

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Moehyi (1992), penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Pelayanan makanan di Rumah Sakit pada umumnya berkaitan erat dengan Instalasi Gizi. Pelayanan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit merupakan salah satu bentuk kegiatan pelayanan bagi pasien yang di rawat di Rumah Sakit bertujuan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit dan mencapai status gizi optimal.

Menurut Ratna (2009), pasien membutuhkan asupan zat gizi sesuai dengan kondisi atau kebutuhan tubuh pasien. Dalam membantu proses penyembuhan pasien yang optimum, selain pemberian obat, pengaturan diit juga sangat penting. Makanan yang disediakan oleh Instalasi Gizi, telah diperhitungkan jumlah dan mutu gizinya serta harus dihabiskan pasien agar penyembuhan berjalan sesuai dengan program yang diterapkan. Pasien yang tidak menghabiskan makanan dalam waktu yang lama akan mengalami defisiensi zat gizi (Ramadhani dan Aqilla, 2022).

Penyelenggaraan makanan perlu memperhatikan jumlah bahan dan jenis menu makanan yang diberikan kepada pasien. Untuk menjaga mutu dan frekuensi dalam memproduksi makanan perlu adanya beberapa standar makanan seperti standar porsi, standar resep dan standar bumbu. Dengan adanya standar tersebut dapat menghasilkan makanan yang sama setiap sajian (Astutti, 2018).

Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan untuk setiap jenis hidangan. Standar porsi digunakan sebagai panduan dalam menyajikan besar porsi makanan. Penggunaan standar porsi ini tidak hanya pada unit pengolahan saja melainkan pada unit perencanaan menu, pembelian untuk penetapan spesifikasi bahan makanan, unit persiapan untuk menyeragamkan potongan bahan makanan, dan unit distribusi untuk proses pemorsian (Wayansari, 2018). Pada saat pemesanan dan penerimaan bahan lauk hewani harus mengecek berat lauk hewani agar sesuai dengan berat pada standar porsi.

Berdasarkan dari hasil penelitian Sofiyatin dan Abdi (2019), diketahui bahwa persentase kesesuaian standar porsi berdasarkan siklus menu pada dada daging ayam dan paha daging ayam dilihat bahwa sebagian besar porsi lauk daging ayam tidak sesuai yaitu sebesar 83.3% sedangkan porsi lauk daging ayam yang sesuai sebesar 16.6%. Rata-rata hasil penimbangan berat mentah selama 3 hari pada siklus menu (1, 9 dan 10) didapatkan pada paha daging ayam berat rata-rata sebesar 92 gram dalam satu potong.

Lauk hewani yang disajikan kepada konsumen masih terdapat ketidaktepatan dengan standar porsi. Petugas instalasi gizi penyelenggaraan makanan rumah sakit, dalam melakukan pemorsian tidak dilakukan dengan proses penimbangan, tetapi hanya berdasarkan perkiraan, karena petugas ruangan sudah berpengalaman dalam menaksir besar porsi yang ditentukan dan alat yang digunakan untuk memorsi makanan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan (Sofyan dan Abdi 2019).

Besar porsi seringkali menjadi hal yang sangat penting saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan masih terjadi kelebihan porsi karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian makanan. Pemorsian makanan ini harus sesuai dengan standar porsi yang telah di tentukan oleh pihak instalasi gizi rumah sakit. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap zat gizi yang terkandung dalam suatu makanan (Astutti, 2018).

Siklus menu adalah perputaran atau hidangan yang akan disajikan kepada pasien dalam jangka waktu tertentu. Jangka waktu siklus menu yang sering ditemui yaitu siklus menu lima hari, tujuh hari maupun sepuluh hari. Siklus menu dengan 4 jangka waktu yang lebih lama dibandingkan dengan siklus menu dengan jangka waktu lebih pendek karena dapat menghindari terjadinya pengulangan menu. Pelaksanaan siklus menu yang lebih panjang lebih sulit terutama dalam hal pengawasan. Hal utama yang menjadi pertimbangan dalam pembuatan siklus menu dengan jangka waktu yang lebih panjang adalah jangka waktu pelayanan pada konsumen (Windayani , 2018).

Dalam penelitian Adriyanti (2018), menunjukkan hasil kesesuaian siklus menu makan pagi 100% tidak sesuai, menu makan siang 30% sesuai dan menu makan malam 100% tidak sesuai. Hasil rata – rata besar porsi makanan pokok 26% kurang, untuk lauk hewani 100% lebih.

Dalam penelitian Astuti (2018), menyatakan bahwa Kesesuaian standar porsi makan pada makanan pokok yaitu 100% dikategorikan kurang, dikarenakan pramusaji di rumah sakit yang menyajikan makanan tidak berpatokan pada standar porsi nasi yang telah ditetapkan. kesesuaian standar porsi pada lauk hewani sebagian

besar baik hingga mencapai angka 96,42% sedangkan yang dikatakan kurang yaitu hanya 3,57%. kesesuaian standar porsi makan pada lauk nabati sebagian besar kurang hingga mencapai 80,35%, sedangkan kesesuaian standar porsi lauk nabati yang dikatakan baik yaitu hanya 19,42%.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran kesesuaian siklus menu dan standar porsi yang disajikan pada makanan lunak kelas 3 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RUSD) Buton Utara?.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran kesesuaian siklus menu dan standar porsi yang disajikan pada makanan lunak kelas 3 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RUSD) Buton Utara.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kesesuaian siklus menu dengan menu yang disajikan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RUSD) Buton Utara.
- b. Mengetahui kesesuaian standar porsi makanan dengan standar porsi yang disajikan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RUSD) Buton Utara.

D. Manfaat Penelitian

1 Bagi institusi (Rumah Sakit)

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dalam penyelenggaraan makanan terutama siklus menu dan standar porsi.

2 Tenaga pengolah makanan

Diharapkan dapat menyiapkan makanan untuk pasien sesuai dengan siklus menu dan standar porsi.

3 Bagi peneliti selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan siklus menu dan standar porsi.

4 Bagi pembaca

Memberikan informasi atau perbandingan antara system penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Buton Utara.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti/ tahun	Judul	Jenis Penelitian	Hasil Penelitian
1	Putri, D., A. (2018)	Analisis Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rsud Dr. H. Kumpulan Pane Tebing Tinggi Tahun 2018	Penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif	Perencanaan menu kebutuhan bahan makanan dan perencanaan anggaran belanja sudah sesuai dengan PGRS. Pengadaan bahan makanan di rumah sakit ini dilakukan perhari yang sudah dipesan melalui leveransi. Penerimaan bahan makanan sudah dilakukan sesuai dengan pedoman PGRS.
2	Dinanda Okta Ihromi Tanjung, Tjarono Sari, Lastmi Wayansari (2019)	Kajian Ketetapan Porsi dan Nilai Gizi Lauk Hewani Menu Non Diet di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi Solo	Observasional dengan menggunakan cross sectional	Menunjukkan bahwa objek penelitian lauk hewani terjadi penyimpangan dengan toleransi 10% terhadap standar porsi terjadi pada ikan (+15.27%), bola-bola daging (+23.55%), dan bandeng (+11.8%) dan nilai gizi lauk hewani yang telah di porsikan.
3	Astutti (2018)	Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit dengan Besar Porsi Makan yang Disajikan di Instalasi Gizi RSU Bahteramas Kendari	Deskriptif	Kesesuaian standar porsi makan pada makanan pokok (nasi) yaitu 100% dikategorikan kurang, dikarenakan pramusaji di rumah sakit yang menyajikan makanan tidak perpatokan pada standar porsi nasi yang telah ditetapkan.