

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) adalah suatu kegiatan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien baik rawat inap maupun rawat jalan dengan tujuan untuk peningkatan kesehatan dalam rangka upaya preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 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 RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan salah satu bentuk pelayanan gizi rumah sakit. Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan yang di mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan bagian dari kegiatan Instalasi Gizi Rumah Sakit sebagai unit pelayanan gizi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilakukan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan dapat diterima oleh pasien supaya tercapainya status

gizi yang optimal. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan pasien. Pemberian makanan yang memenuhi gizi seimbang serta habis termakan merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap (Kemenkes RI, 2013).

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi cita rasa yang sesuai dengan pasien / konsumen dan kebijakan institusi. Perencanaan menu bertujuan sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi, dan kombinasi hidangan untuk menghindari kebosanan, menyesuaikan dengan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga. Dalam penyelenggaraan makanan, perencanaan menu merupakan kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk disajikan kepada pasien sesuai dengan kebutuhan zat gizi pasien. Perencanaan menu dalam satu siklus terdiri dari kegiatan menyusun pola / siklus menu, standar menu, master menu, memasukkan hidangan dalam format menu sampai dengan evaluasi menu. Menu yang diberikan kepada pasien harus disesuaikan dengan penyakit yang dialami, kebutuhan gizi, diet pasien dan selera makan yang aman untuk dikonsumsi (Rotua dan Siregar, 2015).

Dalam keberhasilan atau kegagalan penyelenggaraan makanan sering ditentukan oleh menu atau hidangan yang disajikan, sehingga perlu dibuat perencanaan menu sebelumnya. Menu yang terencana dengan baik berfungsi sebagai katalisator yang mendorong semua fungsi operasional yaitu pembelian,

produksi dan pelayanan serta merupakan kontrol manajemen yang mempengaruhi penerimaan dan pemanfaatan sumber daya. Perencanaan menu bertujuan sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi, dan kombinasi hidangan. Dalam perencanaan menu terdapat beberapa langkah-langkah yang harus dilaksanakan yaitu bentuk tim kerja, menetapkan macam menu, menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, mengumpulkan macam hidangan, merancang format menu, melakukan penilaian menu dan merevisi menu, serta melakukan test awal menu (Kemenkes RI, 2013).

Penelitian Yuni Naprianti tahun 2016 mengenai analisis proses perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di RS Bhayangkara TK III Bengkulu, bahwa hasil proses perencanaan menu di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu masih dikategorikan tidak baik dalam proses dan penyusunan menu, karena masih terdapat ketidaksesuaiannya dalam proses perencanaan menu yang dilakukan dengan standar operasional pelayanan rumah sakit dan ketidak lengkapnya prosedur langkah dari perencanaan menu didalam SOP.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Salu Ganda Putri Nur Anisa (2023) tentang Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung, bahwa kegiatan perencanaan menu yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung termasuk dalam kategori baik karena sudah terlaksana sesuai dengan langkah-langkah perencanaan menu menurut PGRS.

Berdasarkan uraian yang ada, untuk mengetahui proses perencanaan menu yang di selenggarakan oleh RSIY PDHI telah sesuai dengan SOP (Standar Operasional Prosedur) rumah sakit tersebut, maka peneliti berencana untuk melakukan penelitian tentang gambaran perencanaan menu di RSIY PDHI.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang tersebut, maka dirumuskan masalah sebagai berikut : “Bagaimana gambaran perencanaan menu di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tentang gambaran perencanaan menu di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya bentuk tim penyusun menu.
- b. Diketuainya penetapan macam menu.
- c. Diketuainya penetapan siklus menu.
- d. Diketuainya penetapan pola menu.
- e. Diketuainya penetapan besar porsi.
- f. Diketuainya pengumpulan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.
- g. Diketuainya perancangan format menu.
- h. Diketuainya dilaksanakannya penilaian menu dan revisi menu.
- i. Diketuainya dilaksanakannya test menu awal.

D. Ruang Lingkup

Dalam ruang lingkup penelitian menjelaskan tentang batasan penelitian bersangkutan dari sudut materi, sasaran, lokasi, dan waktu.

1. Ruang Lingkup Materi

Ruang lingkup materi berdasarkan Kompetensi dan Keterampilan Nutrisionis nomor 342 tahun 2020 yaitu keterampilan mengelola sistem penyelenggaraan makanan (food service) institusi. Penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, serta distribusi makanan dan penyajian. Pada penelitian ini mencakup perencanaan menu.

2. Ruang Lingkup Sasaran

Sasaran pada penelitian ini adalah tenaga gizi dan tim penyusun menu yang ada di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

3. Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

4. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2024.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang gambaran perencanaan menu di Rumah Sakit mulai dari

bentuk tim penyusun menu, menetapkan macam menu, menetapkan siklus menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, mengumpulkan macam hidangan, merancang format menu, melakukan penilaian menu dan revisi menu, serta melakukan test awal menu. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu acuan tentang gambaran perencanaan menu di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi sebagai bahan masukan bagi pihak RSIY PDHI untuk evaluasi pengembangan kegiatan penyelenggaraan makanan tentang gambaran perencanaan menu.

b. Bagi Institusi Pendidikan Vokasi Gizi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi atau pustaka terkait dengan penelitian yang dilakukan yaitu “Gambaran Perencanaan Menu di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI”.

c. Bagi peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan dapat dijadikan referensi penelitian selanjutnya tentang gambaran perencanaan menu.

d. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman dan keterampilan dalam melakukan kegiatan ilmiah

khususnya meneliti dalam bidang penyelenggaraan makanan tentang gambaran perencanaan menu.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Salu Ganda Putri Nur Anisa (2023) yang berjudul “Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung”	Jenis penelitian yang dilakukan adalah observasional yang disajikan secara deskriptif.	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah tempat penelitian Salu Ganda Putri Nur Anisa di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung sedangkan penelitian yang akan dilakukan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.
2.	Adinda Devi Anggraini (2022) yang berjudul “Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Tulang Bawang Barat”	Jenis penelitian yang dilakukan adalah observasional yang disajikan secara deskriptif.	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah tempat penelitian Adinda Devi Anggraini di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Tulang Bawang Barat sedangkan penelitian yang akan dilakukan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam

- Yogyakarta PDHI. Selain itu, objek penelitian juga berbeda.
3. Vina Pandu Winata (2021) yang berjudul “Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus Tahun 2021” Jenis penelitian yang dilakukan adalah observasional yang disajikan secara deskriptif. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah tempat penelitian Vina Pandu Winata di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus Sedangkan penelitian yang akan dilakukan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.
4. Yuni Naprianti (2016) yang Berjudul “Analisis Proses Perencanaan Menu dan Kebutuhan Bahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu tahun 2016” Jenis penelitian yang dilakukan adalah observasional yang disajikan secara deskriptif. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah tempat penelitian Yuni Naprianti di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu sedangkan penelitian yang akan dilakukan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.
-