

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah serangkaian kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, memasak makanan, distribusi dan, pencatatan, pelaporan, serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan ini bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan layak bagi pasien (Al-faida *et al.*, 2021).

Tujuan penyelenggaran makanan di rumah sakit, yaitu menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhn gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat, menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertigas mencapai efektivitas dan efesiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal (PGRS, 2013).

Salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rendahnya sisa makanan pasien. Sisa makanan dapat digunakan sebagai alat evaluasi untuk menilai mutu pelayanan gizi dan tingkat penerimaan makanan oleh pasien. Semakin tinggi persentase sisa makanan, semakin besar kemungkinan kebutuhan gizi pasien tidak terpenuhi dan semakin besar pula kerugian biaya yang ditimbulkan. Oleh karena itu, pemantauan sisa makanan perlu dilakukan secara rutin sebagai

bagian dari evaluasi penyelenggaraan makanan rumah sakit.(Al-faida et al., 2021)

2. Bentuk Makanan Pasien

Di rumah sakit bentuk makanan dibagi menjadi empat diantaranya makanan biasa, makanan lunak, makanan saring, makanan cair.

a. Makanan Biasa

Makanan biasa merupakan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Makanan biasa diberikan pada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan diet khusus. Makanan biasa bertujuan memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan tubuh (Pedoman Pelayanan Gizi RS No.78 Tahun 2013).

b. Makanan Lunak

Makanan lunak merupakan makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan dan dicerna dibandingkan makanan biasa. Makanan ini mengandung cukup zat-zat gizi, asalkan pasien mampu mengonsumsi makanan dalam jumlah cukup. Makanan lunak bertujuan memberikan makanan dalam bentuk lunak yang mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit (Pedoman Pelayanan Gizi RS No.78 Tahun 2013).

c. Makanan Saring

Makanan saring adalah makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus dari pada makanan lunak, sehingga mudah ditelan

dan dicerna. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien atau merupakan perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak. Tujuan diet untuk makanan saring adalah memberikan makanan dalam bentuk semi padat dan mendekati kebutuhan gizi pasien untuk jangka pendek sebagai proses adaptasi terhadap bentuk makanan yang lebih padat (Syafrianita, 2021).

d. Makanan Cair

Makanan cair merupakan makanan berkonsistensi cair hingga kental yang diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan menguyah, menelan, dan mencemakan makanan karena menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah, pasca pendarahan saluran cerna, serta pra dan pascabedah. Makanan dapat diberikan secara oral dan peroral (Syauqiyatullah *et al.*, 2020).

3. Sisa Makanan

Sisa makanan merupakan keberhasilan pelayanan gizi di RS yang disesuaikan dengan kondisi pasien berdasarkan status gizi, klinis, dan metabolisme tubuh. Status gizi sangat mempengaruhi proses penyembuhan penyakit, sebaliknya jika terdapat proses peralihan penyakit dapat mempengaruhi status gizi dari pasien. Seringkali kondisi pasien memburuk karena mengabaikan status gizi pasien. Hal ini disebabkan kebutuhan gizi tubuh tidak tercukupi untuk memperbaiki sel sel yang terdapat pada organ organ tubuh (Izzah *et al.*, 2022).

Sisa makanan adalah suatu dampak dan evaluasi dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit. Keberhasilan suatu system penyelenggaraan makanan dapat dikaitkan dengan ada tidak nya sisa makanan pada system penyelenggaraan tersebut. (Anggraeni *et al.*, 2017)

Metode Comstock adalah salah satu metode tafsiran visual yang menguntungkan karena mudah dilakukan, tidak mahal, dan tidak membutuhkan banyak waktu (Fadilla *et al.*, 2020). Metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran dikembangkan oleh Comstock dengan menggunakan skor skala 6 poin dengan kriteria sebagai berikut :

100% : Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa

75% : Jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi

50% : Jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi

25% : Jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi

5% : Jika tersisa hampir mendekati utuh

0% : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali

4. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan

Faktor yang menyebabkan sisa makanan terutama nafsu makan, citarasa makanan, kebiasaan makan, penyakit yang sering dialami, dan lain-lain. Namun, juga terdapat faktor lain yang menyebabkan adanya sisa makanan, yaitu faktor dalam diri seseorang (internal) dan faktor dari luar diri seseorang (eksternal)

a. Faktor Internal

1) Usia

Berdasarkan Angka Kecakupan Gizi (AKG) yang dianjurkan, semakin tua umur manusia maka kebutuhan energi dan zat gizi semakin sedikit. Bagi orang yang dalam periode pertumbuhan yang cepat yaitu, pada masa bayi dan masa remaja memiliki peningkatan kebutuhan zat gizi. Pada usia dewasa zat gizi diperlukan untuk melakukan pekerjaan.(Umami, 2017)

2) Jenis Kelamin

Ada kemungkinan bahwa jenis kelamin dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan energi antara laki-laki dan perempuan yaitu kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori basal laki-laki. Perbedaan ini terlihat pada susunan tubuh dan aktifitas laki-laki lebih banyak menggunakan kerja otot daripada perempuan(Umami, 2017)

3) Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan menggambarkan kebiasaan makan dan perilaku yang berhubungan dengan makanan, seperti tata krama makan, frekuensi makan seseorang, pola makan, kepercayaan tentang makan (pantangan) distribusi makanan di antara anggota keluarga, penerima terhadap makanan dan cara pemilihan bahan makanan yang hendak dimakan (Umami, 2017)

4) Aktivitas Fisik

Aktivitas fisik berpengaruh terhadap kebutuhan gizi bagi pasien. Aktivitas fisik pada orang normal berbeda tiap individu

yang pekerjaan ringan, sedang, ataupun berat. Tidak hanya pada orang normal, pada orang sakit, aktivitas fisik juga memiliki peranan dalam menetapkan kebutuhan energi. Dalam perhitungan zat gizi, nilai faktor aktivitas pada orang sakit dibedakan menjadi dua yaitu istirahat di tempat tidur dan tidak terikat di tempat tidur (Umami, 2017)

5) Gangguan Pencernaan

Gangguan pencernaan adalah gangguan dalam saluran pencernaan, maka asupan makan menjadi terganggu dan memungkinkan pasien untuk tidak mampu mengonsumsi lagi makanannya hingga menyebabkan terjadinya sisa makanan (Umami, 2017).

b. Faktor Eksternal

1) Citarasa Makanan

Citarasa makanan mencakup dua aspek, yaitu penampilan sewaktu dihidangkan serta rasa makanan waktu dimakan. Makanan yang mempunyai cita rasa tinggi yaitu makanan yang disajikan dengan menarik, mengeluarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang enak sehingga memuaskan bagi yang mengkonsumsinya. Sedangkan, apabila mutu makanan kurang baik maka dapat menyebabkan pasien tidak menghabiskan makanannya (Anggraeni *et al.*, 2017)

2) Penampilan Makanan

Faktor yang menentukan penampilan makanan saat disajikan:

a) Warna Makanan

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna daging, sayur yang berubah menjadi pucat sewaktu disajikan akan menjadi sangat tidak menarik dan menghilangkan selera untuk memakannya (Dewi, 2015).

b) Bentuk Makanan

Bentuk makanan merupakan karakter fisik makanan yang tampak secara visual, meliputi bentuk potongan, ukuran, kerapian, dan variasi bentuk makanan saat disajikan kepada pasien. Bentuk makanan merupakan bagian dari penampilan makanan yang berperan dalam meningkatkan daya tarik dan penerimaan makanan oleh pasien

Bentuk makanan yang kurang menarik atau tidak sesuai harapan pasien dapat berdampak buruk pada keinginan pasien untuk menghabiskan makanan, sehingga berkontribusi pada sisa makanan. Bentuk makanan yang baik dapat meningkatkan nafsu makan pasien (Septidiantari *et al.*, 2023)

c) Porsi Makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan sesuai kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makan. Porsi yang terlalu besar atau kecil akan mempengaruhi penampilan makanan. Pentingnya porsi makanan

tidak hanya berkaitan dengan penerimaan dan perhitungan bahan makanan tetapi juga berkaitan erat dengan penampilan makanan (Dewi, 2015).

d) Penyajian Makanan

Tahap akhir dari sistem penyekenggaraan makanan adalah penyajian makanan. penyajian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan yang sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (Dewi, 2015).

3) Rasa makanan

Komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma, rasa makanan, tekstur makanan, tingkat kematangan, dan suhu makanan.

a) Aroma Makanan

Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampi membangkitkan selera. Aroma yang dikeluarkan oleh makanan berbeda-beda. demikian pula cara memasak makanan yang berbeda akan memberikan aroma yang berbeda pula (Oktavia Ari *et al.*, 2023).

b) Rasa Makanan

Rasa makanan merupakan faktor yang mempengaruhi keputusan pasien untuk menghabiskan makanan. Rasa makanan

mempengaruhi apakah makanan tersebut dianggap enak atau tidak enak. Banyak aspek yang dapat berpengaruh pada rasa makanan yaitu bumbu, aroma, kematangan, dan suhu makanan yang akan merangsang setiap indera untuk merespon hidangan makanan yang disajikan (Rahmi & Widyanti, 2024).

4) Tekstur Makanan

Tekstur makanan juga menentukan kenyamanan dan kemudahan makan pasien. Makanan dengan tekstur tidak sesuai (terlalu keras, terlalu lembek, atau tidak cocok dengan kondisi pasien) menyebabkan sisa makanan lebih banyak, terutama pada pasien dengan gangguan menelan atau rasa tidak nyaman saat makan (Septidiantari *et al.*, 2023).

a) Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan adalah mentah atau mentahnya hasil pemasakan pada setiap jenis bahan makanan yang dimasak dan makanan akan mempunyai tingkat kematangan sendiri-sendiri. Tingkat kematangan suatu makanan itu tentu saja akan mempengaruhi cita rasa makanan. Pada masakan khas Indonesia, tingkat kematangan belum mendapat perhatian karena umumnya makanan Indonesia harus dimasak sampai benar-benar matang (Oktavia Ari *et al.*, 2023).

b) Suhu makanan

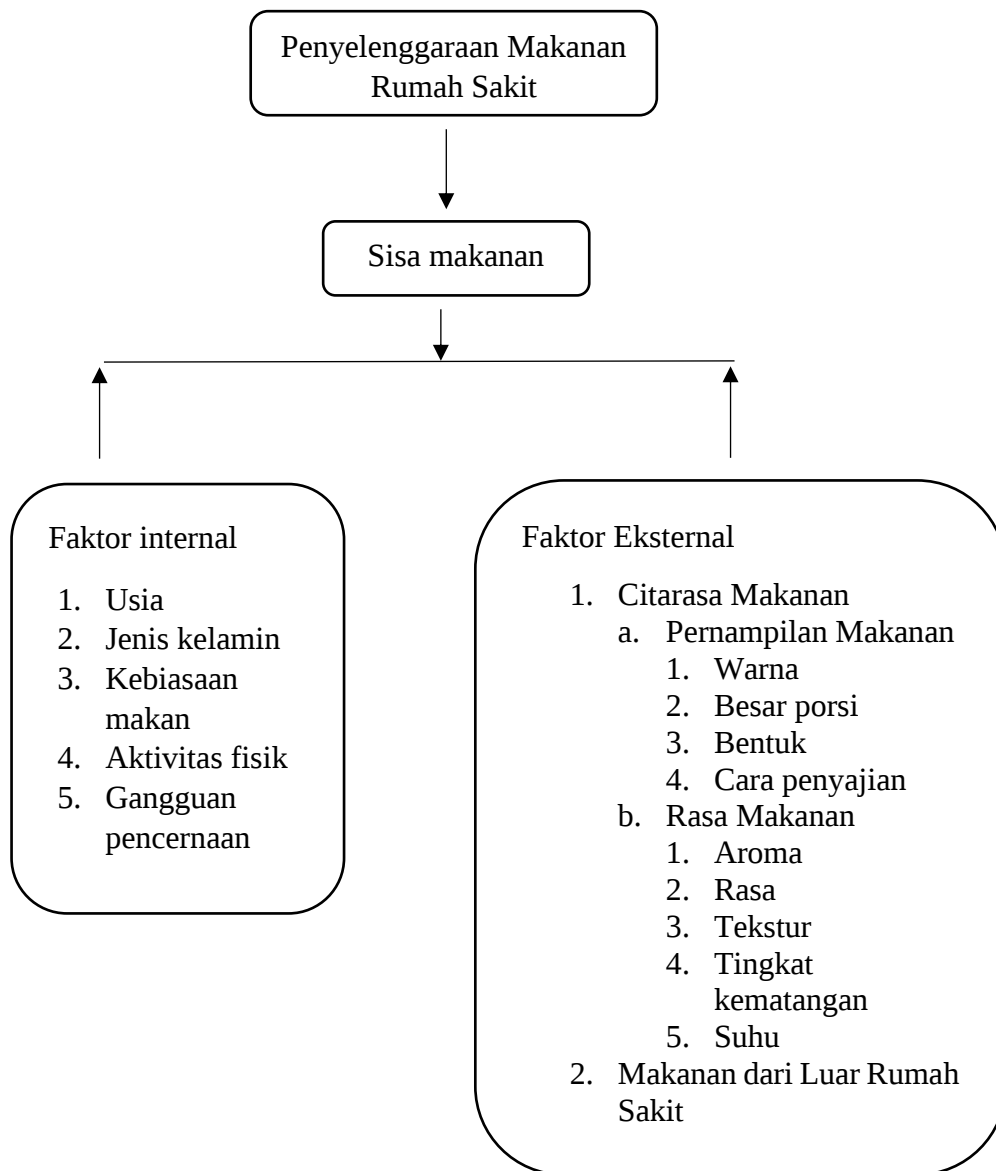
Suhu makanan merupakan temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitifitas rangsangan pengecap terhadap rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya (Oktavia Ari *et al.*, 2023).

5) Makanan dari luar rumah sakit

Asupan makan pasien selama di rumah sakit berasal dari makanan rumah sakit. Bila penilaian pasien terhadap mutu makanan dari rumah sakit kurang memuaskan, kemungkinan pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit (Umami, 2017).

B. Kerangka Teori

Kerangka teori pada faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan dapat dilihat pada gambar 1

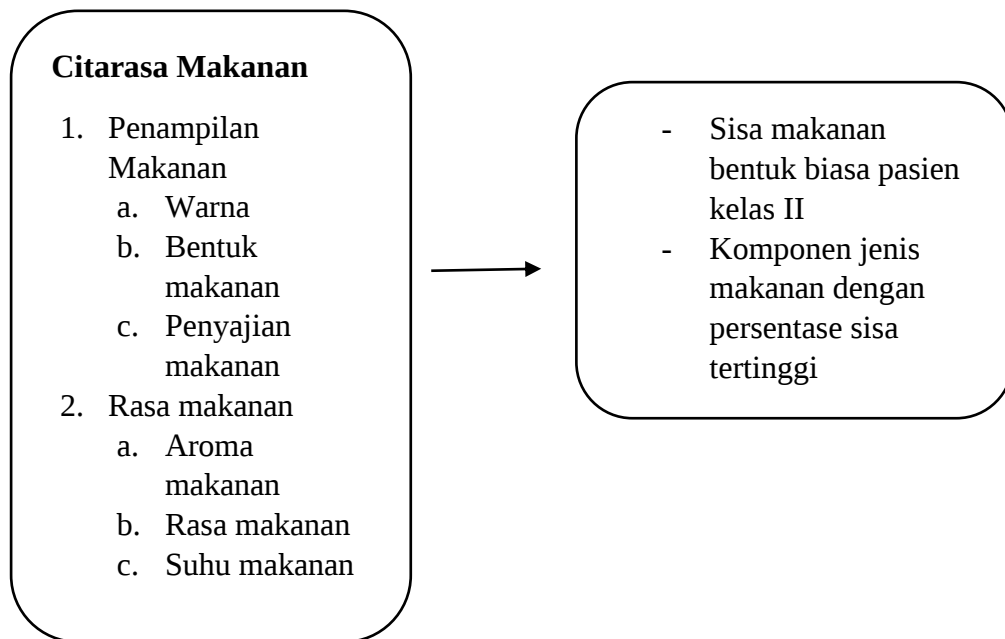


Gambar 1. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan

Sumber : (PGRS, 2013)

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian atau variable yang saling berhubungan dan berkaitan dari masalah yang akan diteliti terdapat pada gambar 2



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Sisa Makanan Biasa

D. Pernyataan Penelitian

1. Persentase sisa makanan diet biasa per menu (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran) pada pasien rawat inap kelas II di RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo dapat digambarkan, termasuk menu dengan persentase sisa makanan tertinggi.
2. Faktor cita rasa makanan diet biasa berdasarkan aspek penampilan makanan (warna, bentuk, penyajian) dan rasa makanan (aroma, rasa, suhu) pada pasien rawat inap kelas II di RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo.