

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan pelaporan, serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Konsumen dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah pasien, terutama pasien rawat inap (Kemenkes RI, 2013).

Pasien yang sedang sakit harus membutuhkan asupan zat gizi sesuai dengan kondisi atau kebutuhan tubuh pasien. Tubuh pasien melakukan pemeliharaan kesehatan dengan mengganti jaringan yang rusak untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Jika asupan zat gizi pasien tidak seimbang atau kurang dari seharusnya, maka akan mempengaruhi status gizi pasien. Untuk mengetahui asupan zat gizi pada pasien dapat dilakukan dengan melakukan evaluasi terhadap sisa makanan. Menurut Almatsier (2016) sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektifitas menu.

Makanan lunak merupakan makanan yang diberikan kepada pasien secara fisik dan psikis tidak dapat mengonsumsi makanan biasa. Makanan dalam bentuk lunak ini diberikan karena mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan pasien serta tidak mengandung bumbu-bumbu yang tajam (Almatsier, 2016).

Terdapat dua macam faktor yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien, yakni faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal dapat meliputi usia, jenis kelamin, kebiasaan makan, keadaan psikis, aktivitas fisik, dan kondisi

khusus. Sedangkan faktor eksternal dapat meliputi mutu makanan RS yaitu penampilan (warna, tekstur makanan, porsi, penyajian) dan rasa makanan (rasa, aroma, bumbu, tingkat kematangan, suhu) serta makanan dari luar RS. (Depkes RI, 2013).

Citarasa makanan dapat dibedakan atas dua aspek yaitu aspek penampilan dan aspek rasa. Penilaian dari aspek penampilan dilakukan pada waktu makanan dihidangkan dan belum dimakan, meliputi warna, bentuk, besar porsi atau jumlah, aroma atau bau. Sedangkan penilaian dari aspek rasa baru dapat dilakukan setelah makanan tersebut dimakan, aspeknya adalah rasa, bumbu, tekstur, suhu, tingkat kematangan. Penilaian citarasa makanan merupakan proses yang harus dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan untuk memastikan pencapaian standar kualitas setiap kali makanan diproduksi (Wayansari, Anwar, & Amri, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian Suriyantini, Nyoman (2019) menunjukkan bahwa sisa makanan pasien rawat inap untuk makanan pokok sebanyak 21,95%, lauk hewani sebanyak 16,24%, lauk nabati sebanyak 26,05%, sayuran sebanyak 28,27% dan buah sebanyak 2,41%. Penelitian mengenai sisa makanan juga dilakukan oleh Lestari, Marlina (2021) yang dilakukan di RSUD Petala Bumi Provinsi Riau, menunjukkan bahwa diperoleh berdasarkan waktu makan, sisa makan pagi sebanyak 30,6%, snack pagi sebanyak 14%, makan siang sebanyak 39,8%, snack sore sebanyak 13,3% dan makan malam sebanyak 35,6%.

Rumah Sakit Daerah (RSD) dr. A Dadi Tjokrodipo adalah rumah sakit tipe C yang terletak di Bandar Lampung Provinsi Lampung, tepatnya di Jl. Basuki Rahmat No. 73, Kelurahan Gulak Galik, Kecamatan Teluk Betung Utara. RSD dr. A Dadi Tjokrodipo merupakan rumah sakit pemerintah kota Bandar Lampung dimana pasien yang dilayani adalah pasien kelas III dengan rata-rata pasien mendapatkan makanan lunak bulan Januari, Februari dan Maret adalah 82 pasien. Penelitian di RSD Dr. A. Dadi Tjokrodipo sendiri sebelumnya belum ada yang membahas tentang gambaran citarasa dan sisa makanan lunak sehingga penelitian ini perlu dilakukan untuk mengevaluasi pelayanan makanan dan melihat citrassa dan sisa makanan lunak di rumah sakit tersebut.

Mengingat data dan masalah dari uraian diatas terkait citarasa dan sisa makanan lunak membuat peneliti ingin meneliti lebih lanjut tentang “Gambaran citarasa dan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Daerah dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung Tahun 2023”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka perumusan masalah untuk penelitian ini adalah "Gambaran citarasa dan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Daerah dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung Tahun 2023?"

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui citarasa dan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Daerah dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung Tahun 2023.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui karakteristik sampel terkait usia, jenis kelamin.
- b. Mengetahui penampilan makanan lunak yang disajikan di Rumah Sakit Daerah dr. A. Dadi Tjokrodipo.
- c. Mengetahui rasa makanan lunak yang disajikan di Rumah Sakit Daerah dr. A. Dadi Tjokrodipo.
- d. Mengetahui sisa makanan lunak yang disajikan di Rumah Sakit Daerah dr. A. Dadi Tjokrodipo.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini sebagai referensi ilmu yang berguna sebagai pembelajaran dalam bidang gizi tentang citarasa dan sisa makanan lunak pasien di rumah sakit.

2. Manfaat Aplikatif

Manfaat aplikatif dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Bagi Peneliti

Sebagai bahan tambahan ilmu keterampilan, pengembangan wawasan dan menambah pengalaman dalam rangka mengembangkan ilmu pengetahuan yang berhubungan langsung dengan masalah penelitian ini.

b. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dan informasi dalam pelayanan gizi dan mutu makanan yang disajikan kepada pasien yang dapat digunakan pada perencanaan pelayanan gizi kedepannya di RSD dr. A Dadi Tjokrodipo.

c. Bagi Responden

Dapat memperoleh informasi dan pelayanan gizi yang sesuai dengan standar makanan lunak dan cara penyajiannya, serta sesuai dengan kebutuhannya.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui citarasa dan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Daerah dr. A Dadi Tjokrodipo. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini yaitu identitas pasien, nama pasien, jenis kelamin, dan usia. Lalu pendapat pasien terkait penampilan, rasa makanan dan data sisa makanan menggunakan metode comstock pada menu makanan pagi, siang dan malam dalam sehari. Variabel yang diteliti meliputi penampilan, rasa dan sisa makanan. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis univariat yang bertujuan untuk mendeskripsikan angka atau nilai masing-masing variabel dengan menghasilkan distribusi frekuensi dan presentasi dari tiap variabel.