

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 (Kementerian Kesehatan, 2018). Rumah sakit adalah organisasi yang dijalankan oleh para profesional medis yang terorganisir dengan baik dalam hal infrastruktur medis, rangkaian perawatan, diagnosis dan pengobatan penyakit yang diderita pasien (Supartiningsih, 2017).

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan (*food service system management*) adalah suatu program terpadu yang mencakup pengadaan, pengolahan, transportasi, hingga distribusi/perhidangan makanan. Sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit dirancang untuk memperhatikan aspek kepuasan pasien, efisiensi biaya, dan kualitas pelayanan gizi. Pelayanan gizi yang optimal tidak hanya meningkatkan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan, tetapi juga berkontribusi dalam mempercepat proses penyembuhan, memperpendek lama rawat inap, serta mengefisieni biaya rawat inap (PGRS 2013).

Dalam pelayanan gizi rumah sakit, penyelenggaraan makanan menjadi aspek penting yang harus dikelola secara sistematis dan terstandar. Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status

gizi, dan status metabolisme tubuh, (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal. Hal ini sangat krusial karena apabila makanan yang disajikan tidak memenuhi kebutuhan gizi maka akan mempengaruhi proses penyembuhan dan memperpanjang lama rawat inap (Andrawulan, 2016).

Manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Pendistribusian makanan merupakan kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan porsi dan jenis makanan yang diperlukan oleh pasien, dapat berupa makanan biasa dan makanan khusus. Makanan khusus diberikan kepada pasien yang sedang menjalani diet khusus, sedangkan makanan biasa diberikan kepada pasien yang tidak sedang menjalani diet khusus (Almatsier, 2006)

Salah satu aspek penting dalam pendistribusian makanan yaitu mengacu pada standar porsi yang sudah ditetapkan (Aritonang, 2012). Besar porsi seringkali menjadi hal yang sangat penting saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian makanan. Pemorsian merupakan salah satu tahapan penting dalam proses penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Pemorsian sayur harus dilakukan secara cermat, higienis, dan tepat. Pemorsian makanan ini

harus sesuai dengan standar porsi yang telah di tentukan oleh pihak instalasi gizi rumah sakit. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap zat gizi yang terkandung dalam suatu makanan (Iutfiana, n.d.).

Penelitian mengenai pemorsian penting dilakukan karena dari hasil penelitian terdahulu menunjukkan adanya ketidaktepatan pemorsian sayur yang masih terjadi di beberapa rumah sakit. Ketidaktepatan tersebut dapat menyebabkan zat gizi pada makanan yang diterima pasien kurang dari yang seharusnya (Ambarwati,2016). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Astuti Ika, 2020) di instalasi gizi RSUD Bahtermas ketepatan standar porsi sayuran yang dikategorikan 100% kurang. Angka ini menjadi ketidaktepatan besar porsi makan. Rata-rata besar porsi sayuran yang disajikan pada kelas perawatan III adalah sebesar 52,08 gram. Standar porsi sayuran yang ditetapkan untuk kelas perawatan III sebesar 150 gram/hari untuk 3 kali makan. Sehingga pemorsian dikategorikan kurang dari standar yang sudah ditetapkan.

Pada penelitian (Ambarwati, 2016) di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul menunjukkan ketepatan sayur antara besar porsi yang direncanakan dan disajikan adalah 66,7 % tepat dan 33,7% tidak tepat. Pemorsian sayur menurut standar yaitu 100 gram. Sejalan dengan penelitian (Harnack, 2004) kesulitan terbesar dalam menetapkan porsi makanan disebabkan oleh perbedaan antara ukuran persepsi individu dan sarana alat bantu estimasi porsi makanan yang biasa digunakan individu dalam menetapkan porsi makanan. Porsi yang lebih besar akan

menyebabkan kandungan gizi makanan meningkat begitu juga sebaliknya porsi yang lebih kecil akan menyebabkan kandungan gizi makanan berkurang.

Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Sebagian vitamin dan mineral yang terdapat dalam sayur dan buah mempunyai fungsi sebagai antioksidan sehingga dapat mengurangi kejadian penyakit tidak menular terkait gizi, sebagai dampak dari kelebihan atau kekurangan gizi (Hermina, n.d.). Sayur berkuah menjadi pilihan utama dalam menu rumah sakit karena teksturnya yang lembut, mudah dicerna, dan kaya akan vitamin, mineral, serta serat. Sayur non kuah yang diolah dengan cara seperti di tumis lebih sulit untuk dicerna, sehingga kurang sesuai untuk menu rumah sakit.

Menu non diet menjadi fokus dalam penelitian ini, karena merupakan jenis makanan standar yang diberikan kepada pasien tanpa kondisi medis tertentu. Pemorsian sayur berkuah dalam penelitian ini di khususkan untuk pasien rawat inap, terutama pada pasien yang mendapatkan makanan non diet. Dalam lingkungan rumah sakit sayur tidak hanya berfungsi sebagai pelengkap hidangan, tetapi juga sebagai sumber zat gizi penting yang mendukung penyembuhan pasien, yang tentu saja harus dijaga kebersihan, mutu, serta konsistensi pemorsian untuk menjaga kualitas makanan yang akan diberikan kepada pasien.

Ketepatan pemorsian berperan penting dalam pelayanan gizi rumah sakit karena berhubungan langsung dengan kecukupan gizi pasien. Ketepatan pemorsian merupakan hasil presentase perbandingan antara besar porsi dengan standar porsi yang sudah ditentukan. Ketepatan pemorsian penting dilakukan untuk memastikan bahwa makanan yang diterima oleh pasien mengandung kebutuhan gizi yang sesuai dengan kebutuhan individu. Ketidaktepatan pemorsian pada menu non diet dapat berdampak pada banyak pasien baik dari segi kecukupan zat gizi maupun kepuasan pasien.

Pada pelaksanaannya, ketepatan pemorsian diukur berdasarkan kesesuaian besar porsi yang disajikan dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Untuk menjamin konsistensi dalam proses pemorsian, diperlukan Standar Prosedur Operasional (SPO). Standar Prosedur Operasional (SPO) merupakan pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional dalam suatu institusi yang digunakan untuk memastikan bahwa semua tindakan yang dilakukan berjalan secara efektif, konsisten, sistematis, dan terstandar (Tambunan, Rudi M, n.d.). Pentingnya Standar Prosedur Operasional (SPO) pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit sebagai acuan dalam setiap tahap pelaksanaan penyelenggaraan makanan, termasuk dalam pemorsian sayur. Dalam penelitian ini, Standar Prosedur Operasional (SPO) yang digunakan mencakup prosedur penimbangan sayur berkuah. Dalam penimbangan sayur berkuah yang ditimbang yaitu hanya sayur tanpa kuah, karena air

dalam kuah sayur dapat mempengaruhi berat dan tidak mencerminkan kandungan bahan padat (Dewi, 2020).

Penelitian ini penting dilakukan guna memastikan pemorsian sayur berkuah pada menu non diet di Rumah Sakit “X” sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Meskipun sisa makanan sayur pada pasien relatif sedikit, hal ini tidak dapat menjadi indikator bahwa asupan gizi pasien tercukupi secara optimal karena porsi yang disajikan yang kurang dari standar porsi yang ditetapkan (Almatsier, 2006). Ketidaktepatan pemorsian menjadi perhatian serius guna meningkatkan kualitas pelayanan gizi di rumah sakit. Perlu dilakukan pengkajian untuk mengetahui ketepatan pemorsian sayur berkuah yang disajikan pada pasien di Rumah Sakit “X”.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pemorsian sayur menu non diet makan siang dan makan sore di instalasi gizi Rumah Sakit “X”. Sayur yang diteliti adalah jenis sayur berkuah pada sayur campur, yakni campuran beberapa jenis bahan sayur dan tambahan bahan matang. Bahan campuran ini ditambahkan bertujuan untuk meningkatkan daya Tarik makanan dan meningkatkan selera makan pasien, agar pasien mengonsumsi makanan secara utuh (Fikawati, 2014).

Penimbangan hidangan sayur dilakukan selama 8 hari dengan metode penimbangan secara langsung. Setiap pengambilan data dilakukan pada satu kali waktu makan dalam satu hari, kemudian pada data dilakukan 3 kali penimbangan dan selanjutnya diambil berat rata-ratanya.

Berat rata-rata tersebut kemudian dianalisis untuk mengevaluasi ketepatan berat penimbangan hidangan sayur dengan standar porsi yang ditetapkan oleh rumah sakit.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran pemorsian sayur menu non diet pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit “X”?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengkaji pemorsian sayur menu non diet makan siang dan makan sore pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit “X”.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui standar porsi sayur menu non diet yang disajikan di instalasi gizi Rumah Sakit “X”.
- b. Untuk mengetahui berat porsi sayur menu non diet makan siang dan makan sore yang disajikan di instalasi gizi Rumah Sakit “X”.
- c. Untuk mengetahui ketepatan porsi sayur menu non diet makan siang dan makan sore yang di sajikan pemorsi dengan standar menu di instalasi gizi Rumah Sakit “X”.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang Gizi Institusi.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Bagi pembaca untuk menambah informasi mengenai penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit “X”.
- b. Bagi peneliti untuk menambah wawasan dan informasi mengenai penyelenggaraan makanan sayur berkuah menu non diet di instalasi gizi Rumah Sakit “X”.

2. Manfaat Praktis

Bagi institusi Penyelenggaraan Makanan sebagai bahan informasi , evaluasi, dan pertimbangan agar lebih meningkatkan pelayanan dan penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit “X”.

F. Keaslian Penelitian

1. (Apriliyani *et al.*, 2019) yang berjudul Ketepatan Pemorsian Sayur Terhadap Standar Porsi Makanan Biasa.

Persamaan penelitian ini adalah sama-sama penelitian observasional dan objek penelitian hidangan sayur. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah lokasi penelitian. Lokasi penelitian yang akan dilakukan dilaksanakan di RS “X”, sedangkan pada penelitian yang telah dilakukan di RSUD Tabanan. Fokus utama pada penelitian ini yaitu ketepatan pemorsian sayur pada waktu makan siang saja, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan yaitu pemorsian sayur pada waktu makan siang dan sore

2. (Astari *et al.*, 2021) yang berjudul Ketepatan Pemorsian Hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Persamaan penelitian ini adalah sama-sama penelitian observasional. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah lokasi penelitian dan obyek penelitian. Lokasi penelitian yang telah dilakukan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan di RS “X”. Fokus utama pada penelitian ini yaitu ketepatan pemorsian pada seluruh hidangan (makanan pokok, lauk nabati, sayur, dan buah potong), sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan yaitu pemorsian sayur pada menu non diet makan siang dan sore.

3. (Niken Ardana & Nirwana, 2024) yang berjudul Gambaran Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara.

Persamaan penelitian ini adalah sama-sama penelitian observasional. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah lokasi penelitian dan obyek penelitian. Lokasi penelitian yang telah dilakukan di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan di RS “X”. Objek yang diteliti pada penelitian ini adalah seluruh hidangan makanan, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan adalah hidangan sayur menu non diet. Fokus utama pada penelitian ini yaitu evaluasi secara umum pelaksanaan penyelenggaraan makanan, sedangkan pada

penelitian yang akan dilakukan yaitu evaluasi pemorsian sayur menu non diet makan siang dan makan sore.



Gambar 10. Siklus menu ke-9
Waktu makan siang



Gambar 11. Siklus menu ke-10
Waktu makan siang