

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan gizi di RS 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 terhadap keadaan gizi pasien, sering terjadi kondisi di mana pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupya kebutuhan zat gizi.

Pelayanan gizi yang secara struktur berbeda di bawah bidang penunjang medis, pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu hal yang penting dalam proses penyembuhan pasien, sehingga proses asuhan gizi terstandar harus diterapkan dan dijalankan dengan baik oleh seluruh petugas gizi (Lita, 2024).

Tujuan pelayanan gizi mengembalikan pada status gizi baik dengan mengintervensi berbagai faktor penyebab. Keberhasilan PAGT ditentukan oleh efektivitas intervensi gizi melalui edukasi dan konseling gizi yang efektif, pemberian dietetik yang sesuai untuk pasien di rumah sakit dan kolaborasi dengan profesi lain sangat mempengaruhi keberhasilan PAGT. Monitoring dan evaluasi menggunakan indikator asuhan gizi yang terukur dilakukan untuk menunjukkan keberhasilan penanganan asuhan gizi dan perlu pendokumentasian semua tahapan proses asuhan gizi (Lita, 2024).

Alur pelayanan gizi pada pelayanan rawat inap di RS, pada saat pasien masuk harus melalui skrining untuk mengetahui masalah malnutrisi pada pasien, apabila pasien memiliki resiko malnutrisi, maka harus dilakukan assessment gizi seperti riwayat gizi, antropometri, pemeriksaan fisik, laboratorium, dan riwayat pasien lainnya. Tujuan assessment gizi untuk menegakkan suatu diagnose, kemudian dilakukan intervensi gizi, dan monitoring evaluasi status gizi pasien (Lita, 2024).

2.2 Diet Makanan Biasa

Makanan biasa diberikan pada pasien yang tidak membutuhkan diet khusus yang berhubungan dengan penyakitnya. Makanan biasa dimasak dengan berbagai bahan makanan, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa layaknya makanan yang biasa dikonsumsi. Susunan dan jenis makanan yang diberikan mengacu pada AKG (Angka Kecukupan Gizi) bagi orang dewasa yang sehat. Meskipun tidak ada pantangan makanan tetap disarankan makanan yang tidak merangsang saluran cerna serta mudah dicerna dan diserap oleh tubuh. Makanan yang tidak dianjurkan adalah yang berlemak tinggi, terlalu manis, terlalu asin, terlalu asam, terlalu berbumbu, serta minuman soda dan beralkohol. Makanan biasa dapat diberikan kepada pasien

yang jenis penyakitnya tidak membutuhkan makanan khusus (diet), diberikan pada pasien yang dapat mencerna makanan dengan normal dan makan melalui mulut (Novianti, 2022).

Syarat diet makanan biasanya adalah mengandung energi sesuai kebutuhan normal orang dewasa sehat dalam keadaan istirahat. Komposisi zat gizinya terdiri dari protein sebesar 10-15% dari total kebutuhan energi, lemak 10-25%, dan karbohidrat 60-75% dari total kebutuhan energi. Selain itu, makanan harus mengandung cukup mineral dan vitamin serta kaya akan serat untuk menunjang fungsi tubuh secara optimal. Makanan yang dikonsumsi juga tidak dapat malnutrisi saluran cerna, serta disusun dari bahan makanan sehari-hari yang beragam dan bervariasi agar kebutuhan gizi terpenuhi (*buku penuntun diet terbaru*).

Susunan makanan mengacu pada pola makanan seimbang dan angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Pemberian makanan pada orang sakit pada prinsipnya harus memenuhi kebutuhan saat gizi yang disesuaikan dengan penyakit yang dideritanya. Makanan biasa diberikan untuk pasien yang dapat mencerna makanan secara normal melalui mulut. Tujuan diberikan makan biasa yaitu untuk mencukupi kebutuhan zat gizi pasien untuk mempercepat proses penyembuhan penyakit (Arifah, 2022).

Standar makanan rumah sakit yang boleh diberikan yaitu, makanan yang disajikan untuk pasien di rumah sakit harus memiliki kriteria tertentu agar sesuai dengan kondisi medis dan kebutuhan gizi. Beberapa faktor yang jadi pertimbangan antara lain kandungan nutrisi, tekstur serta metode penyajiannya. Berikut adalah kriteria makanan yang diperbolehkan:

1. Kandungan nutrisi seimbang

Makanan harus mencakup karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral dalam proporsi yang sesuai misalnya:

- a. Karbohidrat (nasi, roti gandum, kentang rebus)
- b. Protein (daging ayam tanpa lemak, ikan, tahu, tempe)
- c. Lemak sehat (minyak zaitun, alpukat, kacang-kacangan)

2. Tekstur yang mudah dicerna

Pasien dengan gangguan pencernaan atau pascaoperasi biasanya membutuhkan makanan dengan tekstur lunak, seperti bubur, sup atau makanan yang dihaluskan.

3. Kondisi medis spesifik

- a. Pasien diabetes diberikan makanan rendah gula dan karbohidrat sederhana
- b. Pasien hipertensi diberikan rendah garam
- c. Pasien gagal ginjal membutuhkan makanan rendah protein dan fosfor

Berikut standar makanan rumah sakit yang tidak boleh diberikan yaitu:

Selain menentukan makanan yang boleh diberikan, rumah sakit juga harus menghindari makanan tertentu yang dapat memperburuk kondisi pasien. Berikut adalah kriterianya:

- a. Tinggi lemak jenuh dan kolestrol
Contohnya makanan cepat saji, daging merah berlemak, dan gorengan. Makanan ini dapat meningkatkan resiko memperburuknya kondisi seperti penyakit jantung.
- b. Tinggi gula dan garam
Contohnya permen, minuman bersoda, makanan olahan seperti kripik dan sosis. Konsumsi gula dan garam berlebihan dapat membahayakan pasien dengan diabetes atau hipertensi.
- c. Berpotensi menyebabkan alergi
Makanan seperti kacang tanah, seafood, atau susu harus dihindari jika pasien memiliki riwayat alergi.
- d. Berbahaya untuk kondisi spesifik
Contohnya makanan berbahaya untuk pasien gagal ginjal yaitu makanan tinggi kalium seperti pisang dan tomat (STIKES Hasyim;2023).

2.3 Diet ETPT

Diet energi tinggi protein tinggi (ETPT) bagi pasien yang mengalami gizi kurang. Diet yang diberikan berupa makanan dengan sumber protein tinggi dan sumber energi tinggi. Asupan bagi penderita TB paru harus memenuhi kebutuhan energi dan protein, berkaitan dengan kebutuhannya yang meningkat untuk proses penyembuhan (Maula, 2021).

Diet diberikan dalam bentuk makanan biasa (nasi biasa, nasi lunak, bubur), ditambah bahan makanan sumber protein tinggi seperti susu, telur, dan daging atau dalam bentuk minuman Enteral Tinggi Kalori Tinggi Protein. Diet ini diberikan pada pasien yang telah mempunyai cukup nafsu makan dan dapat menerima makanan lengkap(Fardani, 2022).

Tujuan diet ETPT adalah:

- a. Memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh.
- b. Menambah berat badan hingga mencapai normal (Fardani,2022)

Syarat – syarat diet tinggi kalori tinggi protein adalah menurut (Fardani, 2022) adalah sebagai berikut:

- a. Kalori tinggi, yaitu 40-45 kkal/kg BB
- b. Protein tinggi, yaitu 2,0-2,5 kkal/kg BB
- c. Lemak cukup, yaitu 10-25% dari kebutuhan kalori total

- d. Karbohidrat cukup, yaitu sisa dari kebutuhan kalori total
- e. Vitamin dan mineral cukup, sesuai kebutuhan normal
- f. Makanan diberikan dalam bentuk mudah dicerna

2.4 Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan bagian dari penyelenggaraan makanan. Adapun yang dimaksud dengan penyajian makanan adalah suatu teknik untuk memberikan makanan kepada orang untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang agar dapat menambah nafsu makan. Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip penyelenggaraan makanan. Penyajian makanan yang kurang baik dan etis dapat mengakibatkan nafsu makanan menurun dan mempermudah kontaminasi bakteri. Dalam penyajian makanan terdapat dua komponen penting yaitu penampilan makanan yang meliputi; rasa, aroma, tekstur, porsi, alat penyajian dan sikap menyajikan makanan/pramusaji, meliputi penampilan, keterampilan, keramahan, perhatian penyajian dan ketepatan waktu penyajian (Subakti, 2023).

Penyajian makanan harus memenuhi syarat, sanitasi yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tutup, serta dapat memenuhi kebutuhan diet pasien di rumah sakit. Adapun persyaratan penyajian makanan menurut premenkes No.1204 Tahun 2004 sebagai berikut;

- a. Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipaiaki harus bersih.
- b. Makanan yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup
- c. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60° C dan 4° C untuk makanan dingin
- d. Penyajian makanan dengan perilaku penyajian yang sehat dan berpakaian bersih
- e. Makanan jadi harus segera disajikan
- f. Makanan jadi yang sudah mengingap tidak boleh disajikan pada pasien

Prinsip penyajian makanan, penyajian makanan harus dapat memenuhi prinsip-prinsip penyajian sebagai berikut;

- a. Prinsip pewadahan yaitu setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah dan memiliki tutup untuk mencegah terjadinya kontaminasi.
- b. Prinsip kadar air, yaitu makanan yang termasuk air tinggi baru dicampur setelah penyajian untuk menghindari makanan cepat basi
- c. Prinsip pemisah yaitu makanan yang disajikan dalam satu omprong harus dipisahkan
- d. Prinsip panas yaitu penyajian makanan yang harus disajikan dalam keadaan panas, hal ini bertujuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera makan. Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas tetap dalam keadaan panas dengan

mempertahankan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam alat saji panas makanan harus berada pada suhu 60°C.

- e. Perinsip bersih yaitu setiap peralatan/wadah yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.

Dalam konteks penyajian makanan di rumah sakit, alat penyajian makanan merujuk pada peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan dan minuman kepada pasien rawat inap. Peralatan ini mencakup berbagai jenis alat makanan dan minuman yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan pasien selama masa perawatan. Penggunaan alat penyajian yang sesuai dan higienis sangat penting untuk memastikan keamanan pangan serta mendukung proses penyembuhan pasien (Shinta, 2025).

Keberhasian alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman. Alat makanan yang tidak dicuci dengan bersih dapat menyebabkan bakteri yang tertinggal akan berkembang biak dan mencemarkan makanan yang diletakkan di atasnya. Factor peralatan merupakan salah satu factor yang memegang peran penting dalam penularan penyakit, sebab alat makanan yang tidak bersih serta mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit melalui makanan sehingga proses pencucian alat makanan dengan penerapan metode yang tepat sangat penting dalam upaya penurunan angka kuman terutama pada alat makanan (Shinta, 2025).

2.5 Plating

Plating adalah ilmu teknis dari tata boga yang digunakan untuk penataan dan penyajian makanan di atas piring dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan agar menunjukkan nilai seni dan kualitas yang tinggi. Plating merupakan suatu cara penataan maupun penyajian dalam makanan yang memperhatikan komposisi sehingga makanan terlihat punya nilai seni dan kualitas yang tinggi. Hal ini merupakan salah satu tujuan dari modifikasi makanan yaitu memberikan variasi bentuk pada makanan (Chandra, 2023).

Penampilan visual makanan merupakan salah satu aspek penting dalam penyajian makanan, khususnya dalam konteks pelayanan gizi di rumah sakit. Warna makanan tidak hanya berfungsi sebagai daya tarik estetika, tetapi juga mencerminkan keberagaman bahan makanan yang disajikan serta kandungan nutrisinya. Keberagaman warna pada piring makan dapat merangsang indra penglihatan yang pada akhirnya meningkatkan nafsu makan dan kepuasan pasien (Shinta, 2025).

Dalam konteks penyajian makanan rumah sakit, alat penyajian makanan merujuk pada peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan dan minuman kepada pasien rawat inap. Peralatan ini mencakup berbagai alat makan dan minum yang dirancang untuk memenuhi

kebutuhan pasien selama masa perawatan. Penggunaan alat penyajian yang sesuai dan higienis sangat penting untuk memastikan keamanan pangan serta mendukung proses penyembuhan pasien. Alat makanan adalah seperangkat alat makanan yang biasa disusun diatas meja makan sebelum makanan dihidangkan. Alat-alat penyajian makanan harus aman untuk digunakan yaitu terbuat dari bahan yang aman, tidak beracun, tidak membahayakan konsumen dan mempertimbangkan keamanan bagi penggunaanya atau tenaga penjamah makananya(Shinta, 2025).

Kebersihan alat makanan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman. Alat makanan yang tidak dicuci dengan bersih dapat menyebabkan bakteri yang tertinggal akan berkembang biak dan mencemari makanan yang akan diletakan diatasnya. Factor peralatan merupadakh salah satu factor yang memang penting dalam penularan penyakit, sebab alat makanan yang tidak bersih serta mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit melalui makanan, sehingga proses pencucian alat makan denngan penerapan metode yang tepat sangat penting dalam upaya penurunan angka kuman terutama pada alat makan (Shinta, 2025).

2.6 Kategori Penilaian

Dalam penelitian observasional, hasil penilaian terhadap penyajian makanan dapat dikategorikan berdasarkan persentase tingkat pencapaian. Menurut Suharsimi Arikunto, kategori penilaian dibedakan menjadi tiga yaitu kategori baik apabila memperoleh nilai lebih dari 80%, kategori cukup apabila memperoleh nilai 60–79%, dan kategori kurang apabila memperoleh nilai kurang dari 60%. Kategori ini digunakan untuk mempermudah interpretasi hasil observasi sehingga dapat diketahui tingkat kesesuaian penyajian makanan berdasarkan standar yang telah ditetapkan (*Arikunto, S. 2013*).

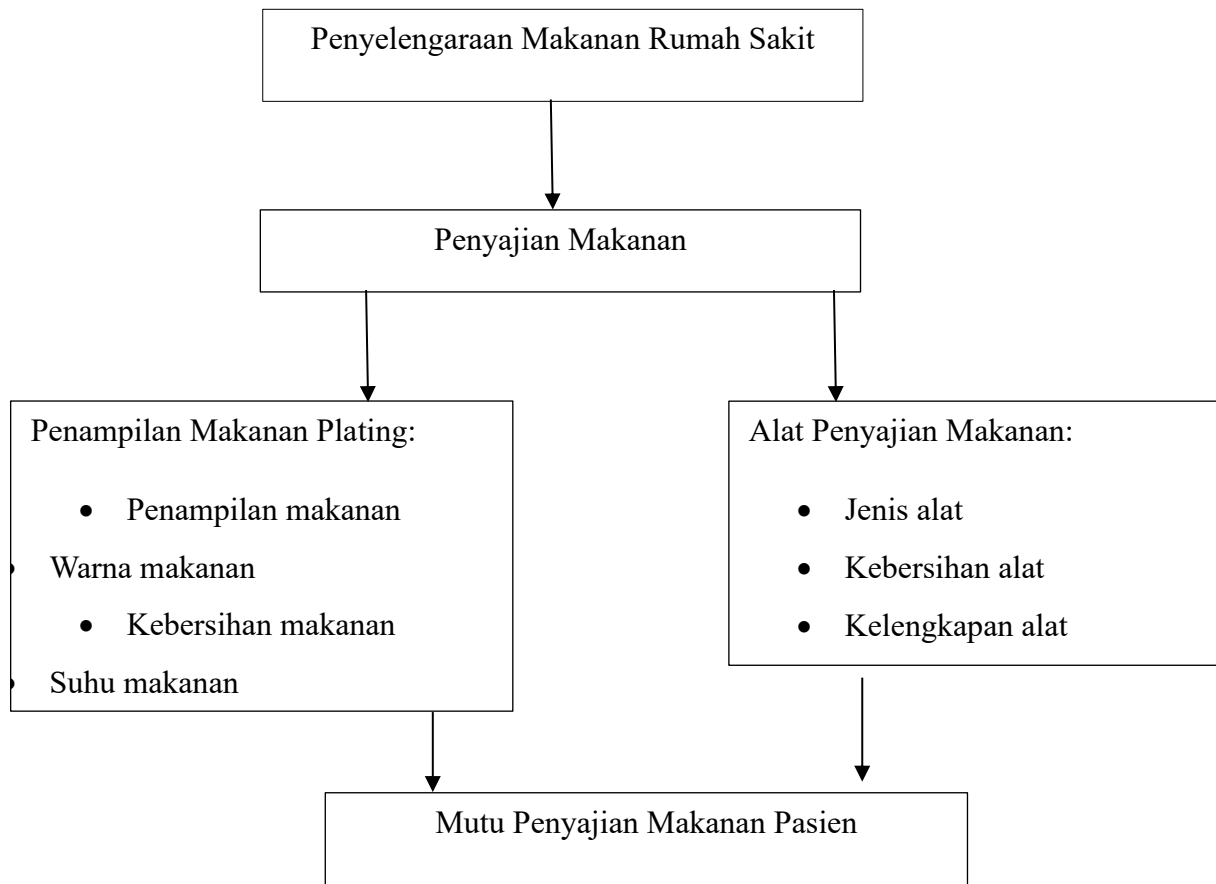
2.7 Tabel Penelitian Terdahulu

Tabel.1 Penelitian terdahulu

No	Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Shinta (2025)	Gambaran Penyajian Makanan Biasa pada Pasien Dewasa di RSUP Surakarta	Deskriptif Observasional	Penampilan makanan dan alat penyajian masih perlu ditingkatkan
2.	Al-Faida dkk. (2022)	Evaluasi Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	Observasional	Penyajian makanan berpengaruh terhadap mutu pelayanan gizi
3.	Dewi Sri (2022)	Sisa Makanan Sebagai Indikator Keberhasilan Pelayanan Gizi Rumah Sakit	Deskriptif	Tingginya sisa makanan menunjukkan pelayanan makanan belum optimal

Berdasarkan penelitian terdahulu, aspek penyajian makanan dan alat penyajian merupakan bagian penting dalam pelayanan gizi rumah sakit. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penampilan makanan yang kurang menarik dan kondisi alat penyajian yang belum optimal dapat memengaruhi kualitas pelayanan makanan. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi penyajian diet makanan biasa dan diet energi tinggi protein tinggi (ETPT) di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

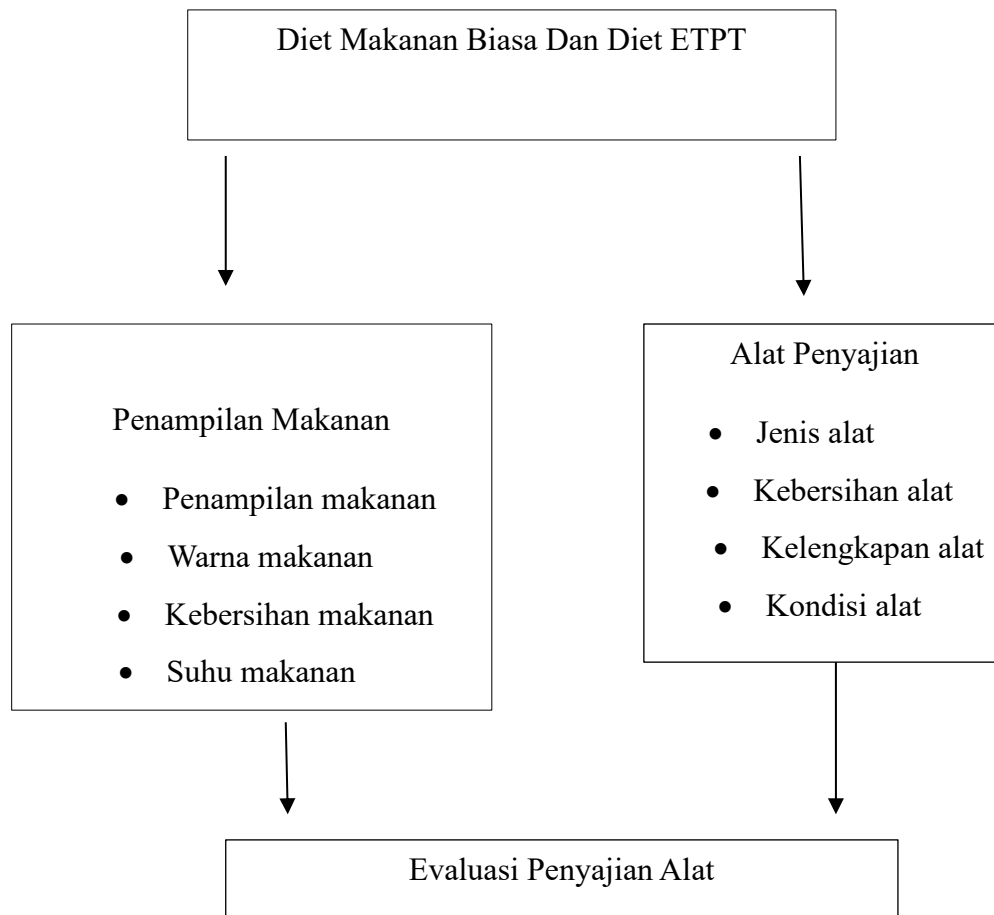
2.8 Kerangka Teori



Gambar 1 : Kerangka Teori

GAMBARAN PENYAJIAN MAKANAN BIASA PADA PASIEN DEWASA DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA.
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2.9 Kerangka Konsep



Gambar 2 : Kerangka Konsep

GAMBARAN PENYAJIAN MAKANAN BIASA PADA PASIEN DEWASA DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA.

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.