

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Rumah sakit merupakan fasilitas umum yang memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitatif, dan promotif. Upaya penunjang pelayanan medis bagi pasien yang di selenggarakan oleh rumah sakit, memerlukan adanya pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat higiene dan sanitasi makanan. Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan bagian dari pelayanan kesehatan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien dengan kondisi klinis, status gizi, dan metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit pasien, sebaliknya proses penyakit juga dapat mempengaruhi keadaan gizi pasien (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, penyusunan anggaran belanja, pengadaan bahan, penerimaan dan penyimpanan, proses pengolahan atau pemasakan hingga distribusi makanan kepada pasien. Kegiatan ini juga mencakup pencatatan, pelaporan, dan evaluasi untuk memastikan mutu dan efisiensi pelayanan gizi di rumah sakit. Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu menjamin terpenuhinya kebutuhan gizi pasien melalui penyediaan makanan yang bermutu, terjangkau, aman di konsumsi, serta disajikan dengan cara menarik. Upaya tersebut diharapkan dapat mendukung proses penyembuhan,

mempertahankan dan meningkatkan status gizi pasien mendukung proses penyembuhan, mempertahankan atau meningkatkan status gizi pasien (Kemenkes RI, 2013).

Perencanaan menu merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menetapkan macam menu, siklus menu, besar porsi dan mengumpulkan macam hidangan dengan tujuan memenuhi kebutuhan gizi pasien di rumah sakit. Perencanaan menu terdiri dari perencanaan anggaran belanja, perencanaan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan kebutuhan sarana peralatan (Kemenkes RI, 2013). Perencanaan menu memiliki tujuan sebagai pedoman dalam kegiatan dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi, dan kombinasi hidangan untuk menghindari kebosanan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga. Jika perencanaan menu kurang baik seperti menu yang monoton, tidak sesuai kebutuhan gizi, atau tidak mempertimbangkan preferensi pasien maka risiko sisa makanan akan meningkat maka berdampak pada pemborosan dan ketidak efisienan pelayanan (Soegianto, 2018).

Keberhasilan perencanaan menu di rumah sakit dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain tenaga gizi ketersediaan bahan, anggaran, peralatan dapur, serta kerja sama lintas bagian di rumah sakit. Tenaga yang memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam manajemen penyelenggaraan makanan akan mampu menyusun menu yang memenuhi nilai gizi, bervariasi, dan daya terima pasien. (Sartika et al., 2021). Kegagalan dalam perencanaan menu umumnya disebabkan karena kurangnya koordinasi antar petugas gizi,

tidak adanya standar menu yang baku, menu yang monoton, dan tidak sesuai nya dengan kebutuhan gizi dengan kondisi pasien. Mengakibatkan tingginya sisa makanan, rendahnya kepuasan pasien, serta penurunan mutu pelayanan gizi rumah sakit (Naprianti, 2016). Siklus menu memegang peranan penting dalam perencanaan menu, susunan menu digunakan secara berulang dalam jangka waktu tertentu seperti 7,10,14 hari yang disusun untuk menjamin variasi makanan penentuan panjang siklus menu harus mempertimbangkan jenis pasien, lama rawat inap rata-rata, ketersediaan bahan makanan lokal, serta kemampuan tenaga dan sarana dapur (Kemenkes RI, 2013).

Penelitian oleh Puput Mulyono (2023) mengenai studi makanan di rumah sakit X menunjukkan bahwa perencanaan menu di Rumah sakit X telah disusun dengan siklus 10 hari + 1 hari dan dilakukan evaluasi setiap 6 bulan, namun proses penyusunan dan pelaksanaan masih belum berjalan secara maksimal. Hal tersebut dikarenakan masih terdapat ketidaksesuaian dalam pelaksanaan perencanaan menu dengan standar operasional pelayanan gizi di rumah sakit, serta belum memenuhi prosedur dalam penerapan SOP.

Gusriyani et al, A. (2021) meneliti penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSIA Eria Bunda Pekanbaru masih belum berjalan dengan baik. Pada tahap perencanaan menu, proses perencanaan menu belum berjalan secara maksimal karena beberapa langkah penting dalam pedoman Kemenkes RI (2013) seperti perancangan format, revisi, dan penilaian menu belum dilaksanakan sepenuhnya. Kondisi tersebut menyebabkan ketidaksesuaian

antara perencanaan menu dengan standar operasional pelayanan gizi rumah sakit dan tidak lengkapnya prosedur dalam perencanaan menu.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan penelitian untuk mengetahui gambaran perencanaan menu non diet di rumah sakit. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara (RSPAU) Dr. S. Hardjolutito Yogyakarta karena rumah sakit ini memiliki Instalasi Gizi yang menyelenggarakan pelayanan makanan bagi pasien rawat inap secara terpusat, termasuk perencanaan menu non diet, serta telah memiliki standar operasional prosedur pelayanan gizi. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran perencanaan menu non diet di RSPAU Dr. S. Hardjolutito Yogyakarta. Berdasarkan permasalahan yang ada, perlu untuk mengetahui gambaran perencanaan menu non diet di RSPAU Dr. S. Hardjolutito Yogyakarta apakah telah sesuai dengan SOP (Standar Operasional Prosedur) atau tidak.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang tersebut, maka dirumuskan masalah sebagai berikut : “Bagaimana gambaran perencanaan menu non diet di RSPAU Dr. S. Hardjolutito Yogyakarta?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tentang gambaran perencanaan menu non diet di RSPAU Dr. S. Hardjolutito Yogyakarta

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya tim perencanaan menu non diet.
- b. Diketuainya langkah-langkah perencanaan menu non diet.
- c. Diketuainya Faktor yang perlu di pertimbangkan dalam perencanaan menu non diet.

D. Ruang Lingkup

Dalam ruang lingkup penelitian menjelaskan batasan penelitian bersangkutan dari sudut materi, sasaran, lokasi, dan waktu.

1. Ruang Lingkup Materi

Penelitian ini dibatasi pada proses perencanaan menu non diet di RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta. Materi yang dikaji meliputi pembentukan tim perencanaan menu non diet, pelaksanaan langkah-langkah perencanaan menu non diet sesuai, serta Faktor yang perlu di pertimbangkan dalam perencanaan menu non diet. Mengacu pada keputusan Menteri Kesehatan tentang kompetensi dan keahlian Nutrisionis Nomor 342 tahun 2020 yaitu keterampilan mengelola sistem penyelenggaraan makanan (food service) institusi.

2. Ruang Lingkup Sasaran

Sasaran penelitian ini adalah tenaga gizi dan tim perencanaan menu non diet di RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta.

3. Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian di laksanakan di RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta.

4. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian di laksanakan pada periode PKL di bulan januari - februari 2026.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan perencanaan menu non diet di RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta dimulai dari bentuk tim perencanaan menu non diet, langkah-langkah perencanaan menu non diet, dan faktor yang dipertimbangkan dalam perencanaan menu non diet.

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi salah satu acuan dalam perencanaan menu non diet di RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta

2. Manfaat Praktis

a. Bagi rumah sakit

Penelitian ini di harapkan dapat menjadi informasi sebagai bahan masukan bagi pihak rumah sakit untuk evaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan khususnya terkait perencanaan menu non diet.

b. Bagi institusi pendidikan gizi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi atau pustaka terkait dengan penelitian yang di lakukan yaitu “gambaran perencanaan menu non Diet di RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta”

c. Bagi peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan dapat dijadikan referensi penelitian selanjutnya tentang gambaran perencanaan menu non Diet di Rumah Sakit.

d. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman dan keterampilan dalam melakukan kegiatan ilmiah khusus nya meneliti dalam bidang penyelenggaraan makanan tentang gambaran perencanaan menu non diet.

F. Keaslian penelitian

Keaslian penelitian merupakan hasil - hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya dan memiliki karakteristik yang relatif sama dalam melakukan penelitian baik kajian dan metode yang digunakan walaupun berbeda dalam beberapa aspek tertentu. Keaslian penelitian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Judul Penelitian	Hasil penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Yuni naprianti (2016) yang berjudul "Analisis proses perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan Dalam penyelenggaraa n makanan di rumah sakit Bhayangkara bengkulu"	Perencanaan menu dan kebutuhan bahan makanan dinilai tidak baik karena belum sesuai SOP, perhitungan belum optimal, dan belum tersedianya standar bumbu serta dokumen pendukung yang lengkap.	jenis penelitian yang di gunakan adalah pengamatan observasio nal yang di sajikan secara deskriptif.	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah tempa t penelitian yuni naprianti di instalasi gizi rumah sakit bhayangkara tk III bengkulu sedangkan penelitian yang akan dilakukan di unit gizi RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta
2	Syifa Humaira,dkk (2016) yang berjudul “gambaran sistem penyelenggaraa n makanan di pondok Pesantren al-fatah singkawang”	Perencanaan menu di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang belum memenuhi standar. Siklus menu 7 hari memang ada, tetapi tidak bervariasi, tidak menghitung kebutuhan gizi santri, tidak mempertimban gkan kebiasaan makan, serta dibuat hanya berdasarkan anggaran dan ketersediaan alat.	jenis penelitian yang di gunakan adalah pengamatan observasio nal yang di sajikan secara deskriptif.	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah tempa t penelitian Syifa Humaira,dkk di pondok Pesantren al-fatah singkawang sedangkan penelitian yang akan dilakukan di unit gizi RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta.