk mengetahui gambaran nilai gizi dari bahan makanan pada resep standar (daging rendang) dan resep modifikasi (rolade daging saus teriyaki) di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

- e. Untuk mengetahui gambaran *food cost* pada resep standar (daging rendang) dan resep modifikasi (rolade daging saus teriyaki) di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup pada penelitian ini yaitu penyelenggaraan makanan (*food service*) pada institusi.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan mengenai gambaran modifikasi resep lauk hewani di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi dalam melakukan modifikasi resep lauk hewani di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

b. Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi di perpustakaan mengenai penelitian yang dilakukan, yaitu “Gambaran Modifikasi Resep Lauk Hewani di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo”.

c. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan serta dijadikan bahan pengembangan dan penerapan mengenai modifikasi resep lauk hewani.

d. Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian atau referensi dalam penelitian selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

1. Wara Kartini (2018) yang berjudul “Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo”. Persamaan dari kedua penelitian ini adalah meneliti modifikasi resep di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Sedangkan perbedaan kedua penelitian ini terletak pada objek penelitian. Pada penelitian Wara Kartini, objek yang diteliti yaitu modifikasi resep lauk nabati. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan yaitu modifikasi resep lauk hewani. Hasil penelitian Wara Kartini yaitu daya terima panelis terhadap resep modifikasi rolade tahu tomat menunjukkan hasil baik pada penilaian warna, rasa, aroma, tekstur, penyajian dan besar porsi. Rata-rata terjadi peningkatan kandungan gizi pada resep modifikasi sebesar 2,89% dari resep standar, akan tetapi kandungan karbohidrat turun 14,9% dibandingkan resep standar.
2. Almira Sitasari, Tjarono Sari, dan Laras Tri Kunti (2022) yang berjudul “Modifikasi Resep Hidangan pada Menu Diet Tinggi Kalori dan Tinggi

Protein untuk Pasien Terinfeksi Virus Covid-19 di Rumah Sakit”. Persamaan dari kedua penelitian ini adalah meneliti modifikasi resep pada lauk hewani. Sedangkan perbedaan kedua penelitian ini terletak pada tempat dan subjek penelitian. Penelitian Almira Sitasari, Tjarono Sari, dan Laras Tri Kunti dilakukan di Rumah Sakit JIH Yogyakarta dan panelisnya merupakan pasien dengan gejala Covid-19 tingkat berat dan sedang. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan yaitu bertempat di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo dan panelisnya merupakan ahli gizi dan petugas pengolahan makanan.

3. Puji Ilahi Latif (2020) yang berjudul “Gambaran Cita Rasa Modifikasi Sayur Jamur Kuah Gurih di Rumah Sakit K.R.M.T. Wongsonegoro Semarang”. Persamaan dari kedua penelitian ini adalah meneliti gambaran modifikasi resep di rumah sakit. Sedangkan perbedaan dari kedua penelitian ini terletak pada objek dan tempat penelitian. Pada penelitian Puji Ilahi Latif, objek yang diteliti yaitu modifikasi resep sayur di Rumah Sakit K.R.M.T. Wongsonegoro Semarang. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan yaitu modifikasi resep lauk hewani di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Hasil penelitian Puji Ilahi Latif adalah cita rasa berdasarkan aspek penampilan dan rasa makanan termasuk dalam kategori baik (95%). Nilai gizi resep modifikasi lebih besar 2 kali lipat dari resep standar. Harga hidangan modifikasi lebih besar dari hidangan standar, namun masih dalam *range* sehingga dapat diaplikasikan di rumah sakit.

4. Sayyidatun Nisa' Arifah (2022) yang berjudul “Gambaran Tingkat Penerimaan Pasien Rawat Inap terhadap Lauk Makanan Biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo”. Persamaan dari kedua penelitian ini adalah meneliti penyelenggaraan makanan di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Sedangkan perbedaannya terletak pada variabel penelitian. Penelitian Sayyidatun Nisa' Arifah meneliti tentang tingkat penerimaan terhadap lauk makanan, sedangkan penelitian yang akan dilakukan meneliti tentang modifikasi resep lauk hewani. Hasil penelitian Sayyidatun Nisa' Arifah yaitu sebanyak 33,3% responden menyatakan tekstur lauk hewani tidak sesuai untuk daging bumbu empal dengan alasan daging pada hidangan tersebut terasa alot atau keras sehingga pasien sulit untuk mengonsumsinya.