

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan. Pada ruang rawat inap, pelayanan bertujuan untuk memperoleh asupan makan yang sesuai kondisi kesehatan dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal, Salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu melalui penilaian sisa makanan (Kemenkes RI, 2013).

Sisa makanan merupakan suatu bentuk dampak dari evaluasi sistem pelayanan gizi di rumah sakit, banyaknya sisa makanan mengakibatkan asupan zat gizi yang kurang pada pasien yang di rawat di rumah sakit. Kekurangan gizi tersebut sangat memudahkan terjadinya infeksi dan mendorong terjadinya malnutrisi serta dapat mengakibatkan meningkatkan lama rawat inap dan biaya perawatan yang tinggi pada pasien (Moehyi, 2002 dalam Murjiwani, 2013).

Salah satu standar di rumah sakit adalah makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus (diet) tetapi tetap diberikan dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak merangsang pada saluran cerna. Tujuan makanan biasa adalah memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh (Almatsier, 2010)

Tersedianya makanan yang memuaskan bagi pasien dengan manfaat yang setinggi-tingginya merupakan tujuan dari serangkaian kegiatan dalam penyelenggaraan makanan. Untuk dapat memenuhi hal tersebut maka diperlukan perencanaan menu yang baik, agar menu yang dihasilkan memiliki cita rasa yang tinggi dan sesuai kebutuhan pasien. Penampilan dan rasa makanan merupakan bagian dari cita rasa. Penampilan meliputi warna, bentuk makanan, besar porsi, dan cara penyajian. Sedangkan rasa meliputi aroma makanan, bumbu, tingkat kematangan, suhu dan tekstur makanan. Cita rasa makanan akan mempengaruhi daya terima pasien (Nawansari; Amri; Anwar, 2018).

Cita rasa makanan merupakan salah faktor penting dalam penyelenggaraan makanan yang harus diperhatikan karena mempengaruhi penerimaan pasien terhadap makanan yang diberikan dan sisa makanan yang dihasilkan. Komponen yang terdapat dalam citarasa adalah aroma dan bumbu serta tekstur yang dihasilkan oleh makanan tersebut. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi akan menghasilkan aroma, bau dan rasa yang lezat sehingga memberikan kepuasan bagi konsumen. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi akan mempengaruhi pasien untuk menghabiskan makanannya selama perawatan, sehingga memberikan kenikmatan dan kenyamanan bagi pasien serta memberikan kepuasan bagi pasien selama menjalani perawatan di rumah sakit (Moehyi, 2002).

Daya terima adalah penerimaan pasien terhadap makanan yang dihidangkan di suatu penyelenggaraan makanan. Daya terima makanan pasien berpengaruh pada status gizi pasien. Rendahnya daya terima pasien ini akan berdampak buruk bagi status gizi pasien dan kesembuhan pasien. Terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap diduga karena mutu dan jenis makanan yang disajikan di rumah sakit berbeda dengan yang disajikan di rumah, seperti cara makanan dihidangkan, tempat makanan dan waktu makan (Uyami, 2012).

Kegagalan dan keberhasilan suatu pengelolaan makanan akan terlihat dari sisa makanan yang disajikan. Upaya khusus harus dilakukan untuk meningkatkan daya terima makanan yang disajikan di rumah sakit. Langkah

utama dalam meningkatkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan adalah dengan meningkatkan mutu pelayanan. Sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit yang ditetapkan oleh Kemenkes RI No.129/Menkes/SK/II/2008 adalah untuk sisa makanan < 20% (Kemenkes RI,2013). Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Aula (2011) di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung terhadap 91 pasien rawat inap didapatkan hasil bahwa sisa makanan sebesar 31,2%. Hasil ini lebih tinggi dibandingkan dengan indikator standar pelayanan minimal yang disyaratkan untuk pelayanan gizi rumah sakit yaitu sisa makanan harus < 20%.

Berdasarkan penelitian Alberry (2010) dari hasil penimbangan sisa makanan biasa di RSUD Abdul Moeloek Provinsi Lampung, jumlah sisa makanan yang diteliti pada siang hari untuk kelas 3 selama 3 hari berturut-turut terhadap 59 responden yaitu sebesar 20,3%. Nilai tersebut sudah mendekati target yang ditetapkan oleh Kemenkes yaitu < 20% sebagai indikator keberhasilan pelayanan makanan di rumah sakit.

Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang adalah Rumah Sakit milik Pemerintah Daerah Kabupaten Tanggamus Provinsi Lampung. Berawal bernama RSUD Batin Mangunang dan dioperasikan berdasarkan peraturan daerah (Perda) Kabupaten Tanggamus Nomor 5 Tahun 2006 tentang pembentukan rumah sakit umum daerah Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus, yang berlokasi di Jalan Soekarno-Hatta Kompleks Islamic Center Kabupaten Tanggamus. Penelitian di RSUD Batin Mangunang sendiri sebelumnya belum ada yang membahas tentang gambaran sisa makanan dan cita rasa makanan biasa sehingga penelitian ini perlu dilakukan untuk mengevaluasi pelayanan makanan dan melihat gambaran sisa makanan dan cita rasa makanan biasa di instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas rumusan masalah yang dapat di ambil adalah Bagaimana gambaran sisa makanan dan citarasa makanan biasa pada pasien kelas II di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Lampung Tahun 2021 ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana gambaran sisa makanan dan citarasa makanan biasa pada pasien kelas II di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang, Lampung Tahun 2021.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik responden menurut umur dan jenis kelamin
- b. Mengetahui persentase sisa makanan biasa, menurut waktu makan (pagi, siang, sore) pada pasien rawat inap.
- c. Mengetahui persentase penilaian responden terhadap penampilan makanan.
- d. Mengetahui persentase penilaian responden terhadap cita rasa melalui rasa makanan.
- e. Mengetahui persentase ketepatan waktu penyajian makanan terhadap waktu makan.
- f. Mengetahui persentase penilaian responden terhadap sikap petugas penyaji makanan menurut waktu makan.

D. Manfaat penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman untuk mengaplikasikan ilmu yang di dapatkan, dan menambah pengetahuan dalam bidang pelayanan ini, khususnya tentang sisa makanan dan cita rasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Lampung tahun 2021.

2. Bagi Rumah Sakit

Memberikan informasi mengenai penyajian makanan biasa berdasarkan sisa makanan pasien sehingga dapat menjadi bahan masukan untuk peningkatan mutu pelayanan di bidang gizi rumah sakit khususnya terhadap sisa makanan dan cita rasa.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan pada pasien di RSUD Batin Mangunang Batin Mangunang Lampung pada tahun 2021. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk melihat gambaran citarasa pasien terhadap makanan biasa di RSUD Batin Mangunang Lampung tahun 2021. Alat pengukuran menggunakan teknik wawancara dan penaksiran sisa makanan biasa menggunakan metode *Comstock*. Teknik pengambilan total sampling dengan menggunakan rancangan cross sectional. Kegiatan penelitian ini dilaksanakan pada bulan maret 2021 bertempat di RSUD Batin Mangunang Lampung .