

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perencanaan makan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian yang diawali dengan perencanaan menu dan pendistribusian makanan pasien. (Kemenkes RI, 2013).penyediaan makanan di rumah sakit dilakukan dengan tujuan untuk menyediakan makanan dengan mutu, kuantitas, dan kualitas yang baik, memenuhi kebutuhan gizi, standar rasa, dan pelayanan yang tepat dan memadai. bagi pasien yang memerlukannya. Manajemen pangan adalah proses penyediaan pangan dalam jumlah besar untuk tujuan tertentu. Pengelolaan pangan khususnya di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan pangan, perencanaan anggaran, pengadaan pangan, penerimaan dan penyimpanan pangan, pemasakan pangan, pendistribusian, pencatatan, pelaporan, dan evaluasi hasilnya (Febriyanti et al., 2021).

Penerapan manajemen pangan bertujuan untuk menyediakan pangan bermutu tinggi yang memenuhi kebutuhan gizi, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal. Rumah sakit adalah suatu fasilitas yang memberikan pelayanan kesehatan. Pelayanan kesehatan perorangan yang lengkap meliputi pelayanan gawat darurat, rawat inap, dan rawat jalan. Berbagai profesi, baik medis, paramedis, dan non medis, melakukan berbagai proses di rumah sakit untuk meningkatkan kesehatan pasien. Pemberian nutrisi klinik adalah pemberian yang diberikan dan disesuaikan dengan kondisi pasien dengan memperhatikan keadaan pasien, dengan memperhatikan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh (Bachyar bakri, Ani Intiyati, 2018).

Perencanaan makan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian yang diawali dengan perencanaan menu dan pendistribusian makanan pasien. penyediaan makanan di rumah sakit dilakukan dengan tujuan untuk menyediakan makanan dengan mutu, kuantitas, dan kualitas yang baik, memenuhi kebutuhan gizi, standar rasa, dan pelayanan yang tepat dan memadai. bagi pasien yang memerlukannya. Manajemen pangan adalah proses penyediaan pangan dalam jumlah besar untuk tujuan tertentu. Pengelolaan pangan khususnya di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan pangan, perencanaan anggaran, pengadaan pangan, penerimaan dan penyimpanan pangan, pemasakan pangan, pendistribusian, pencatatan, pelaporan, dan evaluasi hasilnya . (Istiyarningsih et al., 2020).

Penerapan manajemen pangan bertujuan untuk menyediakan pangan bermutu tinggi yang memenuhi kebutuhan gizi, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal. Rumah sakit adalah suatu fasilitas yang memberikan pelayanan kesehatan. Pelayanan kesehatan perorangan yang lengkap meliputi pelayanan gawat darurat, rawat inap, dan rawat jalan. Berbagai profesi, baik medis, paramedis, dan non medis, melakukan berbagai proses di rumah sakit untuk meningkatkan kesehatan pasien. Pemberian nutrisi klinik adalah pemberian yang diberikan dan disesuaikan dengan kondisi pasien dengan memperhatikan keadaan pasien, dengan memperhatikan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh (Wiadnyani, 2018).

Siklus menu adalah perputaran atau hidangan yang akan disajikan kepada konsumen dalam jangka waktu tertentu. Jangka waktu siklus menu yang sering ditemui lima hari, tujuh hari maupun sepuluh hari. Siklus menu dengan 4 jangka waktu yang lebih lama baik dibandingkan dengan siklus menu dengan jangka waktu lebih pendek karena dapat menghindari terjadinya pengulangan menu. Pelaksanaan siklus menu yang lebih panjang lebih sulit terutama dalam hal pengawasan. Hal utama yang menjadi pertimbangan dalam pembuatan siklus menu dengan jangka waktu yang lebih panjang adalah jangka waktu pelayanan pada konsumen (Wiadnyani, 2018).

Perencanaan makan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian yang diawali dengan perencanaan menu dan pendistribusian makanan pasien. penyediaan makanan di rumah sakit dilakukan dengan tujuan untuk menyediakan makanan dengan mutu, kuantitas, dan kualitas yang baik, memenuhi kebutuhan gizi, standar rasa, dan pelayanan yang tepat dan memadai. bagi pasien yang memerlukannya. Manajemen pangan adalah proses penyediaan pangan dalam jumlah besar untuk tujuan tertentu. Pengelolaan pangan khususnya di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan pangan, perencanaan anggaran, pengadaan pangan, penerimaan dan penyimpanan pangan, pemasakan pangan, pendistribusian, pencatatan, pelaporan, dan evaluasi hasil (Febriyanti et al., 2021).

Penerapan manajemen pangan bertujuan untuk menyediakan pangan bermutu tinggi yang memenuhi kebutuhan gizi, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal. Rumah sakit adalah suatu fasilitas yang memberikan pelayanan kesehatan. Pelayanan kesehatan perorangan yang lengkap meliputi pelayanan gawat darurat, rawat inap, dan rawat jalan. Berbagai profesi, baik medis, paramedis, dan non medis, melakukan berbagai proses di rumah sakit untuk meningkatkan kesehatan pasien. Pemberian nutrisi klinik adalah pemberian yang diberikan dan disesuaikan dengan kondisi pasien dengan memperhatikan

keadaan pasien, dengan memperhatikan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh (Bachyar bakri, Ani Intiyati, 2018).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran menu dan standar porsi protein di ruangan anak di RSUD Prof DR.W.Z. Johannes Kupang?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran menu dan standar porsi protein diruangan anak di RSUD Prof DR.W.Z. Johannes Kupang.

Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui siklus menu 10 hari protein diruangan anak di Rumah Sakit Umum Daerah Prof DR.W.Z. Johannes Kupang
2. Untuk mengetahui standar porsi protein diruangan anak di Rumah Sakit Umum Daerah Prof DR.W.Z. Johannes Kupang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pasien Anak dan orang tua
Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dan pengetahuan tentang menu dan standar porsi protein pada anak.
2. Bagi Rumah Sakit Rumah Sakit Umum Daerah Prof DR.W.Z. Johannes Kupang
Sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi Rumah Sakit Umum Daerah Prof DR.W.Z. Johannes Kupang
3. Bagi Institusi program studi gizi
Sebagai referensi dan sumber bacaan bagi mahasiswa Program Studi Gizi di bidang institusi tentang menu dan standar porsi protein di ruangan anak di rumah sakit.
4. Bagi Peneliti
Menambah pengetahuan dan pengalaman peneliti sebagai sarana dalam mengaplikasikan ilmu yang di peroleh selama proses pembelajaran untuk meningkatkan dan mengembangkan wawasan dan keterampilan.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Ida Ayu Eka Astuti(2018)	Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makanan Rumah Sakit Dengan Besar Porsi Yang di Sajikan DI Instalasi Gizi RSUD Bahtera mas Kota Kendari	Hasil penelitian menunjukkan bahwa porsi berat makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur mayur yang diperoleh dan dibandingkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan pada menu diet makanan biasa digunakan untuk memperoleh standar porsi makan yang sesuai. .	Sama-sama meneliti standar porsi dan melakukan Pemorsian menu	Peneliti sebelumnya meneliti gambaran standar porsi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran sedangkan peneliti saat ini meneliti tentang gambaran menu dan standar porsi
Istiyaningsh, Titik Sulistyani, Prihatin Saraswati. (2020)	Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Anak Di RSA UGM	Hasil penelitian menunjukan Penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSA UGM Menyiapkan peralatan makan Pasien yang sudah di sterilkan, menyiapkan peralatan pemorsi makanan dan alat makan pasien yang sudah Sbersih	Sama - sama meneliti pemorsian	Peneliti sebelumnya meneliti Penyajian dan pemorsian makanan pokok sedangkan peneliti saat ini meneliti tentang gambaran menu dan standar porsi protein