

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu institusi pelayanan kesehatan yang memiliki peran penting dalam proses penyembuhan pasien, tidak hanya melalui terapi medis tetapi juga melalui pelayanan gizi yang optimal. Salah satu bentuk pelayanan gizi di rumah sakit adalah penyediaan makanan yang sesuai dengan kebutuhan zat gizi pasien berdasarkan kondisi klinis dan status gizinya. Menu makanan rumah sakit idealnya dirancang untuk memenuhi prinsip 3A, yaitu aman, adekuat, dan *acceptable* (Almatsier *et al.*, 2022).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit mencakup serangkaian proses mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan, penyajian, hingga evaluasi konsumsi makanan. Evaluasi ini penting untuk mengidentifikasi efektivitas pelayanan gizi melalui parameter seperti sisa makanan (*plate waste*). Tingginya sisa makanan dapat mencerminkan rendahnya penerimaan pasien terhadap makanan yang disediakan dan menjadi indikator tidak terpenuhinya asupan gizi harian yang dapat memperlambat proses penyembuhan.

Pasien dengan penyakit kronis seperti Diabetes Melitus (DM) membutuhkan pengaturan diet secara khusus, dengan memperhatikan komposisi karbohidrat, protein, lemak, serta indeks glikemik makanan. Selain aspek zat gizi, daya terima makanan yang ditentukan oleh cita rasa, penampilan, tekstur, dan preferensi individu juga sangat penting untuk

diperhatikan. Rendahnya daya terima makanan rumah sakit pada pasien DM dapat menyebabkan tingginya sisa makanan dan berdampak pada asupan protein dan energi yang tidak adekuat.

Sisa makanan menjadi salah satu indikator penting dalam mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, tingkat sisa makanan idealnya tidak melebihi 20%. Jika melebihi angka tersebut, maka dapat diartikan bahwa penerimaan makanan oleh pasien rendah, yang pada akhirnya dapat memperburuk status gizi dan memperlambat pemulihan. Hal ini sangat krusial, terutama pada pasien DM, mengingat lauk hewani sebagai sumber protein hewani berkualitas tinggi merupakan komponen penting untuk perbaikan jaringan dan metabolisme tubuh (Gibney *et al.*, 2009).

Evaluasi menu mencakup aspek variasi, metode pengolahan, cita rasa, tampilan makanan, dan kesesuaian dengan prinsip diet DM. Menu yang tidak menarik atau tidak sesuai dapat mengakibatkan menurunnya daya terima pasien terhadap makanan. Oleh karena itu, evaluasi menu dan sisa makanan secara bersamaan dapat memberikan gambaran yang lebih menyeluruh terhadap efektivitas pelayanan makanan rumah sakit.

Menurut Fadilla, C., Rachmah, Q., & Juwariyah, J. (2020), dalam penelitiannya di RSUD Kabupaten Sidoarjo, menunjukkan bahwa rata-rata sisa lauk hewani pada pasien kelas III mencapai 21,81%, lebih rendah dibandingkan sisa makanan pokok (26,65%), lauk nabati (30,72%) dan sayur

(29,64%). Angka terkecil pada jenis lauk hewani ini masih tergolong tinggi sebesar 21,81% apabila dibandingkan dengan standar yang ada yaitu  $\leq 20\%$ . Hal ini menunjukkan bahwa lauk hewani merupakan salah satu komponen makanan yang paling banyak disisakan oleh pasien. Adapun penelitian Welviana, I., & Waliyo, E. (2018) di Rumah Sakit Sultan Syarif Mohamad Alkadrie Pontianak, menunjukkan bahwa tingkat sisa lauk hewani pada pasien mencapai 41% tergolong tinggi apabila dibandingkan dengan standar ada yaitu  $\leq 20\%$ . Sementara itu, pada penelitian Dahlan, A. L. (2023) di RSUD Wonosari Yogyakarta menemukan bahwa rata-rata dari 10 menu yang diteliti tingkat sisa lauk hewani sebesar 23%.

Sisa lauk hewani yang masih tinggi tersebut tidak hanya mengindikasikan rendahnya daya terima lauk hewani makanan oleh pasien, tetapi juga berdampak pada pemborosan anggaran, menurunnya efisiensi pelayanan, serta potensi penurunan status gizi pasien. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi berkala terhadap kualitas menu dan penyajian makanan rumah sakit, khususnya pada lauk hewani, guna meningkatkan mutu pelayanan gizi.

Pasien rawat inap kelas III umumnya berasal dari golongan ekonomi menengah ke bawah yang dilayani oleh fasilitas kesehatan pemerintah. Mereka memiliki hak yang sama untuk memperoleh pelayanan makanan yang layak dan sesuai dengan kondisi kesehatannya. Namun pada kenyataannya masih sering dijumpai adanya sisa makanan, terutama pada komponen lauk hewani, yang justru merupakan sumber protein utama bagi pasien. Hal ini

menimbulkan kekhawatiran akan ketidakterpenuhinya kebutuhan protein harian yang berdampak pada proses penyembuhan, khususnya pada pasien DM yang rentan mengalami gangguan metabolik.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi menu dan sisa makanan lunak pada komponen lauk hewani pada pasien diabetes melitus dengan diet khusus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen, khususnya pada siklus menu ke-9.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana evaluasi menu diet khusus dan sisa makanan lunak lauk hewani pada pasien diabetes melitus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Diketuinya evaluasi menu diet khusus dan sisa makanan lunak lauk hewani pada pasien diabetes melitus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya kesesuaian menu lauk hewani yang diberikan kepada pasien DM.
- b. Diketuinya persentase sisa makanan lauk hewani pada pasien DM.
- c. Diketuinya rekomendasi perbaikan dalam penyusunan dan penyajian menu lauk hewani untuk meningkatkan penerimaan pasien.

## **D. Manfaat**

### **1. Manfaat Teoritis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang gizi institusi, khususnya terkait dalam aspek evaluasi menu dan pengelolaan sisa makanan lauk hewani di rumah sakit. Hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi ilmiah bagi penelitian selanjutnya mengenai sisa makanan dan evaluasi menu rumah sakit.

### **2. Manfaat Praktis**

#### **a. Untuk Masyarakat**

Meningkatkan kualitas dan kuantitas asupan gizi selama masa perawatan melalui perbaikan menu makanan rumah sakit, sehingga dapat mendukung percepatan penyembuhan dan pemulihan pasien.

#### **b. Untuk Institusi**

Memberikan informasi terkait tingkat sisa makanan lauk hewani sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan kualitas pelayanan makanan.

## **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian ini mencakup dalam penelitian food service yang meneliti evaluasi menu diet khusus dan sisa makanan lunak lauk hewani pada pasien diabetes melitus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

## **F. Keaslian Penelitian**

Berdasarkan pengetahuan penulis dan referensi yang ada, penelitian ini berjudul “Evaluasi Menu Diet Khusus dan Sisa Makanan Lunak Lauk Hewani pada Pasien Diabetes Melitus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen” memiliki keaslian karena belum ada penelitian sebelumnya yang secara spesifik mengkaji judul tersebut. Penelitian ini juga berbeda dari penelitian sebelumnya, beberapa penelitian sebelumnya antara lain:

1. Fadilla, C., Rachmah, Q., & Juwariyah, J. (2020) dalam penelitian berjudul “Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo”. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasi. Persamaan dengan penelitian ini adalah pengamatan sisa makanan pasien, namun perbedaannya adalah lokasi penelitiannya berbeda.
2. Welviana, I., & Waliyo, E. (2018) dalam penelitian berjudul “Gambaran Umum Sisa Makanan dan Status Gizi Pada Pasien Hipertensi Yang Menerima Diet Rendah Garam di Rumah Sakit Sultan Syarif Mohamad Alkadrie Pontianak”. Persamaan dengan penelitian ini adalah pengamatan sisa makanan pasien, namun perbedaannya adalah tidak adanya variabel status gizi dan lokasi penelitiannya berbeda.
3. Dahlan, A. L. (2023) dalam penelitian “Gambaran Penyajian Makanan dan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari”. Persamaan dengan penelitian ini adalah pengamatan sisa makanan pasien, namun perbedaannya adalah tidak adanya variabel penyajian makanan dan lokasi penelitiannya berbeda.