

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah sakit merupakan lembaga layanan kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan secara menyeluruh kepada individu, termasuk layanan rawat inap, rawat jalan, serta penanganan kondisi darurat (Menkes, 2010). Pasien adalah seseorang yang berkonsultasi mengenai kesehatannya guna memperoleh pelayanan medis yang diperlukan, baik secara langsung maupun melalui fasilitas yang tersedia di rumah sakit (Permenkes RI, 2018).

Pelayanan gizi adalah usaha yang bertujuan untuk memperbaiki dan meningkatkan asupan gizi, pola makan, serta pola makan masyarakat, kelompok, maupun individu, guna mencapai kondisi kesehatan yang optimal, baik dalam keadaan sehat maupun sakit (Kemenkes RI, 2013). Salah satu bentuk layanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi bagi pasien rawat inap. Layanan ini umumnya mencakup penyediaan makanan bagi pasien yang sedang menjalani perawatan (Almatsier, 2006). Makanan adalah segala jenis bahan selain obat yang mengandung zat gizi dan bermanfaat bagi tubuh ketika dikonsumsi (Almatsier, 2010). Pemberian diet di rumah sakit berperan sebagai faktor pendukung dalam proses pemulihan pasien, terutama bagi mereka yang mengidap penyakit yang berkaitan erat dengan asupan nutrisi. Hal ini menjadi lebih penting bagi pasien yang memerlukan pengaturan makanan khusus seperti Diet Diabetes Mellitus (DM), Diet Jantung, Diet Rendah Garam, dan sebagainya. Pasien dengan kebutuhan diet tertentu harus

lebih teliti dalam memperhatikan konsumsinya, karena jenis serta kandungan makanan dalam diet tersebut telah dirancang secara khusus sesuai dengan kondisi dan kebutuhan masing-masing individu. Meskipun begitu, sisa makanan masih sering ditemukan pada pasien dengan diet khusus.

*Plate waste* adalah makanan yang tersisa dan terbuang karena tidak dihabiskan oleh pasien. Sisa makanan ini Merujuk pada bagian makanan yang masih tertinggal di piring setelah dikonsumsi oleh pasien (Soenardi, 2014). Menurut Asosiasi Dietisien Indonesia (2005) sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan rumah sakit 2 menurut jenis makanannya. Sisa makanan adalah salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan di rumah sakit. Jika jumlah sisa makanan tinggi dalam jangka waktu yang lama, hal ini dapat mempengaruhi status gizi pasien dan berpotensi menyebabkan malnutrisi. Akibatnya, durasi perawatan di rumah sakit bisa semakin panjang, risiko kesakitan dan kematian meningkat, serta kualitas hidup pasien menurun. Selain itu, kondisi ini juga berkontribusi pada meningkatnya biaya perawatan yang harus dikeluarkan (Kemenkes RI, 2013).

Sisa makanan dapat diukur dengan menimbang setiap jenis makanan yang tersisa di alat makan atau melalui estimasi visual menggunakan skala Comstock 6 poin (Murwani, 2001). Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah cita rasa makanan, yang mencakup tampilan serta rasa dari makanan tersebut (Moehyi, 1992). Penampilan makanan dapat dinilai berdasarkan warna, bentuk, tekstur, ukuran porsi, dan cara penyajiannya.

Sementara itu, rasa makanan dipengaruhi oleh aroma, penggunaan bumbu, tingkat keempukan, kematangan, serta suhu makanan (Moehyi, 1992). Menurut Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai standar pelayanan minimal rumah sakit, pelayanan gizi dianggap baik jika sisa makanan pasien kurang dari 20%. Jika sisa makanan melebihi 20%, pasien berisiko mengalami malnutrisi, yang dapat berdampak pada peningkatan durasi perawatan di rumah sakit (Mas'ud, Rochimiwati and Rowa, 2015). Dampak bagi rumah sakit adalah adanya biaya yang hilang sehingga anggaran penyelenggaraan makanan menjadi kurang efisien.

Pada penelitian Berliana Aqilla Putri Akbari (2021) tentang Gambaran Sisa Makanan Biasa Dan Cita Rasa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas II Dan III Di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta Bulan Maret 2021 didapatkan hasil analisis makanan yang paling banyak disisakan pasien adalah di waktu makan pada tanggal 19 Maret 2021 dengan rata – rata 26.5%, diikuti sisa makan pada tanggal 18 Maret 2021 sebesar 25.9% dan sisa makanan terendah sebesar 22.9% yang terdapat pada tanggal 17 Maret 2021. Sisa makanan paling banyak terdapat pada tanggal 19 Maret 2021 karena sisa makanan yang paling mendominasi terdapat pada makanan pokok.

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%).

Penelitian yang dilakukan oleh Dwisetiawati, dkk (2018) tentang Gambaran Sisa Makanan dan Cita Rasa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD dr. Loekmono Hadi Kudus didapatkan hasil rata – rata sisa makanan >20% yaitu pada makanan biasa sebesar 21,21%, lunak 31,34% dan saring 29,87%. Sebagian besar sisa makanan dalam kategori banyak terdapat pada bentuk makanan saring. Sebesar 100% pendapat responden tentang cita rasa yaitu penampilan dan rasa makanan saring dalam kategori cukup.

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan pada 7 Januari 2025 pada 20 pasien rawat inap di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen kelas III, menunjukkan masih adanya sisa makanan, yaitu terdapat rata – rata sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien di antaranya makanan pokok 15 %, lauk hewani 30%, lauk nabati 56%, sayur 15%.

Berdasarkan latar belakang yang ada, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran sisa makanan pasien rawat inap kelas III dengan diet khusus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

## **B. Rumusan Masalah**

Berapa persentase sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III dengan diet khusus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran sisa makanan pasien rawat inap kelas III dengan diet khusus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya persentase sisa makanan berdasarkan waktu makan dan total asupan sehari pasien rawat inap kelas III dengan diet khusus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen
- b. Diketuinya persentase sisa makanan berdasarkan jenis makanan pada pasien rawat inap kelas III dengan diet khusus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

### **D. Ruang Lingkup**

Penelitian Gambaran sisa makanan pasien rawat inap kelas III dengan diet khusus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen merupakan salah satu penelitian pada materi sisa makanan yang termasuk dalam lingkup gizi *food service*. Sasaran dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas III di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen. Penelitian akan dilaksanakan pada saat Praktek Kerja Lapangan Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) dan Asuhan Gizi Klinik (AGK).

### **E. Manfaat Penelitian**

#### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas pemahaman dan pengetahuan terkait pengelolaan serta sisa makanan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk evaluasi dan pertimbangan dalam meningkatkan pelayanan serta pengelolaan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

### b. Bagi pembaca atau peneliti lain

Sebagai sumber pembelajaran dan untuk memperkaya informasi mengenai pengelolaan makanan di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

### c. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi tambahan di perpustakaan Institusi Pendidikan.

### d. Bagi Peneliti

Dapat memperluas pengetahuan dan pemahaman mengenai pengelolaan makanan di institusi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

## F. Keaslian Penelitian

1. Rizal Kurniawan Tahun 2019, dengan judul “Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Dengan Metode Taksiran Visual Comstok Di Rumah Sakit Bhayangkara H.S Samsoeri Mertojoso Surabaya”. Didapatkan hasil: Sebanyak 56,2% responden menyatakan cita rasa makanan memuaskan dan Sisa makanan yang ditemukan di rumah sakit tersebut yaitu sebanyak 59,4%. Persamaan dengan penelitian ini yaitu

meneliti sisa makanan. Sedangkan perbedaannya terletak pada lokasi penelitian yang digunakan.

2. Berliana Aqila Putri Akbari Tahun 2021, dengan judul “Gmbaran Sisa Makanan Biasa Dan Cita Rasa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III Di Rumah Sakit Muhammadiyah Yogyakarta”. Didapatkan hasil: Rata – rata sisa makanan biasa yang diperoleh pada pasien selama 3 hari penelitian, terdapat sisa makanan paling banyak pada hari ke 3, tanggal 19 Maret 2021 dengan rata – rata 26.5%. Sedangkan untuk rata – rata sisa makanan pasien dari tanggal 17-19 Maret 2021 sebesar 25.1%. Dari gambaran cita rasa makanan pada pasien, didapatkan hasil warna makanan menarik 93.8%, penyajian makanan menarik 95.8%, rasa makanan enak 89.5%, dan aroma makanan sedap 86%. Persamaan dengan penelitian ini yaitu meneliti sisa makanan. Sedangkan perbedaannya terletak pada lokasi penelitian yang digunakan.
3. Diana Siregar tahun 2019, dengan judul “Gambaran Penyebab Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien dengan Diet Rendah Garam, Diet Hati, Diet Jantung, dan Diet DM di RSUD Lubuk Sikaping tahun 2019”. Di dapatkan hasil: Persentase sisa makanan pada pasien berdasarkan diet yaitu 88,8%. Kemudian persentase daya terima makanan pada pasien rendah garam, diet hati, diet jantung dan diet DM di aroma (suka 41,75% dan tidak suka 58,25%), rasa (suka 49% dan tidak suka 51%), tekstur (suka 69,5% dan tidak suka 30,5%) dan suhu (66,5% suka dan tidak suka 33,5%). Persamaan pada penelitian ini adalah variabel penelitian

sama-sama menggunakan diet khusus dan sisa makanan. Sedangkan perbedaannya terletak pada lokasi penelitian yang digunakan.