

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peran gizi dalam terapi kesembuhan pasien sangat penting. Kemampuan tubuh untuk melawan penyakit akan meningkat dengan adanya dukungan gizi yang optimal.. Gizi juga berperan dalam meningkatkan daya tahan tubuh pasien. Makanan yang dikonsumsi pasien harus dapat memenuhi kebutuhan secara kualitas dan kuantitas. Menurut Rosary (2002) dalam Ratna (2009), pasien membutuhkan asupan zat gizi sesuai keadaan dan kebutuhan tubuh. Tubuh manusia memelihara kesehatan dengan mengganti sel sel yang rusak demi mempertahankan kelangsungan hidupnya. Apabila asupan makanan tidak seimbang atau kurang dari kebutuhan, maka akan menyebabkan malnutrisi. Menurut Barker (2011) malnutrisi di rumah sakit disebabkan gabungan berbagai faktor yang saling mempengaruhi antara penyakit yang mendasar, penyakit yang berhubungan dengan perubahan metabolisme dan kurangnya persediaan zat gizi dalam tubuh yang terjadi karena kurangnya asupan makanan. (Aula,2011).

Hasil penelitian yang dilakukan di RSUP H. Adam Malik Medan menunjukkan hasil hanya 61,4 % pasien rawat inap yang menghabiskan makanan rumah sakit. Penelitian dari Schueren,et al (2012) di 150 rumah sakit menunjukkan hanya 27 % pasien yang menghabiskan makanan yang disajikan, 44 % pasien menghabiskan makanan lebih dari setengah, dan 29% pasien menghabiskan makanan kurang dari setengah makanan yang disajikan. (Nurqisthy,2016).

Untuk mengetahui asupan zat gizi pada pasien dapat dilakukan dengan evaluasi sisa makanan (Barker,2011). Sisa makanan adalah jumlah makanan yang disajikan, tetapi tidak dimakan oleh pasien, dan dapat dijadikan sebagai perkiraan asupan makanan. Penilaian / evaluasi sisa makanan secara umum didefinisikan sebagai suatu proses menilai jumlah / kuantitas dari porsi makanan yang sudah disediakan oleh penyelenggara makanan yang tidak dihabiskan.(Susyani, 2005). Sedangkan menurut Kemenkes (2013), sisa makan pasien didefinisikan sebagai

prosentasi makanan yang dapat dihabiskan dari satu atau lebih waktu makan. (PGRS,2013).

Beberapa penelitian yang dilakukan antara lain di RSUD Kota Semarang (2011) sisa makanan dengan kategori banyak sebesar 57,4 % sampel. Penelitian di RS Puri Cinere (2012) menunjukkan persentase sisa makanan sebanyak 21,4 % . Hasil penelitian Oktara (2014) di Rumah Sakit Bhayangkara menunjukkan sisa makanan melebihi 25 %. Penelitian di Rumah Sakit Pringadi Medan (Elsa, 2014) menunjukkan rata rata sisa makanan pasien sebanyak 32,92 %. Penelitian juga dilakukan di Rumah Sakit Ibu dan Anak Tiara Cikupa Tangerang (Evy, 2015) , hasilnya menunjukkan rata – rata sisa makanan pagi 49,89 %, makan siang 32,36 %, dan makan malam 28,06 %.

Secara khusus, istilah sisa makanan dibagi menjadi dua yaitu : Waste dan Plate Waste. Waste adalah bahan makanan yang rusak karena tidak dapat diolah atau hilang karena tercecer, dan Plate Waste adalah makanan yang terbuang karena setelah disajikan tidak habis dikonsumsi. (Elsa, 2014). Menurut Moehyi (1992) cita rasa makanan dapat dilihat dari 2 aspek yaitu penampilan dan rasa makanan. Rasa makanan merupakan faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan. Rasa makanan lebih banyak menggunakan indra pengecap (lidah). Indra pengecap dapat dibagi menjadi kecapan utama yaitu asin, manis, asam dan pahit. Mengkombinasikan berbagai rasa sangat diperlukan dalam menciptakan keunikan sebuah menu. Komponen yang berperan dalam penentu rasa makanan meliputi aroma, bumbu masakan, suhu makanan dan tingkat kematangan. (Wirasamadi, 2015). Penampilan makanan merupakan hal yang sangat penting dalam penyajian makanan. Penampilan makanan ditentukan oleh beberapa faktor yaitu : warna, bentuk, porsi dan cara penyajian. (Wirasamadi, 2015)

Faktor mutu makanan adalah salah satu faktor eksternal penyebab terjadinya sisa makanan. Mutu makanan dapat dilihat dari cita rasa makanan yang terdiri dari penampilan makanan, rasa makanan, sanitasi dan penyajian makanan (Depkes, 1991). Sementara itu menurut Moehyi (1992) cita rasa makanan dapat dilihat dari 2 aspek saja yaitu penampilan dan rasa makanan. Cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik , menyebarkan bau yang sedap

dan memberikan rasa yang lezat. Cita rasa mampu mempengaruhi selera makan pasien untuk makan. Ketika selera makan pasien baik, maka asupan makan pasien pun ikut baik. Hal ini akan mampu mengurangi terjadinya sisa makanan. (Moehyi,1992). Menurut penelitian Widyanti (2015) di RSIA Tiara Cikupa Tangerang menyatakan sisa makanan tinggi apabila penampilan dan rasa makanan yang disajikan kurang menarik dan kurang enak. Penelitian juga dilakukan oleh Nuryati(2008) di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang dan menyatakan ada hubungan yang bermakna antara rasa dengan sisa makanan. Penelitian lain (Sari, Dian Berdhika. 2012) menyebutkan penampilan dan rasa makanan berhubungan dengan sisa makanan. Pasien yang tidak menghabiskan makanan atau memiliki sisa makanan > 20 % maka dalam waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat- zat gizi karena kekurangan zat gizi (Renaningtyas,2004) dalam Liza (2014). Sisa makanan selain dapat menyebabkan kebutuhan gizi pasien tidak terpenuhi juga akan menyebabkan biaya yang terbuang pada sisa makanan (Djamaludin, 2005). Sisa makanan merupakan suatu dampak dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit sehingga masalah terdapatnya sisa makanan tidak dapat diabaikan karena bila masalah tersebut diperhitungkan ke rupiah maka akan menjadi suatu pemborosan anggaran makanan (Sumiyati, 2008). Pasien yang memiliki asupan yang rendah akan meninggalkan sisa makanan dalam piringnya. Semakin rendah asupan makan, maka sisa makanan semakin tinggi. Padahal pasien seharusnya menghabiskan seluruh makanan yang sudah disajikan. Jika pasien tidak menghabiskan makanannya berarti asupan makan pasien tidak adekuat. Hal ini karena makanan yang disediakan oleh Instalasi gizi sudah diperhitungkan jumlah dan mutu gizinya, dan harus dihabiskan pasien agar penyembuhannya dapat berjalan sesuai dengan program yang ditetapkan (Renaningtyas, 2004) .

Dalam Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (Depkes RI, 2008) ditetapkan sisa makanan pasien adalah ≤ 20 %. Dari data Standar Pelayanan Minimal Gizi di RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal, sisa makanan pasien sebanyak 35 %. Hal ini dapat diartikan bahwa sisa makanan pasien belum mmencapai standar yang ditetapkan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti ingin mengetahui hubungan rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien pada makanan biasa.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah ada hubungan antara rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien pada makanan biasa?

1.3 Tujuan Penulisan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal.

1.3.2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik pasien berupa : usia, jenis kelamin, dan pekerjaan.
- b. Mendeskripsikan sisa makanan pasien di RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal
- c. Mendeskripsikan rasa makanan pasien di RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal
- d. Mendeskripsikan penampilan makanan pasien di RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal
- e. Menganalisa hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal.
- f. Menganalisa hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

- Sebagai bukti empiris / kepustakaan lebih lanjut oleh peneliti lain secara teoritis mengenai hubungan antara rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan di RSUD dr Soeselo Kabupaten Tegal.

- Hasil penelitian dapat digunakan untuk mengetahui seberapa besar keterkaitan hubungan antara rasa dan penampilan makanan di RSUD dr.Soeselo Kabupaten Tegal.

1.4.2. Bagi RSUD dr Soeselo Kabupaten Tegal

Dapat menambah informasi tentang hubungan antara rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan di RSUD dr. Soeselo kabupaten Tegal dan sebagai bahan evaluasi bagi Instalasi Gizi RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal.



1.5 KEASLIAN PENELITIAN

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
1	Angelina Swaninda Nareswara	Hubungan Kepuasan Pasien dari Aspek kualitas Makanan RS Dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang	2011	- Kepuasan pasien - Sisa Makanan	Tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap rasa sisa makanan <ul style="list-style-type: none"> • Ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap

					penampilan makanan dengan sisa makanan
2	Shopia Damayanti	Hubungan Variasi Menu , Besar Porsi, Sisa Makanan dan TingkatKepuasan Pasien Pada Makanan Lunak di RSUD Cengkareng	2014	<ul style="list-style-type: none"> - Variasi Menu - Sisa Makanan - Besar porsi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ada hubungan variasi menudengan sisa makanan • Ada hubungan besar porsi dengan tingkat kepuasan
3	Yanti Ernalia	Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan Pasien di Ruang Penyakit Dalam dan Bersalin terhadap Pelayanan Pasien di RSUD Mandau Duri	2014	<ul style="list-style-type: none"> - Variasi Menu - Cita rasa Makanan - Kebersihan Alat Makan - Penampilan Petugas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ada hubungan antara penampilan makanan terhadap kepuasan pasien
4	NajibahNuraini	Suhu Makanan dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di Rawat Inap Penyakit Dalam RSUD Kota Semarang	2017	<ul style="list-style-type: none"> - Suhu Makanan - Sisa Makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan
5	Bernadeth Dwi Wahyuni	Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi dengan Sisa Makanan Pasien VIP di RS Panti Rapih Yogyakarta	2017	<ul style="list-style-type: none"> - Kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi - Sisa makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan pasien diet makanan biasa dan lunak.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada variabel yang diteliti. Pada penelitian sebelumnya, variabel sisa makanan dihubungkan dengan kepuasan pasien, variasi menu, cita rasa makanan, kebersihan alat dan penampilan petugas. Pada penelitian yang lain, sisa makanan dihubungkan dengan suhu makanan dan kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi. Untuk penelitian ini, sisa makanan dihubungkan dengan rasa dan penampilan makanan.

