

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Permenkes RI No.30 ,2019). Pasien adalah setiap orang yang melakukan konsultasi masalah kesehatannya untuk memperoleh pelayanan kesehatan yang diperlukan, baik secara langsung maupun tidak langsung di Rumah Sakit (Permenkes RI No.4 ,2018).

Serangkaian kegiatan dalam sistem penyelenggaraan rumah sakit, penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap dan baik disantap (Kemenkes RI,2013). Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan pada tahap penyajian makanan antara lain tempat penyajian, jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian.

Persepsi merupakan suatu proses yang didahului oleh proses penginderaan, yaitu merupakan proses diterimanya stimulus oleh individu melalui alat indra atau juga disebut proses sensoris. Stimulus merupakan sensorik input dipersepsikan melalui alat indra (Saleh, 2018).

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan yang sesuai dengan jumlah porsi maupun jenis makanan pasien yang dilayani di rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Kegiatan distribusi adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani. Dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, distribusi memiliki makna kegiatan menyalurkan makanan yang diproduksi sesuai dengan porsi, jumlah dan diet pasien yang dilayani (Wayansari, 2018).

Pada rumah sakit jenis makanan dibagi menjadi empat diantaranya makanan biasa, makanan lunak, makanan saring, dan makanan cair. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan makanan khusus sehubungan dengan penyakitnya. Bentuk makanan yang disajikan di Rumah Sakit disesuaikan dengan kondisi dan kemampuan pasien menerima makanan. Salah satu bentuk makanan yang disajikan adalah makanan biasa. Makanan biasa adalah makanan yang diolah dan disajikan dengan menggunakan aneka ragam bahan makanan, tekstur, rasa dan aroma, seperti makanan sehari-hari di rumah. Pola makanan mengacu pada gizi seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Susunan makanan sehari-hari mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh (PERSAGI & AsDI, 2019).

Makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakit tidak memerlukan standar makanan khusus. Makanan biasa diberikan untuk pasien yang dapat mencerna makanan secara normal melalui mulut, misalnya pada pasien dengan kasus kebidanan dan penyakit kandungan, pasien dengan fraktur, pasien yang tidak disertai kenaikan suhu tubuh, pasien kanker yang masih dapat mencerna makanan dengan baik, pasien bedah yang tidak mengalami gangguan saluran cerna, pasien psikiatri yang tidak mengalami gangguan saluran pencernaan (PERSAGI & AsDI, 2019).

Cita rasa merupakan suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa (taste) makanan tersebut (Drummond KE & Brefere LM. dalam Salsabila, 2021). Cita rasa makanan meliputi aroma, suhu, penampilan, rasa, dan tekstur makanan (Kemenkes, 2013).

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh rangsangan pada berbagai indra yang ada dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman, maupun indra pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat. Cita rasa makanan memiliki dua aspek utama, yaitu penampilan makanan ketika dihidangkan dan rasa makanan saat dimakan. Kedua aspek tersebut perlu diperhatikan agar menghasilkan makanan yang memuaskan bagi yang mengonsumsinya (Siregar, dkk, 2016).

Pada Penelitian Faizal (2016) di RSUD Dr.Rasidin Padang bahwa gambaran pasien yang tidak suka terhadap aroma lauk hewani (47,6%), suhu sayuran (64,2%), tingkat kematangan sayuran (61,9%) dan besar porsi sayuran (66,6%). Gambaran pasien terhadap rasa, penampilan, warna, tekstur makanan pada umumnya sudah suka.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Rosita (2017) di RSUD Wates Kabupaten Kulon Progo ketidaktepatan waktu distribusi yaitu pada makan sore pengamatan pengamatan yaitu sebesar 10,17%. Hal ini masih di bawah standar batas minimal rumah sakit (SPMRS) yang ditetapkan oleh Menkes tahun 2008 .

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Anggraeni,dkk (2017) di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang bahwa penyajian makanan sebagian besar sudah baik yaitu 70,95% dan penyajian kurang menarik sebesar 29,04%. Warna makanan kurang menarik sebesar 27,62%, bentuk makanan kurang menarik 29,05%, tekstur kurang menarik sebanyak 29,04%, aroma makanan baik sebesar 78,57%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Wulandari (2019) di Rumah Sakit Aliyah 2 Kota Kendari bahwa Penyajian makanan sebagian besar dalam kategori menarik 87,5%, warna makanan dalam kategori menarik 78,1%, tekstur makanan sebagian besar dalam kategori menarik 65,6%, aroma makanan sebagian besar dalam kategori sedap 96,9%.

Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro adalah rumah yang bernaung dibawah Persyarikatan Muhammadiyah dan dilaksanakan oleh Majelis Pembina Kesehatan Umum. RSUD Muhammadiyah ini dengan jumlah tempat tidur kelas III sebanyak 78 didirikan atas dasar banyaknya tuntutan warga muhammadiyah yang menginginkan pelayanan kesehatan dan diselenggarakan oleh persyarikatan Muhammadiyah. Pendistribusian menu pada pasien kelas III di RSUD Muhammadiyah Metro yaitu 3 kali makanan utama, 1 kali buah, dan 1 kali snack.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik melakukan penelitian tentang Persepsi Distribusi dan Cita Rasa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III di RSUD Muhammadiyah Metro untuk menilai persepsi pendistribusian makanan serta cita rasa makanan yang disajikan untuk pasien kelas III.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penelitian ini rumusan masalah adalah “Bagaimana persepsi distribusi dan cita rasa makanan biasa pada pasien kelas III di RSUD Muhammadiyah Metro?”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui persepsi distribusi dan cita rasa makanan biasa pada pasien kelas III di RSUD Muhammadiyah Metro.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui proses distribusi makanan biasa untuk pasien kelas III di RSUD Muhammadiyah Metro.
- b. Mengetahui cita rasa makanan biasa untuk pasien kelas III di RSUD Muhammadiyah Metro.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Sebagai salah satu sarana untuk mengembangkan pengetahuan dan wawasan penulis dalam menyusun Laporan Tugas Akhir dan dapat menambah kepustakaan yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa khususnya Mahasiswa Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu sumber informasi bagi pihak RSUD Muhammadiyah Metro untuk kemudian memperbaiki penyajian dan persepsi cita rasa makanan biasa yang disajikan untuk pasien.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan pada pasien di RSUD Muhammadiyah Metro pada tahun 2023. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan metode kuantitatif untuk melihat persepsi distribusi dan cita rasa makanan biasa terhadap pasien kelas III di RSUD Muhammadiyah Metro. Alat pengukuran menggunakan kuisioner dengan teknik wawancara dan observasi makanan biasa pada pasien.

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan pada 5 Mei – 11 Mei tahun 2023 bertempat di RSUD Muhammadiyah Metro.