

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peningkatan mutu makanan dan mutu pelayanan rumah sakit belum terlaksana dengan maksimal, sehingga berpengaruh kurang baik terhadap mutu makanan yang disajikan, akibatnya pasien meninggalkan banyak sisa makanannya (Sunita Almatsier, 1992). Penyelenggaraan makan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang optimal (Depkes RI, 2003). Manajemen rumah sakit pada umumnya menghendaki pengelolaan makanan yang efektif dan efisien. Efektif dalam arti tingkat keberhasilan penanganan terhadap pasien cukup tinggi dan efisien berarti hemat dalam penggunaan sumber daya yang ada. (Ni Luh Partiwi Wirasamadi, 2015).

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Data Sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan. Thomson et al (Cit.Djamaluddin,2002). Sisa makanan pasien dapat di pengaruhi oleh beberapa fakto antara lain mutu makanan. Mutu makanan dapat di lihat dari cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera pencium, dan indera pengecap. (Sjahmien. Moehji, 1992).

Masih cukup tingginya kasus sisa makanan di setiap rumah sakit menjadi masalah yang seharusnya segera di selesaikan agar tercapainya keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Menurut Weeks (2007) dalam penelitiannya di rumah sakit di London, sisa makanan di survei pertama sebanyak 27% dan pada survei kedua sebanyak 32%. Negara Indonesia sendiri tingginya sisa makanan di Rumah Sakit tercatat cukup tinggi, seperti yang di paparkan di dalam penelitian Nida (2010) di RS Jiwa Sumbahng Lihun Banjarmasin, rata rata makan pasien bersisa lebih dari 50%. dengan rincian pada jenis makanan sayuran 67,8%, lauk hewani bersisa 52,2%, lauk nabati bersisa 50,8%, begitu juga pada penelitian Utari (2009) di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar, sisa pada makanan terbanyak yaitu pada nasi 46,5%, bubur 46,9%, dan sayur 50%. Kemudian penelitian Munawar (2011) di RS Hasan Sadikin Bandung, sisa makanan lunak kelas 3 dalam sehari sebesar 31,20% .

Pada saat peneliti melakukan pengambilan data dasar di RSUD Budi Luhur, sisa makanan lunak pasien kelas I,II, dan III terdapat rata-rata sisa makan sehari yaitu sebesar 41% dengan rincian yaitu bubur 48%, hewani 38%, nabati 33%, dan sayuran 48%. hal ini masih dikatakan tinggi karena menurut menurut Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/ 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien $\leq 20\%$. Sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia (Kemenkes RI, 2012)

1.2. Rumusan Masalah

Apakah ada hubungan antara mutu makan rumah sakit dengan sisa makanan pada pasien diet lunak rawat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon ?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan umum

Mengetahui hubungan mutu makan dengan sisa makanan pada pasien diet lunak rawat inap RSUD Budi luhur Kota Cirebon.

1.3.2. Tujuan khusus

- a. Mendeskripsikan mutu makanan lunak (warna, bentuk, besaran porsi, cara penyajian, aroma, tekstur makanan, bumbu, dan suhu) pada pasien diet lunak rawat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon.
- b. Mendeskripsikan sisa makanan lunak rumah pada pasien diet lunak rawat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon.
- c. Menganalisis hubungan mutu makanan lunak (warna, bentuk, besaran porsi, cara penyajian, aroma, tekstur makanan, bumbu, dan suhu) pada pasien diet lunak rawat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi rumah sakit

Sebagai bahan informasi sekaligus masukan dan bahan evaluasi khususnya unit gizi untuk lebih meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan rumah sakit melalui penyediaan makanan yang bermutu tinggi dan bergizi.

1.4.2. Bagi program studi ilmu gizi unimus

Sebagai informasi dan bahan pembandingan, pustaka atau pun masukan bagi penulis berikutnya.

1.4.3. Bagi penulis

Sebagai tambahan wawasan, pengalaman tentang manajemen pelayanan makan rumah sakit khususnya tentang mutu makanan dan sisa makan pasien rawat inap.

1.5. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti	Judul	Tahun	Variabel	Hasil
1	Nida, Khairun	<i>Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum</i>	2011	Umur, pendidikan, cita rasa makanan dan sisa makanan	Ada hubungan antara sisa makanan dengan umur dan sisa makanan dengan cita rasa makanan. Tidak ada hubungan antara sisa makanan dengan tingkat pendidikan.
2	Oki Hadi Priyanto	<i>Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas Iii Di Rsud Kota Semarang</i>	2011	Sisa makanan, persepsi pasien mengenai tata cara penyajian makan RS, persepsi pasien mengenai jadwal penyajian makanan di RS, Persepsi pasien mengenai suasana lingkungan perawatan, Makanan luar RS, dan Persepsi pasien mengenai mutu makanan	tidak ada hubungan antara tata cara penyajian makanan dan suasana lingkungan tempat perawatan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang.
3.	Dian Berdhika sari lumbantoran	<i>Hubungan penampilan makanan dan faktor lainnya dengan sisa makanan biasa pasien kelas 3 seruni RS puri cinere Depok bulan april- mei 2012</i>	2012	Sisa makanan, penampilan makanan, rasa makanan, ketepatan waktu penyajian makanan, dan keramahan petugas penyaji makanan.	Penampilan makanan dan rasa makanan berhubungan dengan sisa makanan, sedangkan ketepatan penyajian dan keramahan petugas penyaji tidak berhubungan dengan sisa makanan

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya :

Penelitian ini berjudul “hubungan mutu dengan sisa makana pada pasien diet lunak awat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon”, penelitian ini akan di lakukan pada tanggal 22-24 januari 2017. Tempat penelitian ini di lakukan RSUD Budi Luhur kota Cirebon. Variabel penelitian yang diteliti yaitu mutu makanan dengan sisa makanan. Instrumen yang digunakan meliputi lembar persetujuan, kuesioner, pengukuran dengan alat, dan formulir pengamatan sisa makanan.

