

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan pelayanan yang diberikan di rumah sakit kepada semua orang yang berhubungan dengan rumah sakit baik pasien, maupun pegawai rumah sakit itu sendiri untuk memperoleh makanan yang sesuai guna mencapai syarat gizi yang maksimal. Bentuk pelayanan gizi di rumah sakit tergantung pada tipe rumah sakit dan macam pelayanan spesialisik yang diberikan di rumah sakit tersebut. (Rachmawati & Afridah, 2014).

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna dimana pelayanan tersebut berupa pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Penyelenggaraan pelayanan di rumah sakit yang profesional dan bertanggung jawab dibutuhkan dalam mendukung upaya kesehatan dalam rangkaian pembangunan kesehatan secara menyeluruh dan terpadu (Kemenkes RI, 2020).

Rumah sakit merupakan penyelenggara pelayanan kesehatan kepada masyarakat yang mencakup pelayanan medik, pelayanan keperawatan dan kebidanan, pelayanan penunjang medik dan pelayanan penunjang non medik (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2019).

RSUD Demang Sepulau Raya merupakan rumah sakit milik Pemerintah Kabupaten Lampung Tengah yang didirikan sebagai sarana pelayanan kesehatan dan sebagai rumah sakit rujukan. RSUD Demang menyediakan pelayanan rawat jalan maupun pelayanan rawat inap. Sehingga, dalam pelaksanaan gizi rumah sakit RSUD Demang juga memiliki penyelenggaraan makanan yang ditujukan pada pasien maupun pegawai (Profil Rumah Sakit, 2022).

Pelayanan medis rawat inap merupakan salah satu bentuk pelayanan perawatan kesehatan perorangan yang meliputi observasi, diagnosis, pengobatan, keperawatan, rehabilitasi medis dimana pasien dengan alasan medis harus menjalani perawatan kesehatan menginap di rumah sakit (Permenkes RI Nomor

129 Tahun 2008). Pasien rawat inap tidak hanya mendapatkan pelayanan perawatan medis. Tetapi mendapatkan pelayanan penunjang medis berupa pelayanan gizi salah satunya pelayanan makanan dari proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan instalasi gizi rumah sakit.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi, dengan tujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Manuntun Rotua, Rohanta Siregar, 2015).

Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi (Permenkes no. 78 tahun 2013).

Kecukupan gizi pada pasien salah satunya dipengaruhi oleh kualitas pelayanan. kualitas pelayanan makanan yang disajikan maupun jasa pelayanan yang diberikan kepada pasien akan mempengaruhi kepuasan pasien. Salah satunya manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses dari sistem pengadaan makanan mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan, proses produksi atau pengolahan makanan berupa penyajian makanan yang meliputi penampilan makanan (warna, besar porsi, bentuk makanan, tekstur), cita rasa (aroma, suhu, bumbu, tingkat kematangan), variasi menu dan proses distribusi makanan serta penerapan hygiene berupa ketepatan waktu, kebersihan dan sikap perilaku petugas (Wayansari et al., 2018).

Ketercukupan asupan zat gizi pasien dapat membantu proses penyembuhan pada pasien. Ada beberapa faktor yang menyebabkan kurang gizi salah satunya yaitu belum cukupnya zat gizi makanan yang dimakan, baik dari jumlah dan kualitasnya. Apabila pasien mengalami hal seperti ini pada saat dirawat di rumah sakit, pasien akan mengalami penurunan status gizi, menambah waktu perawatan, serta menambah biaya perawatan. Faktor-faktor yang menyebabkan kurang gizi pada pasien yaitu asupan zat gizi yang kurang karena kondisi pasien, kurangnya nafsu makan, faktor kebosanan terhadap makanan yang disajikan, faktor ekonomi, belum cukupnya pengetahuan pasien tentang penyakit, serta faktor stress (depresi) kurangnya pengetahuan tentang penyakit dan lama dirawat yang dapat menimbulkan kebosanan terhadap makanan yang disajikan (Khairun, 2011).

Oleh karena itu, dari data dan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran perencanaan menu dan cita rasa makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah 2023”

## **B. Rumusan Masalah**

RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah adalah rumah sakit daerah yang mencakup pelayanan rawat jalan, pelayanan rawat inap, penyelenggaraan makanan dan penelitian pengembangan gizi. Sebelum penelitian ini, belum ada peneliti yang melakukan penelitian mengenai perencanaan menu, dan cita rasa makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah sehingga rumusan masalah yang dapat diambil yaitu “Bagaimana gambaran perencanaan menu dan cita rasa makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah 2023?”

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran perencanaan menu dan cita rasa makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah 2023.

### **2. Tujuan khusus**

- a) Mengetahui gambaran perencanaan menu makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah 2023.
- b) Mengetahui gambaran cita rasa makanan (bentuk, warna, tekstur, rasa, aroma) biasa pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah 2023.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan informasi tentang gambaran perencanaan menu dan cita rasa makanan pasien rawat inap rumah sakit sehingga dapat dijadikan referensi dalam upaya memberikan makanan bagi pasien rawat inap rumah sakit sesuai dengan kebutuhan dan dapat diterima oleh pasien.

### **2. Manfaat Aplikatif**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan pasien rawat inap rumah sakit dan bisa digunakan oleh peneliti lain sebagai referensi dalam meneliti penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini dilakukan pada ahli gizi dan pasien di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023. Penelitian ini merupakan penelitian jenis deskriptif untuk melihat gambaran perencanaan menu dan cita rasa makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah 2023. Alat pengukuran pada penelitian ini adalah menggunakan kuisisioner dengan teknik wawancara. Teknik pengambilan total sampling adalah dengan menggunakan rancangan *cross sectional*. Lokasi dan waktu penelitian dilakukan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah pada bulan April 2023.