

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu kegiatan menyediakan atau menyiapkan makanan dari perencanaan menu sampai distribusi makanan dengan tujuan optimalnya status gizi melalui makanan dan untuk pencapaian status kesehatan yang optimal dengan diet yang tepat (Depkes, 2007). Penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan satu dari sistem yang terdiri dari perencanaan menu dalam penyediaan makanan untuk sebuah institusi.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk memenuhi gizi tanpa mengurangi cita rasa makanan yang enak sehingga dapat mempercepat penyembuhan pasien. Tujuan lain penyelenggaraan makanan yaitu untuk memperpendek rawat inap, menciptakan makanan yang menarik enak, bergizi dan aman dikonsumsi (Depkes, 2007). Pemenuhan gizi pasien sangat tergantung dengan cita rasa masakan, pemenuhan protein pada orang sakit atau pasien tergantung dengan apa yang dikonsumsi pasien. Kebutuhan protein terkait dengan fungsi protein sebagai zat pengatur, zat pembangun, pertumbuhan dan perkembangan, pembentukan antibodi, mengganti sel yang rusak dengan jaringan yang baru (Almatsier, 2009). Pada pasien sangat memerlukan protein untuk mempercepat proses penyembuhan pasien. Protein yang baik yaitu protein dari sumber bahan makanan dari hewani dalam jumlah
maupun

mutu seperti telur, unggas, ikan, daging. Bahan makanan hewani kaya protein bermutu tinggi, tetapi konsumsi masyarakat Indonesia hanya 18,4% konsumsi rata rata protein hewani penduduk Indonesia. Protein hewani memiliki mutu cerna/*digestibility* dan daya manfaat/*utility* adalah 100%. (Almatsier, 2009). Protein hewani merupakan protein sempurna dan mempunyai nilai biologi yang tinggi. Protein sempurna yaitu protein yang mengandung asam amino esensial lengkap baik macam maupun jumlahnya, untuk pertumbuhan dan perkembangan. Contoh protein sempurna yaitu kasein pada susu, albumin pada putih telur (Irianto, 2014).

Pada penyeragaman rasa, aroma, warna pada masakan lauk hewani diperlukan standar bumbu. Standar bumbu merupakan komposisi bumbu yang dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan yang disebut bumbu dasar (Wayansari, 2018). Tujuan standar bumbu yaitu untuk konsistensi rasa hidangan yang diproduksi, dan penyederhanaan persiapan bumbu. Selain itu manfaat standarisasi bumbu yaitu untuk mempermudah dalam peracikan bumbu (Depkes, 2007). Pada tahap persiapan bahan makanan terdapat kegiatan persiapan bumbu. Pengolah makanan bertanggung jawab untuk mempersiapkan bumbu-bumbu yang akan digunakan. Bumbu dibuat sesuai standar bumbu yang telah ditetapkan. (Aritonang, 2012).

Standar bumbu di Rumah Sakit dibedakan menjadi lima yaitu standar bumbu A (bumbu merah), standar bumbu B (putih), standar bumbu C, standar bumbu D (iris), standar bumbu E (bumbu tambahan disesuaikan dengan

kebutuhan) yaitu tomat, salam, sereh, laos, kunyit, jahe, daun salam, daun jeruk, jeruk (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit 2007).

Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilakukan di RS Islam Yogyakarta PDHI dalam penyelenggaraan makanan yaitu pengolahan makanan bumbu yang digunakan mengacu pada standar resep di RS Islam Yogyakarta PDHI yang ada setiap memasak, dalam standar resep menggunakan standar bumbu dasar yang telah ditetapkan jenis dan beratnya. Realisasi penggunaan bumbu di RS Islam Yogyakarta PDHI dalam penggunaan bumbu belum memperhatikan berat bumbu, penggunaan bumbu tergantung selera pengolah pada hari tersebut. Pada RS Islam PDHI belum menggunakan acuan standar bumbu Kemenkes dikarenakan jumlah pasien yang rata-rata 65 sehingga dalam pembuatan bumbu menggunakan standar bumbu yang mengacu kepada standar resep di Rumah Sakit, terbatasnya penyimpanan sehingga tidak membuat standar bumbu dalam bentuk banyak. Siklus menu yang digunakan adalah siklus menu 10 hari. Dalam 1 standar bumbu komposisi bahan untuk 15 porsi menu. Pada pengolahan lauk hewani dalam memasak pengolah yang memberikan standar bumbu sesuai selera, pemberian diestimasi tanpa ditimbang. Pada penyelenggaraan makanan di RS Islam Yogyakarta PDHI yang menjadi masalah dalam mengolah lauk hewani belum sesuai dengan standar resep RS Islam Yogyakarta PDHI. Pada lauk hewani standar bumbu yang digunakan standar bumbu pada setiap olahan masakan, jenis olahan lauk hewani yaitu opor ayam, ayam bumbu bacem, gurameh bumbu kuning, nugget ayam, ikan patin bumbu rica-rica.

Penelitian yang dilakukan oleh Pratika, (2013) tentang tingkat penerimaan menu lauk dan sayur dari berbagai standar bumbu masakan pada penyelenggaraan makanan di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta menunjukkan penilaian responden terhadap kesukaan warna, aroma dan rasa makanan menu nabati yaitu suka sebesar 39,22%, dan kategori kurang suka sebesar 60,78%. Penilaian keseluruhan warna, aroma, dan rasa makanan lauk nabati yang suka sebesar 78,43% dan kategori kurang suka sebesar 21,57%. Penelitian yang dilakukan oleh Kukuh Probo, (2015) tentang penggunaan standar bumbu pada masakan lauk hewani dan nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul diketahui kesesuaian berat bahan bumbu masakan lauk hewani sebesar 124,35%. Kesesuaian berat bahan bumbu masakan lauk nabati sebesar 175,5%. Bahan dasar bumbu masakan untuk lauk hewani yang sesuai dengan bahan dasar bumbu pada standar bumbu rumah sakit adalah (83,35%). Bahan dasar bumbu masakan lauk nabati yang sesuai dengan bahan dasar bumbu pada standar bumbu rumah sakit adalah (76,13%).

Dalam penelitian ini peneliti tertarik mengkaji tentang tinjauan standar pada lauk hewani karena di RS Islam Yogyakarta PDHI belum ada penelitian tentang standar bumbu putih dalam penyelenggaraan makanan, Selain itu masalah dalam penyelenggaraan makanan belum memperhatikan berat bahan bumbu yang digunakan sehingga perlu dikaji standar bumbu pada lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI. Pada penelitian ini menggunakan siklus menu 10 hari ditambah 1 hari objek yang digunakan yaitu menu lauk hewani makanan siang dan malam, tidak mengambil makanan pagi

dikarenakan menu makanan pagi one dish meal sehingga tidak ada standar bumbu khusus untuk lauk hewani.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana kesesuaian standar bumbu pada lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kesesuaian standar bumbu pada lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI.

Tujuan Khusus:

- a. Diketahui standar bumbu lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI.
- b. Diketahui kesesuaian jenis bahan bumbu lauk hewani yang digunakan dengan standar bumbu RS Islam Yogyakarta PDHI.
- c. Diketahui kesesuaian berat bahan bumbu putih lauk hewani yang digunakan dengan standar bumbu RS Islam Yogyakarta PDHI.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis:

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi tentang kesesuaian standar bumbu pada lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI.

2. Manfaat praktis:

a. Bagi pembaca

Memberi informasi, wawasan dan pengetahuan tentang kesesuaian standar bumbu pada lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI.

b. Bagi RS Islam Yogyakarta PDHI

Hasil penelitian ini dapat sebagai bahan masukan bagi institusi gizi dalam kesesuaian pemberian standar bumbu pada lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI.

c. Bagi peneliti selanjutnya

Sebagai bahan pertimbangan dan masukan kepada peneliti selanjutnya dalam meneliti standar bumbu pada lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Oktia Pradenta (2016) “Kajian Standar Bumbu Menu Makan Siang Lauk Hewani dan Sayur di Sekola Fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul”.	Meneliti tentang standar bumbu pada lauk hewani	Lokasi penelitian di SD Unggulan Aisyiyah Bantul Obyek penelitian yaitu menu makan siang lauk hewani dan sayur Variabel penelitian yaitu standar bumbu PGRS 2013 dan 2007 berat bahan bumbu dan jenis, penggunaan bumbu di SD Unggulan Aisyiyah Bantul
Kukuh Probo (2015) “Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta”.	Meneliti tentang standar bumbu pada lauk hewani pada menu 10 hari	Lokasi penelitian di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Objek penelitian yaitu lauk hewani dan nabati pada 3 penggunaan standar bumbu. Variabel penelitian yaitu jenis standar bumbu, jenis bahan bumbu, berat bahan bumbu dan kesesuaian jenis dan berat bumbu.
Pratika (2013) “Tingkat Penerimaan Menu Lauk Dan Sayur dari Berbagai Standar Bumbu Masakan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta”	Meneliti tentang standar bumbu pada lauk hewani.	Lokasi penelitian di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Siklus menu yang diteliti 6 hari. Objek penelitian yaitu menu lauk hewani nabati dan menu sayur. Variabel penelitian yaitu menu lauk dan sayur, tingkat penerimaan menu yang meliputi warna, aroma dan rasa masakan.
Probosiwi (2011) “Standar Bumbu Pada Masakan Sayur di RSUD Wonosari”	Meneliti tentang standar bumbu masakan siklus menu 10 hari.	Lokasi penelitian di RSUD Wonosari. Objek penelitian yaitu masakan sayur. Variabel penelitian yaitu masakan sayur, kesesuaian standar bumbu.