

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kermentkes, 2016). Rumah sakit adalah industri yang bergerak dibidang pelayanan jasa yang tujuan utamanya memberikan pelayanan jasa terhadap masyarakat sebagai usaha meningkatkan derajat kesehatan yang setinggi-tingginya (Undang-undang No. 44 Tahun 2009). Dalam setiap proses pelayanan kesehatan di rumah sakit, terlihat adanya faktor-faktor penting sebagai pendukung layanan itu sendiri, yang selalu berkaitan satu dengan yang lainnya. Faktor-faktor tersebut meliputi pasien, tenaga kerja, mesin, lingkungan kerja, cara melakukan pekerjaan serta proses pelayanan kesehatan itu sendiri. Di samping memberikan dampak positif, faktor tersebut juga memberikan nilai negatif terhadap semua komponen yang terlibat dalam proses pelayanan kesehatan yang berakhir dengan timbulnya kerugian.

Pelayanan gizi di rumah sakit bertugas memberikan pelayanan makanan kepada pasien rawat jalan dan rawat inap yang disesuaikan dengan standar diet masing-masing pasien dan juga harus disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan yang lain agar dapat mencapai pelayanan gizi yang optimal. Tujuan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi (Kemenkes, 2013). Adapun pelayanan gizi rawat inap yang paling umum yaitu penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat (Almatsier, 2010). Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan

instalasi gizi rumah sakit untuk memenuhi asupan zat gizi pada pasien (Ratna, 2012).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan Rumah Sakit. Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit (Depkes 2007 dalam Uyami, dkk., 2012). Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen penyelenggaraan makanan institusi baik maka kebutuhan gizi yang tersedia bagi seorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Nurul, 2014). Penyelenggaraan makanan institusi yang tepat akan memberikan dampak terhadap status gizi dan kesehatan konsumen (Mandosir, 2017). Status gizi baik tercermin dari tercukupinya kebutuhan gizi seseorang atau sekelompok orang.

Memproduksi makanan perlu adanya beberapa standar makanan seperti standar porsi, standar resep, dan standar bumbu. Standar ini dapat menghasilkan makanan yang sama siapapun pengolahnya. Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap hidangan. Pemberian makanan di rumah sakit ada aturan tertulis yang sering disebut dengan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) yang merupakan suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai salah satu acuan dalam memberikan pelayanan gizi pada pasien dan karyawan yang memuat tentang pola makan sehari, nilai gizi yang mengacu pada buku penuntun diet, standar makanan dan jenis makanan yang dilayani.

Pengawasan porsi dapat dilakukan dengan penimbangan bahan makanan. Bumbu-bumbu yang cair atau setengah cair memakai gelas ukiran, sendok ukuran, atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi. Ataupun bila perlu ditimbang. Ketidaktepatan dalam porsi makan dapat dipengaruhi oleh aspek petugas penjamah makanan yang ada di rumah sakit. Hal ini disebabkan karena petugas penjamah makanan dalam memorsikan makanan tidak ditimbang, namun hanya berdasarkan perkiraan, mereka biasanya sudah berpengalaman dalam menaksir besaran porsi yang ditentukan. Alat yang digunakan dalam memorsi makanan harus sesuai dengan standar alat makan yang telah ditetapkan (Aritonang, 2009).

Faktor yang mempengaruhi ketidaktepatan penyajian dalam besar porsi salah satunya dari petugas. Petugas penjamah makanan adalah seorang petugas yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut, maupun menyajikan makanan. Pengetahuan sikap dan perilaku penjamah makanan memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Ardana dkk, 2012).

Faktor dari petugas penjamah makanan itu sendiri diantaranya, yaitu pendidikan, lama bekerja, dan pengetahuan. Pendidikan dapat memengaruhi seseorang, termasuk juga perilaku seseorang akan pola hidup. Jangka waktu seseorang menjadi petugas penjamah makanan salah satu faktor yang cukup berpengaruh terhadap keterampilan tenaga dalam memorsikan suatu makanan. Pengetahuan merupakan hasil dari penginderaan yang telah dilakukan oleh seseorang terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan peraba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo,2010).

Rumah Sakit Lawang dibuka secara resmi pada tanggal 23 Juni 1902. Pengerjaan mendirikan rumah sakit ini dimulai tahun 1884 berdasarkan Surat Keputusan Kerajaan Belanda tertanggal 20 Desember 1865 No.100. Sebelum Rumah Sakit Lawang dibuka, perawatan pasien mental diserahkan kepada Dinas kesehatan Tentara (Militaire Gezondheids Dienst). RS beralamat di Jl. A

Yani, Krajan Utara, Sumber Porong, Kec. Lawang, Kabupaten Malang, Jawa Timur. RS tidak hanya melayani pasien dengan gangguan jiwa saja, melainkan melayani untuk umum. Pihak rumah sakit juga menyediakan Instalasi gizi untuk memenuhi kebutuhan pasien. Instalasi gizi di RS dijalankan oleh pihak ketiga yaitu pihak katering.

Peneliti melakukan penelitian di RS Radjiman Wediodiningrat Lawang, karena di Rumah sakit tersebut tidak melakukan pemorsian makanan sendiri melainkan urusan masak dilakukan atau diserahkan kepada pihak ketiga yaitu katering yang melayani permintaan pemesanan dari RS. Pihak katering tersebut menyewa bagian instalasi gizi di RS untuk melaksanakan proses pemorsian dan lain sebagainya oleh penjamah makanan. Permasalahan yang ada di RS Radjiman Wediodiningrat Lawang dari hasil wawancara yaitu, mengenai pemorsian yang tidak tepat. Porsi yang tidak tepat atau terlalu banyak dilihat dari sumber karbohidrat, protein, dan lemak. Jika hal tersebut terjadi pihak ahli gizi segera mengoreksi agar makanan yang disajikan kepada pasien sesuai dengan permintaan. Peneliti ingin meneliti keterkaitan pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi makan di RS Radjiman Wediodiningrat Lawang. Sebelumnya belum ada penelitian yang membahas tentang pengetahuan penjamah makanan terkait dengan ketepatan pemorsian di RS.

## **B. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu apakah ada keterkaitan pengetahuan tentang porsi makanan terhadap ketepatan pemorsian penjamah makanan di RS Radjiman Wediodiningrat Lawang?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui pengetahuan tentang porsi makanan terhadap ketepatan pemorsian penjamah makanan di RS Radjiman Wediodiningrat Lawang.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis karakteristik penjamah makanan
- b. Mengukur pengetahuan penjamah makanan tentang pemorsian di RS
- c. Mengidentifikasi ketepatan pemorsian menggunakan alat pemorsian yang dilakukan oleh petugas penjamah makanan
- d. Menganalisis pengetahuan penjamah makanan terhadap ketepatan pemorsian

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Peneliti

Dapat bermanfaat sebagai sarana belajar untuk menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang penyelenggaraan makanan khususnya ketepatan porsi makanan.

#### 2. Bagi Institusi

Mengembangkan dan menyempurnakan pelayanan gizi pada rumah sakit berkaitan dengan ketepatan porsi, pengetahuan petugas penjamah makanan bertambah tentang pemorsian sehingga porsi yang diberikan kepada pasien sesuai dengan kebutuhan yang dianjurkan dan standar porsi yang ditetapkan.

#### 3. Bagi Pembaca

Dapat menjadi sumber informasi dan ilmu pengetahuan mengenai pentingnya pengetahuan penjamah berkaitan dengan ketepatan pemorsian untuk menghindari timbulnya masalah yang tidak diinginkan, dan dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.