

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit memiliki peran strategis dalam penyelenggaraan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien dan mendukung penyembuhan. Penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan hingga distribusi, sebagai bagian pelayanan gizi yang bertujuan status gizi optimal. Instalasi gizi merupakan pelayanan penunjang medis yang memberikan asuhan gizi langsung kepada pasien (Osman *et al.*, 2021). Tujuan utama instalasi gizi yaitu membantu direktur dalam pelayanan pasien di Rumah Sakit (Khasanah, 2024).

Lauk hewani sebagai sumber protein tinggi penting untuk sintesis albumin, perbaikan jaringan, dan pemeliharaan fungsi imunitas tubuh (Susanti, 2020). Bahan hewani seperti daging, telur, ikan, ayam telur termasuk bahan hewani yang merupakan sumber protein kaya asam amino (Wang *et al.*, 2022). Pada penyeragaman rasa, aroma, warna pada masakan lauk hewani diperlukan standar bumbu yang telah ditetapkan untuk menjaga konsistensi kualitas dan cita rasa makanan. Standar bumbu rumah sakit dibedakan menjadi lima jenis yaitu standar bumbu A (bumbu merah), standar bumbu B (putih), standar bumbu C, standar bumbu D (iris), dan standar bumbu E (tambahan). Standar bumbu B atau bumbu putih, yang umumnya terdiri dari bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan rempah

lainnya, memiliki peran penting dalam pengolahan lauk hewani seperti opor ayam, ayam semur, dan bistik daging untuk mencapai cita rasa yang konsisten (Susanti, 2020).

Cita rasa yang baik dapat merangsang nafsu makan, meningkatkan asupan gizi, dan mendukung penyembuhan lebih cepat (Magdalena *et al.*, 2022). Namun dalam implementasinya, penggunaan standar bumbu masih sering belum optimal, seperti di RSUD Panembahan Senopati akibat ketidakpatuhan penjamah pada standar resep sebelum melakukan persiapan bumbu (Sukmawati *et al.*, 2017). Permasalahan ketidakpatuhan terhadap standar bumbu berdampak langsung pada kualitas cita rasa makanan yang disajikan. Penelitian tahun 2024 menekankan pentingnya quality control dalam food service management untuk memastikan konsistensi kualitas makanan dan kepuasan pasien. Namun, kajian mendalam mengenai implementasi standar bumbu khususnya pada lauk hewani masih terbatas, padahal aspek ini memiliki kontribusi signifikan terhadap kualitas pelayanan gizi rumah sakit (Wibisono, 2024).

Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilakukan di RS Pelabuhan Cirebon, pengolahan bumbu mengacu pada standar resep sendiri menggunakan standar bumbu dasar yang telah ditetapkan jenis dan beratnya, dengan siklus menu 10 hari + 1. Standar resep Rumah Sakit Cirebon tidak memakai standar yang di cantumkan oleh PGRS. Pada lauk hewani, standar bumbu putih yang digunakan adalah standar bumbu pada setiap olahan masakan. Namun, wawancara awal menunjukkan

ketidakjelasan apakah tenaga pemasak selalu memberikan berat bumbu sesuai resep atau berdasarkan selera, yang berpotensi memengaruhi konsistensi cita rasa dan kualitas organoleptik makanan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan mengkaji kesesuaian standar bumbu putih pada lauk hewani melalui uji organoleptik (pengukuran rasa, aroma, warna, dan tekstur) di RS Pelabuhan Cirebon, untuk memberikan gambaran nyata implementasi standar bumbu dan faktor-faktor yang mempengaruhinya, sehingga dapat dirumuskan rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan kualitas pelayanan makanan rumah sakit.

B. Rumusan Masalah

Standar bumbu yang telah ditetapkan berfungsi untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas makanan, namun kenyataannya di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon standar resep yang dipakai yaitu standar sendiri tidak menggunakan standar berdasarkan PGRS walaupun begitu masih belum jelas dalam penerapan penjamahnya, baik dari segi komposisi bahan maupun penimbangan yang tepat. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk melihat tingkat kepatuhan dan kesesuaian standar bumbu putih, dengan pertanyaan penelitian: Bagaimana kesesuaian penggunaan standar bumbu putih pada lauk hewani dan hasil uji organoleptik di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon?.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Melihat kesesuaian penggunaan standar bumbu putih pada lauk hewani di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon untuk meningkatkan kualitas pelayanan makanan pasien.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui standar bumbu putih lauk hewani di Rumah sakit Pelabuhan Cirebon.
- b. Mengetahui kesesuaian jenis bahan bumbu lauk hewani yang digunakan dengan standar bumbu di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon.
- c. Mengetahui kesesuaian berat bumbu putih pada lauk hewani yang digunakan dengan standar bumbu Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon.
- d. Mengetahui kesesuaian bumbu yang sudah masak dengan menggunakan uji organoleptik.

D. Manfaat Penelitian

a. Bagi Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon

Penelitian ini memberikan gambaran objektif mengenai tingkat kepatuhan penggunaan standar bumbu putih pada pengolahan lauk hewani di instalasi gizi rumah sakit. Hasil penelitian juga dapat menjadi bahan evaluasi dan dasar pengambilan keputusan manajemen rumah sakit dalam meningkatkan mutu pelayanan makanan.

b. Prodi D III Gizi Cirebon

Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak kampus Progran studi D III Gizi Cirebon dapat pula digunakan sebagai bahan ajar, dan referensi penelitian lanjutan yang berkaitan dengan standardisasi bumbu dan kualitas makanan di institusi kesehatan.

c. Bagi Penulis

Sebagai sarana untuk menerapkan ilmu yang sudah diperoleh selama perkuliahan di lapangan tepatnya di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon dan untuk memperluas wawasan ilmu pengetahuan penulis.