

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, penyusunan anggaran, pengadaan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan, pendistribusian, hingga pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Seluruh kegiatan tersebut bertujuan untuk menyediakan makanan yang bermutu bagi pasien. Untuk mendukung proses penyembuhan yang optimal, makanan yang diberikan harus memenuhi kebutuhan gizi, sesuai dengan selera atau cita rasa, serta disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan pasien.(Al-faida et al., 2022)

Salah satu komponen dalam penyelenggaraan makanan adalah penyajian makanan. Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip dari penyelenggaraan makanan. Penyajian makanan yang kurang baik dan etis dapat mengakibatkan nafsu makan menurun dan mempermudah kontaminasi bakteri. Dalam penyajian makanan terdapat dua komponen penting yaitu penampilan makanan yang meliputi: rasa, aroma, tekstur, variasi, porsi, alat penyajian, dan sikap penyajian makanan/pramusaji, meliputi penampilan, keterampilan, keramahan, perhatian penyajian dan ketepatan waktu penyajian.

Dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan di rumah sakit, salah satu jenis diet yang paling umum diberikan kepada pasien adalah diet makanan biasa. Diet makanan biasa adalah diet yang merupakan jenis makanan yang serupa dengan makanan sehari-hari yang beragam dan bervariasi, serta memiliki bentuk, struktur, dan aroma yang normal. Susunan menu makanan ini mengacu pada pola menu seimbang dan angka kecukupan gizi (AKG) yang direkomendasikan bagi orang dewasa sehat. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan kondisi penyakit tidak memerlukan diet khusus. Meskipun tidak terdapat pembatasan tertentu, makanan yang disajikan tetap dianjurkan dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak menimbulkan rangsangan pada saluran pencernaan(Al-faida et al., 2022).

Namun dalam praktiknya masih sering ditemukan adanya sisa makanan pasien di rumah sakit. Adanya makanan yang tersisa menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan belum sepenuhnya optimal, baik dari aspek perencanaan, pengolahan, maupun penyajian. Sisa makanan merupakan salah satu indikator sederhana yang

dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Tingginya sisa makanan mengindikasikan bahwa asupan zat gizi yang dikonsumsi pasien tidak sesuai dengan kebutuhan yang telah direncanakan, sehingga beresiko menyebabkan ketidakcukupan gizi selama masa perawatan (Dewi Sri, 2022).

Penelitian yang dilakukan oleh Shinta (2025) di RSUP Surakarta menunjukkan bahwa aspek penampilan makanan pasien masih belum sepenuhnya memenuhi standar penyajian karena ditemukan beberapa kekurangan pada penataan makanan dan kondisi alat penyajian. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa evaluasi penyajian makanan perlu dilakukan secara berkala untuk menjaga mutu pelayanan gizi rumah sakit. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai evaluasi penyajian standar diet makanan biasa dan diet energi tinggi protein tinggi (ETPT) di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan suatu rumusan masalah dalam laporan penelitian ini adalah “Bagaimana evaluasi penyajian standar diet makanan biasa dan diet energi tinggi protein tinggi (ETPT) di instalasi gizi RSUP Ben Mboi kupang?”

1.3.Tujuan

Tujuan umum:

Untuk mengevaluasi penyajian standar diet makanan biasa dan diet energi tinggi protein tinggi (ETPT) di Instalasi Gizi RSUP Ben Mboi Kupang.

Tujuan khusus:

- a. Mengevaluasi penampilan makanan dalam penyajian diet makanan biasa dan diet energi tinggi protein tinggi (ETPT) (*plating*) seperti:
 1. Penampilan makanan
 2. Warna makanan
 3. Kebersihan makanan
 4. Suhu makanan
 5. Garnis
- b. Mengevaluasi alat dalam penyajian diet makanan biasa dan diet energi tinggi protein tinggi (ETPT) seperti:

- a. Jenis alat makanan
- b. Kebersihan alat
- c. Kelengkapan alat
- d. Kondisi alat

1.4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Melalui penelitian ini diharapkan bias menambah refrensi pengembangan ilmu di bidang manajemen penyelenggaraan makanan rumah sakit, khususnya standar penyajian diet makanan biasa serta sebagai pijakan dan refrensi pada penelitian selanjutnya.

2. Manfaat bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang system penyelenggaraan makanan di rumah sakit, khususnya terkait penyajian diet makanan biasa dan diet energi tinggi protein tinggi (ETPT)

3. Manfaat Bagi Insitusi Poltekkes Kmenkes Kupang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai refrensi dan bahan pertimbangan bagi penelitian selanjutnya bagi mahasiswa prodi Gizi Poltekkes Kupang.