

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman, tuntutan pasien terhadap penyelenggaraan makanan rumah sakit semakin meningkat. Pasien menghendaki kualitas pelayanan makanan yang baik terutama pada saat menyajikan makanan. Meskipun pelayanan gizi telah berkembang seiring dengan kemajuan ilmu dan teknologi di bidang gizi rumah sakit, masalah penerimaan makanan oleh pasien masih sering terjadi. Daya terima makanan rumah sakit ditunjukkan dengan adanya sisa makanan (Lironika dan Suryadi, 2019). Sisa makanan adalah persentase makanan yang dapat dihabiskan dalam satu atau lebih waktu makan (Kemenkes, 2013). Berdasarkan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit yaitu sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien adalah kurang dari 20%. Standar sisa makanan ini dijadikan standar sisa makanan rumah sakit di Indonesia.

Di Indonesia, persentase sisa makanan cukup tinggi. Berdasarkan penelitian Lestari dan Marlina (2021) di RSUD Petala Bumi Riau, diperoleh data sisa makan pagi sebesar 30,6%, sisa makan siang sebesar 39,8% dan sisa makan malam sebesar 35,6%. Selain itu, sisa makanan juga ditemui pada penelitian Fadilla *dkk.* (2020) di RSUD Kabupaten Sidoarjo dan didapatkan data sisa makan pagi sebesar 29%, sisa makan siang sebesar 33% dan sisa makan malam sebesar 38%. Angka-angka tersebut tidak memenuhi standar pelayanan minimal rumah sakit yaitu $\leq 20\%$.

Banyak sedikitnya sisa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan dibedakan menjadi 3 yaitu faktor internal, faktor eksternal dan faktor lingkungan. Faktor internal terdiri dari keadaan psikis, fisik dan kebiasaan makan pasien. Faktor eksternal terdiri dari penampilan makanan dan cita rasa makanan. Penampilan makanan memiliki beberapa indikator penilaian yaitu warna, tekstur, bentuk, porsi dan penyajian makanan sedangkan cita rasa makanan memiliki indikator penilaian yaitu aroma, tingkat kematangan dan

temperatur. Faktor lingkungan terdiri dari higiene dan sanitasi makanan, ketepatan waktu penyajian makanan, keramahan pramusaji dan frekuensi makanan dari luar rumah sakit (Moehyi, 1992).

Penampilan makanan dapat mempengaruhi pasien untuk mengonsumsi makanan yang disajikan sehingga makanan yang disajikan harus meningkatkan selera makan pasien. Meningkatnya selera makan, dapat mempercepat proses pemulihan kondisi pasien (Trisilawati, 2021). Makanan yang disajikan disebut bermutu baik apabila memiliki penampilan yang menarik (Nareswara, 2017). Hal tersebut sesuai dengan penelitian Rachmawati dan Afifah (2021) yang menyatakan bahwa penampilan makanan kurang menarik dikarenakan tekstur lauk yang disajikan oleh rumah sakit sulit untuk dikunyah dan tidak sesuai dengan kondisi penyakitnya sehingga pasien mengalami penurunan nafsu makan dan menyisakan makanan yang cukup banyak.

Cita rasa makanan termasuk komponen selera terpenting karena memiliki pengaruh yang dominan terhadap makanan yang disajikan (Rotua dan Siregar, 2015). Hal tersebut sejalan dengan teori Moehyi (1992) yang menyatakan bahwa cita rasa makanan merupakan aspek utama yang menentukan selera makan pasien sehingga dapat mempengaruhi banyak atau tidaknya sisa makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Nurhamidah, *dkk.* (2019) didapatkan hasil bahwa pasien yang berpendapat cita rasa makanan kurang enak tidak akan menghabiskan makanan sedangkan pasien yang menyatakan cita rasa makanan enak akan menghabiskan makanan. Penelitian tersebut juga sejalan dengan penelitian Qurrota'yun (2021) yang menyatakan bahwa semakin buruk cita rasa makanan, maka semakin banyak sisa makanan.

Selain faktor internal dan eksternal, faktor lingkungan juga mempengaruhi sisa makanan, salah satunya adalah ketepatan waktu penyajian makanan. Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Nomor 129 Tahun 2008, ketepatan waktu penyajian makanan yaitu $\geq 90\%$. Waktu penyajian makanan mempengaruhi selera makan pasien, makanan yang disajikan harus tepat waktu, baik waktu penyajian makan pagi, siang dan malam (Rotua dan Siregar, 2015). Teori ini sejalan dengan penelitian Lironika dan Suryadi (2019) yang menyatakan bahwa ketepatan

jadwal distribusi makanan juga dapat mempengaruhi sisa makanan. Makanan yang datang tidak tepat waktu dapat berpengaruh terhadap daya terima makanan sehingga mengalami perubahan suhu pada saat makanan disajikan. Hal ini menyebabkan makanan menjadi tidak menarik sehingga menyebabkan penurunan nafsu makan.

Rumah Sakit Umum Daerah dr. Abdoer Rahem Kabupaten Situbondo adalah rumah sakit tipe C milik Pemerintah Daerah Situbondo dan rumah sakit ini termasuk rumah sakit rujukan untuk wilayah Kabupaten Situbondo. Rumah sakit ini memiliki waktu makan dan jenis menu yang kurang lengkap dikarenakan tidak menambahkan selingan pada waktu makan pasien dan hanya menambahkan buah pada waktu makan siang khusus pasien kelas VVIP, VIP dan kelas I sedangkan pasien kelas II dan III tidak mendapatkan buah pada waktu makan mereka. Selain waktu makan dan jenis menu, rumah sakit dr. Abdoer Rahem Situbondo hanya memiliki data sisa makanan pasien secara keseluruhan sehingga perlu dilakukan penelitian sisa makanan lebih khusus kepada pasien yang berada di ruang perawatan tertentu. (Instalasi Gizi RSUD dr. Abdoer Rahem, 2022)

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti kepada 20 pasien tentang sisa makanan di Ruang Penyakit Dalam RSUD dr. Abdoer Rahem, didapatkan rata-rata sisa makanan yang melebihi standar $\geq 20\%$ yaitu sebesar 27,8% dengan persentase sisa makan pagi sebesar 46,9%, sisa makan siang sebesar 41,4% dan sisa makan sore sebesar 44%. Selain itu, sisa makanan juga terdapat pada makanan pokok yaitu sebesar 41,1%, lauk hewani sebesar 40,5%, lauk nabati sebesar 29,7% dan sayur sebesar 56,1%. Pemilihan ruang penyakit dalam didapatkan dari hasil wawancara dengan salah satu kepala ruangan yang menyatakan bahwa kasus sisa makanan sering terjadi pada Ruang Penyakit Dalam.

Berdasarkan latar belakang tersebut, sisa makanan RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo masih melebihi standar sisa makanan $\geq 20\%$ yaitu 27,8% sehingga perlu dilakukan penelitian lebih mendalam mengenai “Hubungan Penampilan, Cita Rasa Dan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

Apakah terdapat hubungan antara penampilan, cita rasa dan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo?.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara penampilan, cita rasa dan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi sisa makanan pasien yang dirawat inap di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.
- b. Mengidentifikasi penampilan, cita rasa dan ketepatan waktu penyajian makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.
- c. Menganalisis hubungan antara penampilan, cita rasa dan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman serta kemampuan dalam menganalisis hubungan antara penampilan, cita rasa dan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.

1.4.2 Manfaat Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan dan menambah kualitas penampilan, cita rasa dan ketepatan waktu penyajian makanan pasien di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.

1.4.3 Manfaat Bagi Politeknik Negeri Jember

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan memperluas wawasan baik di bidang gizi klinik maupun bidang kesehatan lainnya.

1.4.4 Manfaat Bagi Pasien

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan memperluas wawasan pasien tentang penampilan, cita rasa, ketepatan waktu penyajian makanan dan sisa makanan.