

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Menkes, 2010). Pasien adalah setiap orang yang melakukan konsultasi masalah kesehatannya untuk memperoleh pelayanan kesehatan yang diperlukan, baik secara langsung maupun tidak langsung di Rumah Sakit (Permenkes RI, 2018).

Pelayanan gizi merupakan suatu upaya untuk memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit (Kemenkes RI, 2013). Salah satu pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi rawat inap. Pelayanan gizi rawat inap yang paling umum yaitu penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat (Almatsier, 2006). Makanan merupakan bahan selain obat, yang mengandung zat gizi, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh (Almatsier, 2010).

Plate waste merupakan sisa makanan yang terbuang karena makanan tidak dihabiskan oleh pasien. Sisa makanan merupakan makanan yang masih tersisa di piring sesudah konsumen mengonsumsinya (Soenardi, 2014). Menurut Asosiasi Dietisien Indonesia (2005) sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan rumah sakit

menurut jenis makanannya. Sisa makanan merupakan salah satu dari berbagai hal di rumah sakit yang harus diperhatikan. Sisa makanan yang banyak dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi status gizi pasien kemudian menimbulkan kejadian malnutrisi. Hal ini akan berdampak pada lamanya masa perawatan di rumah sakit, meningkatnya morbiditas dan mortalitas pasien serta menurunkan kualitas hidup yang berarti pula meningkatnya biaya yang harus dikeluarkan (Kemenkes RI, 2013). Sisa makanan diukur dengan menimbang setiap jenis sisa makanan yang ada di alat makan atau dengan cara taksiran visual menggunakan skala comstock 6 poin (Murwani, 2001). Sisa makanan salah satunya dapat dipengaruhi karena cita rasa makanan. Cita rasa makanan meliputi penampilan makanan dan rasa makanan (Moehyi, 1992). Penampilan makanan dapat diamati dari warna, bentuk, konsistensi, besar porsi dan cara penyajian. Rasa makanan dilihat dari aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan dan suhu makanan (Moehyi, 1992).

Menurut Kemenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang indikator sisa makanan yakni apabila sisa makanan yang kurang atau sama dengan $\leq 20\%$ menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia (Depkes RI, 2008). Kegagalan penyelenggaraan makanan antara lain dikaitkan dengan sisa makanan yang melebihi 20% menunjukkan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan di rumah sakit, sehingga kegiatan pencatatan sisa makanan merupakan indikator yang sederhana yang dapat dipakai untuk mengevaluasi pelayanan gizi di rumah sakit (Depkes RI, 2008).

Pada penelitian Chusnul Fadilla, dkk (2020) tentang Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo didapatkan hasil persentase sisa makanan pasien rawat inap tertinggi ditemukan pada lauk nabati (30,72%) dan terendah pada lauk hewani (21,81%). Semakin tinggi kelas rawat inap, maka semakin rendah persentase sisa makanan. Makanan yang utuh atau tidak tersentuh oleh pasien paling tinggi terjadi saat makan sore (38,0%).

Pada penelitian Dian Berdhika Sari Lumbantoruan (2012) tentang Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012 didapatkan hasil analisis univariat dengan distribusi frekuensi diperoleh persentase sisa makanan 21.4%, sisa terbanyak sisa makan siang 24,86% dan sisa sayur 29,22%.

RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo merupakan rumah sakit tipe B di Jawa Tengah yang memberikan pelayanan terpadu kepada masyarakat. Salah satu pelayanan yang diberikan adalah pelayanan gizi. Berdasarkan studi pendahuluan pada tanggal 2 November 2021 yang dilakukan dengan wawancara kepada pihak rumah sakit, di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo menggunakan siklus menu 10+1 hari dengan jenis penyelenggaraan makanan yaitu swakelola. Pada hasil Laporan Triwulan SPM (Standar Pelayanan Minimal) tertulis masih terdapat sisa makanan secara keseluruhan dengan rata-rata sisa makanan triwulan I yaitu 12%, triwulan II 11,87% dan triwulan III yaitu 11,58% pada tahun 2021. Berdasarkan latar belakang yang ada,

peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Peneliti ingin mengetahui lebih lanjut tentang jenis makanan pasien yang banyak meninggalkan sisa makanan. Penelitian dilakukan pada makanan bentuk biasa non diet dengan harapan pasien yang mendapat makanan bentuk biasa indra perasa dan penciumannya masih berfungsi dengan baik, tidak mengalami mual dan muntah atau tidak mengalami gangguan pencernaan, dan suhu tubuh normal sehingga dapat mengurangi bias selama penelitian.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana persentase sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo?
2. Apa saja jenis makanan yang menyebabkan sisa makanan terbanyak pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo?
3. Bagaimana citarasa makanan biasa yang disajikan pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran sisa makanan biasa dan cita rasa makanan pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuahuinya persentase sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- b. Diketuahuinya jenis makanan yang menyebabkan sisa makanan terbanyak pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- c. Diketuahuinya citarasa makanan biasa berdasarkan rasa dan penampilan makanan yang disajikan pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

D. Ruang Lingkup

Penelitian gambaran sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Dr. Tjitrowardojo merupakan salah satu penelitian pada materi sisa makanan yang termasuk dalam lingkup gizi *food service*. Sasaran dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Penelitian akan dilaksanakan pada saat Praktek Kerja Lapangan Sistem Penyelenggaraan Makanann Institusi (SPMI) dan Asuhan Gizi Klinik (AGK).

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai penyelenggaraan makanan dan sisa makanan di rumah sakit.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Instalasi Gizi RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan bahan pertimbangan agar lebih meningkatkan pelayanan dan penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

b. Bagi Pembaca atau Peneliti Lain

Sebagai referensi pembelajaran dan menambah informasi tentang penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

c. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

Hasil penelitian ini diharapkan agar dapat menjadi literatur tambahan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terkait sisa makanan.

d. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang penyelenggaraan makanan di institusi RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Penelitian Lain	Sumber	Persamaan	Perbedaan
1.	Berliana Aqilla Putri Akbari tahun 2021, dengan judul “Gambaran Sisa Makanan Biasa dan Cita Rasa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas II Dan III di Rumah Sakit Pku Muhammadiyah Yogyakarta”	http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/5896/	Penelitian ini yaitu melakukan penelitian sisa makanan bentuk biasa dengan desain penelitian cross sectional, Meneliti sisa makanan pasien kelas II dan III	Institusi yang digunakan untuk mengambil data penelitian
2.	Lisa Ellizabet Aula tahun 2011 dengan judul “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011”	http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/1812	Penelitian sisa makanan dengan desain penelitian cross sectional	Bentuk makanan yang diteliti, populasi penelitian yaitu seluruh pasien dan institusi yang digunakan untuk melakukan penelitian
3.	Chairunnissa tahun 2021 dengan judul “Gambaran Faktor Eksternal dan Sisa	https://repository.poltekkespalembang.ac.id/	Melakukan penelitian tentang sisa makanan dan desain penelitian	Populasi penelitian, parameter penelitian, dan institusi yang

	Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Ar - Rasyid Palembang”	ems/show/3 074	<i>crosssectional</i>	digunakan untuk mengambil data penelitian berbeda
--	---	------------------------------------	-----------------------	---