

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 129/MENKES/SK/II/2008 tentang standar pelayanan Minimal Rumah Sakit. Rumah Sakit sebagai salah satu fasilitas pelayanan kesehatan perorangan atau individu yang menjadi bagian dari daya kesehatan yang sangat diperlukan dalam mendukung penyelenggaraan upaya kesehatan. Penyelenggaraan pelayanan kesehatan di rumah sakit mempunyai karakteristik dan organisasi yang sangat kompleks (Car et al., 2023). Salah satu pelayanan kesehatan pasien rawat inap yang ada di Rumah Sakit, yaitu penyelenggaraan makanan oleh Instalasi Gizi Rumah Sakit.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat beberapa rangkaian kegiatan pelaksanaan, yaitu dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes 2013). Rumah sakit yang menyediakan pelayanan penyelenggaraan makanan harus merencanakan

berbagai hal penting yang dapat meningkatkan mutu pelayanan penyelenggaraan makanannya (Ardana, 2024).

Pelayanan Gizi di Rumah sakit (PGRS) adalah bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna di rumah sakit dengan beberapa kegiatan, antara lain pelayanan gizi rawat inap yang merupakan serangkaian kegiatan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien melalui makanan sesuai penyakit yang dideritanya. Pelaksanaan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013. Adapun pelayanan gizi rawat inap yang paling umum yaitu penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat. Penyelenggaraan makanan rumah sakit, yaitu suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan Instalasi Gizi Rumah Sakit untuk memenuhi asupan zat gizi pada pasien (Safmila et al., 2022).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan Rumah Sakit. Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit (Srinawati, 2018).

Penyusunan menu merupakan kegiatan yang penting dalam penyelenggaraan makanan, hal ini dikarenakan menu menjadi unsur yang utama dalam suatu penyelenggaraan makanan massal. Tujuan dari penyusunan menu, yaitu agar adanya siklus menu sesuai dengan klarifikasi pelayanan yang ada di rumah sakit. Terdapat beberapa langkah dalam membuat perencanaan menu, diantara langkah-langkah tersebut yakni menetapkan macam menu, menetapkan lama siklus menu, menetapkan periode siklus menu, menetapkan pola menu, menetapkan jenis, frekuensi, dan standar porsi, menetapkan pedoman menu, membuat master menu, merancang menu dalam siklus yang ditetapkan (format menu), melakukan penilaian dan merevisi menu, serta melakukan uji coba pada menu. (Bakri, Intiyati and Widartika, 2018).

Adanya strategi dalam perencanaan menu dengan memperhatikan langkah-langkah tertentu pada kegiatan penyelenggaraan makanan sangat diperlukan, agar diperoleh menu dengan penggunaan bahan makanan yang bervariasi sehingga konsumen tidak merasa bosan dengan makanan yang disajikan (Bakri, Intiyati and Widartika, 2018). Pernyataan tersebut sejalan dengan penelitian yang sebelumnya dilakukan oleh Tanuwijaya et.al (2019), bahwa penggunaan bahan makanan yang beraneka ragam dan cara pengolahan yang bermacam-macam dapat menghasilkan menu yang bervariasi, sehingga dapat menghilangkan rasa bosan dari variasi menu yang disajikan.

Menurut Almatsier (2004), variasi dalam penggunaan bahan makanan adalah suatu hal yang penting dalam penyusunan menu yang sehat dan bergizi. Dalam buku tersebut, Almatsier menyebutkan bahwa variasi bahan makanan yang digunakan dalam menu minimal harus mencapai 20-30% dari total penggunaan bahan. Hal ini bertujuan untuk memastikan keseimbangan gizi dalam makanan yang disajikan. Dengan variasi yang cukup, berbagai kebutuhan gizi seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral dapat dipenuhi dengan lebih baik, karena setiap bahan makanan memiliki kandungan gizi yang berbeda. Selain itu, variasi juga berperan penting dalam mencegah kebosanan konsumen terhadap menu yang monoton, sehingga meningkatkan penerimaan terhadap makanan yang disajikan. Variasi ini juga memungkinkan rumah sakit atau penyedia makanan untuk memanfaatkan bahan makanan yang ada secara lebih optimal, menyesuaikan dengan ketersediaan bahan yang berbeda-beda sepanjang waktu. Dengan demikian, penggunaan variasi bahan makanan yang cukup dapat mendukung kualitas, keberagaman, dan keseimbangan dalam menu makanan rumah sakit atau institusi lain.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Izzah, dkk (2022) di Rumah Sakit Umum Anutapura Kota Palu menunjukkan bahwa sisa makanan pasien untuk hidangan sayur paling tinggi dibandingkan jenis hidangan yang lain. Hal ini disebabkan karena sayuran yang disajikan saat waktu makan rasanya hambar dan jenis sayur yang disajikan setiap kali makan sama sehingga pasien merasa bosan dan memilih untuk tidak

mengonsumsi makanan atau sayuran yang disajikan. Belum pernah dilakukan penelitian terkait variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara pengolahan sayur di RSUP Surakarta.

Dilihat dari hasil pengamatan yang sebelumnya dilakukan pada tanggal 14 hingga 16 Januari 2025 terhadap hidangan sayur bentuk makanan biasa di RSUP Surakarta pada siklus menu ke 3, 4, dan 5, diketahui bahwa hampir setiap hari hidangan sayur yang disajikan terdapat sisa, baik dalam jumlah sedikit maupun banyak. Tentu saja hal tersebut dapat terjadi karena adanya faktor-faktor tertentu. Faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan adalah faktor internal dan faktor eksternal. Faktor Internal meliputi perubahan nafsu makan, perubahan indera pengecap, faktor psikis, faktor fisik, kebiasaan makan dan jenis kelamin. Faktor eksternal yang dapat menyebabkan sisa makanan diantaranya yaitu ketidakberagaman jenis masakan yang disajikan atau penggunaan teknik pengolahan yang tidak sesuai dengan selera pasien juga dapat menyebabkan sisa makanan. Penyajian yang kurang menarik, seperti tampilan makanan yang tidak menggugah selera atau porsi yang tidak sesuai, serta lingkungan rumah sakit yang kurang nyaman, juga turut memengaruhi selera makan pasien.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti berencana meneliti terkait gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara pengolahan sayur pada siklus menu di RSUP Surakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diambil rumusan masalah “Bagaimana gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara pengolahan sayur pada siklus menu di RSUP Surakarta?”

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum :

Diketuainya gambaran variasi sayur berdasarkan jenis, frekuensi penggunaan bahan, dan teknik pengolahan pada siklus menu di RSUP Surakarta.

Tujuan Khusus :

1. Diketuainya jenis hidangan sayur di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta
2. Diketuainya frekuensi bahan makanan yang digunakan pada hidangan sayur pada siklus menu yang digunakan di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta
3. Diketuainya teknik pengolahan yang digunakan untuk hidangan sayur pada siklus menu yang digunakan di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi *Food Service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis bagi instalasi gizi di RSUP Surakarta

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi terkait variasi sayur yang ditinjau dari frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUP Surakarta.

2. Manfaat teoritis

a. Bagi peneliti

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara pengolahan sayur pada siklus menu di RSUP Surakarta.

b. Bagi pembaca

Sebagai referensi pembelajaran dan menambah wawasan pengetahuan tentang gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara pengolahan sayur pada siklus menu di RSUP Surakarta.

F. Keaslian Penelitian

Beberapa sumber yang telah dibaca oleh peneliti, terdapat beberapa judul yang hampir sama, yaitu :

1. Nurina Rahma Hapsari (2024), berjudul Gambaran Variasi Sayur Berdasarkan Bahan dan Cara Olah Sayur Pada Siklus Menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa masih terdapat hidangan sayur yang disajikan dalam waktu yang

berdekatan, walaupun memiliki jenis sayur yang berbeda. Frekuensi penggunaan bahan makanan sayur yang belum bervariasi dikarenakan masih ada penggunaan bahan makanan sayur yang sama dalam waktu yang berdekatan atau satu hari. Pada teknik pengolahan masih terdapat teknik pengolahan yang digunakan berulang pada hari yang sama, yaitu pada siklus menu ke 3 yang terdapat 1 macam teknik pengolahan yaitu stewing, dan siklus menu ke 11 yang terdapat 1 teknik pengolahan yaitu sauteing.

2. Savira Aulia Ukhti (2023), berjudul Kajian Kepuasan Pasien Terhadap Sayuran dan Snack yang Disajikan di RSUD Panembahan Senopati. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pasien puas dengan warna, aroma, tekstur, bentuk, dan rasa sayuran dan snack di RSUD Panembahan Senopati. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa pasien puas (100%) terhadap warna, aroma, tekstur, dan bentuk sayuran pada makan pagi, makan siang, dan makan malam di RSUD Panembahan Senopati. Pasien menyatakan puas (100%) terhadap warna, aroma, tekstur, dan bentuk sayuran pada makan pagi, makan siang, dan makan malam di RSUD Panembahan Senopati.
3. Fernaldi Nugraha (2018), berjudul Perbedaan Jumlah Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Sayur dan Teknik Pengolahan Menu Sayuran Pasien di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang. Hasil penelitian ini didapatkan sebanyak 154 porsi (61,8%) tergolong sisa banyak. Selain itu, tidak ada perbedaan antara jumlah sisa makanan berdasarkan jenis

sayur dan teknik pengolahan. Hal ini diakibatkan pada teknik pengolahan sering terjadi pengulangan dan juga faktor psikis responden. Adanya perbedaan makan yang menyebabkan pasien cenderung pilih-pilih makanan sehingga sisa makanan menjadi tinggi.