

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan layak bagi pasien. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi, selera atau cita rasa dan untuk mempertahankan status gizi pasien yang optimal untuk mempercepat proses penyembuhan (Yunita, 2014).

Menurut Palacio dan Theis (2009) tujuan utama dari penyelenggaraan makanan adalah menyajikan makanan agar konsumen merasa puas. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Ilmi Nurul, 2014).

Suhu makanan adalah tingkat panas dari hidangan makanan yang disajikan (Kurniah, 2010). Dalam penyajian makanan yang telah dimasak harus disajikan kepada pasien tepat pada waktunya tidak boleh terlalu terlambat atau terlalu awal, sehingga dapat menyebabkan suhu makanan berubah dan dapat mempengaruhi selera makan pasien (Halek Adek, 2012).

Daya terima makanan pasien berpengaruh pada status gizi pasien. Rendahnya daya terima makanan pasien ini akan berdampak buruk bagi status gizi pasien dan kesembuhan pasien (Uyami, 2012). Terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap diduga karena mutu dan jenis makanan yang disajikan dirumah sakit berbeda dengan yang disajikan di rumah, seperti cara makanan

dihidangkan, tempat makanan dan waktu makan. Supaya makanan yang disajikan oleh rumah sakit dapat dikonsumsi oleh pasien maka perlu adanya kerjasama antara ahli gizi dan perawat rumah sakit untuk memotivasi pasien dan ada peran serta dari keluarga pasien untuk tidak memberikan makanan dari luar rumah sakit (Nuryati, 2008).

RSUD dr.Drajat Prawiranegara merupakan salah satu rumah sakit umum daerah di Kota Serang yang mempunyai sistem penyelenggaraan makanan untuk pasien yang dirawat di rumah sakit tersebut. Penelitian ini belum pernah dilakukan sebelumnya di RSUD dr. Drajat Prawiranegara, maka dari itu peneliti ingin melakukan penelitian tentang hubungan antara waktu tunggu dan suhu makanan terhadap daya terima makanan di RSUD dr.Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas apakah terdapat hubungan antara waktu tunggu dan suhu makanan terhadap daya terima makanan di RSUD dr.Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten

1.3. Tujuan

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan antara waktu tunggu dan suhu makanan terhadap daya terima makanan di RSUD dr.Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten

1.3.2. Tujuan Khusus

- 1.3.1.1. Mendeskripsikan waktu tunggu makanan
- 1.3.1.2. Mendeskripsikan suhu makanan
- 1.3.1.3. Mendeskripsikan daya terima makanan
- 1.3.1.4. Menganalisis hubungan antara waktu tunggu terhadap daya terima makanan
- 1.3.1.5. Menganalisis hubungan antara suhu makanan terhadap daya terima makanan

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan sebagai sarana pendidikan gizi bagi masyarakat tentang daya terima makanan dirumah sakit.

1.4.2. Manfaat Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan masukan untuk pihak rumah sakit dalam sistem penyelenggaraan makanan di instalasi gizi yang berkaitan dengan waktu tunggu, suhu makanan dan daya terima makan pasien di RSUD dr.Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten

1.4.3. Manfaat Bagi Ilmu

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan kajian-kajian ilmiah terkait sistem pelayanan makanan institusi dengan daya terima makanan pasien dirumah sakit.

1.5. Originalitas Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama Penelitian	Judul Penelitian	Tahun Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Yuliana Adek Halek, Farissa Fatimah, Yeni Prawiningdyah	Ketepatan jam distribusi dan asupan makan pada pasien dengan diet nasi di rumah sakit umum daerah Atambua	2012	Variabel bebas: ketepatan jam distribusi dan asupan makan. Variabel terikat: diet nasi di RSUD Atambuan.	Hasil penelitian menunjukkan Ada hubungan antara ketepatan jam distribusi dan asupan makan pada pasien dengan diet nasi di Rumah Sakit Umum Daerah Atambua

No	Nama Penelitian	Judul Penelitian	Tahun Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
2.	Puji Nuryati, Margo Utomo, Mifbakhuddin	Hubungan antara waktu penyajian, penampilan dan rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap dewasa di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang	2008	Variabel bebas: waktu penyajian, penampilan dan rasa makanan Variabel terikat: sisa makanan	Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan antara waktu penyajian dengan sisa makanan, tidak ada hubungan antara penampilan dengan sisa makanan dan ada hubungan antara rasa makanan dan sisa makanan
3.	R.B Purba, Grace Kandou,Alfa C. Laode	Faktor-faktor yang berhubungan dengan tingkat kepuasan pasien pada penyelenggaraan makanan di Blu Irina C RSUD Pusat Kandao Manado	2013	Variabel bebas: menu makanan, ketepatan waktu penyajian, dan makanan Variabel terikat: dengan tingkat kepuasan	Hasil penelitian menunjukkan pasien merasa puas dengan penyekenggaraan makanan di rumah sakit, terdapat 27.0% pasien merasa tidak puas dengan variasi menu, 43% merasa tidak puas dengan ketepatan waktu penyajian makanan dan 36% pasien merasa tidak puas dengan ketepatan waktu penyajian makanan.