

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan yang diawali dengan perencanaan menu dan diakhiri dengan pembagian makanan kepada pasien. Makanan rumah sakit dibuat berdasarkan kondisi dan penyakit pasien agar dapat mempercepat proses pemulihan dan penyembuhan pasien. Salah satu upaya untuk mencapai tujuan ini adalah dengan melaksanakan kegiatan pelayanan gizi yang bermutu utamanya dalam menyediakan makanan yang aman dan berkualitas tinggi, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasien terkait gizi seimbang. Pelayanan gizi rumah sakit juga sering dihadapi permasalahan terkait tingkat konsumsi makan pasien yang kurang, sehingga menyebabkan terjadinya sisa makanan yang disajikan (Widyasari, 2021).

Sisa makanan adalah persentase berat makanan yang tidak dihabiskan pasien. Sisa makanan dapat dikategorikan tinggi apabila berat makanan yang tersisa >20% (Kementrian Kesehatan RI, 2013). Terjadinya sisa makanan berdampak pada tidak terpenuhinya zat gizi yang di konsumsi pasien sehingga dapat menyebabkan kekurangan gizi. Penelitian menunjukkan terjadinya sisa makanan dikarenakan makanan terasa hambar atau kurang terlihat menarik selera makan. (Kustiyoasih et al, 2016).

Hasil *comstock* sisa makan pasien yang dilakukan selama 3 hari pada tanggal 19 Januari – 21 Januari di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito pada makan siang bentuk makanan biasa siklus menu IX, X, dan I. Diperoleh rata-rata sisa makanan menu ke IX sebesar 30,63%, menu X sebesar 21,88% dan menu ke-I sebesar 36,88%. Diperoleh sisa makan terbanyak >20% yaitu pada menu ke-I tanggal 21 Januari 2025 sebesar 36,88%. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk memodifikasi resep lauk nabati tahu bumbu kuning pada menu ke-I menjadi ekado tahu agar menarik daya konsumsi pasien.

Modifikasi resep merupakan salah satu cara untuk meningkatkan citarasa makanan dengan mengubah resep lama menjadi resep baru, yang tujuannya adalah untuk meningkatkan rasa makanan, membuat makanan tidak membosankan, mengubah nilai gizi makanan, atau meningkatkan penerimaan terhadap makanan (Wayansari et al., 2018).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, dapat dirumuskan masalah penelitian “Bagaimana gambaran modifikasi resep lauk nabati tahu pada makanan biasa di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran modifikasi resep lauk nabati tahu pada makanan biasa di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya resep lama lauk nabati (tahu bumbu kuning) pada makanan biasa di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.
- b. Diketuainya resep modifikasi lauk nabati (ekado tahu) pada makanan biasa di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.
- c. Diketuainya sifat organoleptik (ekado tahu) pada makanan biasa di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.
- d. Diketuainya nilai gizi resep lama (tahu bumbu kuning) dan resep modifikasi (ekado tahu) pada makanan biasa di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.
- e. Diketuainya *food cost* resep lama (tahu bumbu kuning) dan resep modifikasi (ekado tahu) pada makanan biasa di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup pada penelitian ini yaitu penyelenggaraan makanan (*food service*) di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan mengenai gambaran modifikasi resep lauk nabati tahu pada makanan biasa di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi

Penelitian modifikasi resep lauk nabati ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan masukan, evaluasi, dan referensi dalam pelaksanaan pelayanan penyelenggaraan makanan di instalasi gizi. Serta dapat dijadikan bahan pengembangan modifikasi resep lauk nabati di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

b. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta dijadikan bahan pengembangan modifikasi resep lauk nabati di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

c. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi dalam penelitian selanjutnya di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

F. Keaslian Penelitian

1. Arjuna Pratama Waruwu (2017) berjudul “Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari” persamaan dari kedua penelitian ini terletak pada objek penelitian yaitu modifikasi resep lauk nabati. Perbedaan dari penelitian ini terletak pada jenis bahan lauk nabati yang digunakan sebagai bahan modifikasi, pada penelitian Waruwu menggunakan lauk nabati tempe sebagai bahan modifikasi, sedangkan

pada penelitian yang akan dilakukan menggunakan lauk nabati tahu sebagai bahan modifikasi.

2. 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 terletak pada objek penelitian yaitu modifikasi resep lauk nabati tahu. Perbedaan dari penelitian ini terletak pada variabel penelitian, pada penelitian Wara Kartini memiliki 2 variabel yaitu modifikasi dan daya terima pasien, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan menggunakan 1 variabel yaitu hanya modifikasi resep. Hasil dari 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.
3. Istiqomah Nisa (2024) yang berjudul “Gambaran Modifikasi Resep Lauk Hewani Di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo” persamaan dari kedua penelitian ini terletak pada aspek yang diteliti. Sedangkan perbedaan terletak pada objek penelitian. Pada penelitian Istiqomah Nisa, objek yang diteliti yaitu modifikasi resep lauk hewani. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan yaitu modifikasi resep lauk nabati.