

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan RS merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan. Kemudian pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (PGRS, 2013).

Penelitian yang dilakukan oleh Almatsier dan kawan-kawan tahun 1992, tentang persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan di 10 Rumah Sakit. Dari penelitian tersebut diperoleh data 92% Rumah Sakit menyajikan makanan tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan dalam Penuntun Diet, 31% Rumah Sakit belum melaksanakan penyuluhan atau konsultasi gizi, 75% Rumah Sakit belum melaksanakan secara teratur evaluasi asupan gizi dan status gizi pasien rawat inap, serta 43% pasien yang diteliti menyatakan persepsi kurang baik terhadap mutu makanan yang disajikan, dan 75% pasien masih membawa makanan dari luar Rumah Sakit.

Pada penelitian Ama, Al Yasir Nene (2012), tentang analisis persepsi contoh terhadap karakteristik lauk hewani menunjukkan terdapat contoh yang menyatakan tidak suka terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa dari ayam. Demikian juga pada telur dan ikan, terdapat contoh yang menyatakan tidak suka terhadap aroma telur, tekstur ikan serta rasa dari

telur dan ikan. Berbeda dengan lauk hewani lainnya, sebanyak 32.5% dan 7.5% contoh menyatakan sangat suka pada rasa dan tekstur daging.

Pada penelitian Irfanny, Anwar *et al* tahun 2012 tentang evaluasi penyelenggaraan makanan lunak dan analisis sisa makanan lunak di beberapa RS di Jakarta menunjukkan bahwa responden yang tidak menghabiskan lauk hewani pada setiap waktu makan cukup besar yaitu di atas 35%. Hampir sama dengan penelitian Eliya rata-rata dalam sehari 38,5% responden tidak menghabiskan lauk hewani yang dihidangkan. Penelitian Harvie (2011) menunjukkan bahwa 33% responden tidak menghabiskan hidangan telur yang disajikan dan penelitian Murni (2012) menunjukkan 57,1% responden tidak menghabiskan hidangan telur yang disajikan.

Ironisnya penggunaan telur pada setiap penyelenggaraan makan sebagai salah satu menu lauk hewani di beberapa RS cukup tinggi. Penggunaan telur di beberapa Rumah Sakit di Jakarta lebih kurang 250-300 butir per hari.

Telur merupakan sumber protein hewani yang mempunyai nilai gizi tinggi. Selain murah, telur juga merupakan sumber protein hewani yang mudah didapatkan dan diolah. Dalam ilmu gizi telur dijadikan patokan untuk membandingkan nilai gizi bahan makanan lainnya. Oleh sebab itu, telur merupakan sumber zat gizi yang sangat penting yang dibutuhkan untuk perkembangan dan pertumbuhan embrio. Protein telur mempunyai nilai biologis tinggi karena mengandung asam-asam amino yang lengkap dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Telur juga

mengandung berbagai zat gizi penting seperti protein, vitamin A, D, E, dan B, Fosfor dan zink. Telur digunakan sebagai standarisasi dari protein yang lain, karena protein berfungsi memperbaiki organ tubuh. Otot, kulit, dan organ-organ tubuh semua tersusun dari protein (Arief, 2008).

Pemakaian telur rata-rata di RSUD Cengkareng sebanyak 300 butir telur untuk satu hari. RSUD Cengkareng menggunakan siklus menu 10 hari, pemakaian telur dalam 1 hari adalah 2 kali penyajian. Menu telur terdiri dari telur rebus, telur ceplok bumbu kecap, omelet isi sayuran, semur telur, telur kalio (bumbu kuning), rendang telur, pindang telur.

Salah satu cara untuk mengevaluasi makanan yang disajikan adalah dengan menghitung daya terima makanan konsumen. Daya terima makanan adalah presentase makanan yang di konsumsi dari total keseluruhan yang disediakan. Daya terima ini banyak dipengaruhi beberapa faktor diantaranya adalah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan (Dewi, 2007 dalam Megawati, 2015).

Daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan dapat dilihat dari makanan sisa, bila makanan yang disajikan dengan baik dapat dihabiskan pasien berarti pelayanan gizi dirumah sakit tersebut tercapai (Depkes, 2001). Dengan demikian, melalui indikator tersebut daya terima pasien dapat dikatakan baik bila pasien telah mencapai kepuasan. Pelayanan makanan dirumah sakit dapat ditentukan

dengan beberapa indikator diantaranya: waktu pelayanan, penampilan makanan (warna dan bentuk), dan rasa makanan (aroma, bumbu masakan, suhu makanan). Pola makan pasien juga mempengaruhi daya terima makanan yang disajikan. Menurut Mukrie (1990), makanan yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan pasien karena akan berpengaruh terhadap selera makan.

Pada penelitian Refnita (2001) menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara kebiasaan makan, penampilan makanan dan suhu makanan dengan daya terima makan siang pekerja. Hal ini sejalan dengan penelitian Iskandar (2003), yang menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara frekuensi makan, penampilan makanan, dan *flavour* (cita rasa) makanan dengan daya terima makan siang pekerja. Pada penelitian Hermawati (2003), diperoleh hasil ada hubungan yang bermakna antara kualitas makanan yang disajikan dengan daya terima ($p=0,006$). Hal ini juga menunjukkan bahwa daya terima dipengaruhi oleh penampilan dan rasa makanan.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Siti Sundari (2008) dengan judul hubungan penampilan makanan, rasa makanan dan kinerja pegawai, hasil analisis hubungan penampilan makan dengan daya terima hasilnya bermakna, begitu pula dengan hubungan rasa makanan dengan daya terima makanan. Senada dengan penelitian Juandini pada tahun 2010 dalam penelitiannya di RS Tk. II Dustira Cimahi menyatakan ada hubungan penilaian penampilan dan rasa terhadap daya terima. Begitu juga dengan hasil penelitian Megawati (2015) yang menyatakan bahwa Ada hubungan antara citarasa makanan dengan daya terima makanan lunak pasien rawat inap RSIJ Sukapura.

Selama ini belum pernah ada penelitian yang menyangkut tentang daya terima menu telur pada pasien di RSUD Cengkareng. Atas dasar inilah, penulis berminat mengetahui bagaimana daya terima pasien terhadap menu telur di ruang perawatan kebidanan RSUD Cengkareng.

B. Identifikasi Masalah

Ada dua faktor yang mempengaruhi persepsi mutu penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, yaitu faktor internal dan faktor

eksternal. Faktor internal berkaitan dengan nafsu makan dan kebiasaan makan pasien. Faktor eksternal diantaranya penampilan makanan dan rasa makanan.

Salah satu cara untuk mengevaluasi makanan yang disajikan adalah dengan menghitung daya terima makanan konsumen. Daya terima makanan adalah presentase makanan yang di konsumsi dari total keseluruhan yang disediakan (Dewi, 2007).

C. Pembatasan Masalah

Karena keterbatasan waktu, biaya, peralatan dan tenaga yang digunakan, maka peneliti hanya melakukan penelitian pada daya terima menu telur tidak meneliti kebiasaan makan dan penyakit. Penelitian ini diberi judul “ **DAYA TERIMA PASIEN TERHADAP MENU TELUR DI RUANG PERAWATAN KEBIDANAN RSUD CENGKARENG**”. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui daya terima pasien terhadap menu telur di ruang perawatan kebidanan.

D. Perumusan Masalah

Salah satu ruang perawatan dari istalasi rawat inap di RSUD Cengkareng adalah ruang kebidanan yang merawat pasien dengan kasus kebidanan, ibu setelah melahirkan sangat membutuhkan gizi yang baik untuk memenuhi kebutuhan gizinya. Dengan rata-rata lama hari perawatan 3 hari, makanan yang disajikan perlu mendapat perhatian. Makanan yang

cukup mengandung nilai gizi yang dibutuhkan oleh pasien dan juga sebaiknya memiliki cita rasa yang baik.

Untuk itu penulis ingin mengetahui bagaimana daya terima pasien terhadap hidangan telur dan menu telur yang disukai pasien dari 9 jenis menu telur yang disajikan di RSUD Cengkareng.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk memperoleh informasi tentang daya terima menu telur yang disajikan dalam bentuk lauk kepada pasien di ruang perawatan kebidanan RSUD Cengkareng.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi data karakteristik pasien (umur, pendidikan, diagnose penyakit).
- b. Mengidentifikasi cita rasa hidangan lauk telur dari 7 jenis menu yang disajikan kepada pasien.
- c. Mengidentifikasi daya terima lauk telur dari 7 jenis menu yang disajikan.
- d. Menganalisis hubungan cita rasa (penampilan, rasa makanan) hidangan lauk telur dari 7 jenis menu yang disajikan kepada pasien dengan daya terima menu telur.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Rumah Sakit

Sebagai informasi dari faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima lauk telur yang disajikan kepada pasien terhadap cita rasa menu yang disajikan, sehingga dapat dilakukan perbaikan untuk meningkatkan kualitas cita rasa makanan dan pelayanan gizi di rumah sakit.

2. Bagi Fikes UEU

Dapat menambah koleksi tentang kajian daya terima pasien terhadap menu telur di ruang perawatan kebidanan RSUD Cengkareng.

3. Bagi Peneliti

Dengan dilakukan penelitian ini penulis memperoleh pengalaman yang sangat berguna dalam menerapkan ilmu yang didapatkan selama bangku kuliah dan selain itu juga diharapkan sebagai bahan referensi bagi mahasiswa.