

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian proses yang melibatkan sumber daya manusia, peralatan, bahan baku, dana, dan elemen pendukung lainnya. Tujuannya adalah mencapai kualitas serta cita rasa makanan yang memuaskan konsumen, sambil mengendalikan biaya secara rasional tanpa mengorbankan mutu pelayanan. Sistem penyelenggaraan makanan di institusi adalah program terintegrasi yang mencakup perencanaan menu, pengadaan bahan pangan, penyimpanan, pengolahan, penyajian hidangan dan minuman, serta pemanfaatan fasilitas dan metode pendukung. Koordinasi keseluruhan dilakukan oleh tenaga profesional untuk menjaga kepuasan konsumen melalui pengawasan ketat kualitas dan optimalisasi biaya (Rotua and Siregar, 2015)

Kegiatan menyusun menu merupakan hal yang penting dalam penyelenggaraan makanan karena menu merupakan bagian utama dalam penyelenggaraan makanan massal. Tujuan dari penyusunan menu adalah agar terdapat siklus menu yang sesuai dengan kebutuhan pelayanan di rumah sakit. Ada beberapa langkah dalam membuat perencanaan menu, yaitu menentukan jenis menu, durasi siklus menu, periode siklus menu, pola menu, jenis, frekuensi, dan standar porsi makanan, serta menentukan pedoman menu. Selanjutnya adalah membuat master menu, merancang menu sesuai dengan siklus yang ditentukan, melakukan penilaian dan

merevisi menu, serta melakukan uji coba menu. (Bakri, Intiyati dan Widartika, 2018)

Kegiatan penyelenggaraan makanan, tentu memerlukan strategi dalam merencanakan menu dengan mengikuti langkah-langkah tertentu, agar diperoleh menu yang menggunakan bahan makanan beragam sehingga konsumen tidak merasa bosan (Bakri, Intiyati dan Widartika, 2018). Pernyataan tersebut selaras dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Tanuwijaya et.al. (2019), yang menyatakan bahwa penggunaan bahan makanan beragam serta cara pengolahan yang beragam dapat menghasilkan menu yang beragam, sehingga variasi menu yang ditampilkan bisa menghilangkan rasa bosan.

Variasi menu dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit tidak hanya ditentukan oleh siklus menu, tetapi juga sangat dipengaruhi oleh frekuensi penggunaan bahan makanan serta variasi teknik pengolahan yang diterapkan. Frekuensi penggunaan bahan makanan yang terlalu sering dalam satu siklus menu dapat menimbulkan monoton rasa, tekstur, dan tampilan makanan, meskipun diolah dengan teknik yang berbeda. Penelitian Hapsari (2024) menunjukkan bahwa penggunaan bahan nabati yang berulang dalam jarak waktu yang berdekatan menyebabkan variasi menu menjadi kurang optimal dan berpotensi menurunkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Hal ini menegaskan bahwa pengaturan frekuensi bahan makanan merupakan komponen penting dalam perencanaan menu rumah sakit.

Selain frekuensi bahan makanan, teknik pengolahan juga berperan penting dalam menentukan mutu sensori dan penerimaan lauk nabati. Teknik pengolahan yang kurang bervariasi, seperti dominasi metode perebusan dan penumisan, dapat mengurangi daya tarik makanan serta memengaruhi cita rasa dan tekstur. Berdasarkan penelitian Hidayati (2025) meskipun terdapat beberapa variasi teknik pengolahan dalam menu rumah sakit, pengulangan teknik yang sama dalam satu siklus menu masih sering terjadi, sehingga variasi menu secara keseluruhan belum tercapai secara optimal. Variasi teknik pengolahan yang tepat dapat meningkatkan kualitas makanan tanpa mengurangi nilai gizinya, sehingga berpotensi meningkatkan konsumsi makanan oleh pasien.

Berdasarkan penelitian Saskia (2018) menunjukkan rata-rata sisa lauk nabati di Rumkital Dr. Ramelan Surabaya mencapai 63,5%, dengan persentase tertinggi terjadi pada makan malam sebesar 70,8%. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, sisa makanan pasien dikategorikan baik jika tidak lebih dari 20%. Dengan kondisi ini, dapat terlihat bahwa sisa lauk nabati masih tergolong besar dan belum memenuhi standar minimal pelayanan rumah sakit. Hal ini menunjukkan bahwa pasien kurang mampu menghabiskan lauk nabati yang disajikan karena masih banyak sisa makanannya. Penyebab tingginya sisa makanan tersebut diduga karena variasi olahan menu yang terbatas dan sederhana, sehingga pasien kurang menyukai lauk nabati yang disajikan, serta waktu penyajian yang tidak tepat, sehingga makanan terasa dingin.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik meneliti terkait gambaran variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diambil rumusan masalah “Bagaimana gambaran variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan lauk nabati yang digunakan di RSUD Wonosari
- b. Diketuinya variasi lauk nabati berdasarkan teknik pengolahan lauk nabati pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini termasuk ke dalam ruang lingkup penelitian terkait *food service*.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan terkait gambaran variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Instalasi Gizi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi terkait variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari.

b. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Penelitian ini dapat menjadi tambahan referensi terkait variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari.

c. Bagi Pembaca

Sebagai penambah wawasan terkait terkait variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian dengan judul gambaran variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari belum pernah dilakukan. Penelitian serupa pernah dilakukan oleh:

1. Renata Saskia, et. al. (2018) dengan judul penelitian “Hubungan Tingkat Kematangan Dan Suhu Dengan Sisa Makanan Lauk Nabati Pada Pasien Anak Di Ruang Inap Rumkital Dr. Ramelan Surabaya.” Jenis penelitian yang dilakukan adalah kuantitatif observational dengan *cross sectional*. Hasil penelitian ini didapatkan persentase sisa makanan lauk nabati tertinggi yaitu 70,8%. Selain karena kondisi pasien, disebabkan karena variasi olahan menu yang terbatas dan sederhana, sehingga pasien kurang menyukai lauk nabati yang disajikan, serta waktu penyajian yang tidak tepat, sehingga makanan terasa dingin. Persamaan dengan penelitian ini dalam hal penggunaan desain *crosssectional* serta fokus pada penyajian lauk nabati dalam pelayanan makanan rumah sakit. Namun demikian, penelitian tersebut bersifat analitik karena menilai hubungan tingkat kematangan dan suhu makanan terhadap sisa lauk nabati pada pasien anak. Berbeda dengan itu, penelitian ini bersifat deskriptif dan bertujuan menggambarkan variasi penggunaan bahan serta teknik pengolahan lauk nabati dalam siklus menu tanpa menguji hubungan antarvariabel.

2. Dhini, Sugiyanto, dan Jannah (2022) berjudul “Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Diet Lunak terhadap Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien RS D” merupakan penelitian quasi-eksperimen yang bertujuan untuk menganalisis pengaruh modifikasi resep lauk nabati, khususnya berbahan dasar tempe dan tahu, terhadap daya terima dan sisa makanan pasien rawat inap. Hasil penelitian menunjukkan bahwa modifikasi resep memiliki pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan pasien pada berbagai aspek sensori, seperti warna, bentuk, aroma, rasa, dan tekstur, serta berdampak pada penurunan sisa lauk nabati. Persamaan penelitian terletak pada fokus kajian terhadap lauk nabati serta perhatian terhadap pentingnya variasi dan teknik pengolahan dalam meningkatkan kualitas hidangan di institusi pelayanan kesehatan. Adapun perbedaannya, penelitian tersebut menggunakan desain quasi-eksperimen dengan memberikan modifikasi resep lauk nabati sebagai perlakuan sehingga dapat menilai pengaruh intervensi terhadap daya terima dan sisa makanan pasien. Sementara itu, penelitian saya menggunakan desain deskriptif *crosssectional* yang bersifat observasional tanpa perlakuan, hanya menggambarkan variasi penggunaan bahan dan cara olah lauk nabati pada satu waktu tertentu
3. Nataputri, dkk (2025) berjudul “Hubungan Variasi Menu dan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di RSD Mangusada Badung” merupakan penelitian observasional dengan desain *crosssectional* yang mengkaji hubungan antara variasi menu

serta cita rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap yang menerima diet lunak. Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara variasi menu dan sisa makanan dengan nilai $p = 0,03$, menandakan bahwa menu yang kurang bervariasi dapat meningkatkan jumlah sisa makanan. Persamaan penelitian terletak pada fokus bahasan mengenai variasi menu dan relevansinya terhadap kualitas penyelenggaraan makanan institusi. Perbedaan terletak pada penelitian tersebut lebih memfokuskan pada diet lunak secara keseluruhan dan mengaitkan variasi menu dengan *outcome* berupa sisa makanan pasien. Berbeda dengan itu, penelitian ini secara khusus menelaah variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan teknik pengolahan pada dokumen siklus menu RSUD Wonosari, tanpa menganalisis sisa makanan maupun penerimaan pasien.

Berdasarkan penelusuran literatur yang telah dilakukan, belum ditemukan penelitian dengan topik, lokasi, dan fokus yang sama. Oleh karena itu, penelitian ini memiliki keaslian dan nilai kebaruan karena mengkaji variasi lauk nabati berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu yang disajikan di RSUD Wonosari.