

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (Kementrian Kesehatan RI, 2013), masalah gizi di rumah sakit dapat memengaruhi proses penyembuhan secara langsung maupun tidak langsung. Penyelenggaraan makanan rumah sakit tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan asupan zat gizi pasien, tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan psikologis pasien. Pasien yang memiliki persepsi yang baik terhadap makanan cenderung memiliki nafsu makan yang baik sehingga pasien akan menghabiskan makanannya. Rasa tidak nyaman dan rasa cemas terhadap penyakit dapat menyebabkan rasa putus asa sehingga pasien tidak mengkonsumsi makanan yang telah disajikan. Makanan yang dikonsumsi oleh pasien rawat inap menunjukkan indikator pemenuhan asupan pasien dan kepuasan terhadap pelayanan gizi rumah sakit (Rochmawati, Kusuma dan Husna, 2022). Penerimaan makanan merupakan faktor utama dalam pemenuhan asupan makanan pasien. Semakin baik daya terima pasien terhadap makanan, kebutuhan asupan zat gizi pasien akan semakin terpenuhi. Sehingga akan mempercepat proses penyembuhan penyakitnya (Puspa, Subandriani dan Supadi, 2019).

Dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit terdapat 10 rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan,

penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, penyajian dan distribusi (Kementrian Kesehatan RI, 2013). Penyajian makanan yang kurang baik dapat mengakibatkan nafsu makan menurun dan mempermudah kontaminasi bakteri (Sari, 2022). Berdasarkan hasil survey yang dilakukan oleh Firmansyah, Novianti dan Gustaman (2022) di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar diperoleh data mutu instalasi gizi pada proses pengolahan yaitu pelayanan penyajian makanan di tahun 2020 sebesar 95,75% dari standar 100%, sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebesar 23,64% dari standar  $\leq 20\%$ . Hasil sisa makanan yang belum memenuhi standar mutu pelayanan sisa makanan dipengaruhi oleh penyajian makanan dan citarasa makanan. Pada penyajian makanan, warna makanan belum sesuai dengan indikator penilaian warna makanan. Besar porsi pada makanan belum sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Selain itu, bentuk makanan belum sesuai dengan penilaian bentuk makanan dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

Penampilan makanan merupakan hal pertama yang dilihat responden ketika makanan disajikan. Penelitian oleh (Elka Amalia, 2020) menyatakan bahwa penampilan makanan yang meliputi warna, porsi, bentuk, dan alat yang digunakan menunjukkan adanya hubungan dengan sisa makanan. Berdasarkan penelitian (Nurhamidah, Yensasnidar dan Manora, 2019) sebanyak 60% responden menyatakan bahwa penampilan makanan yang disajikan tidak menarik dan 40 % responden menyatakan bahwa cita rasa makanan kurang enak. Pada penelitian tersebut juga terdapat hubungan

antara penampilan makanan dengan sisa makanan. Penampilan makanan melahirkan rangsangan untuk menikmati makanan tersebut sehingga penampilan dapat menggugah selera makan pasien (Candriasih, Austeria dan Ayu, 2021).

Kombinasi warna sangat diperlukan dalam penerimaan suatu makanan sehingga dapat merangsang nafsu makan. Pada penelitian tersebut juga dijelaskan bahwa bentuk makanan yang menarik berpeluang menurunkan sisa makanan sebesar 4,28. Besar porsi juga memengaruhi daya tarik makanan. Jika makanan terlalu besar atau terlalu kecil, penampilan makanan tidak menarik. Selain itu, pemilihan alat makan perlu diperhatikan. Pemilihan alat makanan berpengaruh terhadap penampilan makanan sehingga akan memengaruhi sisa makanan (Fajarwanti, 2017). Selain itu, pada penelitian tersebut didapatkan bahwa penyelenggaraan makanan yang berhubungan dengan sisa makanan dan kuliner di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari masih terbatas, penampilan penyajian makanan masih perlu mendapat perhatian.

Berdasarkan data hasil survey sisa makan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari oleh (Tarina, Yulita Indah; Kamila, 2022) pada bulan Agustus hingga September 2022 menunjukkan bahwa presentase sisa makanan pasien banyak ditandai dengan presentase sisa makanan pasien melebihi 20%. Waktu makan pasien di RSUD Wonosari ada 3 waktu, sisa makanan yang paling banyak adalah pada waktu sore yaitu 38,69%. Hasil observasi wawancara dengan pasien menunjukkan bahwa pada saat sore hari pasien

masih merasa kenyang. Menurut Kemenkes RI (2013) bahwa keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering berhubungan dengan sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Sisa makanan menggambarkan efektivitas dan defisiensi pelayanan gizi rumah sakit (Kartini dan Primadona, 2018).

Dengan melihat kondisi tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti tentang gambaran penyajian makanan dan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari.

## **B. Rumusan masalah**

Bagaimana gambaran penyajian makanan dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari?

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran penyajian makanan dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya gambaran penyajian makanan di RSUD Wonosari
- b. Diketuinya rata rata sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari

## **D. Ruang Lingkup**

Berdasarkan dari segi keilmuan, penelitian ini adalah penelitian di bidang *food service*.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoristis

- a. Manfaat bagi pembaca yaitu menambah wawasan dan pengetahuan tentang penyajian makanan dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari
- b. Manfaat bagi Institusi yaitu dapat menambah literatur mengenai penyajian makanan dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari

### 2. Manfaat Praktis

#### a. Bagi Peneliti

Menambah wawasan mengenai penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari

#### b. Bagi Pembaca

Menambah informasi mengenai penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari

#### c. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari

Sebagai masukan dan bahan pertimbangan bagi Instalasi Gizi dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari

## **F. Keaslian Penelitian**

Beberapa sumber yang telah dibaca oleh peneliti, ada beberapa judul yang hampir sama, yaitu:

1. (Ihsaniyah, 2019), Berjudul Gambaran Persepsi Penyajian Makanan dan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD IR

Soekarno Sukoharjo. Hasil penelitiannya adalah sebagian besar pasien menyatakan bahwa cara pengolahan makanan, susunan makanan, porsi makanan, tekstur makanan, rasa makanan serta waktu penyajian tidak sesuai dengan kebiasaan di rumah. Rata rata keseluruhan sisa makanan yaitu sebesar 33,4%. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu, peneliti yaitu variabelnya. Peneliti tidak membandingkan makanan yang disediakan instalasi gizi dengan kebiasaan di rumah. Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama sama menggambarkan tentang penyajian dan sisa makanan.

2. (Lestari dan Marlina, 2021), berjudul Gambaran Sisa Makanan pasien di RSUD Petala Bumi Provinsi Riau, Hasil penelitiannya yaitu menggambarkan sisa makanan berdasarkan waktu makan, kelas perawatan dan bentuk makanan. Sisa makanan berdasarkan waktu makan sebesar 35,6% pada makan malam. Berdasarkan kelas perawatan, sisa makanan pada kelas III sebanyak 60%. Berdasarkan bentuk makanannya makanan saring kurang diminati karena sisa makanannya sebesar 100%, sedangkan untuk makanan lunak hanya 50% dan makanan biasa tidak bersisa sama sekali. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu pada penelitian ini hanya menggambarkan sisa makan pasien, sedangkan peneliti juga menggambarkan bagaimana penyajian makanan. Sedangkan Persamaannya yaitu, sama sama menggambarkan sisa makanan pasien.

3. Berdasarkan penelitian (Velita, 2016) terdapat hubungan antara warna makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Deli Serdang. Penyajian makanan dalam kategori cukup menarik sebanyak 52,1%, rasa makanan dalam kategori cukup enak sebanyak 62,5% dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Deli Serdang dalam kategori banyak (>20%) yaitu sebanyak 52,1%. Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama sama meneliti terkait penyajian makanan dengan sisa makanan. Perbedaannya yaitu, peneliti tidak meneliti tentang cita rasa makanan, peneliti hanya terfokus pada penampilan makanan dan sisa makanan.
4. Berdasarkan penelitian (Fajarwanti, 2017) menyatakan bahwa terdapat perbedaan rata-rata sisa makanan karena sebagian besar responden berpendapat bahwa cara penyajian makanan tidak menarik mempunyai peluang menyisakan makanan 4,3 kali dibanding yang berpendapat menarik. Persamaan dengan penelitian ini yaitu peneliti sama sama meneliti terkait alat saji dan sisa makanan. Perbedaannya yaitu, pada penelitian tersebut meneliti tentang pengaruh modifikasi alat saji plato *stainless* dan plato melanin, sedangkan pada penelitian ini meneliti kesesuaian alat dan juga kebersihan alat saji.