

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik dalam jumlah yang sesuai kebutuhan Gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (PGRS,2013).

Indikator keberhasilan mutu pelayanan gizi pasien dapat diukur melalui sisa makanan. Rata-rata pasien rawat inap memperoleh makanan lunak sekitar 40,1% dan sekitar 20,5% meninggalkan sisa makanannya, Indikator keberhasilan pada pelaksanaan mutu pelayanan gizi pada pasien ruang rawat inap dapat dilihat melalui perkembangan keadaan gizi pasien dan banyaknya makanan yang tersisa (Ariefuddin, 2009). Djamaludin et al. (2005) juga menyatakan bahwa salah satu cara untuk mengevaluasi mutu pelayanan gizi yaitu dengan mencatat banyaknya makanan yang tersisa. Sisa makanan memiliki beberapa dampak negatif yaitu tidak tercapainya SPM (Standar Pelayanan Minimal), biaya yang terbuang akan mengakibatkan anggaran gizi yang kurang efisien, dan pasien yang menyisakan makanan dalam waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi karena kekurangan zat gizi atau malnutrisi. Selain itu pasien yang mengalami malnutrisi selama perawatan di rumah sakit akan meningkatkan biaya tambahan untuk pengobatan pasien dan masalah efisiensi anggaran makan pasien di rumah sakit Djamaluddin et al. (2005). Terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. antara lain faktor yang berasal dari luar pasien sendiri atau faktor eksternal dan faktor yang berasal dari dalam pasien atau faktor internal. Sementara itu, faktor eksternal yang berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan adalah cita rasa (penampilan dan rasa) makanan, kelas perawatan, lama perawatan, dan makanan dari luar rumah sakit Moehyi (1992). Di Indonesia *Hospital Malnutrition* masih merupakan

masalah besar dirumah sakit di Indonesia. Penelitian yang dilakukan pada 10 rumah sakit di DKI

Jakarta didapatkan hasil bahwa 92% Rumah Sakit belum menyajikan makanan yang sesuai dengan pedoman dan penuntun diet. 75 % Rumah Sakit belum melakukan evaluasi berkala tentang asupan makanan pasien dan status gizi, serta 43% sampel menyatakan mutu makanan yang disajikan kurang baik (Almatsier, 1992)

Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan makanan. Data sisa makan digunakan untuk mengevaluasi efektifitas penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan (Alison, 1998)

Menurut Djamaludin pada tahun 2002 di RSUD Dr. Sardjito Yogyakarta menyatakan rata-rata persentase sisa makanan pada waktu makan pagi sebesar 23,8%, makan siang sebesar 20,33% dan makan sore sebesar 22,4%. Hal ini senada dengan penelitian Sulaeman (2000) tentang penerapan Continuous Quality Improvement (CQI) pada pelayanan gizi pasien rawat inap di RSUD Cibabat Cimahi, menunjukkan bahwa sisa makanan rata-rata adalah sebesar 28,2 %. Penelitian di Nottingham University Hospital Amerika Serikat melaporkan lebih dari 40% dari makanan rumah sakit yang disajikan (plate waste) terbuang (Barton, 2000).

Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang standar pelayanan minimal rumah sakit, menyatakan bahwa indikator pelayanan gizi adalah ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien $\geq 80\%$, sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien $\leq 20\%$ dan tidak adanya kesalahan pemberian diet 100% (PGRS, 2013).

Hasil penelitian Umi Azizzah (2005) pada pasien rawat inap non diet di RSUD Banjarnegara, menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara besar porsi dengan sisa makanan dan rasa makanan dengan sisa makanan.

Berdasarkan data sisa makanan lunak di RSI PKU Muhammadiyah Tegal pada bulan Maret sampai Desember 2016 diperoleh bahwa sisa makanan lunak masih $\geq 24\%$ untuk sisa makanan terbanyak adalah Bubur, lauk nabati dan sayur. Dari hasil data tersebut sehingga peneliti ingin meneliti di RSI PKU Muhammadiyah Tegal tentang Hubungan Ketepatan Porsi Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Makanan Lunak

1.2. Rumusan Masalah

Apakah ada hubungan antara ketepatan porsi dengan sisa makanan lunak di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal?

1.3. Tujuan

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan antara ketepatan porsi dengan sisa makanan lunak di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal.

1.3.2. Tujuan Khusus

- a. Mendiskripsikan ketepatan porsi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur pada pasien di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal;
- b. Mendiskripsikan sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur pada pasien di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal;
- c. Menganalisis hubungan antara ketepatan porsi makanan pokok dengan sisa makanan pokok pada pasien di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal;
- d. Menganalisis hubungan antara ketepatan porsi lauk hewani dengan sisa makanan lunak lauk hewani pada pasien di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal;
- e. Menganalisis hubungan antara ketepatan porsi lauk nabati dengan sisa makanan lunak lauk nabati pada pasien di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal;

- f. Menganalisis hubungan antara ketepatan porsi sayur dengan sisa makanan sayur pada pasien di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal;

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Institusi/ Rumah Sakit

Sebagai bahan informasi untuk evaluasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi sehingga dapat memberikan mutu pelayanan makanan yang maksimal dan berkualitas

1.4.2. Bagi Fikkes

Bagi Fikkes Sebagai bahan informasi dan referensi mengenai penyelenggaraan makanan lunak di rumah sakit dalam upaya peningkatan kualitas pelayanan gizi.

1.4.3. Bagi peneliti

Mendapatkan wawasan dan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Tabel. 1.4 Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
1	Lulik Sulifa Dewi	Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang	2015	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faktor Internal <ol style="list-style-type: none"> 1. Umur 2. Jenis Kelamin 3. Kebiasaan makanan ▪ Faktor Eksternal <ol style="list-style-type: none"> 1. Mutu Makanan <ol style="list-style-type: none"> a. Penampilan makanan (warna, konsistensi, porsi, penyajian) b. Rasa makanan (aroma, bumbu/rasa, tingkat) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tidak ada hubungan antara porsi makanan dengan sisa makanan

				<ul style="list-style-type: none"> kematangan,temperatur 2. Makanan dari luar RS 3. Jadwal/ketepatan waktu penyajian makanan 4. Sikap petugas penyaji makanan
2.	Dian Berdhika Sari Lumbantoran	<p>Hubungan Penampilan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012</p>	2012	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faktor Internal <ul style="list-style-type: none"> 1. Keadaan Psikis 2. Keadaan Fisik 3. Kebiasaan makan ▪ Faktor Eksternal <ul style="list-style-type: none"> 1. Penampilan makanan (warna makanan, konsistensi/tekstur makanan, bentuk makanan yang disajikan, porsi makanan, penyajian makanan) 2. Rasa makanan (aroma makanan, bumbu masakan dan bahan penyedap, keempukan makanan, tingkat kematangan,temperatur
				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tidak ada hubungan antara porsi makanan dengan sisa makanan

				makanan	
				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faktor Lingkungan <ol style="list-style-type: none"> 1. Jadwal/waktu pemberian makanan 2. Alat makan 3. Penyaji/ Pramusaji Makanan 	
3	Shopia Daayanti	Hubungan variasi menu, besar porsi, sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien pada makanan lunak di rumah sakit umum daerah cengkareng	2014	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Variasi Menu ▪ Besar Porsi ▪ Sisa Makanan ▪ Tingkat Kepuasan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara besar porsi makanan pokok dan sisa makanan pokok
4.	Umi Azizah	Hubungan Faktor Internal dan Eksternal Pasien dengan Sisa Makanan (Studi Pada Pasien Rawat Inap Non Diit BRSUD Banjarnegara)	2005	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faktor internal ▪ Faktor Eksternal ▪ Sisa Makanan, Rumah Sakit. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara besar porsi dengan sisa makanan
5.	Dessy Natalia Cendanawangi, Tjaronosari 2, Ika Ratna Palupil	Ketepatan porsi berhubungan dengan asupan makan pada lanjut usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul,	2016	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Porsi ▪ ketepatan porsi ▪ asupan makan ▪ Lansia ▪ panti wreda 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Terdapat hubungan antara ketepatan porsi dan asupan makan pada lansia, semakin

Yogyakarta

besar
pori yang
diberikan
maka
semakin
besar
asupannya
dan
sebaliknya.

1.5. Keaslian Penelitian

Perbedaan penelitian ini dibandingkan penelitian diatas adalah pada tempat pelaksanaan penelitian yang akan dilakukan di RSI PKU Muhammadiyah Tegal Adiwerna Kabupaten Tegal. Penelitian ini mengenai hubungan ketepatan porsi makanan dengan sisa makanan lunak. Dengan demikian, penelitian ini berbeda dengan peneltian sebelumnya dari segi tempat pelaksanaan dan faktor yang diteliti yaitu ketepatan porsi makanan.

