

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah lembaga yang memberikan pelayanan kesehatan lengkap kepada masyarakat. Layanan tersebut terdiri dari perawatan untuk pasien yang rawat inap, rawat jalan, serta pertolongan pertama pada keadaan darurat (Menkes, 2010). Instalasi gizi adalah unit penunjang yang vital di rumah sakit, yang bertanggung jawab atas seluruh proses pengelolaan makanan, mulai dari perencanaan, persiapan, hingga pendistribusiannya kepada pasien. Pemberian diet yang tepat ini bertujuan untuk mendukung proses penyembuhan, mencegah komplikasi, serta menekan angka kesakitan dan kematian pasien. (Nurmaines & Rizanda, 2020).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan bentuk asuhan yang dirancang khusus untuk memenuhi kebutuhan individu pasien dengan mempertimbangkan kondisi kesehatan, status gizi, dan proses metabolisme tubuh mereka. Salah satu komponen inti dari pelayanan ini adalah penyelenggaraan makanan, yang mencakup serangkaian proses berkelanjutan mulai dari perencanaan menu hingga tahap evaluasi. Tujuan dari rangkaian kegiatan ini adalah untuk menjamin ketersediaan makanan yang memenuhi standar kualitas gizi, terjangkau secara biaya, aman untuk dikonsumsi, serta dapat diterima oleh pasien guna mendukung tercapainya status gizi yang optimal (Kementerian Kesehatan RI, 2013)

Sebuah penelitian yang dilakukan di RSUD Kota Semarang tentang kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit menunjukkan bahwa sebagian besar pasien merasa kurang puas terhadap kualitas makanan yang diterima. Ketidakpuasan tersebut terutama terlihat pada aspek rasa makanan yang mencapai 92,6%, kemudian penampilan makanan sebesar 53,7%, dan variasi menu yang disajikan yang mencapai 81,5% (Lestari et al., 2023).

Penelitian kualitatif yang dilakukan di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang menemukan bahwa rata-rata sisa makanan pasien mencapai 57% dalam tiga kali waktu makan. Berdasarkan jenis menu, persentase sisa makanan adalah 73% untuk sayuran, 61% untuk lauk hewani, 54% untuk makanan pokok, dan 41% untuk lauk nabati. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa faktor yang menyebabkan pasien menyisakan makanan meliputi faktor internal seperti kondisi klinis, kebiasaan makan, dan jenis kelamin; faktor eksternal seperti rasa makanan, suhu, tekstur, warna, porsi, serta variasi bahan makanan (variasi lauk hewani kurang); serta faktor lingkungan seperti konsumsi makanan dari luar rumah sakit (Tanuwijaya et al., 2018).

Hasil penelitian di Rumah Sakit yang berlokasi di Kota Malang menunjukkan bahwa beberapa bahan makanan, khususnya ayam dan telur, termasuk dalam kelompok lauk hewani yang paling sering mengalami pengulangan menurut penilaian pasien. Berdasarkan penelitian tersebut, ayam tercatat berulang sebanyak 8 kali, sedangkan telur berulang sebanyak 5 kali dalam 2 – 4 hari dari seluruh laporan pasien mengenai bahan makanan yang disajikan lebih dari satu kali (Tanuwijaya et al., 2019).

Pada setiap rumah sakit memungkinkan adanya kasus banyaknya sisa makanan, kebosanan, dan kejenuhan terhadap menu makanan yang disajikan oleh Rumah Sakit. Maka dari itu perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan yang ada di rumah sakit. Temuan ini mengindikasikan bahwa teknik pengolahan makanan, khususnya lauk hewani, berperan besar dalam menentukan penerimaan makanan oleh pasien. Pengulangan bahan makanan seperti ayam dan telur tersebut menunjukkan adanya keterbatasan variasi bahan baku yang digunakan dalam penyusunan menu rumah sakit.

Kondisi ini dapat berdampak pada munculnya rasa bosan dan penurunan nafsu makan yang mengakibatkan tidak terpenuhinya kebutuhan zat gizi pasien, serta meningkatnya jumlah sisa makanan pada pasien rawat inap. Mengingat lauk hewani memiliki kontribusi besar terhadap pemenuhan kebutuhan protein pasien, maka pengulangan penyajiannya tanpa variasi teknik pengolahan dapat menurunkan kualitas pelayanan gizi secara keseluruhan dan tidak terpenuhinya kebutuhan protein pasien. Oleh karena itu, diperlukan pengkajian mengenai teknik pengolahan, variasi menu, dan nilai gizi lauk hewani terutama ayam dan telur di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja teknik pengolahan hidangan berbasis telur dan ayam yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta?
2. Bagaimana variasi hidangan berbasis telur dan ayam di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta?

3. Berapa kandungan nilai gizi dari menu telur dan ayam yang disajikan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui gambaran mengenai penyelenggaraan hidangan berbasis telur dan ayam sebagai lauk hewani bagi pasien kelas 3 di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta ditinjau dari teknik pengolahan, variasi menu, dan nilai gizi.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya teknik pengolahan hidangan telur dan ayam di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.
- b. Diketuinya variasi hidangan berbasis telur dan ayam dalam satu siklus menu pasien kelas 3 di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.
- c. Diketuinya kandungan nilai gizi makro (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) dari setiap menu hidangan berbasis telur dan ayam yang disajikan.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Bidang Kompetensi

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020, peneliti termasuk dalam area kompetensi Penyelenggaraan Makanan (*Food Service*) yang merupakan penerapan ilmu

gizi dan makanan dalam upaya pemenuhan kebutuhan gizi berdasarkan kelompok umur, kondisi sosial ekonomi, dan budaya klien, dengan kegiatan meliputi perencanaan standar kebutuhan gizi, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, distribusi makanan serta pengawasan mutu sesuai dengan sumber daya yang tersedia.

2. Lingkup Kemampuan/Kompetensi

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020, kemampuan/kompetensi peneliti yaitu:

- a. Penyusunan standar bahan makanan khususnya menetapkan standar gizi/kecukupan gizi,
- b. Perencanaan menu khususnya penentuan frekuensi penggunaan bahan makanan, dan penyusunan rancangan menu.
- c. Pengolahan/produksi makanan khususnya pengawasan metode/cara pengolahan yang dilakukan.

3. Lingkup Sasaran

Ruang lingkup sasaran dalam penelitian ini adalah ahli gizi, penjamah dan tenaga pengolah di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta.

4. Lingkup Tempat

Ruang lingkup tempat dalam penelitian ini yaitu berada di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta, khususnya pada area produksi makanan.

5. Lingkup Waktu

Ruang lingkup waktu dalam penelitian ini yaitu penelitian dilakukan pada bulan Januari - Februari 2026.

E. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber pembelajaran dan menambah ilmu pengetahuan terkait teknik pengolahan telur dan ayam sebagai lauk hewani bagi pasien kelas 3 di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta, serta dapat menjadi referensi dan dasar teori untuk pengembangan penelitian sejenis di masa mendatang.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Tenaga Penjamah dan Pengolah

Tenaga penjamah dan pengolah diharapkan dapat memperoleh pemahaman tentang pentingnya diversifikasi teknik pengolahan agar hidangan lebih bervariasi dan tidak monoton. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi bagi penjamah untuk terus meningkatkan keterampilan dan kreativitas dalam mengolah bahan pangan.

b. Bagi Ahli Gizi RS

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam penyusunan dan perbaikan siklus menu lauk hewani berbasis telur dan ayam agar lebih efektif, efisien, dan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien.

c. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai sumber referensi untuk pembelajaran dan pengembangan kurikulum terkait gizi institusi dan teknik pengolahan makanan. Serta menambah koleksi literatur kampus yang dapat digunakan mahasiswa sebagai acuan studi atau penelitian lanjutan.

d. Bagi Pembaca dan Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan menjadi acuan atau referensi awal untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan teknik pengolahan makanan, variasi menu, atau nilai gizi hidangan. Serta dapat menjadi pembanding atau dasar untuk mengembangkan penelitian baru yang lebih luas.

e. Bagi Peneliti Sendiri

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan meningkatkan pemahaman peneliti mengenai teknik pengolahan, serta memberikan pengalaman langsung dalam melakukan evaluasi pengolahan makanan di rumah sakit khususnya dalam mengolah telur dan ayam.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Penelitian Lain	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Karunia Tanuwijaya et al., (2019), penelitian berjudul “Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit”	Menemukan bahwa variasi bahan makanan dan pengulangan menu memengaruhi kepuasan pasien; ayam dan telur sering muncul berulang dalam menu pasien sehingga berkontribusi pada kebosanan makanan dan penurunan kepuasan. Penelitian ini menggunakan survei/kuisisioner kepuasan pasien dan analisis frekuensi menu.	Sama-sama menggunakan rencana penelitian cross-sectional dan sama-sama meneliti variasi menu telur dan ayam yang sering muncul dalam menu pasien sehingga relevan untuk kajian lebih lanjut.	Penelitian terdahulu meneliti terkait kepuasan pasien dan variasi menu dengan fokus pada aspek penerimaan oleh pasien, sedangkan penelitian selanjutnya ini secara khusus meneliti teknik pengolahan, variasi menu, dan nilai gizinya terkhusus pada lauk hewani telur dan ayam.
2.	(Gobel & Budiningsari, 2011), penelitian berjudul “Menu pilihan diit nasi yang disajikan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara.	Menunjukkan bahwa penyajian menu pilihan (dibanding menu standar) berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara.	Sama-sama mengambil latar belakang masalah kepuasan pasien dengan menyinggung pengaruh variasi menu dan sama-sama relevan pada topik pengulangan menu serta efeknya pada pasien sehingga menjadi latar belakang untuk menilai perlunya evaluasi teknik pengolahan.	Penelitian terdahulu ditujukan pada pasien VIP dan fokus pada efek menu pilihan terhadap kepuasan, bukan pada jenis lauk tertentu atau teknik pengolahan. Sedangkan penelitian selanjutnya ini ditujukan pada pasien kelas 3 dan fokus pada teknik pengolahan dan variasi menu telur dan ayam, serta nilai gizinya.

No	Penelitian Lain	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
3.	Sulawesi Tenggara” (Helena Nita et al., 2021), ”Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang”	Deskriptif-observasional yang mengidentifikasi dan mendeskripsikan teknik panas kering yang digunakan untuk protein hewani di instalasi gizi RSUD, serta memetakan praktik pengolahan panas kering dan menu yang menggunakan teknik tersebut.	Sama-sama meneliti teknik pengolahan makanan (fokus pada lauk hewani) di instalasi gizi rumah sakit.	Penelitian terdahulu fokus pada teknik panas kering secara umum untuk protein hewani. Sedangkan penelitian selanjutnya ini mengidentifikasi teknik pengolahan yang tidak terfokus pada teknik panas kering saja, serta lebih terfokus hanya pada dua lauk hewani (telur dan ayam).

Berdasarkan penelusuran referensi sampai dengan saat ini penelitian ini dilakukan, menunjukkan bahwa penelitian yang dilakukan saat ini oleh peneliti belum pernah diteliti oleh pihak lain.