

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit memberikan pelayanan yang disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh pasien. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Pelayanan gizi pada pasien rawat inap bertujuan agar pasien memperoleh asupan makanan yang sesuai dengan kondisi kesehatannya untuk mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi (Kemenkes, 2013).

Pelayanan gizi dirumah sakit dapat dikatakan berkualitas, apabila hasil pelayanan mendekati hasil yang diharapkan dan dilakukan sesuai dengan standar mutu pelayanan gizi. Dalam Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit ditetapkan bahwa indikator Standar Pelayanan Gizi salah satunya adalah sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien ($\leq 20\%$). Jika sisa makanan pasien banyak lebih dari 20% dalam jangka waktu lama maka akan mempengaruhi status gizi pasien (Kemenkes, 2013).

Sisa makanan dapat dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan adalah keadaan psikia, fisik dan kebiasaan makan. Kemudian faktor eksternal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan adalah penampilan makanan dan cita rasa makanan. Penampilan makanan dapat diamati dari warna, bentuk, konsentrasi, besar porsi dan cara penyajian. Lalu cita rasa makanan dapat diamati dari aroma, bumbu, keempukan, kerenyahan dan tingkat kematangan (Moehyi, 2002 dalam Rahmawati, 2021).

Berdasarkan penelitian Schiavone, Pelullo, dan Attenu (2019) pada tiga rumah sakit di wilayah Campania, Italia bahwa sisa makanan di rumah sakit tersebut sebesar 41,6% dikarenakan karakteristik makanan yang disajikan memiliki kualitas yang buruk, kebiasaan makan yang berbeda, dan rasa kenyang yang menjadi alasan utama pasien tidak menghabiskan makanan.

Penelitian Fadilah, Rachmah, dan Juwariyah (2020) menunjukkan bahwa hasil survei sisa makanan di RSUD Sidoarjo berdasarkan jenis makanan, ruangan, maupun siklus menu menunjukkan tingginya angka sisa makanan pasien karena melebihi 20% sebagai standar PGRS. Jumlah makanan yang tidak tersentuh pasien pun mempresentasikan kerugian yang cukup tinggi. Oleh karena itu, perlu dilakukan perbaikan kualitas pelayanan penyelenggaraan makanan.

Menurut penelitian yang dilakukan Amalia (2019) menyebutkan bahwa sebanyak 81,3% responden menyatakan penampilan makanan yang disajikan kurang menarik. Mutmainah, Windiyaningsih, dan Dewanto (2020) juga menyatakan bahwa faktor yang paling dominan atau berpengaruh terhadap sisa makanan adalah penampilan makanan dan makanan dari luar dengan kontribusi sebesar 27,4%.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Lestari dan Marlina (2021), menunjukkan bahwa sisa makanan terbanyak berdasarkan bentuk ialah makanan saring sebesar 100%. Makanan saring memiliki persentase terbesar dikarenakan penampilan makanan saring dinilai kurang menarik serta tekstur makanan saring yang semi padat menyebabkan pasien tidak selera makan dan mual ketika mencium aroma makanan.

Berdasarkan penelitian Fadillah, Rachmah, dan Juwariyah (2020), sisa makanan yang paling banyak terdapat pada jenis lauk nabati yaitu sebesar 30,72% hal ini dikarenakan jenis lauk nabati yang diberikan terbatas pada jenis tahu dan tempe dan juga dengan olahan yang terbatas. Hal tersebut membuat pasien malas menghabiskan makanan dan sisa makanan jenis lauk nabati cukup tinggi pada pasien.

Ronitawati (2017) menyebutkan bahwa sebanyak 14 responden (38,9%) paling banyak menyisakan makanan dikarenakan membawa makanan dari luar rumah sakit. Hal ini akan membuat pasien cepat kenyang dan pada saat waktu makan tiba dan makanan disajikan kepada pasien terkadang pasien menunda waktu makannya sehingga dapat mengurangi mutu makanan.

Dari beberapa uraian tersebut, upaya untuk menangani tingginya sisa makanan pasien yang berdampak pada kesehatan pasien dan kualitas pelayanan gizi maka perlu dilakukan penelitian tentang “Gambaran Penampilan Makanan, Cita Rasa Makanan, Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit”.

B. Rumusan Masalah

Data menunjukkan bahwa sisa makanan pada pasien masih tinggi yang berpengaruh pada kesehatan pasien. Berdasarkan referensi, ada penampilan makanan, cita rasa makanan, dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit yang menyisakan makanan. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini adalah bagaimana gambaran penampilan makanan, cita rasa makanan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit dan sisa makanan pasien di rumah sakit.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran penampilan makanan, cita rasa makanan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit dan sisa makanan pasien di rumah sakit.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui gambaran penampilan makanan di rumah sakit.
- b. Diketahui gambaran cita rasa makanan di rumah sakit.
- c. Diketahui gambaran konsumsi makanan dari luar rumah sakit.
- d. Diketahui gambaran sisa makanan pasien di rumah sakit.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai gambaran penampilan makanan, cita rasa makanan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit dan sisa makanan pasien di rumah sakit, dalam upaya meningkatkan pelayanan gizi di Rumah Sakit.

2. Manfaat Teoritis

Untuk menambah wawasan penulis karena dapat mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama kuliah, serta hasil penelitian diharapkan mampu menambah pengetahuan pembaca tentang gambaran penampilan makanan, cita rasa makanan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit dan sisa makanan pasien di rumah sakit.

E. Ruang Lingkup

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kepustakaan (*Library Research*). Pada penelitian ini subjek penelitian adalah jurnal penelitian. Variabel independen pada penelitian ini adalah penampilan makanan, cita rasa makanan, dan makanan dari luar rumah sakit, sedangkan variabel dependen dari penelitian ini adalah sisa makanan. Studi kepustakaan dilakukan dengan cara menganalisis informasi yang diperoleh melalui sebelas jurnal penelitian yang terbit pada tahun 2017 hingga tahun 2022 (lima tahun terakhir) yang diperoleh melalui *search engine* terpercaya, yaitu *google scholar* kemudian diringkas dan disimpulkan.