

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan pangan, perencanaan anggaran, pengadaan pangan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan pangan, pendistribusian, pencatatan, pelaporan, dan evaluasi, penyelenggaraan pangan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan. (Kemenkes RI, 2013).

Dua jenis utama pelayanan makanan kelembagaan adalah:

- a. Penyelenggaraan pangan kelembagaan yang mempunyai potensi keuntungan (yang bersifat komersial) dilakukan dalam rangka memaksimalkan keuntungan. Katering, bar, restoran, dan kafetaria adalah contoh bisnis semacam ini. Pengelolaan bisnis makanan ini harus mampu bersaing dengan bisnis makanan lainnya agar dapat menarik pelanggan sebanyak-banyaknya.
- b. Organisasi pangan kelembagaan yang berorientasi pada jasa (non-komersial) Organisasi pangan ini dijalankan oleh suatu lembaga yang tidak ingin mencari keuntungan, baik itu pemerintah, organisasi swasta, atau yayasan sosial. Asrama, panti asuhan, rumah sakit, bisnis, organisasi masyarakat, sekolah, dan lokasi lain biasanya menjadi tuan rumah penerapan jenis ini pelanggan makan di layanan makanan non-komersial ini dua hingga tiga kali sehari (Astari et al., 2021).

Tujuan pelayanan kesehatan rumah sakit adalah agar pasien atau penderitanya cepat sembuh. Proses penyembuhan akan dipercepat dan masa rawat pasien di rumah sakit akan dipersingkat jika makanan memenuhi kebutuhan gizi dan dikonsumsi secara lengkap. Oleh karena itu, pelayanan gizi di rumah sakit sama pentingnya dengan pelayanan medis, pelayanan kesehatan, dan pengobatan penyakit lainnya (Astari et al., 2021).

Di rumah sakit, makanan disediakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan berkualitas tinggi dan kuantitas yang cukup kepada pasien yang membutuhkannya sesuai dengan kebutuhannya. Makanan dalam jumlah besar ditawarkan oleh berbagai layanan makanan rumah sakit (Astari et al., 2021). Kuantitas dan kualitas porsi yang akan dihasilkan sangat dipengaruhi oleh setiap proses penyiapan makanan. Kuantitas dan standar porsi menu yang direncanakan harus menjadi bahan pertimbangan dalam pembelian bahan makanan. Selain itu penyiapan makanan, pengolahan, dan penyimpanan, Agar tidak mengurangi

jumlah bahan dalam makanan, memasak dan menyajikan dengan benar sangat penting (Istiyarningsih et al., 2020)

B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan yang disesuaikan dengan kondisi pasien berdasarkan kondisi klinis, status gizi, dan status metaboliknya dikenal dengan pelayanan gizi rumah sakit. Proses penyembuhan suatu penyakit sangat dipengaruhi oleh status gizi pasien, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi kondisi gizi pasien. bila kebutuhan nutrisi pasien untuk perbaikan organ tidak terpenuhi, sering kali mengakibatkan memburuknya nutrisi. Malnutrisi dan penyakit akan memperburuk disfungsi organ. Selain itu, penyakit juga erat kaitannya dengan makan berlebihan dan obesitas.

Rumah sakit adalah lokasi yang menawarkan layanan rawat inap, rawat jalan, dan medis darurat kepada pasien. Peraturan Menteri Kesehatan mengatur baik rumah sakit maupun pasien, dan masing-masing pihak memikul tanggung jawabnya masing-masing. di rumah sakit, pelayanan gizi disesuaikan dengan kondisi klinis, status gizi, dan metabolisme pasien. makanan untuk pasien merupakan salah satu pelayanan gizi yang ditawarkan di rumah sakit. hal ini berbeda dengan makanan yang diberikan kepada pasien rawat inap karena memiliki tujuan tersendiri terkait dengan proses penyembuhan. Ahli gizi bertugas menyelenggarakan pelayanan pangan rumah sakit dan mengawasi sistem pengelolaan pangan. di rumah sakit, makanan direncanakan sedemikian rupa sehingga pasien dapat memperoleh layanan yang dibutuhkannya sekaligus mendapatkan makanan berkualitas tinggi dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhannya (Istiyarningsih et al., 2020).

C. Pemorsian Menu

1. Standar Porsi

Proses atau cara membentuk makanan hingga standar porsi yang telah ditentukan dikenal dengan sebutan porsi menu makanan. Informasi spesifik tentang jenis dan jumlah bersih setiap hidangan dikenal sebagai standar porsi. di rumah sakit, standar porsi setiap hidangan diperlukan untuk pengorganisasian makanan agar jenis dan jumlah hidangan jelas. Semua makanan harus disajikan dalam porsi standar, dan peralatan standar seperti sendok sayur, sendok pemisah, dan sendok sayur harus digunakan (Istiyarningsih et al., 2020).

Dalam menyajikan makanan, terutama dalam membagi porsi, salah satu hal yang perlu diperhatikan adalah besar kecilnya porsi. kurangnya ketepatan porsi makan di rumah sakit, baik dari petugas yang bertugas menyajikan makanan maupun alat takar (timbangan), sehingga mengakibatkan terjadinya kelebihan dan kekurangan porsi makan. ukuran porsi suatu makanan akan secara langsung mempengaruhi ukuran porsi yang disarankan. oleh karena itu, porsi makanan harus mengikuti standar porsi yang ditetapkan instalasi nutrisi rumah sakit. nilai suatu makanan yang akan disajikan dipengaruhi oleh seberapa enak rasanya. Selain itu, salah satu faktor terpenting dalam mengevaluasi makanan adalah tampilannya karena orang lebih menyukai tampilannya daripada rasanya. Agar pengenalan makanan terlihat menarik dan timbul rasa ingin mengapresiasinya, finishing makanan menjadi hal yang penting (Istiyarningsih et al., 2020).

Menghias makanan memerlukan kreativitas, khususnya bagi pasien anak. penyajian makanan adalah suatu cara menyajikan makanan kepada para tamu agar mereka dapat memakan semuanya. memiliki komposisi warna yang ditata menarik sehingga membuat orang ingin makan lebih banyak. penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi, seperti bersih, tertutup, bebas kontaminasi, dan mampu memenuhi kebutuhan gizi pasien rumah sakit (Istiyarningsih et al., 2020).

Pengendalian mutu pangan memerlukan pemantauan standar porsi. Porsi standar berpotensi meningkatkan kepuasan pelanggan, mengurangi biaya yang dikeluarkan karena pemborosan, dan menjamin kecukupan nutrisi pasien dengan menentukan berat, ukuran, satuan, potongan, atau jumlah bahan makanan, pengendalian porsi dapat dilakukan segera setelah pembelian. dalam menetapkan pedoman porsi, sejumlah faktor penting harus dipertimbangkan, antara lain sebagai berikut:

- a) Besaran porsi harus proporsional dengan komposisi makanan, yang berkaitan dengan daya tarik estetika piring.
- b) Ukuran porsi harus memuaskan pasien.
- c) Rekomendasi yang dibuat oleh diagnosis gizi pasien harus digunakan untuk menentukan ukuran porsi. untuk memenuhi kebutuhan nutrisi pasien, makanan mentah yang digunakan harus diberi porsi sesuai pedoman lauk hewani masing-masing. Standar porsi adalah pedoman jenis dan jumlah komponen makanan yang membentuk berat bersih suatu makanan. ukuran porsi hidangan mungkin saja berubah—bisa lebih besar atau lebih kecil—atau tidak sesuai dengan ukuran porsi yang ada. selain proses penyiapan dan pengolahannya, salah satu penyebabnya adalah bagian yang dapat dimakan (Astari et al., 2021).

Makanan harus disajikan dengan cara yang memenuhi persyaratan sanitasi, seperti bersih, tertutup, bebas kontaminasi, dan mampu memenuhi persyaratan diet pasien rumah sakit. karena jumlah bahan makanan mempengaruhi standar porsi yang dihasilkan, maka jumlah bahan makanan merupakan salah satu faktor terpenting dalam pengelolaan makanan. Untuk menghasilkan standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan guna memenuhi kebutuhan pasien, maka jumlah bahan makanan perlu ditentukan secara cermat.

2. Standar Porsi Protein

Penjamah makanan yang tidak memperhatikan nilai protein bahan makanannya dapat berujung pada standar porsi Protein. protein sebagian besar diperoleh dari porsi lauk nabati dan hewani yang disiapkan oleh penjamah makanan. karena tidak ada ukuran porsi standar, lauk pauk yang disediakan mungkin tidak akan cukup untuk menutupi kekurangan protein. udang, tuna, dan tempe merupakan tiga menu hari pertama yang tinggi protein. ayam, lele, dan tempe menjadi menu hari kedua, sedangkan tuna, ikan pindang, tahu, dan tempe menjadi menu hari ketiga (Marknalia et al., 2023).

Protein senyawa organik memiliki berat molekul yang tinggi dan bersifat kompleks. selain itu, protein adalah polimer yang terdiri dari monomer asam amino yang terikat peptida. enzim, hormon, dan antibodi hanyalah beberapa dari sekian banyak peran yang dimainkan oleh protein. fungsi protein menentukan bentuknya di alam. oleh karena itu, polipeptida yang baru terbentuk harus mengalami pelipatan untuk membentuk susunan atau konformasi tiga dimensi tertentu sebelum siap berfungsi sebagai protein biologis yang dapat menggerakkan sel atau makromolekul, mengkatalisis reaksi metabolisme, dan sebagainya. sehingga struktur sekunder yang pada akhirnya mengubah fungsi protein dapat diubah dengan membuka lipatan protein (unfolding). karena merupakan bahan pembangun dan pengatur, protein merupakan makanan penting bagi tubuh. karbohidrat dan lemak kekurangan asam amino C, H, O, dan N yang ditemukan dalam protein. protein merupakan komponen tubuh terbesar kedua setelah air dan merupakan komponen sel hidup. Menurut Adquisiciones dkk. (2019), fungsi unik protein dalam membangun dan memelihara sel-sel jaringan dalam tubuh tidak dapat dipenuhi oleh nutrisi lain. Protein memainkan berbagai peran umum dalam tubuh, termasuk pertumbuhan dan perkembangan, pembentukan ikatan esensial, pengaturan keseimbangan air, pemeliharaan netralitas tubuh, pembentukan antibodi, dan pengangkutan nutrisi. Protein sangat penting untuk membantu anak kecil tumbuh dan berkembang tulang dan ototnya. Selain itu, protein diperlukan untuk perkembangan otak guna meningkatkan kemampuan kognitif dan belajar anak (Adquisiciones et al., 2019).

3. Metode Daftar cek (checklist)

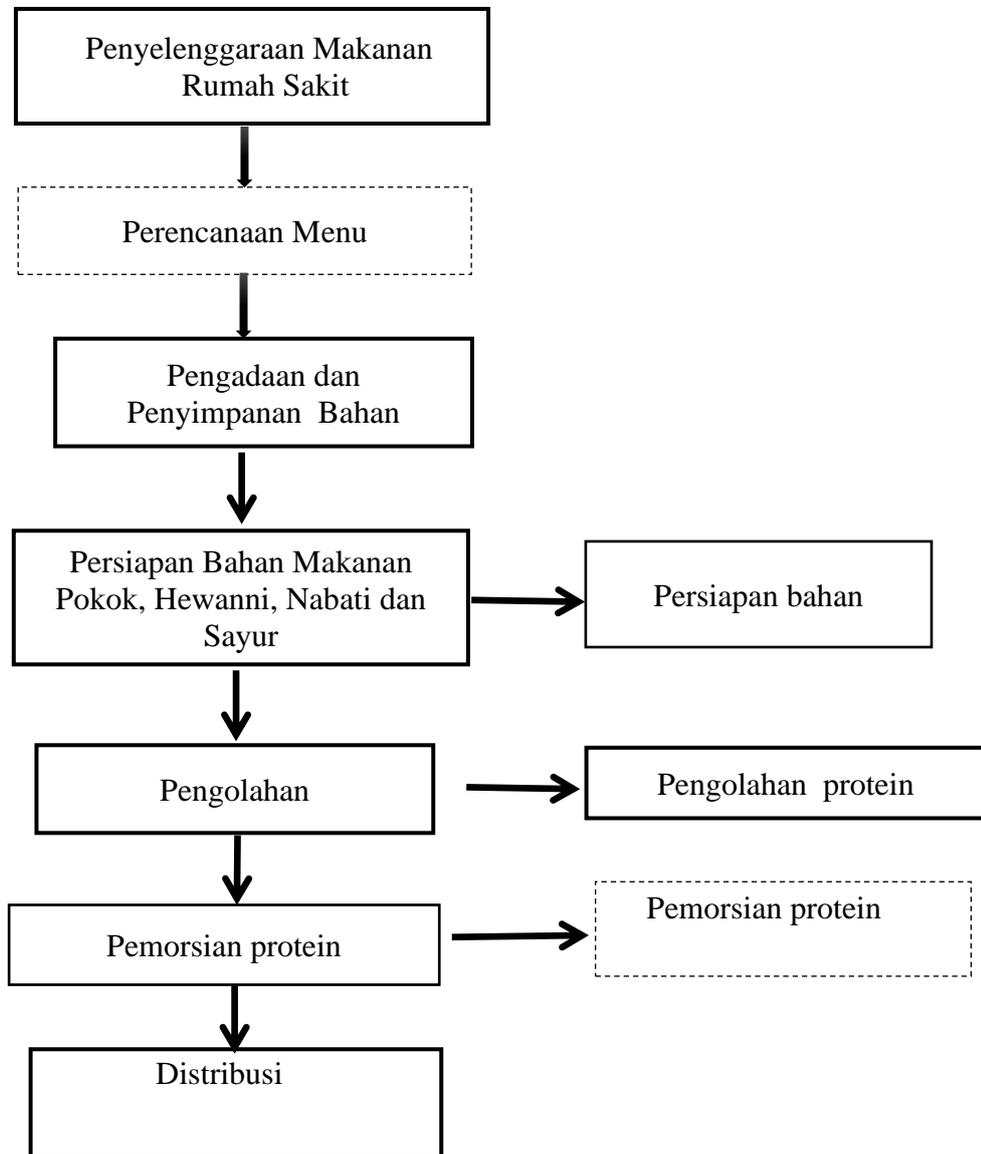
Periksa Alat pencatatan observasi yang disebut cek adalah daftar pernyataan tentang aspek-aspek yang mungkin terjadi pada perilaku, aktivitas, atau situasi individu atau kelompok. Menurut Gibson (1995:265), daftar periksa (atau skala penilaian) adalah skala untuk mengukur setiap karakteristik atau aktivitas individu yang ingin diamati. Daftar periksa yang baik dapat berfungsi sebagai alat pengumpul data sekaligus alat pencatatan hasil observasi yang baik karena beberapa karakteristiknya.

D. Siklus Menu

Perputaran hidangan yang akan disajikan kepada pasien dalam jangka waktu yang telah ditentukan disebut siklus menu. Periode siklus menu yang paling umum adalah lima hari, tujuh hari, dan sepuluh hari. Karena pengulangan menu dapat dihindari, siklus menu dengan periode yang lebih lama lebih baik daripada siklus dengan periode yang lebih pendek. Siklus menu yang lebih panjang lebih sulit diterapkan, khususnya dalam hal pengawasan. Ketika mengembangkan siklus menu dengan durasi yang lebih lama, lamanya waktu pasien menerima layanan harus menjadi pertimbangan utama. Hari pertama hingga hari kesepuluh dari siklus menu 10 hari adalah menu 1, yang berulang pada hari kesebelas dan seterusnya. Karena pengulangan bahan makanan (BM) dan hidangan terjadi setiap sepuluh hari sekali, keuntungannya adalah pasien tidak merasa bosan. Dalam manajemen pangan institusional, perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menata berbagai hidangan secara harmonis untuk memuaskan pelanggan. Saat merencanakan menu, faktor-faktor seperti kepuasan konsumen, demografi, faktor sosial budaya, angka kecukupan gizi, kebiasaan, tren dan preferensi konsumsi makanan, peraturan pemerintah, biaya, kemampuan produksi dan layanan, estetika, ketersediaan tenaga kerja, dan faktor lainnya harus diperhatikan. diperhitungkan.

Kegiatan perencanaan menu meliputi pembuatan pola, pedoman, master menu, termasuk hidangan dari menu master, dan evaluasi menu. Makan sehat memerlukan menu yang seimbang, namun variasi menu yang baik, aspek komposisi, warna, rasa, tampilan, dan kombinasi masakan yang serasi sangat diperlukan agar menu dapat dikonsumsi. Perencanaan menu merupakan salah satu rangkaian kegiatan pengelolaan makanan. Karena menu berkaitan dengan kebutuhan dan penggunaan sumber daya lainnya, maka harus disesuaikan dengan anggaran dengan memperhatikan kebutuhan gizi, kepadatan pangan, dan variasi bahan makanan. Menu kantin atau perusahaan katering sebagian besar bertanggung jawab atas kualitas makanan. Menu yang mempertimbangkan pola makan seimbang adalah menu yang bagus.

E. Kerangka Teori



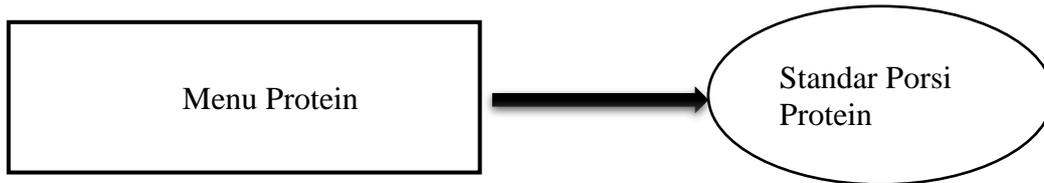
Gambar1. Kerangka Teori

Sumber : Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Nomor 78 Tahun 2013

Keterangan :

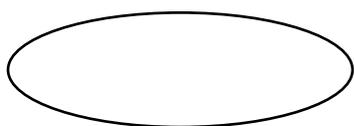
———— Variabel yang tidak diamati
----- Variabel yang diamati

F. Kerangka Konsep



Keterangan :

 : variable bebas

 : variable terikat

———— : hubungan antara variable

Gambar 2. Kerangka Konsep