

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien.

Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.

Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa maupun makanan khusus). Distribusi juga dapat diartikan sebagai subsistem atau komponen dalam sistem penyelenggaraan makanan yang mempunyai kegiatan penerimaan hidangan, penyajian, pelayanan dan pencucian alat makan (Depkes RI, 2007).

Waktu tunggu makanan tidak boleh lebih dari 4 jam setelah proses pengolahan selesai dan menjadi makanan siap saji sampai dengan makanan disajikan serta dikonsumsi pasien, terutama pada makanan yang mengandung

protein tinggi harus segera dihangatkan kembali, kecuali makanan yang disajikan tetap dalam keadaan suhu hangat (Kemenkes, 2014).

Suhu aman untuk makanan yang akan segera disajikan sebaiknya dalam suhu antara $\leq 4^{\circ}\text{C}$ untuk makanan dingin dan $\geq 60^{\circ}\text{C}$ untuk makanan panas. Jika makanan berada pada suhu antara $5^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$ (standar WHO) dimana pertumbuhan mikroorganisme (khususnya mikroorganisme patogen) meningkat secara signifikan yang kemudian mampu menyebabkan penyakit (Kemenkes RI, 2021).

Berdasarkan hasil penelitian pada Praktik Kerja Lapangan (PKL) Fathiyyah (2025) mengenai pemantauan suhu makanan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta menunjukkan adanya perbedaan suhu pada tiap lauk hewani yang disajikan. Pada menu makan pagi siklus ke-9 berupa ikan tuna bumbu kuning dengan suhu $69,3^{\circ}\text{C}$, kemudian pada makan pagi siklus ke-7 berupa rendang sapi yaitu suhu $70,6^{\circ}\text{C}$, perkedel ikan lele pada menu makan pagi siklus ke-8 dengan suhu tertinggi yaitu $80,6^{\circ}\text{C}$, serta pada menu telur dadar yaitu dengan suhu $37,6^{\circ}\text{C}$. Hal ini disebabkan karena pramusaji tidak melakukan pengukuran suhu terlebih dahulu sebelum dilakukan distribusi dan beberapa pramusaji tidak melakukan pemanasan kembali menggunakan microwave pada menu makanan yang mengalami penurunan suhu. Kurangnya waktu pemanasan dan suhu yang cukup dapat menciptakan kesempatan bagi perkembangan mikroorganisme.

Berdasarkan hasil penelitian Respati et al (2017), perbedaan suhu inkubasi dapat memengaruhi pertumbuhan bakteri karena setiap isolat memiliki kemampuan toleransi suhu yang berbeda. Suhu yang terlalu rendah cenderung memperpanjang waktu regenerasi dan memperlambat proses pertumbuhan, sedangkan suhu yang

terlalu tinggi dapat menimbulkan stres pada sel dan memicu kematian bakteri akibat terganggunya fungsi fisiologisnya. Hasil penelitian tersebut, suhu optimal untuk pertumbuhan memiliki rentang 45°C - 65°C.

Hingga saat ini, belum terdapat penelitian yang secara khusus mengkaji pemantauan waktu tunggu penyajian menu makan siang di RSUD Nyi Ageng Serang. Padahal, pemantauan waktu tunggu merupakan aspek penting dalam penyelenggaraan pelayanan kesehatan karena berkaitan erat dengan mutu pelayanan, keselamatan pasien, serta efisiensi operasional rumah sakit. Waktu tunggu sering digunakan sebagai salah satu indikator kinerja pelayanan rumah sakit, sehingga pemantauan yang sistematis dapat membantu manajemen dalam mengidentifikasi hambatan pada alur pelayanan dan merumuskan upaya perbaikan secara berkelanjutan. *World Health Organization* (WHO) menegaskan bahwa pelayanan kesehatan yang responsif dan tepat waktu merupakan salah satu dimensi utama dalam mutu pelayanan kesehatan. Oleh karena itu, pemantauan waktu tunggu penyajian menu makan siang di RSUD Nyi Ageng Serang perlu dilakukan sebagai upaya peningkatan kualitas pelayanan gizi serta kepuasan pasien.

Berdasarkan latar belakang, penulis akan melakukan penelitian tentang Pemantauan Waktu Tunggu (*Holding Time*) Menu Makan Siang Non Diet di RSUD Nyi Ageng Serang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pemantauan waktu tunggu (*holding time*) pada menu makan siang non diet yang disajikan kepada pasien di RSUD Nyi Ageng Serang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pemantauan waktu tunggu (*holding time*) pada menu makan siang non diet di RSUD Nyi Ageng Serang.

2. Tujuan Khusus :

- a. Mengetahui sistem distribusi menu makan siang non diet pasien pada RSUD Nyi Ageng Serang
- b. Mengetahui waktu matang menu makan siang non diet yang disajikan pada pasien di RSUD Nyi Ageng Serang
- c. Mengetahui suhu matang menu makan siang non diet yang disajikan untuk pasien di RSUD Nyi Ageng Serang
- d. Mengetahui waktu tunggu (*holding time*) menu makan siang non diet yang disajikan untuk pasien di RSUD Nyi Ageng Serang
- e. Mengetahui waktu distribusi menu makan siang non diet yang disajikan untuk pasien di RSUD Nyi Ageng Serang.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini termasuk ke dalam ruang lingkup penelitian *food service* mengenai Pemantauan Waktu Tunggu (*Holding time*) Makan Siang Non Diet di RSUD Nyi Ageng Serang.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi, pengetahuan dan keterampilan dalam kegiatan penelitian ilmiah mengenai Pemantauan Waktu Tunggu (*holding time*) Menu Makan Siang Non Diet di RSUD Nyi Ageng Serang.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menjadi bahan masukan serta evaluasi untuk mempertahankan kualitas pelayanan gizi.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1 Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1	Ika Nur Septianisa (2022)	Pemantauan Waktu Tunggu (<i>Holding time</i>) Menu Makanan Non Diet Pada Pasien	Sistem distribusi yang diterapkan yaitu sistem distribusi sentralisasi dengan pemorsian makanan dilakukan di dapur sesuai pesanan pasien. Ketepatan	Jenis penelitian Variabel penelitian	Objek yang diteliti

No	Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
		Rumah Sakit X	waktu distribusi menu non diet dinilai tepat dan waktu tunggu tergolong baik karena tidak lebih dari 4 jam. Namun, suhu makanan tidak memenuhi standar karena berada pada kisaran 28°C–40°C sehingga termasuk dalam <i>danger zone</i> .		
2	Najwa Nurul Fathiyyah (2025)	Gambaran Ketepatan Peralatan Suhu dan Waktu Tunggu (<i>Holding time</i>) Menu Lauk Hewani pada Distribusi Makan Untuk Pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta	Rumah Sakit Pratama Yogyakarta menggunakan sistem distribusi makanan sentralisasi. Peralatan distribusi dinilai efektif dengan stok memadai, kerusakan masih wajar, dan penggunaan efisien, namun trolley belum memiliki sistem pemanas. Rata-rata suhu makanan sebesar 51,41°C termasuk kategori tidak aman (<i>danger zone</i>). Waktu tunggu makanan tergolong baik, yaitu rata-rata pagi 40 menit, siang 95 menit, dan sore 143 menit, masih sesuai standar kurang dari 240 menit.	Jenis penelitian Variabel penelitian	Objek penelitian