

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu sistem terintegrasi yang terdiri atas serangkaian proses, mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan dan anggaran bahan makanan, pengadaan, penerimaan dan penyimpanan, produksi (pemasakan), distribusi, hingga aspek administrasi berupa pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Secara umum, penyelenggaraan ini bertujuan untuk menyediakan makanan yang memenuhi standar kualitas gizi, efisiensi biaya, keamanan, dan daya terima bagi konsumen dalam upaya mendukung pencapaian status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Sasaran utama dari sistem ini adalah pasien rawat inap. Sejalan dengan kapasitas dan sumber daya yang dimiliki rumah sakit, ruang lingkup penyelenggaraan dapat diperluas untuk mencakup produksi dan distribusi makanan bagi populasi lain di lingkungan rumah sakit, seperti karyawan. Dengan demikian, sistem ini tidak hanya berperan dalam mendukung terapi klinis pasien, tetapi juga dalam memberikan layanan penunjang bagi sumber daya manusia di institusi tersebut (Kemenkes, 2013).

2. Bentuk Makanan Pasien

Keadaan pasien berhubungan dengan bentuk makanan yang akan diberikan. Makanan pasien dirumah sakit dibedakan menjadi 4 bentuk, yaitu makanan biasa, makanan lunak, makanan saring, dan makanan cair.

a. Makanan biasa

Makanan biasa dapat didefinisikan sebagai hidangan yang diolah dengan menggunakan aneka ragam bahan pangan, serta memiliki variasi dalam tekstur, cita rasa, dan aroma, serupa dengan konsumsi harian di rumah. Pemberian makanan biasa ditujukan kepada pasien yang kondisi penyakitnya tidak memerlukan modifikasi diet khusus, mampu mencerna makanan secara normal melalui rute oral, tidak mengalami demam, dan bebas dari gangguan saluran cerna (Saputri, 2022).

b. Makanan lunak

Makanan lunak merupakan jenis makanan yang bertekstur lembut sehingga mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna. Jenis makanan ini tetap mengandung energi, protein, serta zat gizi lain dalam jumlah yang cukup. Berdasarkan kondisi penyakit pasien, makanan lunak dapat diberikan secara langsung sebagai tahap transisi dari makanan saring menuju makanan biasa (Rachmawati, 2021).

c. Makanan saring

Makanan saring merupakan jenis makanan semi padat dengan tekstur yang lebih halus dibandingkan makanan lunak, sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Berdasarkan kondisi penyakit pasien, makanan saring dapat diberikan secara langsung atau sebagai tahap transisi dari makanan cair kental menuju makanan lunak (Rachmawati, 2021).

d. Makanan cair

Makanan cair adalah makanan yang memiliki konsistensi mulai dari encer hingga kental. Jenis makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami hambatan dalam mengunyah, menelan, atau mencerna makanan akibat penurunan kesadaran, demam tinggi, mual, atau muntah. Pemberiannya dapat dilakukan secara oral maupun parenteral. Makanan cair dibedakan menjadi tiga jenis, yaitu makanan cair penuh, makanan cair jernih, dan makanan cair kental (Rachmawati, 2021).

3. Jenis Menu

a. Makanan pokok

Makanan pokok merupakan makanan yang dikonsumsi setiap hari untuk memenuhi kebutuhan tubuh. Konsumsi makanan pokok saja tidak mampu menyediakan seluruh zat gizi yang diperlukan oleh tubuh secara lengkap (Irpan et al., 2017). Makanan

pokok biasanya memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sebagai sumber energi bagi tubuh.

b. Lauk pauk

Lauk pauk merupakan salah satu jenis makanan pendamping makanan pokok. Lauk terdiri atas lauk hewani dan lauk nabati. Lauk hewani dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan protein dalam tubuh. Bahan makanan untuk lauk hewani merupakan sumber protein yang baik dalam jumlah maupun mutu seperti telur, susu, daging, unggas, ikan, dan kerang (Paramita et al., 2020). Sedangkan, lauk nabati adalah makanan yang terbuat dari tumbuhan, yaitu kacang-kacangan. Lauk nabati tidak mengandung asam amino yang lengkap, tetapi rendah lemak dan sumber serat, vitamin, dan mineral. Contoh lauk nabati adalah tahu, tempe, dan oncom (Rahmatismi Blongkod et al., 2022).

c. Sayuran

Sayur-sayuran merupakan kelompok bahan pangan yang kaya akan serat dan berperan sebagai sumber vitamin. Konsumsi sayuran memberikan manfaat kesehatan yang lebih optimal dibandingkan penggunaan suplemen. Bagian tanaman yang dimanfaatkan sebagai sayur biasanya berasal dari daun, batang, atau buah yang masih muda (Rahmatismi Blongkod et al., 2022).

d. Buah

Buah-buahan merupakan sumber berbagai nutrisi penting bagi tubuh, seperti vitamin, mineral, serat, serta sejumlah protein beberapa vitamin dan mineral yang terdapat dalam buah memiliki fungsi antioksidan, yaitu melindungi tubuh dari senyawa berbahaya. Konsumsi buah secara rutin dapat membantu memenuhi kebutuhan zat gizi dan menunjang proses metabolisme tubuh (Rahmatismi Blongkod et al., 2022).

4. Cita Rasa Makanan

Cita rasa makanan merupakan salah satu cara untuk memilih makanan dan minuman yang dibedakan dengan rasa dari makanan ataupun minuman serta dapat dibedakan dari bentuk/penampilan, aroma, rasa, tekstur dan suhu. Cita rasa merupakan bentuk kerja sama dari kelima macam indera manusia yakni perasa, pencium, peraba, penglihatan dan pendengaran (Melda Arini, Eti, Yulinda, 2020). Cita rasa yang tinggi membuat seseorang bisa menilai rasa dari makanan tersebut layak dikonsumsi atau tidak, komponen berikut berperan dalam penentuan cita rasa makanan, yaitu :

a. Rasa Makanan

1) Aroma

Aroma merupakan salah satu komponen utama dalam menentukan kualitas suatu makanan. Selain itu, aroma juga berperan penting dalam membentuk persepsi cita rasa makanan

secara keseluruhan. Oleh sebab itu Aroma makanan secara langsung dapat mempengaruhi penerimaan makanan pasien (Pu et al., 2025a)

2) Rasa

Rasa makanan merupakan salah satu faktor penentu dapat diterimanya makanan yang disajikan oleh pasien. Rasa makanan melibatkan indera pengecap yang dapat dibagi menjadi asin, manis, asam, dan pahit.

3) Tekstur

Tekstur makanan merupakan komponen yang dapat mempengaruhi kualitas makanan karena adanya sensitifitas indera perasa yang dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang bertekstur padat atau kental akan cenderung memberikan rangsangan yang lebih lambat oleh indera perasa. (Rachmawati et al., 2021)

b. Penampilan Makanan

1) Warna

Warna makanan yang tidak sesuai dapat menghilangkan selera makan secara langsung karena dapat menimbulkan kesan negatif terhadap suatu makanan.

2) Bentuk

Bentuk makanan dapat dilihat dari potongan bahan makanan, kerapihan dalam memotong dan variasi bentuk

potongan makanan, bentuk makanan akan meningkatkan daya tarik dalam penampilan makanan.

5. Sisa Makanan

Sisa makanan di piring (*plate waste*) adalah makanan yang telah disajikan kepada pasien namun tidak dikonsumsi hingga habis, dan umumnya dinyatakan dalam bentuk persentase dari total makanan yang disajikan. Keberhasilan pelayanan gizi pada pasien rawat inap dapat dievaluasi melalui perubahan status gizi pasien serta banyaknya makanan yang tersisa. Pencatatan jumlah makanan yang tidak dikonsumsi dapat menjadi salah satu metode untuk menilai mutu pelayanan gizi. Apabila sisa makanan dibiarkan terjadi secara terus-menerus, dalam jangka panjang hal ini berpotensi memengaruhi status gizi pasien dan menimbulkan malnutrisi (Marfuah et al., 2024).

Faktor-faktor yang memengaruhi timbulnya sisa makanan pada pasien terdiri atas aspek internal dan eksternal. Faktor internal meliputi perubahan nafsu makan, perubahan pada indera pengecap, kondisi psikis, kondisi fisik, kebiasaan makan, serta jenis kelamin pasien. Sementara itu, faktor eksternal mencakup sikap petugas saat menyajikan makanan, ketidaktepatan jadwal pemberian makan, suasana lingkungan ruang perawatan, adanya asupan makanan dari luar rumah sakit, penampilan makanan seperti warna, bentuk, porsi, dan penyajian, serta cita rasa makanan yang dipengaruhi oleh aroma, bumbu, konsistensi, keempukan, dan suhu makanan (Rimporok et al., 2019).

Sisa makanan pada pasien dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor eksternal, antara lain mutu pelayanan makanan, cita rasa dan tampilan hidangan, metode penyajian, jadwal makan, keberadaan makanan dari luar, perilaku petugas, serta kondisi lingkungan ruang perawatan. Kualitas pelayanan makanan itu sendiri dapat dievaluasi melalui aspek rasa dan penampilan makanan yang disajikan (Marfuah et al., 2024).

6. Metode Pengukuran Sisa Makanan Dengan Visual Comestock

Sisa makanan dapat diukur dengan beberapa cara, salah satunya adalah metode *comstock*. metode ini dilakukan dengan pengukuran dan penaksiran melalui observasi atau visual mengenai banyaknya sisa makanan yang terdapat pada piring pasien setelah pasien makan. Metode taksiran visual ini digunakan dengan cara menghitung sisa makanan dengan mengestimasi secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap jenis makanan pasien. Skala *comstock* untuk pengukuran sisa makanan menggunakan skala 6 poin, yaitu:

- a) Skala 0 : tidak ada sisa makanan (habis dimakan)
- b) Skala 1 : tersisa $\frac{1}{4}$ porsi
- c) Skala 2 : tersisa $\frac{1}{2}$ porsi
- d) Skala 3 : tersisa $\frac{3}{4}$ porsi
- e) Skala 4 : hanya sedikit yang dimakan ($\frac{1}{9}$ porsi)
- f) Skala 5 : makanan tidak dimakan sama sekali (utuh)

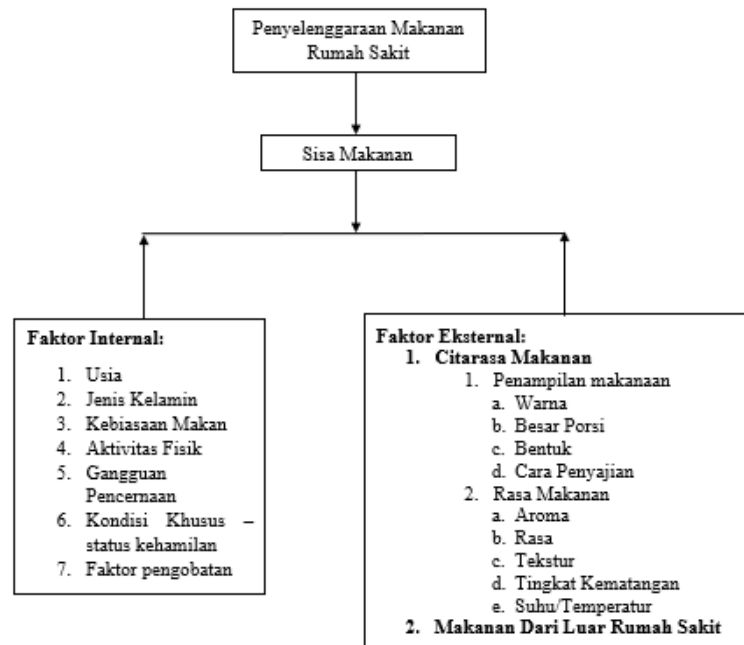
Untuk Penilaian skor berlaku pada setiap jenis makanan seperti, makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah, susu, dll. Skor skala *comstock* kemudian dikonversikan ke dalam bentuk (%) yaitu:

- a) Skala 0 (0%) : 100% atau semua makanan dihabiskan
- b) Skala 1 (25%) : 75% makanan dihabiskan
- c) Skala 2 (50%) : 50% makanan dihabiskan
- d) Skala 3 (75%) : 25% makanan dihabiskan
- e) Skala 4 (95%) : 5% makanan dihabiskan
- f) Skala 5(100%) : tidak ada makanan yang dikonsumsi

Tingkat sisa makanan digunakan untuk menilai keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit. Jika pasien menyisakan makanan sebesar 20% atau lebih, hal itu menunjukkan bahwa asupan gizinya tidak tercukupi. Kebiasaan tidak menghabiskan makanan dalam jangka waktu tertentu dapat menyebabkan kekurangan zat gizi. Kondisi ini bisa menghambat pemulihan pasien, memperpanjang masa perawatan, dan menurunkan kondisi kesehatannya secara umum.

B. Kerangka Teori

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

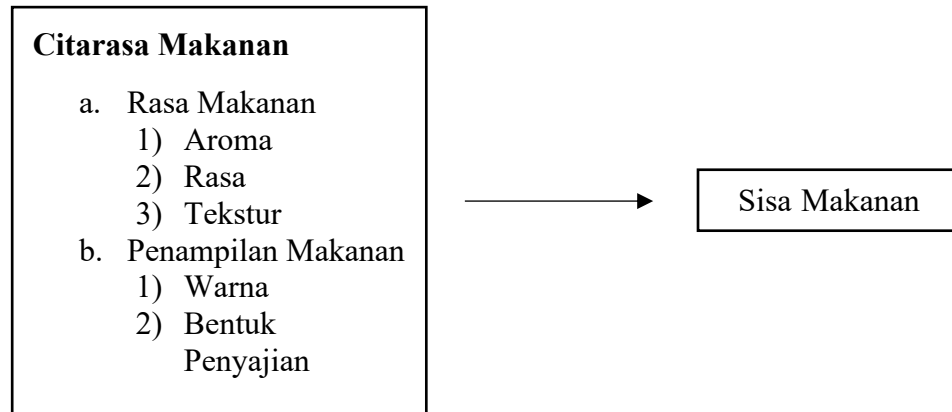


Sumber : (PGRS, 2013)

Gambar 1. Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian atau aspek yang saling berhubungan dan berkaitan dari masalah yang akan di teliti terdapat pada gambar 2:



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

D. Pernyataan Penelitian

1. Mengetahui persentase sisa makanan (plate waste) pada pasien rawat inap kelas III yang menerima makanan biasa di RSUD dr. Adhyatma MPH, Provinsi Jawa Tengah berdasarkan standar sisa makanan $\leq 20\%$, serta mengidentifikasi jenis makanan yang paling banyak menyisakan makanan, meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran.
2. Faktor cita rasa makanan yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD dr. Adhyatma MPH, Provinsi Jawa Tengah diantaranya aroma, rasa dan tekstur.