

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu bagian pelayanan gizi yang sangat penting (Magdalena et al., 2022). Tujuan program pelayanan gizi rumah sakit adalah terciptanya peningkatan kualitas pelayanan rumah sakit melalui upaya penyediaan pelayanan gizi yang efisien (Nafi'a, 2021). Salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit yakni berkaitan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan (Magdalena et al., 2022). Daya terima merujuk pada sejauh mana seseorang dapat mengonsumsi makanannya sesuai dengan kebutuhan mereka. Cara mengetahui bagaimana daya terima seseorang terhadap makanan, dapat dilihat dari jumlah makanan yang tersisa dan tidak dimakan (*plate waste*) (Sindi et al., 2024).

Sisa makanan (*plate waste*) sebagaimana didefinisikan oleh Goleman dalam Loditha (2023) adalah presentase makanan yang tersisa di piring pasien atau dengan kata lain yaitu gambaran suatu makanan yang dikonsumsi pasien serta digunakan sebagai salah satu acuan untuk mendeskripsikan asupan zat gizi pasien yang berkaitan dengan status kesehatan pasien selama rawat inap (Loditha et al., 2023). Menurut Kepmenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai Standar Pelayanan Minimal (SPM) untuk Rumah Sakit, telah ditetapkan Standar Pelayanan Minimal (SPM) sebagai acuan bagi Rumah Sakit dalam memastikan pelaksanaan pelayanan Kesehatan. Aspek Standar Pelayanan Minimal (SPM) dibidang gizi terdapat beberapa ketentuan yaitu waktu penyajian makanan harus mencapai 90%, jumlah sisa makanan yang tidak dimakan pasien harus tidak lebih atau sama dengan 20% serta tidak boleh terjadi kesalahan dalam pemberian diet dengan persentase yaitu 100% (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Penelitian di RSUD Kabupaten Sidoarjo menunjukkan bahwa sisa makan pagi 29%, makan siang 33% dan makan sore 38% (Fadilla & Rachmah, 2020). Riset lain di Rumah Sakit RSUD Ibnu Sina Gresik Ruang Cempaka menunjukan

rata-rata sisa makanan sebesar 48,58% (Amalia, 2020). Menurut Choudhury dalam Loditha (2023), jika sisa makanan pasien melebihi 20%, menunjukkan adanya kegagalan pelayanan makanan di rumah sakit (Loditha et al., 2023). Tingginya sisa makanan akan berdampak pada banyaknya biaya yang terbuang sehingga akan berpengaruh terhadap keseluruhan anggaran rumah sakit (Lestari et al., 2023).

Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan dikategorikan menjadi 3 yaitu faktor internal, faktor eksternal dan faktor lingkungan. Kebiasaan makan, kondisi psikis dan fisik merupakan faktor internal. Rasa makanan dan tampilan makanan merupakan faktor eksternal. Sedangkan faktor lingkungan meliputi keramahan pramusaji, ketepatan waktu penyajian makanan, kebersihan dan sanitasi makanan serta makanan dari luar rumah sakit (Purnasari & Andriyani, 2026).

Cita rasa makanan terdiri dari aroma, rasa, suhu, tekstur dan penampilan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Oktaviani et al. (2023) menyatakan bahwa persepsi yang kurang baik pasien terhadap makanan yang disajikan merupakan akibat dari cita rasa makanan yang kurang baik. Persepsi yang kurang baik ini akan menjadi penyebab makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa makanan (Oktaviani et al., 2023). Penelitian tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Qurrota'yun (2021) yang menyatakan bahwa semakin buruk cita rasa makanan, maka semakin banyak sisa makanan ($p=0,000$) (Qurrota'yun, 2021). Semakin baik nilai yang diberikan terhadap cita rasa makanan, maka sisa makanan akan semakin sedikit (Budianingsih et al., 2024). Cita rasa makanan menjadi aspek penting karena berhubungan dengan daya terima makanan, khususnya pada diet TKTP. Apabila cita rasa makanan kurang sesuai, maka dapat menyebabkan tingginya sisa makanan sehingga terapi diet yang diberikan kurang optimal. Selain itu, pada diet khusus, cita rasa makanan dapat berubah akibat pembatasan zat gizi tertentu.

Selain cita rasa makanan, kepuasan pelayanan makanan juga mempengaruhi sisa makanan. Kepuasan merupakan aspek penting untuk menilai kualitas

kesehatan (Marfuah et al., 2024). Kepuasan merupakan suatu hasil penilaian dalam bentuk respon emosional sebab tercapainya harapan dalam menerima suatu pelayanan (Harnum et al., 2023). Kualitas pelayanan baik dari aspek makanan yang disajikan maupun dari pelayanan petugas penyaji, menjadi unsur utama dalam membentuk kepuasan dan menentukan sejauh mana pelayanan tersebut sesuai dengan harapan pasien (Lestari et al., 2023). Hal ini diperkuat dengan penelitian yang dilakukan oleh Ginting et al. (2024) bahwa kepuasan pasien terhadap pelayanan makan berhubungan secara signifikan dengan sisa makanan ($p=0,000$) (Ginting et al., 2024). Semakin sedikit sisa makanan yang dihasilkan maka tingkat kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan semakin tinggi (Ginting et al., 2024). Semakin besar nilai yang diberikan, maka semakin besar kepuasan (Dianto, 2014).

Makanan sehari-hari atau makanan biasa didefinisikan sebagai makanan yang diolah dan disajikan sebagaimana makanan yang umumnya dikonsumsi di rumah (Suharyati et al., 2019). Makanan biasa merupakan makanan yang paling banyak diberikan kepada pasien di rumah sakit. Berdasarkan data yang diperoleh dari RSUD Kaliwates Jember, mayoritas pasien mendapat makanan biasa yakni 89 pasien, 30 pasien menerima makanan lunak dan 10 pasien mendapat makanan enteral. Sebanyak 68% dari 89 pasien mendapat makanan biasa TKTP.

Diet Tinggi Kalori Tinggi Protein merupakan salah satu bentuk terapi gizi yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan kalori dan protein yang lebih tinggi dibandingkan kebutuhan normal individu (Suharyati et al., 2019). Oleh karena itu, pemberian diet TKTP bertujuan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi, mempertahankan atau memperbaiki status gizi, serta mendukung proses penyembuhan dan pemulihan kondisi pasien (Suharyati et al., 2019).

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti kepada beberapa rumah sakit, didapatkan hasil bahwa sisa makanan di Rumah Sakit Daerah Dr. Soebandi yaitu 14,16%, Rumah Sakit RSUD Kaliwates yaitu 19,3%, dan Rumah Sakit Jember Klinik yaitu 10%. Berdasarkan data sisa makanan ketiga rumah sakit, RSUD Kaliwates memiliki persentase sisa makanan yang paling tinggi.

Metode pengambilan sampel sisa makanan yang digunakan RSUD Kaliwates Jember yaitu metode visual comstock yang memiliki keterbatasan karena tingkat presisinya rendah, memerlukan estimator yang terlatih, serta menuntut kemampuan estimasi yang baik sehingga hasilnya dapat bervariasi. Oleh karena itu, dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode *food weighing* yang merupakan *gold standard* dan memiliki akurasi relatif tinggi.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, perlu adanya kajian lebih lanjut mengenai “Hubungan Cita Rasa Makanan dan Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan Biasa TKTP di RSUD Kaliwates Jember.”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diambil suatu rumusan masalah yaitu apakah ada hubungan antara cita rasa makanan dan kepuasan pelayanan makanan terhadap sisa makanan biasa TKTP di RSUD Kaliwates Jember?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara cita rasa makanan dan kepuasan pelayanan makanan terhadap sisa makanan biasa TKTP di RSUD Kaliwates Jember.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Menganalisis hubungan antara cita rasa makanan terhadap sisa makanan biasa TKTP di RSUD Kaliwates Jember
- b. Menganalisis hubungan antara kepuasan pelayanan makanan terhadap sisa makanan biasa TKTP di RSUD Kaliwates Jember

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Perguruan Tinggi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah perbendaharaan bahan pembelajaran khususnya di Politeknik Negeri Jember serta dapat menjadi referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya mengenai sisa makanan.

1.4.2 Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi terhadap keberhasilan penyelenggaraan makanan Rumah Sakit.

1.4.3 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam melaksanakan penelitian terutama mengenai hubungan antara cita rasa makanan dan kepuasan pelayanan makanan terhadap sisa makanan biasa TKTP di RSUD Kaliwates Jember.