

BAB I

PENDAHULUAN

A. LatarBelakang

Rumah sakit salah satu institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Pelayanan gizi dirumah sakit diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Permenkes, 2018).

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat diorientasikan pada tingkat kepuasan pasien dengan memperhatikan penampilan makanan yang disajikan, cita rasa makanan, alat makanan yang dibutuhkan, ketepatan waktu penyajian makanan serta keramahan dari penyaji makanan dalam menghidangkan makanan yang secara langsung maupun tidak langsung bisa mempengaruhi selera makanan pasien (Wirasamadi, 2015).

Citarasa adalah suatu cara memilih makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan tersebut. Citarasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampilan, bau, rasa, tekstur dan suhu. Citarasa merupakan bentuk kerja sama dari kelima macam indera manusia, yakni perasa, pencium, perabaan, penglihatan

dan pendengaran. Ada kalanya makanan yang tersedia tidak mempunyai bentuk yang menarik meskipun kandungan gizinya tinggi, dengan arti lain kualitas dari suatu produk makanan sangat ditentukan oleh tingkat kesukaan konsumen terhadap makanan tersebut (Muzdalifah, 2019).

Salah satu makanan yang disajikan di rumah sakit adalah makanan lunak. Makanan lunak merupakan makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dicerna dibandingkan dengan makanan biasa (Purnamasari, 2019). Makanan lunak diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu serta pasien dengan penyakit kesulitan mengunyah dan menelan. Makanan ini cukup mengandung zat gizi jika pasien mampu jika mengonsumsi makanan dalam jumlah cukup (Almatsier, 2009)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Purba tahun 2013 di RSUP PROF. Dr R.D Kandau Manado didapat 42 pasien dari 100 pasien menyatakan cara penyajian makanan tidak baik. Dari 42 pasien terdapat 27 pasien menyatakan tidak puas sebesar 64,3% dan 15 pasien menyatakan puas sebesar 27,6%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Agustina dan Primadona tahun 2018 di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya menunjukkan bahwa penilaian responden terhadap tekstur lauk hewani saat makan pagi mendapat penilaian kurang sesuai sebanyak 5,8%, sesuai sebanyak 47,1%, dan sangat sesuai sebanyak 47,1%. Pada makan siang responden yang menilai tekstur lauk hewani dengan kategori kurang sesuai sebanyak 11,8%, sesuai sebanyak 50%, dan sangat sesuai sebanyak 38,2%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Safina Nur tahun 2022 di RS Pusri Palembang didapatkan hasil aroma tidak sedap 1 responden (2,8%), bumbu tidak sedap 6 responden (16,7%), tekstur belum sesuai 5 responden (13,9%), ketepatan waktu tidak tepat 8 responden (22,2%), dan sikap pramusaji tidak ramah 1 responden (2,8%).

Berdasarkan observasi yang telah saya lakukan pada 12 responden di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung ada beberapa pasien terlihat masih ada yang kurang puas dengan citarasa makanan lunak. Mengingat kepuasan pasien mengenai makanan merupakan hal yang penting dalam system penyelenggaraan makanan maka dari itu saya tertarik mengambil judul penelitian

“gambaran citarasa makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung”. Sehingga penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi dan melihat gambaran citarasa makanan pada makanan lunak.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini untuk mengetahui bagaimana citarasa makanan pada makanan lunak di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek tahun 2023.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran citarasa makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui kesesuaian terhadap warna makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
- b. Diketahui kesesuaian terhadap porsi makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
- c. Diketahui kesesuaian terhadap tekstur makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
- d. Diketahui kesesuaian pasien terhadap penyajian makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
- e. Diketahui kesesuaian pasien terhadap aroma makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

- f. Diketahui kesesuaian pasien terhadap temperatur makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
- g. Diketahui kesesuaian pasien terhadap bumbu makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
- h. Diketahui kesesuaian pasien terhadap ketepatan waktu penyajian pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan bagi pembaca tentang gambaran citarasa makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II, serta dapat dijadikan referensi tambahan di perpustakaan untuk penelitian selanjutnya

2. Aplikatif

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi tentang gambaran citarasa makanan pada makanan lunak sehingga dapat dijadikan referensi tambahan.

E. Ruang lingkup

Penelitian ini dilakukan dengan rancangan penelitian deskriptif, yang bertujuan untuk mengetahui gambaran citarasa makanan pasien rawat inap terhadap makanan lunak di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek. Penelitian ini dilakukan kepada pasien rawat inap. Pengumpulan data melalui kuisioner. Variable yang diteliti adalah warna makanan, porsi makanan, tekstur, penyajian, aroma, temperatur, bumbu makanan/ rasa. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023.