

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah sakit merupakan salah satu industri jasa kesehatan yang semula hanya melaksanakan kegiatan penyembuhan dan pemulihan saja, tetapi seiring dengan adanya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, juga melaksanakan upaya peningkatan pelayanan. Salah satu pelayanan rumah sakit yang akan meningkatkan mutu rumah sakit selain jasa pelayanan kesehatan yaitu pelayanan makanan. Pelayanan makanan rumah sakit merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan rumah sakit yang saling menunjang dan tidak dapat dipisahkan dengan pelayanan lainnya. Kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang aman dan bermutu serta layak bagi pasien. Penyediaan makanan bagi orang sakit merupakan salah satu hal penting karena tujuan pemberian makanan untuk mempertahankan dan meningkatkan status gizi, mempertahankan daya tahan tubuh, serta sebagai bagian dari penyembuhan penyakitnya (Hartono, 2006). Dalam kegiatan penyelenggaraan makan, makanan yang berkualitas baik bisa didapat jika perencanaan kebutuhan bahan makanan telah dilakukan dengan baik (Mukrie, 1990). Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya (Depkes RI, 2006).

Perencanaan menu merupakan penentu keberhasilan pengolahan makanan, karena perencanaan menu merupakan salah satu kegiatan penyelenggaraan makanan dan berperan sangat penting dalam mencapai salah satu parameter keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi. Bagi penyelenggaraan makanan institusi, kelengkapan dan kecukupan zat gizi di dalam makanan yang disajikan haruslah dijadikan pedoman dalam menyusun menu yang akan disajikan (Dirjen Pelayanan Medik, 1991).

Susunan menu haruslah merupakan kombinasi yang serasi dari berbagai masakan yang merupakan sumber energi, sumber protein dan mineral serta sumber berbagai vitamin. Perencanaan menu tersebut haruslah memperhatikan 3 faktor, yaitu perencanaan pola menu, master menu dan siklus menu. Pola menu sendiri terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah yang sebenarnya disesuaikan dengan keadaan seseorang. Pada master menu juga sering terjadi masalah yaitu pengulangan bahan makanan dan

ketidakjelasan nama bahan. Pada siklus menu sendiri juga sering terdapat masalah yaitu ketidakjelasan nama masakan lauk nabati sering diganti dengan kentang yang sebenarnya merupakan makanan pokok, serta masalah rasa dan penampilan (Waryana, 2001).

Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu jumlah bahan makanan dan standar porsi yang dihasilkan, hal ini dikarenakan jumlah bahan makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan. Jumlah bahan makanan harus ditetapkan secara teliti agar dapat standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan klien (Mukrie, 1990).

Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso merupakan rumah sakit tipe C. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Maret 2018 diperoleh bahwa penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso setiap harinya melayani 60 sampai 80 pasien dan pasien yang paling banyak yaitu pada kelas rawat inap 1 dan 2. Pada pasien rawat inap kelas 1 dan 2 tidak ada perbedaan untuk penyajian makanan. Terdapat 2 orang ahli gizi yang bertugas di Rumah Sakit Bahayangkara Bondowoso. Penyusunan menu dilakukan oleh ahli gizi beserta kepala masak. Penyajian menu makanan di Rumah Sakit Bahayangkara Bondowoso untuk jenis diet TKTP masih belum lengkap, karena menu yang disajikan belum sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan dan kadang untuk setiap kali penyajian makan belum dilengkapi dengan lauk nabati dan buah. Di Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso sudah terdapat standar porsi yang tertulis, namun untuk pemorsian masih dilakukan dengan perkiraan oleh tenaga pengolah. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang pola menu dan standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi pada pasien rawat inap yang mendapat makanan lunak di Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pola menu dan standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi pada pasien rawat inap yang mendapat makanan lunak di Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Untuk mengetahui pola menu dan standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi pada pasien rawat inap yang mendapat makanan lunak di Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Menganalisis pola menu makanan lunak pada pasien rawat inap selama satu siklus menu di Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso.
- b. Menganalisis standar porsi penyajian terhadap menu makanan lunak pada pasien rawat inap yang disajikan di Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso.
- c. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi menu makanan lunak pada pasien rawat inap yang disajikan di Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso.

## **D. Manfaat Penelitian**

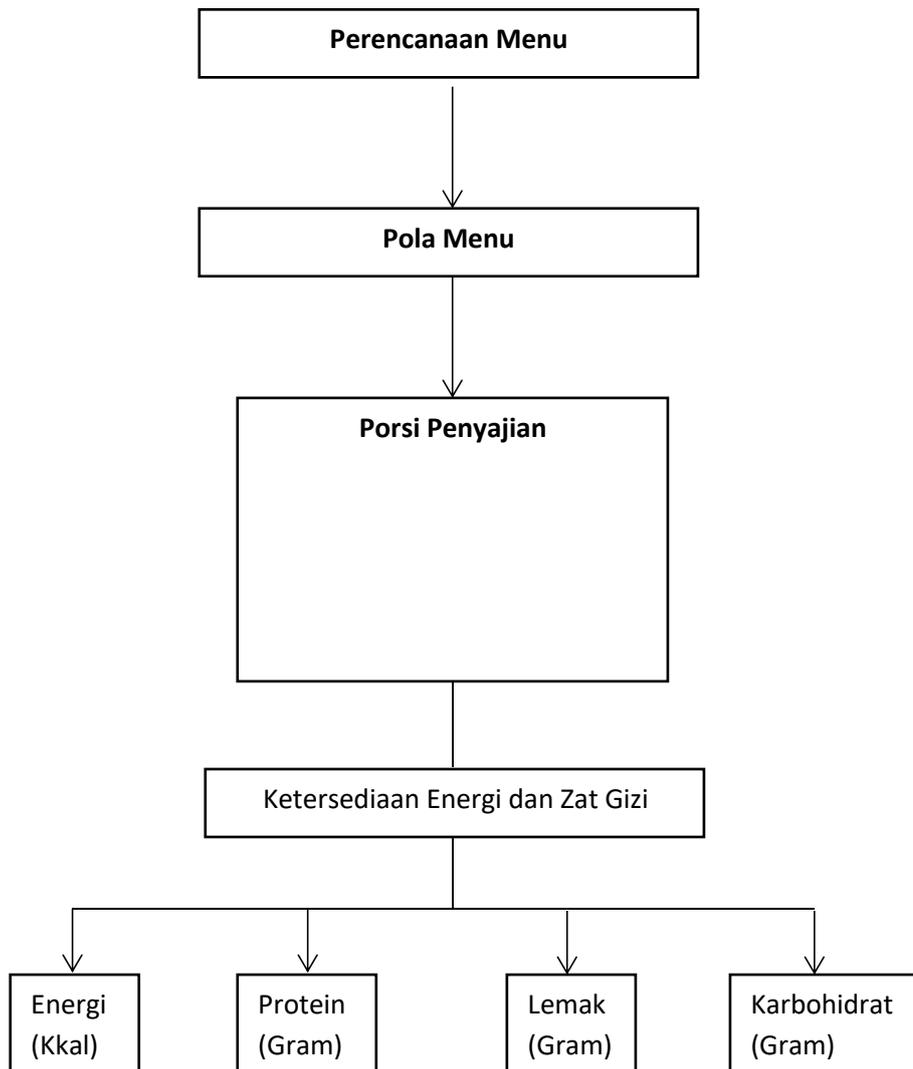
### **1. Lahan penelitian**

Adanya penelitian mengenai pola menu dan standar porsi serta ketersediaan energi dan zat gizi, diharapkan dapat menjadikan bahan evaluasi dan masukan yang bermanfaat bagi penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bondowoso agar dapat meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan.

### **2. Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan ilmu peneliti serta sebagai sarana dalam penerapan ilmu yang diperoleh selama proses pembelajaran. Sehingga peneliti mampu mengembangkan potensi diri dalam penelitian-penelitian selanjutnya dan juga merupakan bekal untuk menempuh dunia kerja yang luas.

## E. Kerangka Pikir Penelitian



### Penjelasan

Penyelenggaraan makanan rumah sakit mempunyai peranan penting pada porsi penyajian yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah setiap kali makan. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit perlu diperhatikan porsi penyajian makan yang baik atau sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan. Dengan porsi penyajian yang sesuai dengan standar maka ketersediaan energi dan zat gizi pasien juga akan sesuai dengan kebutuhan pasien.