

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyediaan makanan bagi pasien rawat inap di rumah sakit merupakan bagian penting dalam mempertahankan status gizi dan mendukung proses penyembuhan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit tidak hanya bertujuan memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi, tetapi juga menjadi indikator mutu pelayanan, yang dapat dinilai antara lain melalui ketepatan waktu penyajian dan besarnya sisa makanan pasien (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Berbagai penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa sisa makanan pasien rawat inap masih tergolong tinggi, yang mencerminkan rendahnya penerimaan pasien terhadap makanan rumah sakit (Elok Mumpuni, 2021).

Besarnya sisa makanan menunjukkan bahwa pasien tidak mengonsumsi makanan sesuai porsi yang diberikan, sehingga berisiko mengalami asupan gizi yang tidak adekuat. Penelitian di beberapa rumah sakit di Indonesia melaporkan rata-rata sisa makanan pasien berkisar antara 17% hingga 67% (Sulistiawati, 2021). Kondisi ini berpotensi menyebabkan malnutrisi selama perawatan, yang dapat memperlambat proses penyembuhan dan memperpanjang lama rawat inap.

Sisa makanan pasien dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain kondisi penyakit dan terapi, karakteristik makanan (rasa, aroma, tekstur, suhu, dan penampilan), serta faktor pelayanan seperti waktu penyajian, porsi, dan adanya makanan dari luar rumah sakit. Penelitian Sulistiawati *et al.* (2021)

menunjukkan bahwa rasa makanan berhubungan signifikan dengan jumlah sisa makanan pasien di RSUD Kendari. Temuan ini sejalan dengan penelitian lain yang menyebutkan bahwa kualitas sensori makanan, seperti tekstur, penampilan, dan kehangatan, sangat memengaruhi daya terima pasien (Laksmi, 2018).

Penelitian ini memfokuskan evaluasi sisa makanan pada waktu makan pagi. Makan pagi berperan dalam memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pada awal hari untuk mempertahankan fungsi fisiologis tubuh serta mendukung proses pemulihan pasien selama menjalani perawatan di rumah sakit. Pada pasien rawat inap dewasa, proporsi asupan makan pagi umumnya disesuaikan dengan kondisi klinis dan kebijakan pelayanan gizi rumah sakit, seringkali dengan porsi yang seimbang dan disertai snack. Namun, pemilihan waktu makan pagi didasarkan pada temuan spesifik di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Studi pendahuluan atau laporan internal Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul tahun 2025 menunjukkan bahwa sisa makanan (plate waste) pada waktu makan pagi secara konsisten lebih tinggi dibandingkan dengan waktu makan siang maupun malam, meskipun kontribusi energi menu makan pagi tetap berkisar 20-30% dari total kebutuhan energi harian pasien. Hal ini mengindikasikan adanya tantangan khusus dalam penerimaan diet, kepuasan, atau faktor lain yang spesifik terjadi pada waktu makan pagi di rumah sakit ini. Selain itu, penelitian menunjukkan bahwa sisa makanan paling banyak ditemukan pada waktu makan pagi dibandingkan waktu makan lainnya. Penelitian oleh Armanda *et al.* (2023)

menemukan bahwa sisa makanan tertinggi terjadi pada waktu makan pagi, dengan rata-rata sebesar 25,2% pada pasien rawat inap dewasa di RSUD dr. Zainoel Abidin Banda Aceh. Nilai tersebut melebihi standar pelayanan minimal rumah sakit yang menetapkan sisa makanan pasien tidak lebih dari 20%.

Fokus penelitian juga diarahkan pada diet rendah garam, karena diet ini sering diberikan kepada pasien dewasa dengan hipertensi, penyakit jantung, dan gangguan ginjal, yang prevalensinya masih tinggi di Indonesia. Diet rendah garam bertujuan mengontrol asupan natrium untuk membantu pengendalian tekanan darah dan mencegah komplikasi lebih lanjut. Namun, pembatasan garam sering menurunkan cita rasa makanan sehingga memengaruhi daya terima pasien dan meningkatkan risiko sisa makanan. Kondisi ini dapat menyebabkan diet rendah garam menjadi kurang efektif serta meningkatkan pemborosan makanan dan biaya pelayanan gizi.

Penelitian mengenai sisa makanan pada pasien dewasa dengan diet rendah garam, khususnya di wilayah Yogyakarta dan sekitarnya, masih terbatas. Penelitian yang dilakukan di RSUD Panembahan Senopati Bantul menunjukkan bahwa prevalensi pasien dengan sisa makanan $\geq 20\%$ mencapai 35,94%, yang berarti masih terdapat proporsi pasien dengan sisa makanan melebihi Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit. Namun, informasi mengenai besarnya sisa makanan dan karakteristik pasien yang menjalani diet rendah garam bentuk biasa belum tersedia secara spesifik. Oleh karena itu,

penelitian ini diperlukan sebagai dasar evaluasi dan perbaikan pelayanan gizi yang lebih tepat sasaran di RSUD Panembahan Senopati Bantul..

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian berjudul “Evaluasi Sisa Makanan Diet Rendah Garam Bentuk Biasa pada Pasien Dewasa di Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati Bantul” dilakukan untuk memberikan gambaran besarnya asupan, sisa makanan, dan menjadi dasar rekomendasi bagi unit gizi rumah sakit dalam meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan, khususnya pada diet rendah garam.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana gambaran sisa makan pagi bentuk biasa pada pasien rawat inap dewasa dengan diet rendah garam di RSUD Panembahan Senopati Bantul?
2. Bagaimana gambaran sisa makan pagi berdasarkan jenis hidangan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur) pada pasien rawat inap dewasa dengan diet rendah garam di RSUD Panembahan Senopati Bantul?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengevaluasi sisa makan pagi bentuk biasa pada pasien rawat inap dewasa dengan diet rendah garam di Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati Bantul.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran sisa makan pagi bentuk biasa pada pasien rawat inap dewasa dengan diet rendah garam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- b. Mengetahui gambaran sisa makan pagi berdasarkan jenis hidangan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur) pada pasien rawat inap dewasa dengan diet rendah garam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

D. Ruang Lingkup

Penelitian ini berada dalam bidang Gizi Institusi, khususnya *Food Service Management* (penyelenggaraan makanan institusi) di rumah sakit. Ruang lingkup penelitian difokuskan pada pengukuran persentase sisa makan pagi bentuk biasa sebagai indikator evaluasi kualitas pelayanan makanan pada pasien rawat inap dewasa dengan diet rendah garam. Penelitian dilaksanakan di RSUD Panembahan Senopati Bantul pada bulan Januari 2026 dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI), sesuai dengan kompetensi lulusan Diploma Tiga Gizi dalam evaluasi pelayanan makanan institusi.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan di bidang penyelenggaraan makanan institusi, khususnya mengenai sisa makanan pagi sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di

rumah sakit. Penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi pengembangan penelitian selanjutnya yang membahas evaluasi mutu penyelenggaraan makanan rumah sakit berdasarkan sisa makanan pada diet khusus.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Sasaran

Penelitian ini memberikan gambaran mengenai kondisi sisa makanan pada diet rendah garam, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pemahaman pasien dan keluarga tentang pentingnya mengonsumsi makanan sesuai kebutuhan gizi selama perawatan guna mendukung proses pemulihan.

b. Bagi Instalasi Gizi

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan evaluasi dalam meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan, khususnya diet rendah garam. Informasi mengenai sisa makanan dapat digunakan untuk memperbaiki menu, variasi hidangan, cita rasa, teknik pengolahan, porsi, dan penyajian, serta mendukung penyempurnaan standar operasional prosedur dan persiapan akreditasi pelayanan gizi rumah sakit.

c. Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini dapat menjadi sumber referensi dan bahan pembelajaran bagi mahasiswa, serta mendukung pengembangan materi ajar terkait Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, khususnya pada evaluasi sisa makanan diet khusus di rumah sakit.

d. Bagi Pembaca atau Peneliti Lain

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti yang tertarik pada topik sisa makanan, diet rendah garam, dan pelayanan makanan rumah sakit, serta sebagai bahan perbandingan untuk penelitian sejenis di masa mendatang.

e. Bagi Peneliti Sendiri

Penelitian ini memberikan pengalaman langsung bagi peneliti dalam menerapkan ilmu dan keterampilan di bidang gizi, khususnya dalam evaluasi sisa makanan, pengumpulan dan analisis data, serta pemahaman tentang tantangan penyelenggaraan diet rendah garam pada pasien rawat inap.

F. Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian ini ditunjukkan melalui perbandingan dengan beberapa penelitian sejenis yang telah dilakukan sebelumnya. Perbandingan penelitian terdahulu dan penelitian yang akan dilakukan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Topik	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Arsita Novianti tahun 2022, dengan judul “Gambaran Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap dengan Diet Khusus di Rumah Sakit Islam	Menunjukkan bahwa masih terdapat sisa makanan pada pasien rawat inap dengan diet khusus, yang mengindikasikan daya terima makanan belum optimal	Melakukan observasi sisa makanan pada pasien rawat inap untuk menilai mutu penyelenggaraan makanan.	Institusi dan sampel yang digunakan untuk mengambil data penelitian. Tidak spesifik pada waktu makan dan diet khusus. Metode

No	Topik	Hasil	Persamaan	Perbedaan
	Yogyakarta PDHI”	sebagai bagian dari mutu penyelenggara an makanan rumah sakit.		observasi visual bukan penimbangan.
2.	Irenia Dita Nareswari tahun 2022, dengan judul “Tinjauan Sisa Makanan Biasa Pasien Ruang Kelas III di Rumah Sakit Umum Daerah Wates”	Ditemukan adanya sisa makanan menu biasa pada pasien kelas III, yang menunjukkan penerimaan makanan belum sepenuhnya optimal meskipun disajikan sesuai standar rumah sakit.	Fokus pada plate waste (sisa makanan) sebagai indikator mutu penyelenggara an makanan. Menggunaka n pengukuran sisa makanan secara kuantitatif (persentase sisa).	Mengkaji sisa makanan menu biasa pada kelas perawatan tertentu tanpa pemfokusan pada diet dan waktu makan khusus. Metode sebagian observasi visual, bukan penimbangan langsung. Institusi dan sampel yang digunakan untuk mengambil data penelitian.