

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah jenis fasilitas perawatan kesehatan yang menawarkan layanan medis, perawatan, dan pengobatan kepada pasien yang membutuhkan perhatian lebih dari yang dapat diberikan oleh perawatan dasar.. Rumah sakit biasanya dilengkapi dengan berbagai fasilitas medis dan tenaga kesehatan yang berkompeten untuk merawat pasien dengan berbagai macam kondisi medis (Kemenkes RI, 2011).

Layanan makanan rumah sakit mencakup berbagai tugas, mulai dari mengatur menu hingga menyajikan makanan kepada pasien. Sebagai unit layanan gizi rumah sakit, operasi layanan makanan merupakan bagian dari aktivitas instalasi yang memenuhi kebutuhan gizi pasien. Jumlah zat gizi yang masuk ke dalam tubuh untuk membantu menjaga atau menentukan kesehatannya secara keseluruhan dikenal sebagai asupan gizi. Agar tubuh manusia dapat terus bertahan, jaringan yang rusak harus diganti.(Sukmawati et al., 2017).

Untuk memperoleh status gizi yang terbaik, makanan harus disediakan dengan cara yang aman, terjangkau, dan berkualitas tinggi yang memenuhi preferensi pelanggan dan kebutuhan gizi. Tujuan penyediaan makanan di lembaga adalah menyediakan makanan yang sesuai untuk meningkatkan kesehatan yang optimal. Kebutuhan gizi individu atau kelompok dapat terpenuhi dengan baik jika manajemen gizi di lembaga dilakukan dengan baik. Kehadiran badan usaha jasa boga bagi sebagian individu (organisasi) sangat vital untuk mampu memberikan mutu pangan yang baik, mengatasi masalah gizi, bervariasi, memuaskan dan memuaskan pelanggan dengan mengutamakan pedoman sanitasi dan kebersihan yang tinggi termasuk pada jenis perkakas dan perkakas yang dipergunakan.

Jumlah porsi standar yang akan dihasilkan sangat dipengaruhi oleh setiap proses pengaturan makanan. Jumlah, porsi standar yang direncanakan, dan menu

semuanya memerlukan penyesuaian pembelian bahan makanan. Begitu pula dengan kapasitas bahan makanan, proses, penataan, pemasakan, dan penyajian harus tepat agar tidak mengurangi jumlah bahan makanan yang digunakan. Jumlah bahan yang digunakan dalam makanan dan ukuran khas setiap penyajian merupakan dua aspek penting dalam pengaturan makanan.

Hal ini dikarenakan takaran saji standar dipengaruhi oleh banyaknya bahan makanan. Banyaknya bahan makanan harus ditentukan dengan cermat agar takaran standar sesuai dengan yang telah ditetapkan sehingga dapat memenuhi kebutuhan responden. (Ratna, 2009).

Resep makanan adalah panduan langkah-demi-langkah yang menjelaskan bagaimana cara menyiapkan dan memasak suatu hidangan atau makanan tertentu. Bahan-bahan yang diperlukan, urutan memasaknya, dan informasi tambahan seperti suhu dan waktu memasak yang disarankan biasanya disertakan dalam resep makanan. (Hamidah & Komariah, 2018).

Rempah-rempah adalah bahan yang ditambahkan ke makanan untuk memberikan rasa dan aroma. Rempah-rempah menambah rasa dan warna pada makanan, membuatnya lebih menarik untuk dimakan, dan mengawetkannya. Rempah-rempah dapat dibagi menjadi tiga kelompok berdasarkan asal usulnya: rempah-rempah dari tumbuhan, rempah-rempah dari hewan, dan rempah-rempah buatan. Buah, daun, batang, kulit, dan akar merupakan sumber rempah-rempah yang terbuat dari tumbuhan. (Widyawati, 2020).

Instalasi gizi telah menetapkan standar untuk bumbu berdasarkan bumbu merah, kuning, dan putih. Pekerja pengolahan makanan perlu mengetahui cara menggunakan standar bumbu untuk bumbu merah, kuning, dan putih agar dapat memecahkan masalah dalam menggambarkan rasa makanan yang disajikan secara akurat, termasuk menggabungkan menu diet khusus karena harus disesuaikan dengan kondisi pasien berdasarkan jenis penyakit dan makanannya. (Firmansyah et al., 2022).

Bumbu-bumbu standar diperlukan dalam proses pengolahan agar dapat menghasilkan makanan dengan mutu atau kualitas yang sebanding. Ketentuan

penggunaan bumbu-bumbustandar adalah ukuran rempah-rempah yang ditentukan dalam resep standar. (Sukmawati, 2018).

Protein hewani memiliki nilai biologis yang tinggi dan merupakan protein yang sempurna. Protein yang sempurna untuk pertumbuhan dan perkembangan adalah protein yang mengandung semua asam amino esensial, baik jenis maupun jumlahnya. Protein yang sempurna meliputi albumin dalam putih telur dan kasein dalam susu.

Lauk pauk yang terbuat dari hewan merupakan sumber asam amino esensial yang baik, yaitu jenis protein yang tidak dapat diproduksi sendiri oleh tubuh. Lauk pauk dari hewan diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan organ tubuh. Daging, telur, ikan, ayam, dan produk olahannya merupakan bahan-bahan dalam makanan hewani. (Susanti, 2020).

B. Rumusan Masalah

Bagaiman Standar bumbu pada lauk hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran standar bumbu pada lauk hewani di RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui standar bumbu lauk hewani yang digunakan di RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang.
- b. Mengetahui kesesuaian standar bumbu pada menu lauk hewani yang digunakan di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk Peneliti

Memberi informasi, wawasan dan pengetahuan tentang gambaran standar bumbu pada lauk hewani di RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang.

2. Untuk Rumah Sakit

Dapat menjadi sumber evaluasi untuk meningkatkan mutu Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Johannes Kupang

E. Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian ini dapat dilihat pada tabel di bawah ini .

Tabel 1. Keaslian penelitian

Judul	Perbedaan	Persamaan	Hasil
Sukmawati,dkk (2017) Penggunaa standar bumbu masakan lauk hewani dan lak nabati di rumah sakit Senopati Bantul Yogyakarta.	Lokasi penelitian di rumah sakit Senopati Bantul Yogyakarta. Variabel penelitian yaitu standar bumbu, daya terima pasien dan sisa makanan	Meneliti tentang standar bumbu lauk hewani.	Standar bumbu pada lauk hewani adalah B untuk masakan sate dan C untuk masakan semur. Standar bumbu lauk nabati adalah B untuk masakan bali, terik, rujak dan D untuk masakan bacem
(Oktia et al., 2016) “Kajian Standar Bumbu Menu Makan Siang Lauk Hewani dan Sayur di Sekola Fullday SD Unggulan Aisyiyah Bantul	Lokasi penelitian di SD Unggulan Aisyiyah Bantul objek penelitian ini adalah makanan siang lauk hewani variabel yang digunakan adalah standar bumbu dan jenis bumbu, berat bahan bumbu dan jenis penggunaan bumbu di SD Unggulan Aisyiyah Bantul.	Meneliti tentang standar bumbu lauk hewani.	Hasil penelitian menunjukkan standar bumbu masakan yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul menggunakan standar bumbu A, B dan C. Berat bahan dasar bumbu pada masakan hewani yaitu opor, soto, semur lebih banyak dari PGRS sedangkan pada bakso penggunaannya lebih sedikit.