

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi secara garis besar dibagi menjadi dua jenis yaitu, penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (bersifat komersial dan yang hanya berorientasi pada pelayanan (bersifat non-komersial). Penyelenggaraan makanan komersial didirikan untuk umum dan beroperasi untuk mendapat keuntungan. Sedangkan penyelenggaraan makanan non-komersial merupakan institusi yang mengoperasikan penyelenggaraan makanan sendiri sebagai pelayanan untuk melengkapi aktivitas mereka dalam mencapai tujuan organisasi dan tidak berupaya untuk mencari keuntungan. Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat non-komersial dilakukan oleh suatu instansi, baik pemerintah, badan swasta, maupun yayasan sosial. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu contoh institusi yang penyelenggaraan makanannya tidak berorientasi pada keuntungan atau bersifat non-komersial.

Makanan bagi pasien di rumah sakit berfungsi untuk mempertahankan daya tahan tubuh dan membantu mempercepat proses penyembuhan. Makanan yang disajikan harus memenuhi kebutuhan baik kualitas maupun kuantitasnya. Bentuk makanan yang disajikan di rumah sakit disesuaikan dengan keadaan pasien yang terdiri dari makanan biasa dan makanan khusus. Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Susunan makanan mengacu pada Pola Menu Seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan (Almatsier, 2004). Dalam upaya penyelenggaraan makanan termasuk makanan biasa dalam perencanaannya harus berdasarkan pada pola menu yang seimbang agar kebutuhan pasien terpenuhi. Kemudian, dalam penyajian makanan harus memenuhi standar yang telah dibuat salah satunya yaitu standar porsi.

Susunan menu haruslah merupakan kombinasi yang serasi dari berbagai makanan yang merupakan sumber energi, sumber protein, sumber vitamin serta sumber berbagai mineral. Pola menu sendiri terdiri dari makanan

pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah yang sebenarnya disesuaikan dengan keadaan seseorang. Pola menu perlu disusun dengan baik sehingga mengandung semua zat gizi yang diperlukan oleh tubuh.

Salah satu standar yang penting untuk dipenuhi dalam penyelenggaraan makanan yaitu standar porsi. Standar porsi dapat diartikan sebagai banyaknya makanan yang disajikan dan ukuran porsi untuk setiap individu. Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Hal ini tentu akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan (Muchatob, 2001 dan Pucket, 2004 dalam Astuti, 2018). Kemudian, dalam penelitian Astuti (2018) di RSUD Bahteramas menunjukkan bahwa kesesuaian standar porsi makanan biasa di rumah sakit pada makanan pokok (nasi) dan sayuran masih dalam kategori kurang sebesar 100%, sedangkan lauk hewani kategori kurang hanya 3,57% dan lauk nabati kategori kurang sebesar 80,35%. Standar porsi makanan sangat berperan dalam penyelenggaraan makanan yang dikaitkan dengan nilai gizi makanan. Apabila porsi makanan kurang atau lebih, maka nilai gizi makanan pasien pun akan berkurang atau berlebih sehingga menyebabkan mutu makanan menjadi kurang bagus.

Disamping memenuhi standar (pola menu dan standar porsi), tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Daya terima pasien terhadap makanan merupakan faktor utama terpenuhinya asupan zat gizi pasien. Semakin baik daya terima pasien, maka asupan zat gizi pasien akan semakin meningkat sehingga akan menunjang proses penyembuhan penyakit. Daya terima terhadap makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang habis dikonsumsi. Daya terima makanan juga dapat dinilai dari tingkat kesukaan pasien terhadap makanan yang disajikan.

Hasil penelitian yang mengkaji tentang daya terima pasien pada makanan biasa di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi (2008) menunjukkan bahwa lebih dari separuh (66,7%) pasien memiliki daya terima sedang

terhadap makanan yang disajikan rumah sakit, 20% memiliki daya terima tinggi dan 13,3% memiliki daya terima rendah. Daya terima pasien tersebut ditentukan dari tingkat kesukaan terhadap karakteristik makanan yang disajikan, yaitu meliputi rasa, penampilan, suhu, variasi menu, porsi, waktu dan kebersihan alat. Porsi yang tepat, penampilan yang menarik, menu yang bervariasi, peralatan yang bersih, dan waktu penyajian yang tepat dapat meningkatkan penilaian terhadap makanan sehingga dapat membangkitkan selera.

RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang merupakan rumah sakit tipe B. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada bulan April 2019 diketahui bahwa penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang setiap harinya melayani pasien sebanyak 150 pasien dengan kelas perawatan I, II, III, dan VIP. Penyajian menu di RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang sudah mempunyai standar porsi yang tertulis, namun pemorsianya masih dilakukan dengan perkiraan oleh tenaga pemorsi dengan alat bantu yang belum pas sehingga besar porsi yang dihasilkan masih belum sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan

Berdasarkan data-data tersebut di atas, maka ingin dilakukan penelitian terhadap pola menu, standar porsi, dan penerapannya, serta uji tingkat kesukaan pasien rawat inap yang mendapat makanan biasa di RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana penyelenggaraan makanan biasa di RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang (studi terhadap pola menu, standar porsi, dan penerapannya serta uji tingkat kesukaan pasien)?

## **C. Tujuan**

1. Tujuan Umum  
Mengetahui penyelenggaraan makanan biasa di RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang (studi terhadap pola menu, standar porsi, dan penerapannya serta uji tingkat kesukaan pasien).

## 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pola menu makanan biasa di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang.
- b. Menganalisis standar porsi makanan biasa dan penerapannya di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang.
- c. Menganalisis kualitas makanan berdasarkan tingkat kesukaan pasien di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang

## **D. Manfaat**

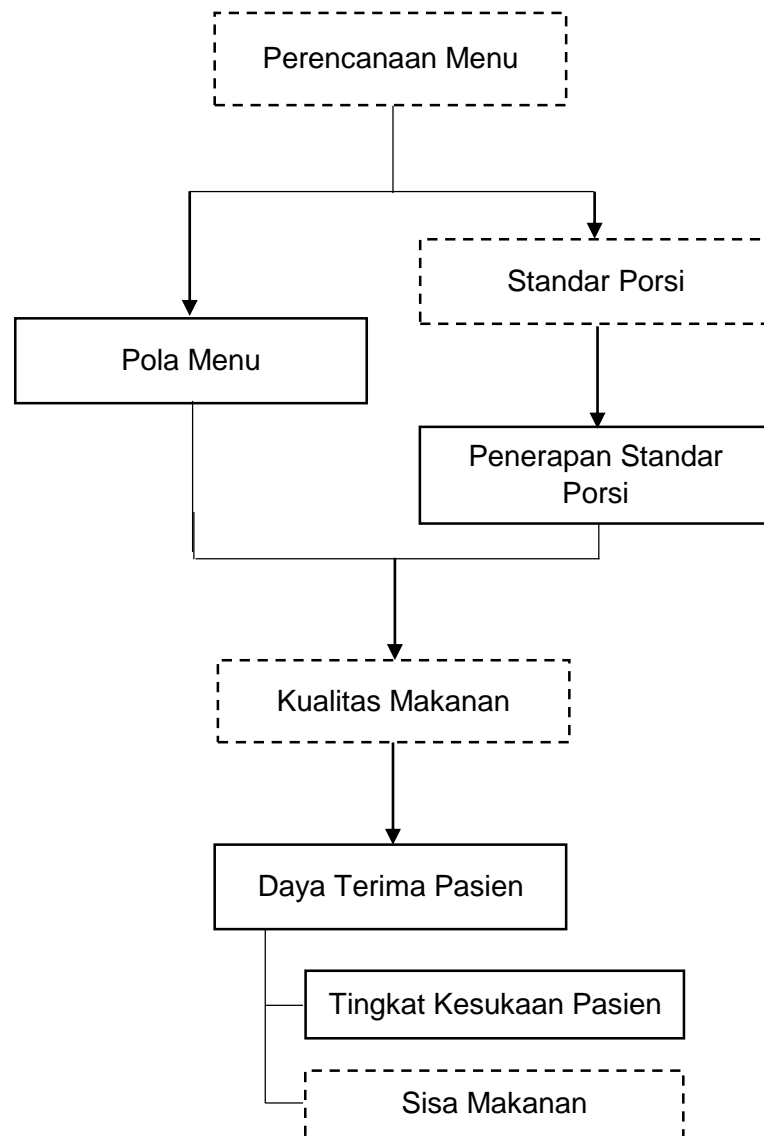
### 1. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman penulis secara teori dan praktik tentang pola menu dan penerapan standar porsi serta tingkat kesukaan pasien pada makanan biasa di rumah sakit.

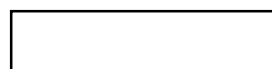
### 2. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat sebagai bahan masukan dan evaluasi kepada pengelola rumah sakit tentang pola menu dan penerapan standar porsi serta tingkat kesukaan pasien pada makanan biasa di rumah sakit.

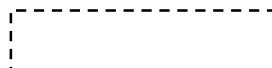
### E. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1. Kerangka Konsep



: Variabel yang diteliti



: Variabel yang tidak diteliti

Keterangan:

Dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit, pola menu yang disusun haruslah seimbang, mengandung semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu, dalam penyajian makanan harus memperhatikan standar yang telah dibuat yaitu standar porsi. Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan. Disamping memenuhi standar, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah daya terima pasien. Daya terima pasien terhadap makanan merupakan faktor utama terpenuhinya asupan zat gizi pasien. Daya terima pasien dapat diukur dengan menggunakan uji tingkat kesukaan pasien terhadap makanan yang disajikan.