

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit yang lain yaitu penelitian dan pengembangan gizi terapan yang dilakukan untuk meningkatkan kemampuan guna menghadapi tantangan dan masalah gizi terapan yang kompleks. Ciri suatu penelitian adalah proses yang berjalan terus menerus dan selalu mencari sehingga hasilnya selalu mutakhir (PGRS, 2013).

Bentuk-bentuk penyelenggaraannya dapat berupa sistem swakelola yaitu instalasi gizi bertanggung jawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan termasuk sumber daya manusia yang diperlukan disediakan oleh pihak rumah sakit dengan pelaksanaannya sesuai fungsi manajemen dan mengacu pada pedoman pelayanan gizi rumah sakit yang berlaku serta menerapkan standar prosedur yang digunakan. Sistem atau bentuk yang lain yaitu sistem diborongkan ke jasa boga (out-sourcing) dan sistem kombinasi. Sistem out-sourcing yaitu penyelenggaraan makanan dengan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau catering untuk penyediaan makanan rumah sakit dengan kategori diborongkan secara penuh (full out-sourcing) atau

diborongkan hanya sebagian (semi out-sourcing). Sistem kombinasi yaitu bentuk sistem penyelenggaraan makanan yang merupakan kombinasi dari sistem swakelola dan sistem diborongkan sebagai upaya memaksimalkan sumberdaya yang ada (PGRS, 2013).

Kegiatan Penyelenggaraan Makanan ini meliputi kegiatan pengadaan makanan hingga penyalurannya kepada pasien dengan mutu, jenis, dan jumlah yang sesuai dengan rencana kebutuhan (Aditya, 2017). Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Kemenkes RI, 2013).

Penampilan makanan adalah faktor mutu yang sangat mempengaruhi penampakan suatu produk pangan. Penampilan makanan yang baik itu ketika disajikan akan mempengaruhi indera penglihatan. Indera penglihat sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, besar porsi serta penyajian yang disajikan. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang menarik, besar porsi makanan yang disajikan sangat mempengaruhi selera makan pasien dan juga mampu membuat pasien menikmati makanan yang disajikan

Penampilan Makanan Meliputi warna ,bentuk ,porsi dan penyajian makanan. Warna makanan merupakan penilaian responden terhadap warna makanan yang disajikan. Warna makanan dikategorikan menjadi 3 kelompok yaitu tidak menarik, kurang menarik dan menarik. Bentuk makanan adalah bentuk potongan dan bahan makanan yang kemudian diolah dan disajikan untuk pasien. Bentuk makanan merupakan penilaian responden terhadap bentuk makanan yang disajikan. Bentuk makanan dikategorikan menjadi 3 kelompok yaitu tidak menarik, kurang menarik, dan menarik. Besar porsi merupakan banyaknya makanan yang disajikan, porsi untuk setiap individu berbeda sesuai dengan kebutuhan makan. Porsi yang terlalu kecil atau besar akan mempengaruhi penampilan makanan. Penyajian atau dsitribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi pasien yang dilayani (Kemenkes RI,2013). Ada tiga hal pokok yang diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara menyusun makanan dan penghias hidangan (garnish).

Makanan biasa merupakan makanan yang sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus (diet) tetapi tetap diberikan dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak

Kaitan dengan merangsang pada saluran cerna. Tujuan makanan biasa adalah memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh (Almatsier, 2010).

Tantangan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang harus segera ditindak lanjuti adalah masih banyaknya sisa makanan pasien. Sisa makanan dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor internal berkan nafsu makan, kebiasaan/kesukaan makan, rasa bosanserta adanya peraturan diet sedangdijalani.Faktor eksternalyaitu cita rasa makanan yang meliputi penampilan dan rasa (Suryawati, Dharminto& Shaluhiyah, 2006).

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian”Hubungan Penampilan Makanan Dan Daya Terima Makanan Biasa Di Rumah Sakit”. yang lebih mengarah ke factor eksternal sebagai gambaran umum terkait dengan permasalahan sisa makanan tersebut.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana Gambaran Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Biasa di Rumah Sakit.?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hal-hal sebagai berikut :

1. Tujuan umum

Mengetahui Gambaran Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Biasa di Rumah Sakit

2. Tujuan khusus

- a. Mengkaji secara deskriptif beberapa Kajian Pustaka tentang gambaran penampilan makanan di rumah sakit.
- b. Mengkaji secara deskriptif beberapa Kajian Pustaka persentase daya terima makanan biasa pada pasien di rumah sakit.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dapat dijadikan informasi bagi rumah sakit bahwa pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit masih ada pasien yang belum puas dengan penampilan makanan sehingga perlu dilakukan evaluasi secara berkala untuk menjaga dan meningkatkan mutu rumah sakit.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi dalam perkembangan ilmu pengetahuan serta dapat memberikan informasi kepada masyarakat luas, dan dapat memperluas wawasan, serta pengalaman penulis. dalam hal penampilan makanan dan daya terima makanan lunak pasien di rumah sakit.