

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

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 bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan (Kemenkes, RI. 2013).

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan Kesehatan adalah rumah sakit, puskesmas, dan klinik perawatan. Diantara ketiga jenis pelayanan tersebut, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena lebih banyak jumlah tenaganya, jumlah pasiennya dan jumlah jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi (Bakri, 2018).

Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit menurut Bakri, (2018) sebagai berikut:

1. Menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam Upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat.
2. Menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas.
3. Mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal.

Karakteristik penyelenggaraan makanan rumah sakit menurut Bakri, (2018) sebagai berikut:

- a. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien.
- b. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan penyakitnya kebijakan rumah sakit.
- c. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit.
- d. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan
- e. Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit.
- f. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

B. Persepsi

Persepsi merupakan suatu proses yang didahului oleh proses penginderaan, yaitu merupakan proses diterimanya stimulus oleh individu melalui alat Indera atau proses sensoris, persepsi itu merupakan respon yang intergrated dalam diri individu karena itu dalam penginderaan orang akan mengaitkan dengan stimulus, sedangkan dalam persepsi orang akan mengaitkan dengan objek (Walgito, 2010). Persepsi juga dapat didefinisikan sebagai proses menerima, menyeleksi, mengorganisasikan, mengartikan, menguji dan memberikan reaksi kepada rangsangan panca indera atau data (Sobur, 2011).

Persepsi pasien tentang sajian makanan adalah penilaian subjektif pasien mengenai sajian makanan rumah sakit yang mencakup tentang sajian makanan, tampilan makanan, rasa makanan dan variasi menu sesuai dengan pengetahuan pasien.

Faktor-faktor yang berperan dalam persepsi menurut (Walgito, 2010) sebagai berikut:

1. Objek yang dipersepsi

Objek menimbulkan stimulus yang mengenai alat ukur Indera atau reseptor. Stimulus dapat datang dari luar individu yang mempersepsi, tetapi juga dapat datang dari dalam diri individu yang bersangkutan yang langsung mengenai syaraf penerima yang bekerja sebagai reseptor.

2. Alat Indera, syaraf, dan pusat susunan syaraf

Alat Indera atau reseptor merupakan alat untuk menerima stimulus. Disamping itu juga harus ada syaraf sensoris sebagai alat untuk meneruskan stimulus yang diterima reseptor ke pusat susunan syaraf, yaitu otak sebagai pusat kesadaran. Sebagai alat untuk mengadakan respon diperlukan syaraf motoris.

3. Perhatian

Untuk menyadari atau untuk mengadakan persepsi diperlukan adanya perhatian, yaitu merupakan Langkah pertama sebagai suatu persiapan dalam rangka mengadakan persepsi. Perhatian merupakan pemusatan atau konsentrasi dari seluruh aktivitas individu yang ditunjukkan kepada atau sekumpulan objek.

4. Proses terjadinya persepsi

Proses terjadinya persepsi terdapat beberapa tahapan, yakni sebagai berikut:

- a. Proses penerimaan rangsangan, yaitu penerimaan rangsangan atau penerimaan data dari berbagai sumber melalui panca Indera.
- b. Proses penyeleksian rangsangan, yaitu penyeleksian rangsangan yang diterima.
- c. Proses pengorganisasian, yaitu rangsangan yang diterima kemudian diorganisasikan dalam suatu bentuk.
- d. Proses penafsiran, yaitu pemberian arti pada berbagai data dan informasi yang diterima.
- e. Proses pengecekan, yaitu sesudah data diterima dan ditafsirkan, si penerima mengambil beberapa Tindakan untuk mengecek apakah penafsiran benar atau salah.

- f. Proses reaksi, yaitu Tindakan sehubungan dengan apa yang telah diserap.

C. Distribusi Makanan

Kegiatan akhir dari proses penyelenggaraan makanan yaitu distribusi makanan. Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makan dan jumlah porsi pasien yang dilayani. Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, distribusi memiliki makna kegiatan menyalurkan makanan yang diproduksi sesuai porsi, jumlah dan diet pasien yang dilayani. (Kemenkes, RI. 2013).

1. Alat Makan

Alat distribusi makanan rumah sakit adalah semua peralatan yang dapat membantu kelancaran kegiatan distribusi makanan. Alat yang digunakan untuk distribusi makanan ke pasien menggunakan troli makanan, alat makan yang diberikan ke pasien kelas 3 yaitu berupa plato stainless, sendok plastic sekali pakai, air mineral gelas.

2. Jam distribusi Makanan

Jam distribusi makanan adalah waktu dimulainya proses distribusi makanan dari dapur ruangan sampai makanan diterima oleh pasien (Aritonang & Priharsiwi, 2009). Kegiatan distribusi makanan akan mempengaruhi kualitas pelayanan pasien, kepuasan pasien. Ketepatan waktu penyajian sangat berpengaruh pada ketepatan distribusi makanan, jadwal makan yang tidak tepat atau terlambat sampai ke pasien akan mengakibatkan kondisi fisik pasien semakin menurun.

D. Cita Rasa Makanan

Cita rasa adalah suatu penilaian konsumen terhadap produk makanan atau minuman, yang terdapat sensasi rangsangan serta stimulus yang dapat berasal dari eksternal maupun internal kemudian dirasakan oleh mulut. Cita rasa terbentuk dari hasil kerja sama antara kelima alat Indera manusia, yakni Indera perasa, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran (Wayansari, 2018).

Cita rasa makanan terdiri dari dua aspek, yaitu aspek penampilan dan rasa. Penilaian dari aspek penampilan dilakukan pada waktu makanan dihidangkan dan belum dimakan, meliputi warna, bentuk, besar porsi, aroma. Sedangkan penilaian dari aspek rasa baru dapat dilakukan setelah makanan dimakan, aspeknya meliputi rasa, bumbu, tekstur, suhu, tingkat kematangan. Penilaian cita rasa makanan merupakan proses yang harus dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan untuk memastikan pencapaian standar kualitas setiap kali makanan di produksi.

Faktor utama dalam penilaian cita rasa makanan sebagai berikut:

1. Penampilan makanan yang meliputi warna, bentuk, besar porsi
2. Rasa makanan yang meliputi aroma, tekstur, bumbu, suhu, rasa dan tingkat kematangan.

Menurut (Siregar, 2015) beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penilaian cita rasa makanan, antara lain:

a. Warna Hidangan

Warna makanan sangat berperan penting dalam penampilan makanan yang disajikan. Warna makanan merupakan rangsangan pertama pada Indera pengelihatan, warna makanan yang menarik dan tampak alami dapat mempengaruhi selera makan seseorang.

b. Bentuk Makanan

Bentuk makanan yang disajikan untuk membuat suatu makanan menjadi lebih menarik, biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan menciptakan daya tarik bagi setiap orang yang melihatnya.

c. Besar Porsi

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan dan kebutuhan hidup setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makannya. Porsi terlalu besar atau terlalu kecil akan mempengaruhi penampilan makanan.

d. Aroma

Aroma makanan adalah suatu keadaan makanan yang mempunyai daya tarik yang kuat dan mampu merangsang Indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera makan. Demikian dengan pengolahan makanan akan memberikan aroma yang berbeda.

e. Rasa Masakan

Rasa makanan dapat ditingkatkan dengan menambah bahan penyedap ke dalam makanan. Bahan penyedap yang sering digunakan adalah cabai, bawang merah, bawang putih, kunyit, ketumbar, jahe, lengkuas, serai kencur.

f. Tekstur Makanan

Tekstur merupakan hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan didalam mulut. Gambaran dari tekstur meliputi renyah, empuk, berserat, halus, keras, dan kenyal. Keempukan dan kekenyalan ditentukan oleh mutu makanan dan proses yang digunakan.

g. Suhu Makanan

Suhu makanan waktu disajikan memegang peranan dalam penentuan rasa makanan. Makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin sangat mempengaruhi sensitifitas terhadap saraf pengecap pada rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera makan.

h. Bumbu

Bumbu atau seasoning adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma dan alami (Hamidah & Komariah, 2018). Bumbu yang ditambahkan dalam makanan bertujuan untuk membangkitkan selera karena menghasilkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang khas pada makanan.

i. **Tingkat Kematangan**

Tingkat kematangan adalah kondisi makanan yang siap dikonsumsi melalui proses pengolahan tertentu yang mempengaruhi keempukan makanan tersebut.

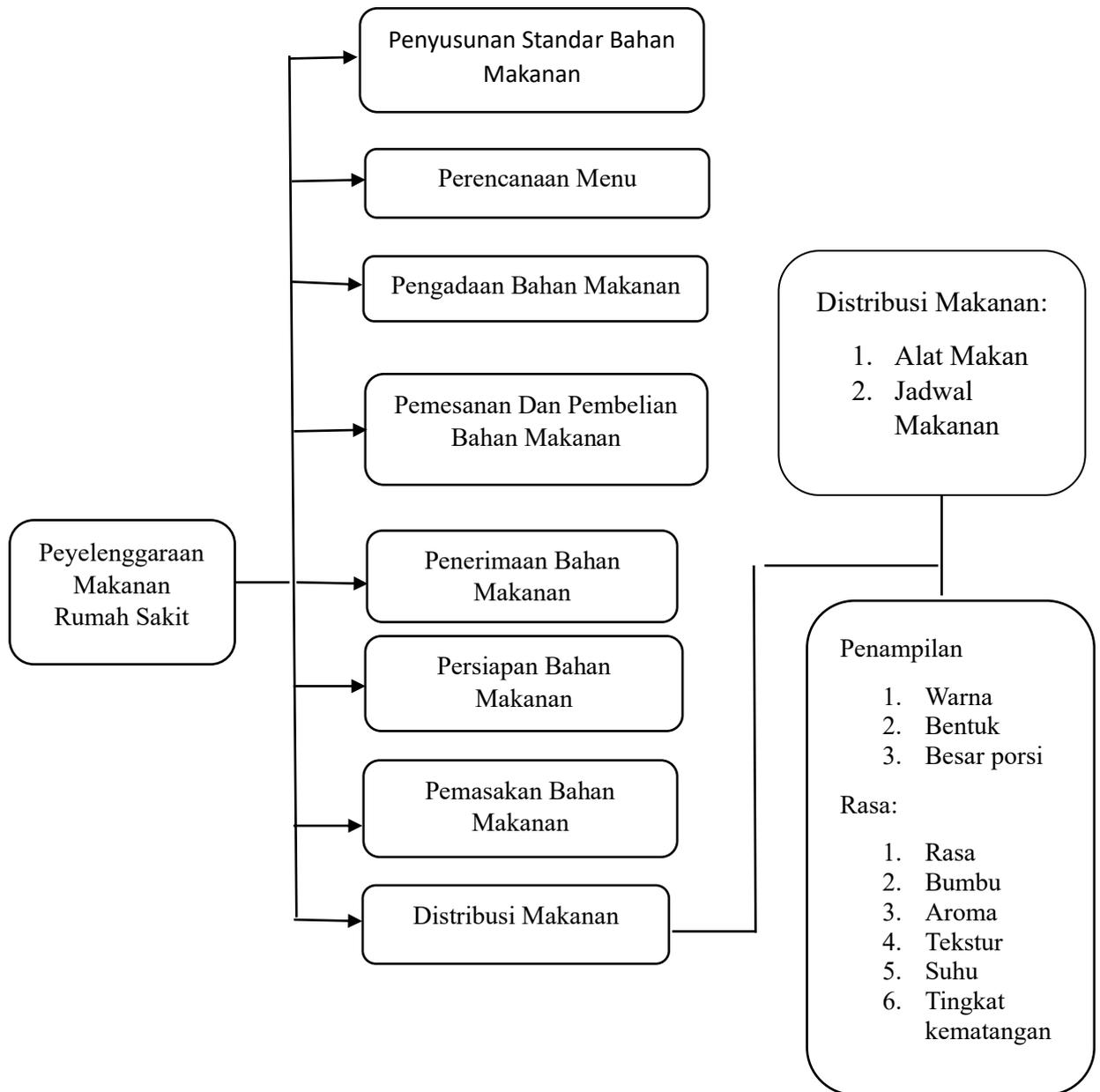
Menurut (Sugiyono 2019) skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Kuesioner yang dibagikan pada penelitian ini menggunakan skala likert.

Tabel 1.
Pemberian skor untuk jawaban kuesioner

Jawaban Responden	Kode	Skor
Sesuai	S	4
Kurang sesuai	KS	3
Tidak sesuai	TS	2
Sangat tidak sesuai	STS	1

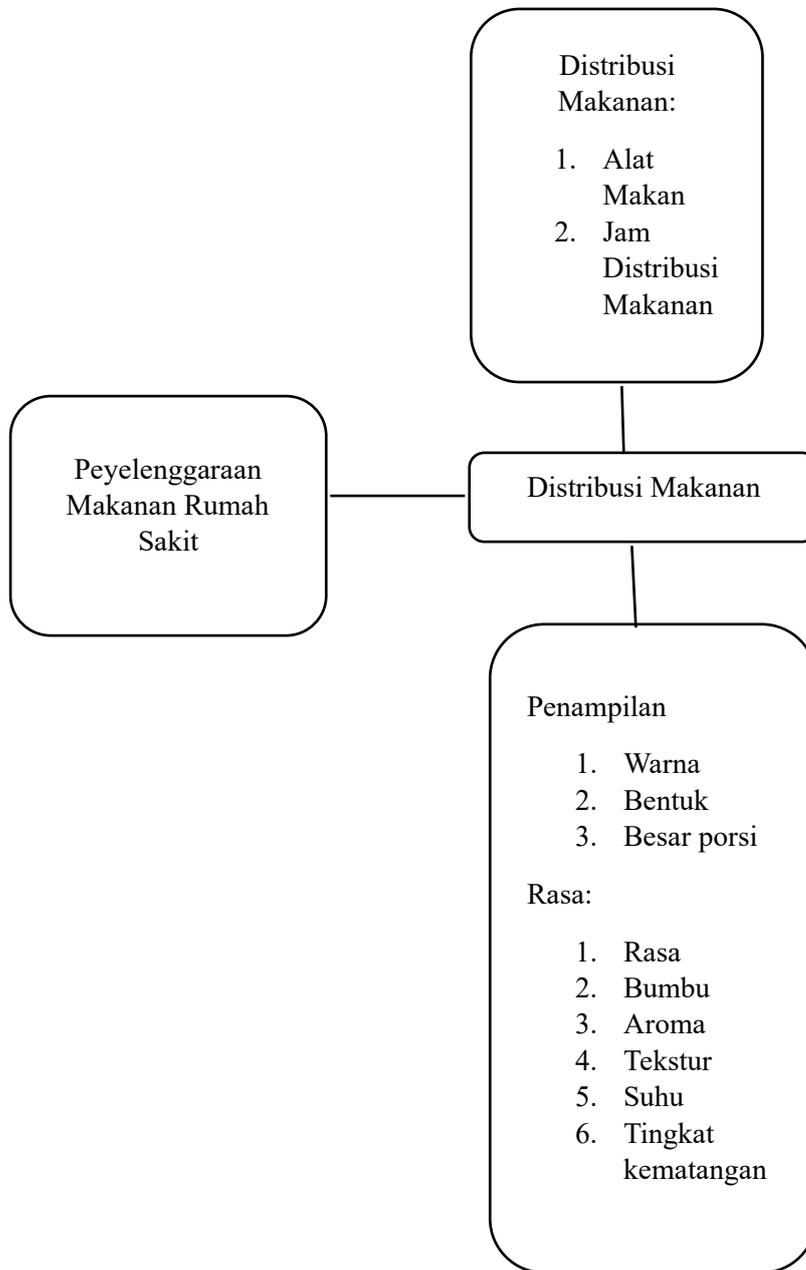
Sumber: Sugiyono (2019)

E. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori
Komponen penyelenggaraan makanan rumah sakit (Kemenkes RI, 2013)

F. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

G. Definisi Operasional

Tabel 2

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Layanan Makan a. Alat Makan	Layanan makan mencakup alat makan berupa Plato, piring, sendok, grapu, gelas, mangkuk.	Kuesioner	Wawancara & Observasi	<p>Sangat tidak sesuai =25%-35% (tidak ada sendok, gelas, air mineral kemasan, tutup gelas)</p> <p>Tidak sesuai =36%-45% (tidak ada sendok, gelas, air mineral kemasan)</p> <p>Kurang sesuai = 46%-69% (tidak ada sendok / gelas / air mineral kemasan, tutup gelas)</p> <p>Sesuai = 70%- 100% (lengkap) (Sugiyono, 2019)</p>	Ordinal

	b. Jam distribusi makanan	Jam distribusi makanan Adalah penyampaian makanan atau penyajian adalah waktu dimulainya proses distribusi makanan dari dapur ruangan sampai makanan diterima oleh pasien	Kuesioner	Wawancara & Observasi	<p>Sangat tidak sesuai (sangat terlambat) = terlambat 20 menit</p> <p>Tidak sesuai (terlambat) = terlambat 5 menit</p> <p>Kurang sesuai (terlalu cepat) = 15 menit lebih cepat</p> <p>Sesuai (sesuai jam) = Makan pagi jam 06.30 – 08.00 Snack pagi jam 10.00 Makan siang jam 11.30 – 12.00 Snack sore jam 15.00 Makan sore / malam jam 16.30 – 17.00 (Sugiyono, 2019)</p>	Ordinal
--	---------------------------	---	-----------	-----------------------	--	---------

2	<p>Cita rasa</p> <p>Penampilan makanan:</p> <p>a) Warna</p>	<p>Pigmen alami dari makanan untuk membangkitkan selera makan pasien.</p>	<p>Kuesioner</p>	<p>Wawancara</p>	<p>Sangat tidak sesuai (sangat tidak menarik sama sekali) = 25%-35%</p> <p>Tidak sesuai (tidak menarik sama sekali) = 36%-45%</p> <p>Kurang sesuai (kurang menarik) = 46%-69%</p> <p>Sesuai (menarik) = 70%-100% (Sugiyono, 2019)</p>	<p>Ordinal</p>
---	---	---	------------------	------------------	---	----------------

	b) Bentuk makanan	Disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu membuat makanan lebih menarik.	Kuesioner	Wawancara	<p>Sangat tidak sesuai =25%-35%</p> <p>Tidak sesuai =36%-45%</p> <p>Kurang sesuai = 46%-69%</p> <p>Sesuai = 70%-100% (Sugiyono, 2019)</p>	Ordinal
	c) Besar porsi	Banyaknya bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan makanan yang berlaku.	Kuesioner	Wawancara	<p>Sangat tidak sesuai (sangat sedikit) =25%-35%</p> <p>Tidak sesuai (banyak) = 36%-45%</p> <p>Kurang sesuai (sedang) = 46%-69%</p>	Ordinal

	Rasa Makanan : a. Aroma	Senyawa yang mudah menguap yang timbul pada saat makanan tersebut disajikan pada pasien.	Kuesioner	Wawancara	<p>Sesuai (sesuai) = 70%-100% (Sugiyono, 2019)</p> <p>Sangat tidak sesuai (tidak sedap sama sekali) =25%-35%</p> <p>Tidak sesuai (tidak sedap) = 35%-45%</p> <p>Kurang sesuai (kurang sedap) = 46%-69%</p> <p>Sesuai (sedap) = 70% - 100% (Sugiyono, 2019)</p>	Ordinal
--	----------------------------	--	-----------	-----------	--	---------

	b. Rasa	Rasa yang ditimbulkan dari makanan yang disajikan.	Kuesioner	Wawancara	<p>Sangat tidak sesuai (tidak enak sama sekali) =25%-35%</p> <p>Tidak sesuai (tidak enak) = 36%-45%</p> <p>Kurang sesuai (cukup enak) = 46% - 69%%</p> <p>Sesuai (enak) = 70% - 100% (Sugiyono, 2019)</p>	Ordinal Ordinal
--	---------	--	-----------	-----------	---	------------------------

	c. Bumbu	Bahan tambahan pada makanan bertujuan meningkatkan rasa makanan.	Kuesioner	Wawancara	<p>Sangat tidak sesuai (sangat tidak terasa sama sekali) =25%-35%</p> <p>Tidak sesuai (tidak terasa) = 36%-45%</p> <p>Kurang sesuai (sedikit terasa) = 46%-69%</p> <p>Sesuai (terasa) = 70%-100% (Sugiyono, 2019)</p>	Ordinal
	d. Tekstur	Tampilan dari permukaan suatu objek atau benda yang dapat dirasakan dan dilihat.	Kuesioner	Wawancara	<p>Sangat tidak sesuai (sangat keras) =25%-35%</p> <p>Tidak sesuai (keras) = 36%-45%</p>	Ordinal

	e. Suhu	Temperature makanan yang disajikan pada pasien.	Kuesioner	Wawancara	<p>Kurang sesuai (sangat lunak) = 46%-69%</p> <p>Sesuai (lunak) = 70% - 100% (Sugiyono, 2019)</p> <p>Sangat tidak sesuai (dingin) =25%-35%</p> <p>Tidak sesuai (sangat panas) = 36%-45%</p> <p>Kurang sesuai (panas) =46%-69%</p> <p>Sesuai (hangat) = 70% - 100% (Sugiyono,2019)</p>	Ordinal
--	---------	---	-----------	-----------	---	---------

	f. Tingkat kematangan	Penampakan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan.	Kuesioner	Wawancara	<p>Sangat tidak sesuai (tidak matang) =25%-35%</p> <p>Tidak sesuai (setengah matang) =36%-45%</p> <p>Kurang sesuai (Terlalu matang) = 46 %-69%</p> <p>Sesuai (matang) =70%-100% (Sugiyono, 2019)</p>	Ordinal
--	-----------------------	--	-----------	-----------	--	---------