

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes 2013). Proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit akan berjalan baik jika para tenaga kerja bekerja sesuai dengan aturan dan standar yang ada. Hal tersebut akan berdampak baik karena dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat pada rumah sakit tersebut.

Pelayanan kesehatan yang baik dan berkualitas salah satunya pelayanan makan bagi pasien dapat mempengaruhi persepsi seseorang terhadap kualitas pelayanan yang diterimanya oleh karena itu pihak rumah sakit harus memperhatikan kualitas pelayanan makan pasien (Wardani 2017). Kepuasan pasien adalah indikator utama dari standar suatu fasilitas kesehatan dan merupakan suatu ukuran mutu pelayanan kepuasan pelanggan, dimana kebutuhan pelanggan dari waktu ke waktu akan terus meningkat, begitu juga tuntutan akan mutu pelayanan yang diberikan (Supartiningsih 2017).

Tingkat kepuasan pasien merupakan suatu tingkat perasaan pasien yang timbul sebagai akibat dari kinerja layanan kesehatan yang diperolehnya setelah pasien membandingkannya dengan apa yang diharapkan (Siti *et al.* 2016). Tingkat kepuasan pasien terhadap makanan dan sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien merupakan bagian dari indikator keberhasilan pelayanan gizi, dimana tingkat kepuasan pasien harus mencapai $\geq 80\%$ sedangkan sisa makanan harus mencapai $\leq 20\%$ (Rochmah 2017). Pasien anak merupakan pasien yang paling rentan terhadap perubahan status gizi yang disebabkan oleh tingkat asupan makanan, yang utamanya ditimbulkan karena adanya hospitalisasi atau kondisi stress pada saat rawat inap, serta adanya persepsi bahwa makanan rumah sakit tidak enak dan kurang menarik. Hasil dari suatu penelitian dengan 54 responden pasien anak menunjukkan bahwa 55,56% pasien pulang dengan status gizi yang menurun dari saat awal masuk rumah sakit (Ema Arum R. *et al.* 2019).

Berdasarkan pertimbangan bahwa pasien, terutama pasien anak harus menghabiskan makanan yang sesuai dengan kebutuhannya agar tercapai tingkat kesembuhan yang optimal serta untuk meningkatkan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan, maka diperlukan modifikasi menu dan tampilan sebagai salah satu cara untuk meningkatkan cita rasa makanan, sehingga dapat meningkatkan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. Demikian pula, modifikasi menu untuk meningkatkan nilai masakan, berdasarkan menu standar yang lebih mengutamakan dalam 4 aspek makanan (suhu, rasa, aroma, tekstur), serta penampilan saat penyajian dengan tetap mempertahankan standar porsi. Modifikasi bentuk dan cara pengolahannya utamanya dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan kepuasan pasien terhadap makanan yang disediakan oleh pihak rumah sakit.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan secara deskriptif pada penelitian ini, yaitu :

1. Apa penyebab masalah dari asupan makanan pasien anak yang kurang maksimal?
2. Siapa dan bagaimana kondisi pasien anak yang dijadikan sebagai subjek?
3. Apa rincian menu yang dimodifikasi?
4. Bagaimana perbandingan daya terima antara menu yang diolah oleh RS dengan menu hasil modifikasi?
5. Bagaimana perbandingan antara harga bahan pada menu yang diolah RS dengan menu hasil modifikasi?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian secara umum yaitu untuk mengidentifikasi pengaruh pemberian modifikasi menu makanan terhadap pasien anak. Sedangkan tujuan khusus dari penelitian diantaranya :

1. Mengidentifikasi penyebab masalah mengenai asupan makanan pasien anak yang kurang maksimal.
2. Mengidentifikasi pasien anak, dengan unsur yang terdiri dari *assessment*, diagnosa gizi, intervensi gizi, monitoring, dan evaluasi.
3. Membuat resep modifikasi menu berdasarkan siklus menu serta aturan-aturan yang telah diterapkan oleh pihak RS.
4. Memberikan serta membandingkan daya terima makanan pada pasien anak yang diberikan menu modifikasi makanan dengan menu yang diolah RS.
5. Membandingkan harga bahan pada menu yang diolah RS dengan menu hasil modifikasi.

1.4 Manfaat

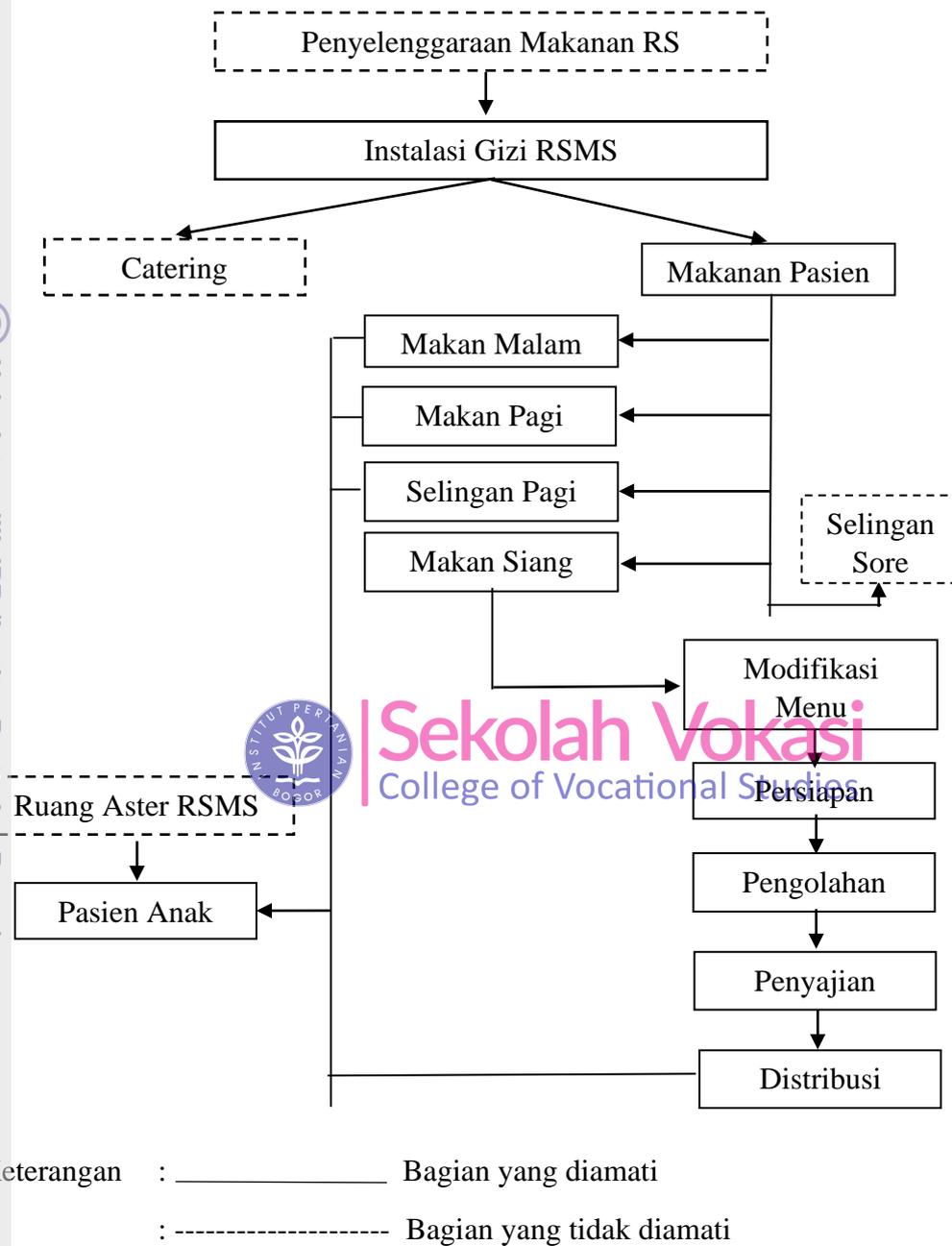
Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat yang dapat berdampak positif bagi semua kalangan pihak pembaca, diantaranya :

1. Bagi mahasiswa, diharapkan untuk dapat menambah wawasan serta ilmu pengetahuan mengenai penelitian modifikasi makanan.
2. Bagi pihak RSUD Prof. Dr. Margono, diharapkan untuk dapat mengevaluasi dan mengkaji kembali kekurangan yang ada pada menu makanan di siklus menu yang diterapkan, dengan catatan bahwa apabila penelitian ini dikatakan berhasil.
3. Bagi Program Studi MIJMG, dapat memuat penelitian ini sebagai salah satu bahan ajar bagi seluruh mahasiswa MIJMG
4. Bagi Sekolah Vokasi IPB, dapat menjadikan penelitian ini sebagai bahan literasi mahasiswa yang dimuat dalam jurnal penelitian IPB.

1.5 Kerangka Pikir

Kerangka Pikir laporan akhir mengenai penelitian tentang menu modifikasi pada pasien Anak di Ruang Aster RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo dapat dilihat pada Gambar 1.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Gambar 1 Kerangka Pikir

Penyelenggaraan makanan yang ada di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo (RSMS) dilaksanakan di Ruang Instalasi Gizi. Instalasi Gizi RSMS melayani 2 jenis penyelenggaraan makanan, yaitu makanan *catering* bagi penunggu pasien dan tamu umum, serta makanan yang diolah khusus bagi pasien RS. Makanan pasien di RSMS terbagi menjadi 3 waktu makan, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam, ditambah dengan 2x makan selingan untuk pasien Paviliun dan kelas I, serta 1x makan selingan untuk pasien kelas II dan III. Penelitian mengenai modifikasi menu makanan diterapkan pada waktu menu makan siang pasien, dengan proses pengamatan dimulai dari persiapan hingga ke proses distribusi



makanan kepada pasien. Target yang menjadi subjek dari penelitian adalah pasien anak yang dirawat di Ruang Aster RSMS, dengan total subjek berjumlah 2 pasien. Pasien anak yang menjadi subjek dilakukan proses identifikasi dengan menggunakan metode ADIME (*Assessment, Diagnosa, Intervensi, Monitoring, dan Evaluasi*). Monitoring makanan dilaksanakan sebanyak 3x waktu makan dan 1x selingan, dengan rincian dimulai dari makan malam, makan pagi, selingan pagi, serta penerapan modifikasi pada menu makan siang.

Penelitian lain dilakukan oleh penulis kepada 4 subjek pasien anak yang berbeda dari pasien modifikasi. Penelitian sederhana ini dilaksanakan dengan fokus untuk menjawab poin pertama dari tujuan penelitian utama tentang modifikasi makanan, yaitu mengenai penyebab masalah asupan makanan pasien anak yang kurang maksimal di RSMS. Penelitian berisi tentang monitoring asupan makanan pasien dalam 3x waktu makan dan 1x selingan, serta uji pendapat pasien mengenai makanan yang diolah oleh RS, dengan penilaian aspek makanan berupa penampilan, warna, rasa, aroma, dan tekstur.

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan, pengadaan bahan makanan, distribusi, pencatatan pelaporan dan evaluasi. (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien atau konsumen yang membutuhkannya (Kemenkes RI, 2013). Setiap rumah sakit memiliki pedoman diet dalam memberikan rekomendasi secara spesifik mengenai cara makan yang bertujuan tidak hanya meningkatkan status gizi pasien tetapi juga untuk mencegah permasalahan lain seperti diare akibat intoleransi terhadap makanan tertentu.

2.1.1 Standar Makanan Umum Rumah Sakit

Menurut Almatsier (2006) dalam Natasya E. (2016), Makanan yang diberikan kepada pasien ada beberapa jenis yaitu makanan biasa, makanan lunak, makanan saring, dan makanan cair, disesuaikan dengan penyakit pasien. Berikut adalah jenis-jenis makanan yang diberikan kepada pasien :

a. Makanan Biasa

Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Komposisi makanan biasa harus sesuai dengan pola Gizi Seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Makanan biasa diberikan bagi pasien yang tidak mendapatkan diet khusus;

b. Makanan Lunak

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang lebih halus dari makanan biasa, mudah dicerna, dikunyah, dan ditelan. Menurut keadaan penyakit, makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien seperti pasien pasca operasi, pasien infeksi dengan kenaikan suhu tidak

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.