

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi adalah suatu program terpadu pengadaan, pemasakan, penghidangan makanan dengan cara mengkoordinasikan sumber daya manusia, uang, bahan, cara, pasar, alat dan waktu yang ada untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari dua macam yaitu kelompok institusi yang bersifat non komersial (*service oriented*) dan kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*) (Moehyi, 1992).

Salah satu bentuk penyelenggaraan makanan institusi berorientasi pelayanan adalah penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal, termasuk pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien, salah satunya dengan pemberian makanan yang bergizi (Depkes, 2006). Rumah sakit merupakan salah satu penunjang operasional dalam penyelenggaraan makanan bagi rumah sakit yang dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik, jumlah yang sesuai kebutuhan, serta pelayanan yang layak dan sesuai bagi pasien yang membutuhkan (Depkes, 2003).

Seiring dengan perkembangan zaman, jenis bahan makanan, produk pangan dan teknik pengolahan makanan terus berkembang, sedangkan jenis bahan makanan yang ada dalam Daftar Konversi Berat Mentah Masak (DKMM) jumlahnya terbatas. Seperti halnya menu hidangan sayur yang terdapat dalam siklus menu di rumah sakit cukup banyak yang tidak terdaftar pada Daftar Konversi Berat Mentah Masak. Begitu juga dengan bahan makanan dengan berat yang sama, namun dengan luas permukaan yang berbeda maka faktor konversi yang dihasilkan akan berbeda.

Berdasarkan survey pendahuluan yang dilakukan di RSUD Mitra Delima pada hidangan sayur yang disajikan kepada konsumen sebelumnya tidak memperhitungkan berat mentah dan masak melainkan diperhitungkan berdasarkan standar porsi mentah sayur yang sudah ditetapkan sebelumnya. Pada makanan masak terdapat beberapa zat tambahan seperti minyak yang terserap pada setiap makanan pada saat makanan tersebut diolah atau penggunaan santan untuk makanan tertentu dan sebagainya. Untuk menghitung zat gizi makanan tersebut, maka harus dipisahkan antara berat mentah makanan tersebut dengan minyak goreng yang digunakan (Supriasa, 2016).

Ketersediaan zat gizi bagi konsumen dan ketepatan porsi yang disajikan dapat dihitung dengan mengkonversikan makanan masak dalam bentuk bahan makanan (mentah). Porsi bahan makanan mentah yang digunakan harus sesuai dengan standar porsi masing-masing hidangan sayur untuk memenuhi gizi pasien. Standar porsi merupakan standar macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih dari suatu hidangan perorang dalam sekali makan, porsi matang suatu hidangan dapat mengalami perubahan atau ketidaksesuaian dengan standar porsi yang ada, bisa bertambah bahkan bisa juga berkurang. (Sediaoetama, 1996) Kesalahan dalam persiapan, pemotongan maupun cara mengolah mungkin menjadi salah satu penyebab ketidaksesuaian porsi makanan. Pengolahan dengan cara digoreng akan mengakibatkan penyusutan berat pada suatu bahan makanan, karena kandungan air di dalam bahan makanan menjadi berkurang jika makanan tersebut diolah dengan cara digoreng.

Berdasarkan uraian tersebut perlu dilakukan penelitian tentang konversi berat mentah ke masak menu yang dikonsumsi oleh konsumen salah satunya adalah hidangan sayur. Berdasarkan kajian ini diharapkan dapat diperoleh Daftar Konversi Berat Mentah Masak (DKMM) pada sayur yang representatif sesuai dengan perkembangan iptek di bidang pangan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalahnya adalah :

Bagaimana perhitungan faktor konversi berat mentah dan masak pada hidangan sayur di Instalasi gizi RSUD Mitra Delima Bululawang, Malang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui rata-rata konversi berat mentah ke masak pada hidangan sayur di Instalasi gizi RSUD Mitra Delima Bululawang, Malang

2. Tujuan Khusus

- a. Melakukan penimbangan berat sayur mentah dan masak di Instalasi gizi RSUD Mitra Delima Bululawang
- b. Menghitung selisih berat sayur mentah dan masak untuk mengetahui % susut masak hidangan sayuran di Instalasi gizi RSUD Mitra Delima Bululawang
- c. Menentukan faktor konversi berat mentah-masak pada hidangan sayur di Instalasi gizi RSUD Mitra Delima Bululawang

D. Manfaat

1. Bagi Mahasiswa

Meningkatkan pemahaman, pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang cara penetapan konversi dari bahan pangan mentah ke masak untuk menghindari kesalahan dalam pengukuran konsumsi makanan.

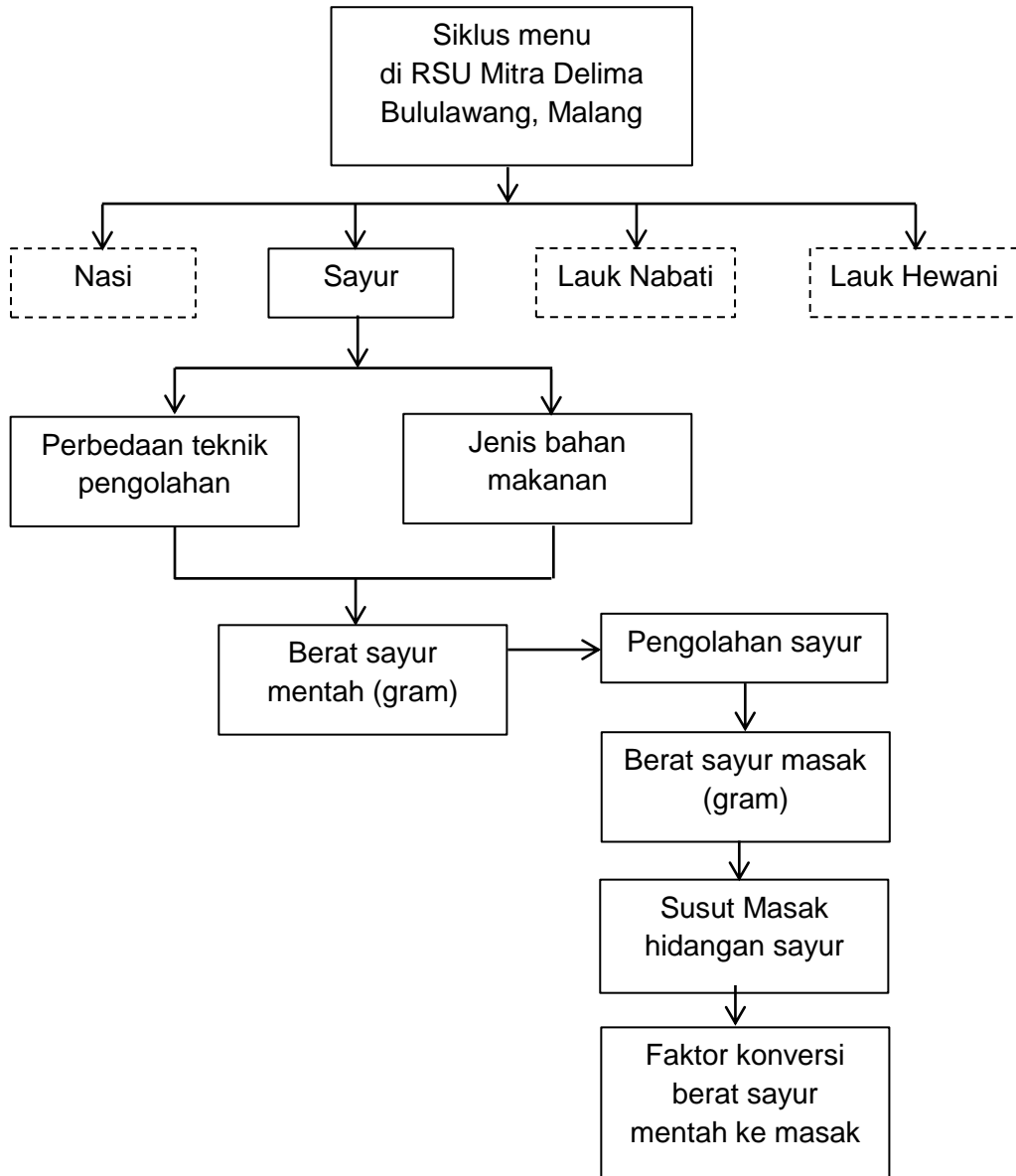
2. Bagi Petugas Penyelenggaraan Makanan

Mengetahui perubahan berat bahan dari bahan mentah ke masak pada hidangan sayur di Instalasi gizi RSUD Mitra Delima Bululawang, Malang.

3. Bagi Institusi

Sebagai bahan masukan bagi RSUD Mitra Delima Bululawang, Malang dalam upaya memperbaiki dan meningkatkan pelayanan gizi rumah sakit untuk mengoptimalkan status gizi pasien.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti