

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu sarana penunjang dalam pelayanan bertujuan untuk mencakupi kebutuhan pasien terhadap gizi seimbang. Komponen penting dalam kesuksesan penyelenggaraan makanan rumah sakit berorientasi pada kepuasan pasien. Kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makan dapat dilihat dari ekspektasi produk dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan. Salah satu indikator standar pelayanan minimum (SPM) adalah melihat sisa makanan pasien. Sisa makanan pasien ini akan mempengaruhi tingkat kepuasan pasien (P. Lestari & Marlina, 2021).

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Sisa makanan merupakan suatu dampak dan evaluasi dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit. Keberhasilan suatu sistem penyelenggaraan makanan dapat dikaitkan dengan adanya tindakan sisa makanan pada sistem penyelenggaraan makanan tersebut. Dalam standar pelayanan minimal rumah sakit, ditetapkan bahwa indikator standar pelayanan gizi meliputi ketetapan waktu pemberian makanan kepada pasien 100%, sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien  $\leq 20\%$  dan tidak adanya kesalahan pemberian diet 100% (R. H. Lestari *et al.*, 2023).

Ada dua faktor utama penyebab sisa makan pasien di rumah sakit, yakni faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal pasien yakni

keadaan klinis seperti nafsu makan, perubahan indera pengecap, disfagia, stress dan lamanya perawatan. Adapun faktor eksternal pasien meliputi porsi makanan, mutu makanan, pilihan atau variasi menu, penampilan makanan, sikap petugas, kesalahan pengiriman makanan, ketidaksesuaian jadwal makan, dan suasana tempat perawatan (Febianti *et al.*, 2015).

Cita rasa makanan merupakan suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa (*taste*) makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi aroma, rasa, tekstur dan suhu. Cita rasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. Persepsi pasien yang kurang baik terhadap makanan yang disajikan maka dapat menyebabkan makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa. (Wirasamadi *et al.*, 2015).

Pada penelitian (Akbari, 2021) tentang Gambaran Sisa Makanan Biasa Dan Cita Rasa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas II dan III di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta didapatkan hasil rata-rata sisa makanan >20% yaitu pada makanan biasa sebesar 25,1%. Pasien paling banyak menyisakan sebesar 26,5% yang mendominasi sisa makanan yaitu makanan pokok.

Pada hasil rekapitulasi sisa makanan di RSUD Wonosari yang dilakukan selama tiga hari pada saat PKL Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi didapatkan hasil rata-rata sebesar 36,03%. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh (B. Lestari, 2021) mengenai Gambaran Cita Rasa

Makanan dan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit DKT DR. Soetarto Yogyakarta menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan lunak mencapai 20,1%.

Berdasarkan uraian – uraian diatas, peneliti tertarik melakukan penelitian tentang Gambaran Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di RSUD Wonosari yang dilakukan selama 2 hari pada pasien rawat inap di RSUD Wonosari.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana Gambaran Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan Biasa di RSUD Wonosari ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Gambaran Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di RSUD Wonosari?

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya Cita Rasa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Wonosari
- b. Diketuainya Penampilan Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Wonosari
- c. Diketuainya Rasa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Wonosari
- d. Diketuainya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Wonosari

#### **D. Ruang Lingkup**

Penelitian dengan judul Gambaran Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di RSUD Wonosari termasuk ruang lingkup penelitian bidang penyelenggaraan makan atau *food service*.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

- a. Bagi penulis penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan di RSUD Wonosari
- b. Bagi peneliti lain yang ingin meneliti dibidang yang sama, penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi.

##### 2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi penyelenggaraan makanan pada pasien rawat inap di RSUD Wonosari
- b. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengembangan dalam meningkatkan penyelenggaraan makanan pada pasien rawat inap di RSUD Wonosari

#### **F. Keaslian Penelitian**

Dari beberapa sumber yang telah dibaca peneliti, ada beberapa penelitian yang hampir sama, yaitu :

1. Budi Lestari 2021, dengan judul “Gambaran Cita Rasa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit DKT DR. Soetarto Yogyakarta”  
Persamaan dengan penelitian ini adalah menggunakan desain penelitian

*cross sectional*. Perbedaan dengan penelitian ini adalah pengukuran sisa makanan menggunakan metode food weighing. Perbedaan lain terdapat pada bentuk makanan yang diteliti yaitu pada Budi Lestari makanan bentuk lunak, sementara bentuk makanan yang saya teliti yaitu makanan biasa.

2. Berliana Aqilla Putri Akbari 2021, dengan judul “Gambaran Sisa Makanan Biasa dan Cita Rasa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas II Dan III Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta” Persamaan penelitian ini yaitu meneliti sisa makanan dengan metode visual *Comstock* dan cita rasa makanan pada pasien rawat inap. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu populasinya pasien rawat inap kelas II dan III. Sedangkan penelitian saya sebanyak dua bangsal yaitu bangsal cempaka dan kana.
3. Qurrota'yun Salsabila 2021, dengan judul “Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit Terhadap Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD DR. Moewardi” Persamaan penelitian ini yaitu meneliti cita rasa makanan pada pasien rawat inap, sedangkan perbedaan dengan penelitian ini yaitu penelitian Qurrota'yun mengenai hubungan konsumsi makanan dari luar rumah sakit. Sedangkan penelitian yang saya lakukan mengenai sisa makanan.