

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah salah satu kegiatan pelayanan gizi yang merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien, dalam rangka pencapaian status gizi yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Bertujuan untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik, aman, dan layak dikonsumsi serta sesuai dengan kebutuhan zat gizi pasien guna pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Sasaran penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu pasien rawat inap dan ada beberapa rumah sakit menyediakan makanan untuk karyawannya. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan kepada pasien dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Diet yang tepat harus sesuai diagnosis gizi yang telah ditetapkan yang kemudian diimplementasikan ke dalam suatu intervensi menu diet. Di dalam menu diet terdapat standar yang harus disesuaikan dengan kondisi pasien, seperti standar porsi. Standar porsi ditetapkan untuk mengatur jumlah porsi yang sesuai dengan kebutuhan pasien, besar kecilnya porsi akan berpengaruh terhadap nilai gizi makanan. Standar porsi dan pola menu akan berdampak dengan tingkat kesukaan pasien, jika pola menu dan standar porsi diterapkan sesuai dengan yang ditetapkan oleh rumah sakit, maka tingkat kesukaan pasien akan baik.

Berdasarkan hasil penelitian Wadyomukti (2017) di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul, menunjukkan bahwa sebagian besar hasil pemorsian dari pemorsian nasi, bubur nasi dan bubur saring yang disajikan oleh subjek ada yang tidak tepat porsi. Porsi yang tidak tepat sebanyak 36% nasi, 72% bubur nasi dan 90% pada bubur saring. Oleh sebab itu sangat diperlukan observasi untuk melihat kesesuaian standar

porsi yang ditetapkan, begitu juga standar porsi pada pasien di rumah sakit utamanya pasien yang menderita penyakit diabetes mellitus

Penyusunan menu diet sehat sangat dibutuhkan untuk menetapkan porsi makanan yang seimbang, terutama seseorang yang menderita penyakit diabetes tipe-2 atau diabetes mellitus. Menurut American Diabetes Association diabetes mellitus adalah suatu kondisi yang ditandai oleh *hyperglycemia* yaitu kenaikan gula darah secara drastis pada penderita diabetes mellitus karena adanya resistensi insulin dimana pankreas tidak dapat menghasilkan cukup insulin untuk mengubah gula darah menjadi energi. Kelebihan gula pada darah akan di ekskresikan melalui urin. Hal ini yang menjadi alasan mengapa diabetes disebut kencing manis di Indonesia. Terapi gizi merupakan komponen utama dalam keberhasilan penatalaksanaan DM untuk mencegah terjadinya komplikasi DM kronis, tetapi masih banyak penderita DM yang belum dapat melaksanakan program diet yang telah diberikan. Hal ini dapat dilihat dengan masih banyaknya sisa makanan pada diet DM yang tidak habis dimakan dan dibuang sebagai sampah (Utari, 2009 dalam Pratidina, 2013).

Hasil survei pendahuluan yang dilakukan di RSUD Lawang, untuk pola menu masih terdapat menu yang kurang seimbang seperti nasi dengan kuah rawon dan daging tanpa adanya sayur, sedangkan untuk jumlah porsi khususnya pada porsi nasi tim untuk diet Diabetes Mellitus 1500 rata-rata masih tidak tepat (95%) dengan standar yang telah ditetapkan oleh rumah sakit. Berdasarkan data-data tersebut di atas maka akan dilaksanakan penelitian penyelenggaraan makanan pada diet Diabetes Mellitus terhadap pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien di RSUD Lawang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penyelenggaraan makanan diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang (Studi terhadap pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien) ?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Penyelenggaraan makanan diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang (Studi terhadap pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien)

2. Tujuan khusus

- a. Menganalisis pola menu makanan pada diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang
- b. Menganalisis standar porsi makanan pada diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang
- c. Menganalisis penerapan pola menu dan standar porsi makanan pada diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang
- d. Menganalisis tingkat kesukaan pasien (rasa, suhu, aroma, tekstur) terhadap menu diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang

D. Manfaat

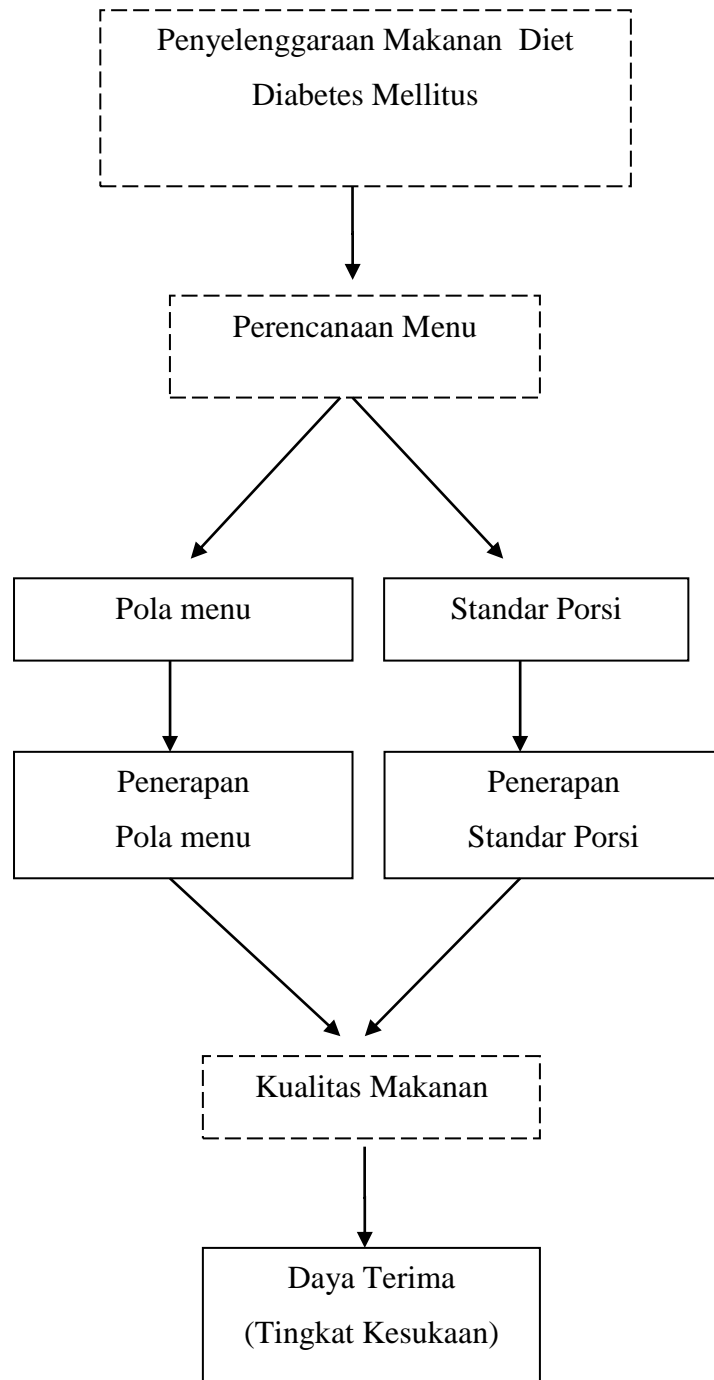
1. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pengelola untuk meningkatkan pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien (rasa, suhu, aroma, tekstur) makanan pada diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang

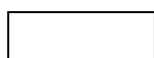
2. Bagi Penulis

Menambah wawasan dan pengalaman penulis khususnya tentang pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien (rasa, suhu, aroma, tekstur) makanan pada diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang.

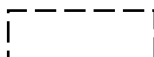
E. Kerangka Konsep



Keterangan :



: Diteliti



: Tidak diteliti

Penjelasan:

Penyelenggaraan makanan rumah sakit dalam pembuatan menu diet makanan khusus (Diabetes Melitus) oleh Ahli Gizi diawali dengan kegiatan perencanaan menu. Kegiatan perencanaan menu merupakan tahap awal dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, yang di dalamnya mencakup penetapan pola menu, standar porsi dan penerapannya. Selain itu diperlukannya analisis tingkat kesukaan pasien untuk mengetahui mutu dan kualitas makanan yang telah dihidangkan.