# BAB I PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Rumah sakit sebagai institusi pelayanan kesehatan paripurna yang menyelenggarakan berbagai jenis pelayanan, termasuk pelayanan medis, keperawatan dan pelayanan penunjang nonmedis. Salah satu pelayanan non medis yang memiliki peran strategis adalah pelayanan gizi yang bertujuan memberikan asupan makanan sesuai kondisi kesehatan pasien untuk mendukung proses penyembuhan (Permenkes RI, 2019).

Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) merupakan komponen integral dari pelayanan kesehatan paripurna yang bertujuan memberikan pelayanan makanan kepada pasien rawat inap dan rawat jalan standar diet masing-masing pasien. Tujuan utama PGRS adalah memastikan pasien memperoleh asupan makan yang dengan sesuai kondisi kesehatan pasien untuk mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi. Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan pedoman pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Implementasi PGRS dilaksanakan melalui mekanisme pelayanan gizi rawat inap yang meliputi skrining gizi dan pelaksanaan Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT). PAGT diterapkan pada pasien dengan risiko kurang gizi, sudah mengalami kurang gizi, atau memiliki kondisi khusus terkait penyakit tertentu. Proses ini merupakan siklus berulang yang terdiri dari beberapa

langkah, yaitu pengkajian (*assessment*), diagnosis gizi, intervensi gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi (Permenkes, 2013).

Kegiatan monitoring dan evaluasi gizi bertujuan untuk mengetahui respon pasien terhadap intervensi yang diberikan serta menilai tingkat keberhasilannya. Salah satu aspek yang menjadi fokus dalam monitoring adalah pemeriksaan asupan makanan pasien (Kemenkes, 2013). Pengukuran sisa makanan di rumah sakit berfungsi untuk menggambarkan tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan, sekaligus menjadi indikator mutu pelayanan rumah sakit. Selain itu, data sisa makanan digunakan untuk menghitung jumlah zat gizi yang dikonsumsi pasien dari makanan yang disediakan (Pouyet *et al.*, 2015).

Berdasarkan Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit yang ditetapkan dalam peraturan Kemenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang, sisa makanan pasien tidak boleh melebihi 20% dari porsi yang disajikan. Standar ini menjadi acuan penting bagi rumah sakit dalam mengevaluasi kualitas pelayanan gizi dan kepuasan pasien terhadap makanan yang disediakan (Kemenkes RI, 2008).

Pengukuran sisa makanan dapat dilakukan menggunakan berbagai metode, yaitu metode penimbangan (Food Weighing), metode visual comstock, dan metode photography yang sedang berkembang. Penelitian (Nisak et al., 2019), menunjukkan bahwa metode PDAT dan comstock memiliki efisiensi waktu yang lebih baik dibandingkan food weighing tanpa menunjukkan perbedaan signifikan dalam kuantitas pengukuran sisa makanan.

Metode *comstock* konvensional merupakan metode pengukuran atau penaksiran yang dilakukan dengan observasi/visual mengenai banyaknya sisa makanan di piring pasien setelah selesai makan, sedangkan metode penimbangan (*food weighing*) merupakan metode yang memberikan akurasi tertinggi melalui penimbangan langsung namun memerlukan waktu yang lebih lama (Wayansari, et al., 2018).

Berdasarkan hasil studi pendahuluan di RS PKU Muhammadiyah Gamping menunjukkan bahwa praktik penilaian sisa makanan dilakukan secara manual oleh ahli gizi terhadap 20 sampel pasien setiap hari menggunakan comstock konvensional. Penilaian sisa makanan ini bertujuan untuk mengevaluasi daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan sebagai kualitas pelayanan gizi. Namun, hasil studi pendahuluan penilaian sisa makanan dengan 18 sisa makanan pasien menggunakan comstock konvensional dengan standar pembanding food weighing menunjukkan bahwa akurasi metode comstock konvensional hanya mencapai 33%, hal ini mengidentifikasikan adanya keterbatasan signifikan dalam reliabilitas pengukuran.

Praktik konvensional menggunakan formulir *comstock* memiliki beberapa keterbatasan, antara lain inefisiensi waktu karena memerlukan proses ganda yaitu pencatatan manual dilapangan kemudian entry data ke sistem komputer, serta resiko kehilangan atau kerusakan formulir kertas. Kondisi ini mendorong pengembangan inovasi untuk meningkatkan efektivitas dan akurasi penilaian sisa makanan.

Pengembangan aplikasi *E-Comstock* sebagai solusi digital telah menunjukkan efektivitas waktu yang lebih efisien dibandingkan metode konvensional. Penelitian Salsabila (2021), dalam analisis perbedaan efektivitas aplikasi *E-Comstock* dengan *comstock* konvensional membuktikan hasil bahwa terdapat perbedaan efektivitas waktu total dalam sehari penilaian sisa makanan antara aplikasi *E-Comstock* dengan *comstock* konvensional dimana waktu penggunaan aplikasi *E-Comstock* lebih singkat dibandingkan dengan metode konvensional.

Meskipun aplikasi *E-Comstock* menunjukkan keunggulan dalam aspek efisiensi waktu, masih diperlukan validasi ilmiah yang komperhensif terkait akurasi penilaian sisa makanan dan tingkat penerimaan penggunaan terhadap metode yang digunakan. Akurasi yang rendah pada metode *comstock* konvensional menunjukkan perlu pengembangan metode tidak hanya efisien tetapi juga akurat untuk memastikan reliabilitas dan evaluasi daya terima pasien terhadap makanan rumah sakit.

Berdasarkan latar belakang tersebut, diperlukan kajian mendalam mengenai akurasi aplikasi *E-Comstock* dan tingkat penerimaan pengguna sebagai metode dalam penilaian sisa makanan pasien.

#### B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa aplikasi *E-Comstock* lebih cepat dibandingkan metode manual. Namun, masih perlu diuji terkait akurasi aplikasi *E-Comstock* dan tingkat penerimaan pengguna terhadap aplikasi ini. Oleh karena itu, rumusan malasah dalam penelitian ini adalah

"akurasi aplikasi *E-Comstock* dan tingkat penerimaan pengguna sebagai metode dalam penilaian sisa makanan".

# C. Tujuan Penelitian

## 1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana akurasi aplikasi *E-Comstock* dengan *comstock* konvensional dan tingkat penerimaan pengguna sebagai metode dalam penilaian sisa makanan.

## 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah

- a. Mengetahui akurasi penilaian sisa makanan menggunakan metode 
  comstock konvensional dengan aplikasi E-Comstock
- Mengetahui perbedaan durasi waktu penggunaan/pengoprasian antara penilaian sisa makanan menggunakan metode *comstock* konvensional dengan aplikasi *E-Comstock*
- c. Mengetahui tingkat penerimaan pengguna terhadap aplikasi *E- Comstock* dalam penilaian sisa makanan
- d. Mengetahui kepuasan pengguna terhadap metode *comstock* konvensional dan aplikasi *E-Comstock* dengan 10 indikator

# D. Ruang Lingkup

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup di bidang gizi dengan cangkupan peneliti *food service* gizi khususnya tentang metode penilaian sisa makanan dengan *comstock*.

#### E. Manfaat Penelitian

## 1. Manfaat teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah pengetahuan tentang pengembangan metode penilaian sisa makanan dengan menggunakan aplikasi serta tingkat akurasi dari metode yang digunakan.

## 2. Manfaat praktis

# a. Bagi ahli gizi dan petugas pramusaji makanan

Diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai metode dalam penilaian sisa makanan untuk mempermudah pemantauan serta mempermudah pencatatan dan pelaporan dalam monitoring dan evaluasi sisa makanan pasien.

#### b. Untuk institusi

Hasil penelitian ini diharapkan bisa dijadikan referensi ilmiah dan acuan untuk penelitian lanjutan

## F. Keaslian Penelitian

Hasil penelitian yang sejalan dengan penelitian ini

Tabel 1.Keaslian Penelitian

No.	Peneliti dan judul	Hasil penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	(Susyani, 2005),	Terdapat perbedaan	Instrumen	Penelitian yang
	dengan judul	akurasi yang signifikan		dilakukan oleh susyani
	Akurasi Petugas	antara kelompok		(2005) berfokus pada
	Dalam Penentuan	perawat dan pelayan		akurasi petugas dalam
	Sisa Makanan	makan dalam		penentuan sisa
	Pasien Rawat Inap	memperkirakan sisa		makanan, sedangkan
	Menggunakan	nasi dan sisa daging,		penelitian yang akan
	Metode Taksiran	Tidak terdapat		dilakukan berfokus
		hubungan antara jenis		pada akurasi metode

No.	Peneliti dan judul	Hasil penelitian	Persamaan	Perbedaan
	Visual Skala Comstock 6 Poin	pekerjaan dan jenis makanan serta jenis makanan dengan pengalaman kerja		yang digunakan sebagai penilaian sisa makanan dan tingkat penerimaan penerimaan metode pengembangan penilaian sisa makanan (E-Comstock)
2.	Nisak et al., (2019) dengan judul metode PDAT dan comstock lebih efisien dibandingkan food weighing dalam menilai sisa makanan pasien	metode PDAT, comstock dan food weighing, menunjukkan kuantitas sisa makanan yang sama. Selain itu,	Variabel yang diteliti Instrumen	Pada penelitian Nisak et al., berfokus pada penelitian terkait keefisienan dari metode penilaian sisa makanan sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan fokus akurasi metode penilaian makanan
3.	Salsabila (2021), dengan judul perbedaan efektivitas aplikasi <i>E-Comstock</i> dengan <i>comstock</i> konvensional	Terdapat perbedaan efektivitas waktu total sehari penilaian sisa makanan antara aplikasi <i>E-Comstock</i> dengan <i>comstock</i> konvensional dimana waktu penggunaan aplikasi <i>E-Comstock</i> lebih pendek dibandingkan dengan metode konvensional	Produk yang dihasilkan	Pada penelitian Salsabila (2021), berfokus pada penelitian perbedaan efektivitas aplikasi E- Comstock konvensional sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan berfokus pada akurasi aplikasi E-Comstock konvensional

# G. Deskripsi Produk

1. Produk : *E-Comstock* (Aplikasi penilaian sisa makanan)

#### 2. Karakteristik:

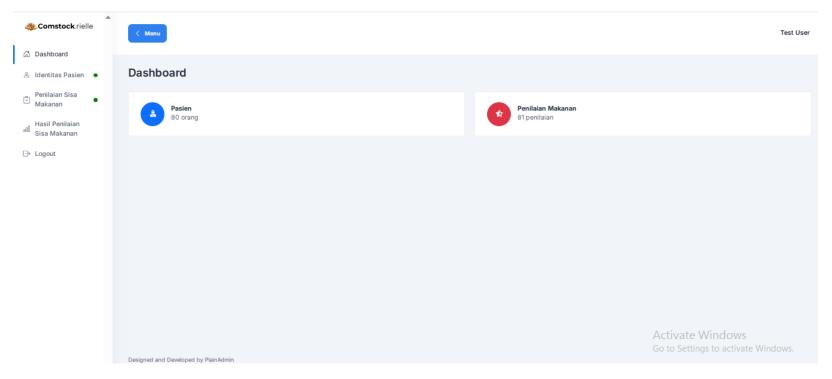
*E-Comstock* adalah aplikasi berbasis web yang dirancang untuk melakukan penilaian sisa makanan secara digital di rumah sakit. Aplikasi ini memiliki antarmuka yang ramah pengguna dan dapat diakses melalui perangkat komputer atau *smartphone*. Aplikasi *E-Comstock* mendukung pencatatan sisa makanan secara otomatis dan menghasilkan laporan secara langsung.

## 3. Fungsi

Aplikasi ini berfungsi sebagai alat bantu dalam menilai sisa makanan pasien di rumah sakit dengan lebih cepat dan efisien. Dengan *E-Comstock*, pengguna dapat mencatat, menganalisis, dan menyimpan data sisa makanan tanpa perlu menggunakan metode manual.

## 4. Keunggulan:

- a. Mempercepat proses penilaian sisa makanan dibandingkan metode manual seperti pencatatan di kertas.
- Memberikan laporan sisa makanan secara langsung untuk mempermudah monitoring.
- Aplikasi dirancang dengan antarmuka yang sederhana sehingga mudah digunakan oleh ahli gizi maupun pengguna lainnya.
- d. Dapat digunakan kapan saja dan di mana saja melalui perangkat yang mendukung koneksi internet.



Gambar 1. Halaman Awal Aplikasi E-Comstock (Dashboard)