

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pelayanan Gizi di Rumah Sakit

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan bagian integral dari sistem pelayanan kesehatan yang bertujuan memenuhi kebutuhan gizi pasien, baik rawat inap maupun rawat jalan. Pelayanan ini berperan dalam mendukung metabolisme tubuh, mempercepat penyembuhan, memperbaiki gangguan metabolik, serta menunjang upaya promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif. Kegiatan pelayanan gizi dilaksanakan melalui instalasi gizi sebagai unit yang bertanggung jawab dalam perencanaan, pengolahan, pendistribusian, serta pemantauan konsumsi makanan pasien di rumah sakit. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) memiliki fungsi strategis dalam membantu pasien, pengunjung, dan tenaga kesehatan memperoleh makanan sesuai standar gizi agar tercapai status gizi optimal. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai standar mutu pelayanan gizi dinilai melalui indikator ketepatan waktu pemberian makanan ($\geq 90\%$), kesesuaian diet (100%), dan sisa makanan pasien ($\leq 20\%$), yang mencerminkan kualitas pelayanan serta kepedulian rumah sakit terhadap kesejahteraan pasien. Selain itu, ketepatan waktu distribusi makanan menjadi aspek penting yang sangat dipengaruhi oleh koordinasi dan kinerja tenaga penyedia layanan (Hanif *et al.*, 2025).

2. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari penetapan kebijakan pemberian makanan, perencanaan menu, pengolahan, hingga distribusi makanan kepada pasien dengan tujuan mendukung tercapainya status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Kegiatan ini bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, aman, dan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien, baik dari segi jumlah maupun mutu. Penyelenggaraan makanan harus mengacu pada standar pelayanan kesehatan, serta prinsip higiene dan sanitasi untuk mencegah risiko keracunan, infeksi silang, maupun infeksi yang disebabkan oleh makanan yang tercemar. Instalasi gizi rumah sakit memiliki peran penting dalam memastikan seluruh proses pengolahan dan penyajian makanan memenuhi standar keamanan pangan. Penerapan standar mutu dan sanitasi pangan siap saji perlu memperhatikan kebersihan tempat pengolahan, peralatan masak, perilaku penjamah makanan, serta pengawasan higiene dan sanitasi. Kebersihan penjamah merupakan faktor krusial dalam mencegah kontaminasi fisik, kimia, dan biologis, sehingga keamanan pangan di rumah sakit dapat terjaga dengan baik (Novita Fajarwati, 2023).

3. Lauk Hewani

Lauk hewani merupakan sumber utama protein dengan nilai biologis tinggi karena mengandung asam amino esensial yang tidak dapat disintesis oleh tubuh. Komponen ini berperan penting dalam proses pertumbuhan,

pemeliharaan, serta perbaikan jaringan dan organ tubuh. Jenis bahan pangan hewani yang umum dikonsumsi antara lain daging sapi, ayam, ikan, dan telur, yang diolah melalui berbagai metode seperti penggorengan, perebusan, dan pengukusan. Daging ayam sering menjadi bahan dasar berbagai olahan seperti ayam goreng, kari ayam, dan opor ayam. Kandungan protein hewani yang lengkap berkontribusi terhadap percepatan regenerasi sel dan proses penyembuhan. Namun demikian, kurangnya variasi dalam penyajian lauk hewani pada siklus menu rumah sakit, terutama jika disajikan secara berulang, dapat menimbulkan kejenuhan serta menurunkan tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan yang disediakan (Hartati *et al.*, 2023).

Laik hewani dalam penelitian yang dilakukan di RSUD Ngimbang Lamongan meliputi sumber protein seperti daging, ayam, ikan, dan telur yang disajikan kepada pasien rawat inap dalam satu siklus menu. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa rata-rata sisa lauk hewani mencapai 19,15%, dengan proporsi tertinggi terjadi pada waktu makan siang. Beberapa faktor yang berkontribusi terhadap tingginya sisa lauk hewani antara lain aroma yang kurang sedap, cita rasa yang hambar akibat penggunaan bumbu yang terbatas, suhu makanan yang menurun selama proses distribusi, tingkat kematangan yang kurang optimal, serta tekstur yang terlalu keras. Analisis statistik menunjukkan bahwa seluruh aspek tersebut aroma, bumbu, kematangan, suhu, dan tekstur, memiliki hubungan

yang signifikan dengan jumlah sisa makanan ($p < 0,05$) (A'yun *et al.*, 2025).

Teknik pengolahan lauk hewani di rumah sakit ini umumnya menggunakan metode panas basah, seperti merebus, mengukus, atau menumis dengan sedikit minyak, guna menghasilkan tekstur yang lebih lunak dan mudah dikonsumsi oleh pasien. Penggunaan bumbu yang dibatasi untuk menyesuaikan dengan kondisi kesehatan pasien sering kali menyebabkan makanan terasa kurang menggugah selera. Selain itu, penyajian dengan wadah tertutup mengakibatkan suhu makanan menurun sebelum sampai ke ruang rawat, khususnya pada ruangan yang berjarak lebih jauh dari dapur. Faktor-faktor tersebut berdampak pada penurunan penerimaan pasien terhadap lauk hewani, sehingga disarankan adanya perbaikan pada teknik pengolahan, penyesuaian bumbu yang tetap aman, serta sistem distribusi makanan agar suhu dan cita rasa tetap terjaga (A'yun *et al.*, 2025).

4. Tingkat Penerimaan Pasien

Tingkat penerimaan makanan adalah kemampuan individu dalam mengonsumsi dan menghabiskan makanan yang disajikan. Tingkat penerimaan ini menggambarkan respons pasien terhadap makanan serta menjadi indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan dan pencapaian standar pelayanan minimal di rumah sakit. Tingkat penerimaan pasien terhadap lauk makanan dapat dilihat dari berapa banyak orang tersebut dapat dilihat dari seberapa banyak makanan yang mampu dihabiskan oleh

pasien, yang diukur melalui penimbangan dan perhitungan persentase sisa makanan terhadap berat makanan yang disajikan, ataupun melalui wawancara menggunakan kuesioner mengenai penilaian penerimaan pasien terhadap menu makanan tersebut. Tingkat penerimaan makanan seseorang dipengaruhi oleh faktor internal, seperti usia, jenis kelamin, serta kondisi fisiologis dan psikologis pasien, dan faktor eksternal, seperti cita rasa, variasi menu, tampilan, cara penyajian, serta kualitas pelayanan petugas penyaji makanan. Aspek estetika, seperti warna dan penataan hidangan, juga berperan dalam meningkatkan daya tarik dan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. Secara umum, pasien lebih cenderung menghabiskan makanan apabila mereka merasa puas terhadap kualitas dan penyajian hidangan tersebut (Lironika & Suryadi, 2019).

5. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Penerimaan Pasien

Tingkat penerimaan makanan pasien dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal yaitu yang berkaitan dengan usia, jenis kelamin, penyakit yang diderita, nafsu makan, kebiasaan makan, kondisi psikologis, aktivitas fisik, dan gangguan saluran pencernaan. Pada umumnya pasien yang sakit mengalami penurunan nafsu makan dibandingkan pasien yang sehat. Sementara itu, faktor eksternal berkaitan dengan aspek sensorik, penampilan makanan dan cita rasa makanan, meliputi warna, aroma, tekstur, suhu, ukuran porsi, variasi menu, serta ketepatan waktu distribusi makanan. Selain itu, kemampuan daya beli dan

pengaruh konsumsi makanan dari luar rumah sakit juga turut memengaruhi tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan (Adi, 2022).

a. Faktor Internal :

1) Psikologis

Psikologis diartikan sebagai kondisi yang berhubungan dengan aspek kejiwaan seseorang, meliputi cara individu berpikir, merasakan, dan bereaksi terhadap lingkungan sekitarnya. Pasien yang dirawat di rumah sakit sering mengalami tekanan psikologis akibat perubahan lingkungan serta interaksi dengan tenaga medis yang belum dikenal, seperti dokter dan perawat. Keadaan ini dapat memicu munculnya kecemasan, ketakutan terhadap penyakit, hingga rasa putus asa yang berdampak pada menurunnya nafsu makan dan ketidakpuasan terhadap makanan yang disajikan. Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), psikologis atau psikis berkaitan dengan kondisi jiwa yang dapat dipengaruhi oleh faktor emosional dan lingkungan sosial. Setiap individu akan mengalami perubahan psikologis sesuai tahap perkembangannya sebagai respons terhadap rangsangan eksternal, seperti interaksi sosial dan kondisi visual di sekitarnya (Ardini & Sarihati, 2017).

2) Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan merupakan pola perilaku yang mencerminkan kebiasaan konsumsi individu yang dipengaruhi oleh faktor fisiologis, sosial budaya di lingkungan sekitar dan emosional

melalui konsumsi makanan secara berulang untuk mencapai kecukupan gizi. Pembentukan kebiasaan makan umumnya dimulai sejak masa kanak-kanak melalui pengaruh orang tua, kemudian berkembang pada masa remaja seiring dengan pengaruh lingkungan, teman sebaya, gaya hidup, serta aktivitas di luar rumah. Pada tahap remaja, kebiasaan makan meliputi aspek jenis, jumlah, frekuensi, distribusi, serta cara pemilihan makanan. Kebiasaan makan mencakup perilaku yang berkaitan dengan konsumsi makanan, kepercayaan atau pantangan terhadap makanan tertentu, dan penerimaan individu terhadap makanan (Hafiza *et al.*, 2020)

3) Umur

Asupan makan tergantung pada cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan, seperti bau, rasa, dan sensasi di mulut. Umur memengaruhi karena semakin bertambah usia seseorang, sensitivitas indranya terhadap bau dan rasa cenderung berkurang. Penurunan kemampuan merasakan cita rasa ini dapat mengganggu selera makan, sehingga berdampak pada penurunan asupan makan dan menyebabkan makanan yang tersisa.

4) Jenis Kelamin

Jenis kelamin menjadi salah satu faktor yang berpengaruh terhadap tingkat konsumsi dan sisa makanan, karena kebutuhan energi antara laki-laki dan perempuan tidak sama. Perbedaan ini dipengaruhi oleh komposisi tubuh, tingkat aktivitas fisik, serta

dalam memilih jenis dan jumlah makanan yang dikonsumsi. Selain itu, perbedaan fisiologis antara jenis kelamin juga dapat memengaruhi nafsu makan, khususnya pada pasien perempuan, sehingga faktor jenis kelamin memiliki peranan penting dalam menentukan tingkat penerimaan makanan (Tanuwijaya *et al.*, 2018).

5) Gangguan Pencernaan

Gangguan pada sistem pencernaan dapat menyebabkan penurunan asupan makan karena pasien mengalami kesulitan dalam mengonsumsi makanan yang disajikan. Kondisi ini sering kali membuat pasien tidak mampu menghabiskan porsi makanannya secara optimal, sehingga menimbulkan sisa makanan. Selain itu, gangguan pada saluran pencernaan juga dapat memengaruhi nafsu makan, serta kenyamanan selama makan (Septidiantari *et al.*, 2023).

b. Faktor Eksternal

Faktor eksternal termasuk cita rasa makanan yang merupakan aspek penting dalam menentukan penerimaan makanan yang mencakup penampilan, aroma, rasa, tekstur, dan suhu. Setiap individu memiliki persepsi cita rasa yang berbeda, sehingga penilaian terhadap makanan bersifat subjektif. Penilaian ini mencakup dua aspek, yaitu penampilan makanan yang melibatkan indera penglihatan, penciuman, dan perabaan, serta rasa makanan yang melibatkan indera pengecap,

penciuman, dan pendengaran. Cita rasa yang baik sangat berpengaruh terhadap tingkat penerimaan makanan. Faktor seperti aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan, dan suhu berperan penting dalam membentuk cita rasa. Ketidaksesuaian cita rasa dengan selera makan individu dapat menurunkan tingkat konsumsi makanan. Dalam konteks pasien rumah sakit, rendahnya cita rasa menjadi faktor eksternal utama yang menyebabkan tingginya sisa makanan (54%). Selain itu, faktor internal seperti alergi terhadap bahan tertentu, kondisi fisik yang lemah, dan kurangnya pendamping juga turut memengaruhi kemampuan pasien dalam mengonsumsi makanan secara optimal (Rehena, 2019).

Cita rasa makanan meliputi antara lain:

1) Penampilan Makanan

a) Warna

Warna makanan merupakan aspek visual yang berperan penting dalam menarik minat konsumsi. Warna yang sesuai dengan standar serta memiliki kombinasi yang harmonis dapat meningkatkan daya tarik dan cita rasa makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penampilan warna makanan berpengaruh terhadap sisa makanan di rumah sakit, di mana hidangan dengan variasi warna yang menarik cenderung lebih disukai dan mengurangi sisa makanan (Tanuwijaya, 2018). Variasi warna dapat diperoleh dari bahan alami, bumbu, atau teknik memasak tertentu yang menjaga keaslian warna. Kombinasi warna yang

serasi tidak hanya memperindah tampilan tetapi juga meningkatkan selera makan. Oleh karena itu, penyusunan menu yang memperhatikan perpaduan warna antar komponen hidangan menjadi penting untuk meningkatkan daya tarik dan penerimaan makanan (Hartati *et al.*, 2022).

b) Aroma

Aroma makanan merupakan hasil dari campuran senyawa kimia yang terkandung dalam bahan makanan dan menguap ke udara dalam konsentrasi yang sangat rendah, kemudian diterima oleh indra penciuman manusia. Aroma dapat bersifat menyenangkan maupun tidak menyenangkan, namun istilah aroma umumnya digunakan untuk menggambarkan bau yang enak. Aroma memiliki peran penting dalam membangkitkan selera makan serta memengaruhi persepsi terhadap cita rasa makanan. Sebaliknya, aroma tidak sedap atau bau yang menandakan kerusakan makanan dapat menurunkan nafsu makan serta mengurangi tingkat penerimaan terhadap makanan. Variasi aroma dapat dipengaruhi oleh teknik pengolahan, jenis bahan, serta penggunaan bumbu. Aroma yang sedap dengan komposisi bumbu yang tepat mampu meningkatkan daya tarik makanan karena menghasilkan karakter rasa yang khas dan menggugah selera (Muntaqoh *et al.*, 2025).

c) Bentuk

Bentuk penyajian makanan memiliki peran penting dalam meningkatkan daya tarik makanan, biasanya makanan disajikan dalam berbagai bentuk khusus yang memberikan nilai estetika dan memperkaya pengalaman visual konsumen. Untuk menciptakan daya tarik tersebut, diperlukan variasi bentuk yang disesuaikan dengan karakteristik bahan makanan. Menurut klasifikasi umum, bentuk makanan dapat meliputi bentuk yang menyerupai wujud asli bahan pangan seperti ikan yang disajikan utuh, bentuk hasil olahan yang meniru bentuk aslinya contohnya nugget ayam yang dicetak menyerupai bentuk ayam, bentuk yang dihasilkan melalui teknik pemotongan atau pengirisan khusus bahan makanan, serta bentuk sajian khas seperti nasi tumpeng atau bentuk tradisional lainnya. Keserasian bentuk makanan dalam penyajian dapat meningkatkan daya tariknya, yang dinilai dari teknik pemotongan bahan makanan, kerapihan, dan variasi bentuk potongan. Bentuk makanan dapat dievaluasi berdasarkan kerapian pemotongan serta variasi bentuk seperti potongan rata, bulat, panjang, cincang, pipih, tebal, dan sebagainya (Hartati *et al.*, 2022).

d) Besar Porsi

Besar porsi atau jumlah makanan merupakan salah satu aspek penting dalam penilaian penyajian makanan, yang diukur

berdasarkan banyaknya makanan yang disajikan pada wadah saji. Kesesuaian antara ukuran piring dan jumlah makanan yang disajikan berpengaruh terhadap estetika serta persepsi daya tarik visual makanan. Porsi yang disajikan secara berlebihan atau terlalu sedikit dapat mengurangi minat konsumsi dan menurunkan selera makan. Dalam pelayanan gizi di rumah sakit, pengaturan porsi makanan memiliki peran penting karena makanan tidak hanya berfungsi sebagai sumber pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga sebagai bagian dari terapi pasien. Namun, persepsi pasien terhadap kecukupan porsi dapat berbeda-beda tergantung pada kondisi fisik, psikologis, serta kebutuhan individu masing-masing (Muntaqoh *et al.*, 2025).

2) Rasa Makanan

a) Rasa

Rasa makanan merupakan salah satu aspek penting dalam penilaian cita rasa, yang terdiri dari sensasi manis, pedas, asin, gurih, pahit, asam, dan getir. Rasa tersebut bisa berasal dari bahan makanan itu sendiri maupun hasil kombinasi dengan bumbu atau bahan tambahan lainnya. Kualitas rasa dipengaruhi oleh kemampuan dalam pengolahan makanan, termasuk pemilihan proporsi bahan dan bumbu yang tepat serta penerapan teknik memasak yang sesuai. Persepsi terhadap rasa bersifat subjektif, sehingga setiap individu memiliki penilaian yang berbeda. Pasien

yang menilai rasa makanan kurang sesuai cenderung menyisakan lebih banyak makanan, sementara makanan yang dianggap enak biasanya dikonsumsi hingga habis (Izzah & Nurulfuadi, 2021).

b) Bumbu

Bumbu merupakan bahan tambahan yang digunakan untuk memperkuat cita rasa dan aroma makanan. Penggunaan bumbu dengan jenis bahan dan takaran yang sesuai penting untuk menjaga konsistensi rasa hidangan. Umumnya, terdapat beberapa standar bumbu seperti bumbu merah (cabai merah, bawang merah, bawang putih), bumbu kuning (bawang merah, bawang putih, kunyit), dan bumbu putih (bawang merah, bawang putih, kemiri). Selain garam sebagai penyeimbang utama rasa, bumbu lain seperti gula, asam, dan berbagai rempah berperan dalam menciptakan keseimbangan rasa. Penilaian terhadap bumbu meliputi ketepatan pemilihan, komposisi, serta harmoni rasa yang dihasilkan (Hartati *et al.*, 2022).

c) Tekstur

Tekstur makanan merupakan karakteristik fisik yang berhubungan dengan struktur bahan pangan dan dirasakan saat makanan dikunyah di dalam mulut, meliputi sifat seperti renyah, lembut, halus, keras, atau kenyal. Keberagaman tekstur dalam suatu menu penting untuk meningkatkan daya tarik dan kenikmatan konsumsi makanan. Dalam pelayanan gizi di rumah

sakit, penyesuaian tekstur makanan perlu disesuaikan dengan kondisi pasien, terutama yang berkaitan dengan kemampuan mengunyah dan menelan, sehingga dapat mendukung pemenuhan gizi dan proses penyembuhan secara efektif (Muntaqoh *et al.*, 2025).

d) Suhu

Suhu merupakan indikator yang menunjukkan tingkat panas atau dinginnya suatu hidangan. Makanan yang disajikan dalam kondisi hangat umumnya mengeluarkan aroma khas yang dapat meningkatkan daya tarik dan selera makan. Sebaliknya, makanan yang disajikan dalam kondisi dingin cenderung menurunkan daya tarik makanan untuk dikonsumsi dan berpotensi meningkatkan jumlah sisa makanan. Suhu makanan dapat diukur menggunakan termometer dan menjadi salah satu aspek penting dalam menilai mutu sajian, khususnya pada saat makanan baru disajikan, baik untuk hidangan yang memang harus disajikan panas maupun dingin.

Dalam penyajian makanan di rumah sakit, nasi dan sayur umumnya disajikan dalam kondisi panas, sedangkan lauk hewani maupun nabati disajikan pada suhu sedang atau cukup panas. Suhu juga berperan penting dalam menjaga keamanan pangan, sebab makanan yang dingin dapat menjadi media pertumbuhan mikroorganisme patogen. Salah satu faktor yang menyebabkan

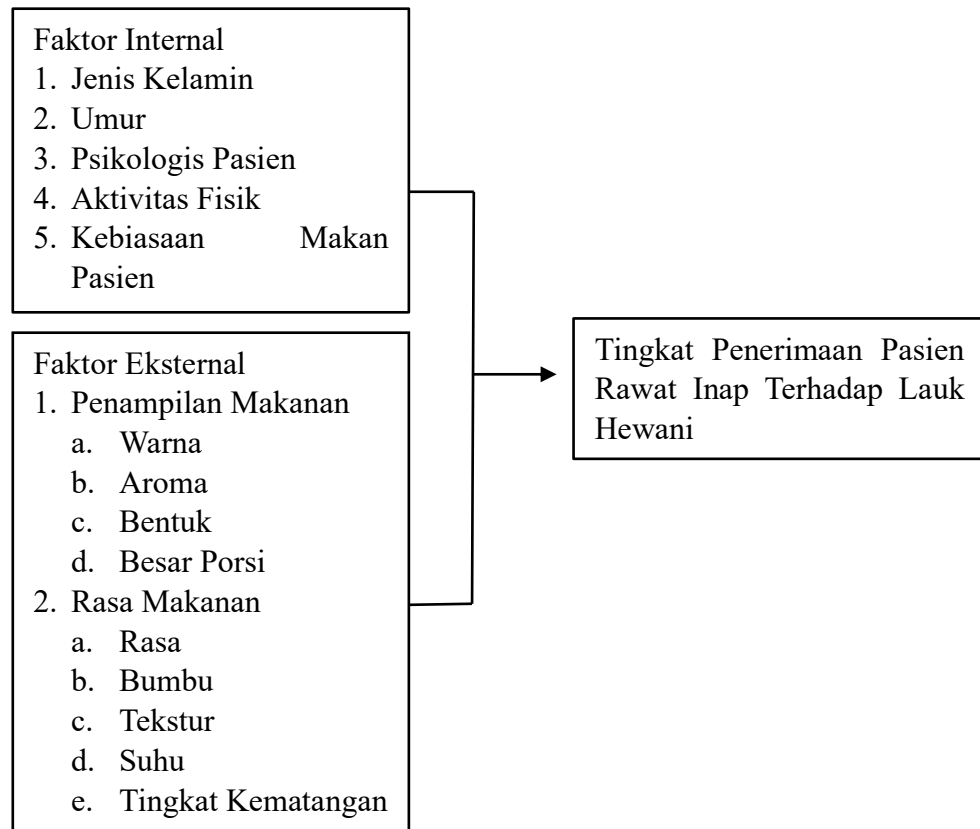
penurunan suhu makanan adalah sistem distribusi yang dilakukan secara sentralisasi. Untuk mencegah pertumbuhan bakteri seperti *Escherichia coli*, makanan matang perlu disimpan pada suhu tertentu, dengan kisaran ideal sekitar 60°C bagi makanan yang akan segera disajikan (Paramita & Kusuma, 2020).

e) Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan mengacu pada tingkat pemasakan bahan makanan yang memengaruhi rasa serta tekstur hidangan. Setiap jenis makanan memiliki tingkat kematangan yang berbeda, tergantung pada metode dan durasi pemasakannya, contohnya, daging membutuhkan waktu pemasakan yang lebih lama dibandingkan bahan nabati atau sayuran. Dalam masakan Indonesia, variasi tingkat kematangan tidak terlalu diperhatikan karena biasanya makanan dimasak hingga matang sempurna, berbeda dengan masakan Eropa yang memperhatikan tingkat kematangan tertentu, seperti setengah matang atau matang penuh. Penelitian sebelumnya menunjukkan adanya hubungan signifikan antara tingkat kematangan makanan dan sisa makanan pasien, di mana semakin sesuai tingkat kematangan dengan selera pasien, semakin sedikit makanan yang tersisa (Verawati, 2023).

B. Kerangka Teori

Kerangka teori dalam penelitian ini dijelaskan pada Gambar 1.

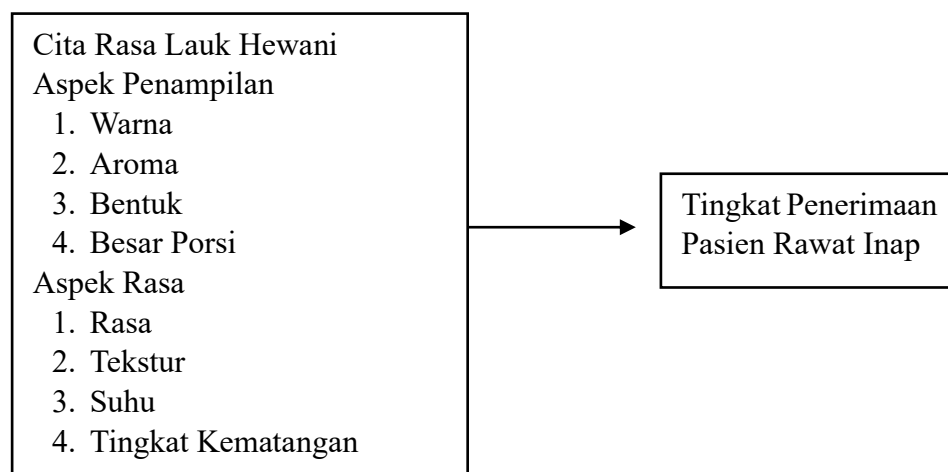


Gambar 1. Kerangka Teori Tingkat Penerimaan Pasien Rawat Inap Terhadap Lauk Hewani

Sumber : Lironika & Suryadi (2019)

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Konsep Tingkat Penerimaan Pasien Rawat Inap Terhadap Lauk Hewani

D. Pernyataan Penelitian

1. Tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap penampilan lauk hewani makanan biasa di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping berada pada kategori baik.
2. Tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap rasa lauk hewani makanan biasa di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping berada pada kategori baik.