

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu tempat pelayanan kesehatan yang berupaya untuk mencapai pemulihan penderita dalam waktu singkat. Upaya-upaya yang dilakukan meliputi upaya promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, pendidikan dan penelitian. Berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, pelayanan gizi di rumah sakit meliputi empat kegiatan pokok yaitu; penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, penyuluhan dan konsultasi gizi dan pengembangan gizi. Tujuan kegiatan pelayanan gizi tersebut adalah untuk memberi terapi diet yang sesuai dengan keadaan pasien sehingga diperoleh kesembuhan (Sumardilah, 2022).

Dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit, sumber protein yang banyak digunakan pada diet TETP adalah protein hewani seperti daging, ayam, ikan, telur, dan produk susu. Protein hewani memiliki nilai biologis yang tinggi karena mengandung asam amino esensial yang lengkap sehingga lebih mudah diserap dan dimanfaatkan oleh tubuh dalam proses pembentukan serta perbaikan jaringan tubuh. Oleh karena itu, lauk sumber protein hewani menjadi komponen penting dalam menu makanan bagi pasien yang membutuhkan asupan protein tinggi, termasuk pasien pasca bedah (Sumardilah, 2022).

Makanan yang tersisa masih sering dijumpai di berbagai rumah sakit di Indonesia. Beberapa penelitian yang dilakukan di rumah sakit (RS) di Indonesia menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan sangat bervariasi antara 17%-67%. Berdasarkan Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya 20%. Terpenuhinya syarat tersebut menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia.

Seseorang pada kondisi pasca pembedahan memerlukan asupan protein untuk mempercepat penyembuhan luka. Oleh karena itu pasien pasca bedah perlu menerima asupan diet tinggi protein serta tinggi kalori. Diet tinggi energi tinggi protein merupakan diet yang memiliki kandungan energi dan protein lebih tinggi dari kebutuhan normal untuk mencegah kondisi malnutrisi. Selain itu, tindakan pembedahan dapat mengakibatkan trauma jaringan sehingga dapat terjadi ketidakseimbangan volume cairan. Penelitian menyatakan bahwa terdapat hubungan signifikan antara nutrisi dan penyembuhan luka dan lama rawat inap pasca operasi. Pemberian diet pada pasien pasca bedah ditujukan untuk memenuhi kebutuhan dasar (energi, protein, cairan), mengganti kehilangan nutrisi selama pembedahan dan memperbaiki ketidakseimbangan elektrolit dan jaringan. Protein diberikan 1-1,8 g/kg/bb dan lemak cukup sebesar 20-25% dari kebutuhan energi total. Pemberian vitamin diberikan cukup terutama vitamin a,b,c,d, dan k, yang dalam kondisi khusus dapat ditambahkan menggunakan suplemen (persagi, 2019).

Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) adalah diet yang memiliki kandungan energi dan protein yang lebih tinggi dibandingkan kebutuhan normal. Diet ini diberikan untuk mengatasi masalah dan risiko malnutrisi pada pasien akibat kekurangan energi dan protein karena kebutuhan yang meningkat sebagai dampak dari peningkatan stres metabolik, penurunan daya tahan tubuh, faktor penyakit, inflamasi, gagal tumbuh pada anak, dan sebagainya. (Persatuan Ahli Gizi Indonesia & Asosiasi Dietisien Indonesia, 2019).

Tujuan dari diet TETP adalah untuk memberikan makanan secukupnya guna memenuhi kebutuhan kalori dan protein yang bertambah, sehingga dapat mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh atau guna menambah berat badan sehingga mencapai normal. Oleh karena itu, ciri-ciri utama dari diet ini adalah berhubungan dengan bahan makanan yang kaya akan kalori dan protein, cukup lemak, mineral dan vitamin, dan bahan makanan tersebut dapat dengan mudah untuk dicerna. Bahan makanan yang mengandung banyak protein dibagi menjadi 3 sumber, yaitu sumber protein

hewani, sumber protein nabati, dan sumber lemak. Sumber hewani didapatkan dari hati, telur, daging ayam, daging, susu, dan keju. Sumber nabati didapat dari jenis kacang-kacangan seperti tempe, tahu, dan oncom. Sumber lemak didapat dari

margarin dan butter. Adapula makanan yang dihindari, yaitu makanan mengandung kadar gula dan natrium tinggi karena dapat mengurangi nafsu makan. Contoh makanan tersebut seperti dodol, cokelat, gula-gula, aneka cake, tarcis (cake yang dipotong dengan bentuk kotak kecil dan di atasnya diberi lapisan butter cream sebagai hiasannya (Setioso, 2017).

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang mengubah bahan mentah menjadi makanan yang dapat dikonsumsi”. “Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi manusia atau di rumah atau oleh industri pengolahan makanan”. Berdasarkan penjelasan tersebut pengolahan makanan adalah mengubah bahan makanan menjadi hidangan atau masakan yang layak untuk dikonsumsi dengan menggunakan berbagai teknik memasak (Hikmatulloh et al., 2021).

Pengetahuan pengolahan bahan dasar makanan menjadi salah satu faktor penentu dalam keberhasilan pengolahan makanan. Seorang ahli gizi yang memiliki pengetahuan dasar tersebut dalam menciptakan menu yang baru akan sangat mudah melakukannya berdasarkan jenis bahan dan jenis potongan yang akan digunakan dan juga metode dan teknik yang digunakan. Setiap jenis bahan melalui proses metode dan teknik yang tidak sama dalam menghasilkan menu (Wewengkang, n.d 2020.).

Untuk menghasilkan makanan yang aman dan berkualitas tinggi diperlukan persiapan dan teknik dalam pengolahan makanan. Dengan menerapkan standar, pengolahan makanan akan konsisten dalam hal waktu, teknik pengolahan, cita rasa (aroma, rasa, tekstur), memudahkan pengawasan dan pengendalian dan kualitas. Persyaratan pengolahan bahan makanan ialah tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu, tersedianya bahan makanan yang digunakan, tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan, tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan, tersedianya teknik tetap pengolahan, tersedianya peraturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) (Kemenkes RI, 2020).

Cara pengolahan makanan (cook healthy) adalah salah satu cara

mengolah bahan makanan yang tinggi protein dan Fe dengan cara yang benar dan tidak menghilangkan zat gizi yang terdapat dalam bahan makanan sehingga makanan

yang terolah bermanfaat untuk peningkatan protein dan Fe dalam tubuh. Proses pembuatan makanan pada dasarnya melalui tahap pengolahan makanan dimana dalam proses tersebut terdapat suatu teknik pengolahan makanan yang dibutuhkan agar bahan makanan dapat diolah sesuai dengan kebutuhan. Teknik pengolahan makan adalah cara yang dilakukan oleh juru masak untuk mengubah bahan yang tersedia menjadi suatu makanan tertentu, teknik pengolahan makanan ini dibagi menjadi dua dimana ada teknik pengolahan makanan kering dan teknik pengolahan makanan basah (Karimah et al., 2022).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran teknik pengolahan dan daya terima protein hewani pada pasien pasca bedah diet TETP di Ruang bougenvile RSUP Ben Mboi Kupang

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui bagaimana gambaran teknik pengolahan dan daya terima protein hewani pada pasien pasca bedah diet TETP di Ruang bougenvile RSUP Ben Mboi Kupang

2. Tujuan Khusus

- a) Untuk mengetahui teknik pengolahan dengan media panas basah pada menu sumber protein hewani di Instalasi Gizi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang
- b) Untuk mengetahui teknik pengolahan dengan media panas kering pada menu sumber protein hewani di Instalasi Gizi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang
- c) Untuk menganalisis daya terima sumber protein hewani pada pasien pasca bedah di ruang bougenvile RSUP Dr. Ben Mboi Kupang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan di bidang gizi institusi Gambaran Teknik pengolahan dan daya terima protein hewani pada pasien pasca bedah diet TETP di Ruang bougenvile RSUP Ben Mboi Kupang

2. Bagi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang

Memberi informasi dan menambah pengetahuan di bidang gizi institusi tentang Gambaran Teknik pengolahan protein hewani pada pasien diet TETP bagi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang.

3. Bagi Institusi

Sebagai referensi dan sumber bacaan bagi mahasiswa program studi gizi yaitu bidang gizi institusi tentang Gambaran Teknik pengolahan protein hewani pada pasien diet TETP di Instalasi gizi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

Nama Peneliti	Judul penelitian	Persamaan	Perbedaan
(Helena & Louisa Sine, 2022)	Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang	Sama-sama meneliti tentang metode panas kering, seperti memanggang, menggoreng, menumis, dan membakar.	Peneliti sebelumnya meneliti tentang penyediaan makanan untuk rawat inap. Sedangkan penelitian sekarang meneliti tentang penyediaan makanan pada pada pasien pasca bedah denhan diet TETP
(Nguju et al., 2018)	Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi bali.	Sama –sama meneliti tentang cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein.	Peneliti sebelumnya meneliti tentang perubahan zat gizi dan rasa berdasarkan teknik memasak yang berbeda. Sedangkan peneliti sekarang meneliti tentang cara pengolahan menu protein hewani dan daya terima pasien pasca bedah.
(Siskia, Dhea Ajeng, 2022)	Gambaran daya terima makanan dan sisa makanan kelas III, makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Batin Mangunang Tanggamus	Sama-sama meneliti tentang daya terima dan sisa makanan pasien	Peneliti sebelumnya meneliti daya terima dan sisa makanan menu secara keseluruhan. Sedangkan peneliti sekarang meneliti daya terima hanya pada menu protein hewani