

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sisa Makanan

Keberhasilan suatu pelayanan gizi di ruang rawat inap di evaluasi dengan pengamatan sisa makanan yang tidak di konsumsi setelah makanan disajikan (Sutarjo, 1999 dalam khairun Nida) Sisa makanan merupakan suatu dampak dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit. Hal ini merupakan suatu implementasi dari pelayanan gizi dan aspek perilaku pasien. Banyaknya sisa makanan dalam piring pasien mengakibatkan masukan gizi kurang selama pasien dirawat. Kebutuhan gizi merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan atau dipertimbangkan dalam menyusun menu pasien karena untuk orang sakit kebutuhan gizinya akan meningkat. Pemberian makanan sehat yang terdiri dari makanan pokok, lauk, sayur-sayuran dan buah dalam jumlah yang cukup, dan dapat dihabiskan oleh pasien (Moehyi, 1992 dalam khairun Nida). Pasien yang menjalani rawat inap dalam waktu yang cukup lama, makanan yang disajikan dari rumah sakit seringkali tidak habis. Hal ini dimungkinkan akan berakibat terjadinya kekurangan zat gizi pada pasien. Kekurangan zat gizi tersebut sangat memudahkan terjadinya infeksi dan mendorong terjadinya malnutrisi.

Sisa makanan dibedakan menjadi dua yaitu :

- *Waste* yaitu makanan yang hilang karena tidak dapat diperoleh/diolah atau makanan hilang karena tercecer.
- *Platwaste* yaitu makanan yang terbuang karena setelah dihidangkan tidak habis dikonsumsi.

Menurut ilmu kesehatan keseluruhan dari benda atau hal-hal yang tidak digunakan, tidak dipakai tidak disenangi atau harus dibuang disebut benda-benda bekas (*waste*). Sisa pengolahan ataupun sisa makanan yang mudah membusuk dalam ilmu kesehatan lingkungan disebut *garbage* (Azwar, 1996).

2.2 Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan

Dalam memberikan makanan di rumah sakit ada beberapa factor bagaimana seseorang memilih makanannya. Faktor-faktor tersebut adalah kesenangan serta ketidaksenangan, kebiasaan, daya beli serta ketersediaan makanan , kepercayaan serta ketahayulan, aktualisasi diri, faktor agama serta psikologis dan yang paling tidak dianggap penting pertimbangan gizi serta kesehatan (Hartono,2000).

2.2.1 Faktor Internal

Menurut Almatsier (1992), sisa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu

Usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, kebiasaan makanan, keadaan psikis, aktivitas fisik, gangguan pencernaan, lama perawatan dan kondisi khusus seperti kehamilan.mempengaruhi sisa makanan pasien. Jika faktor-faktor ini baik, maka persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan akan baik sehingga makanan yang disajikan dikonsumsi habis. Jika persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang, maka makanan yang disajikan tidak dikonsumsi habis dan akan meninggalkan sisa.

2.2.2 Faktor Eksternal

2.2.2.1 Mutu Makanan

2.2.2.1.1 Penampilan makanan

Menurut penelitian Stanga et al dalam khairun Nida pada dua Rumah sakit di Swiss, pasien merasa bahwa penampilan makanan sangat penting. Beberapa faktor berikut ini menentukan penampilan makanan:

- Warna Makanan

Warna makanan adalah rupa hidangan yang disajikan dan dapat memberikan penampilan lebih menarik terhadap makanan yang disajikan (West dan Wood, 1998). Kombinasi warna adalah hal yang sangat

diperlukan dan membantu dalam penerimaan suatu makanan dan secara tidak langsung dapat merangsang selera makan, dimana makanan yang penuh warna mempunyai daya tarik untuk dilihat, karena warna juga mempunyai dampak psikologis pada konsumen. Makanan yang bergizi, enak dimakan dan aromanya juga enak, tidak akan dimakan apabila warnanya memberikan kesan menyimpang dari warna yang seharusnya (Winarno, 1992)

- Bentuk Makanan

Bentuk makanan dapat juga digunakan untuk menimbulkan ketertarikan dalam menu karena dari bermacam-macam bentuk makanan yang disajikan (Spear dan Vaden, 1984). Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan (Moehyi, 1992)

- Besar Porsi

Besar porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan, porsi untuk setiap individu berbeda sesuai kebutuhan makan. Porsi yang terlalu besar atau terlalu kecil akan mempengaruhi penampilan makanan. Posisi makanan juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan penampilan hidangan yang disajikan (Muchatab, 1991)

- Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah perlakuan terakhir dalam penyelenggaraan makanan sebelum dikonsumsi, penyajian makanan meliputi

pemilihan alat, cara penyusunan makanan, dan penghiasan hidangan. Penyajian makanan juga merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan (Moehyi, 1992). Cara penyajian makanan merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan (Depkes RI, 2003). Penelitian Dwiyanti (2003) menunjukkan penampilan yang menarik akan meningkatkan selera makan pasien dalam mengkonsumsi makanan yang dihidangkan di rumah sakit.

2.2.2.1.2 Rasa Makanan

Rasa makanan lebih banyak melibatkan penginderaan cecapan (lidah), penginderaan cecapan dapat dibagi menjadi cecapan utama yaitu asin, manis asam dan pahit (Winarno,1997). Mengkombinasikan berbagai rasa sangat diperlukan dalam menciptakan keunikan sebuah menu. Dominasi satu macam rasa sangat tidak disukai. Menurut Moehyi, (1992) Rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan yang disajikan dan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri, adapun beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan yaitu :

- Aroma Makanan

Aroma Makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera. Aroma yang dikeluarkan oleh makanan

berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan yang berbeda akan memberikan aroma yang berbeda pula (Moehyi, 1992)

- **Bumbu Masakan**

Bumbu masakan adalah bahan yang ditambahkan dengan maksud untuk mendapatkan rasa yang enak dan khas dalam setiap pemasakan. Bumbu sangat diperlukan dalam pengolahan makanan untuk Memberi rasa dan aroma pada makanan dan Meningkatkan rasa serta aroma makanan yang sedang dimasak. Pencampuran yang harmonis antara rasa asli dari bahan dan rasa bumbu akan menghasilkan rasa makanan yang enak dan lezat.

- **Tekstur Makanan**

Tekstur adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan dalam mulut. Gambaran dari tekstur makanan meliputi krispi, empuk, berserat, halus, keras dan kenyal. Keempukan dan kerenyahan (krispi) ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan cara memasaknya (Moehyi, 1992). Berbagai macam tekstur dalam makanan lebih menyenangkan daripada satu macam tekstur.

- **Suhu Makanan**

Suhu makanan waktu disajikan memegang peranan dalam penentuan cita rasa makanan. Namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin sangat mempengaruhi sensitifitas saraf pengecap terhadap rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya (Moehyi, 1992).

2.2.2.2 Makanan Dari Luar Rumah Sakit

Asupan makan pasien selama di rumah sakit berasal dari makanan rumah sakit dan makanan luar rumah sakit, bila penilaian pasien terhadap mutu makanan rumah sakit kurang memuaskan, kemungkinan pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit (Siswiyardi, 2005)

Makanan yang dimakan oleh pasien yang berasal dari luar RS akan berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. Rasa lapar yang tidak segera diatasi pada pasien yang sedang dalam perawatan, timbulnya rasa bosan karena mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi menyebabkan pasien mencari makanan tambahan dari luar RS atau jajan, sehingga kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada pasien tidak dihabiskan. Bila hal tersebut selalu terjadi maka makanan yang diselenggarakan oleh pihak RS tidak dimakan sehingga terjadi sisa makanan (Priyanto, 2009)

2.2.2.3 Jadwal Atau Waktu Pemberian Makan

Waktu makan adalah waktu dimana orang lazim makan setiap hari. Manusia secara alamiah akan merasa lapar setelah 3-4 jam makan, sehingga pada waktu tersebut harus sudah mendapatkan makan, baik dalam bentuk makanan ringan atau berat. Makanan di Rumah sakit harus tepat waktu, tepat diet dan tepat jumlah (Aula, 2011).

2.2.2.4 Sikap Petugas Pramusaji

Pramusaji merupakan staff yang setiap hari berinteraksi dengan pasien, pada saat mengantar makanan dan minuman. Sikap petugas pramusaji yang sopan, santun dan ramah dapat memberikan pengaruh secara psikologis terhadap pasien (Ernalina, 2014)

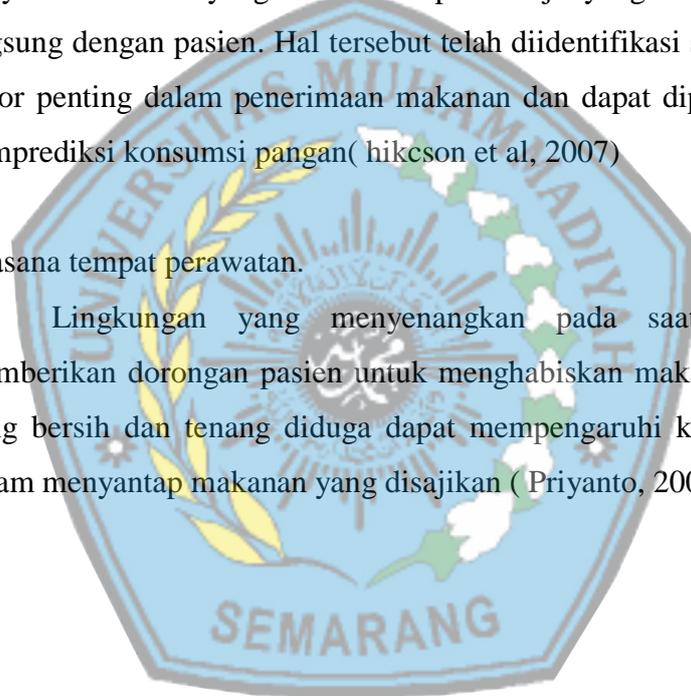
Secara psikologis pasien akan merasakan kepuasan apabila pelayanan diperoleh sesuai dengan yang diharapkan dan sebaliknya dapat merasakan kekecewaan jika pelayanan kesehatan yang diperoleh tidak sesuai dengan yang diharapkan (Pohan, 2006)

Sikap petugas mempengaruhi faktor psikologis pasien. Intervensi keperawatan termasuk didalamnya adalah sikap petugas dalam menyajikan makanan, sangat diperlukan dalam meningkatkan nutrisi yang optimal bagi pasien rawat inap. Hal ini selain menguatkan program penyembuhan, juga mampu menguatkan lingkungan yang meningkatkan selera makan (Bersman, 2003).

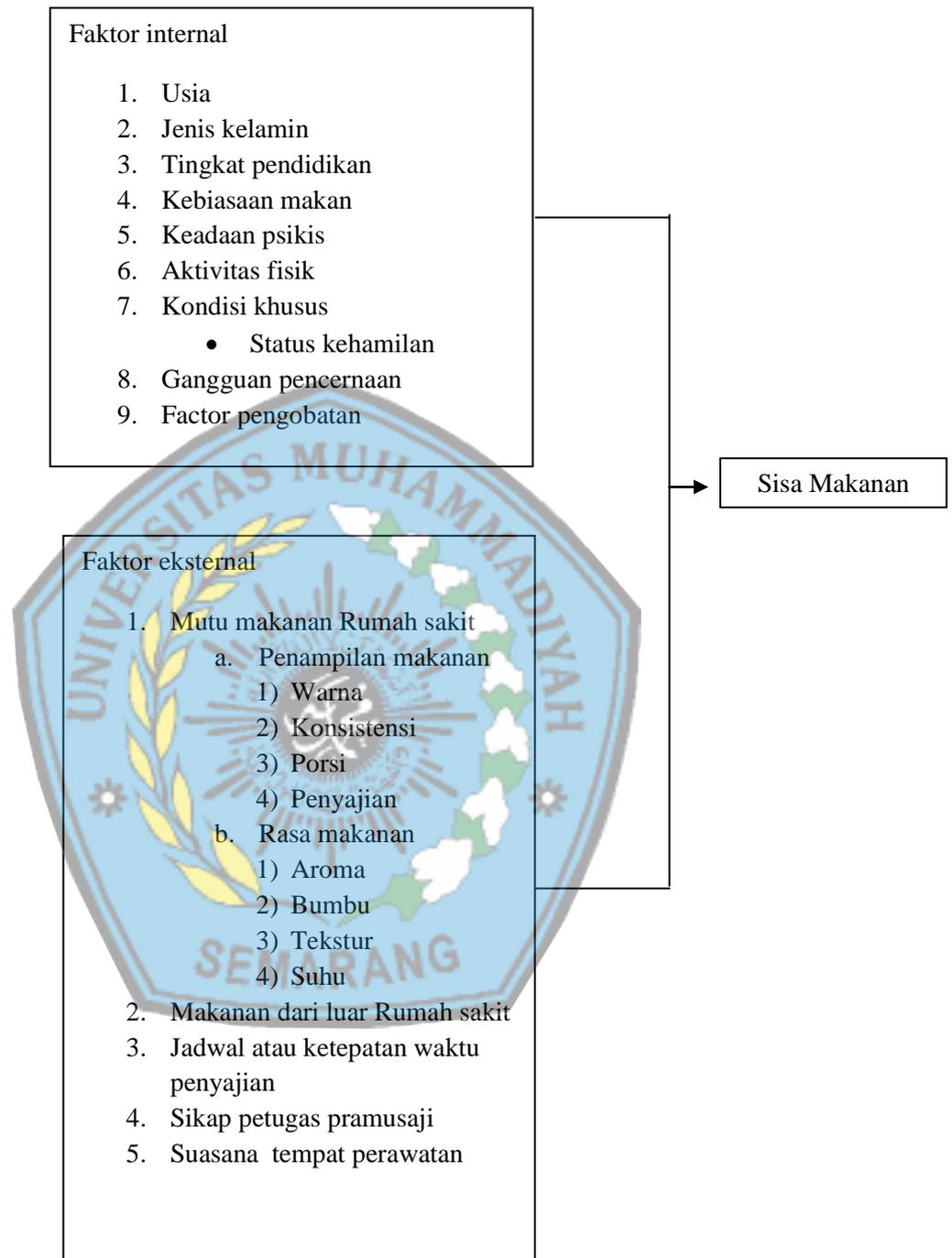
Sikap petugas pramusaji merupakan faktor personal yang dapat mempengaruhi kepuasan pasien,. Faktor personal yang dimaksud adalah pelayanan makan yang diberikan pramusaji yang berinteraksi secara langsung dengan pasien. Hal tersebut telah diidentifikasi sebagai salah satu faktor penting dalam penerimaan makanan dan dapat dipergunakan untuk memprediksi konsumsi pangan(hikcson et al, 2007)

2.2.2.5 Suasana tempat perawatan.

Lingkungan yang menyenangkan pada saat makan, dapat memberikan dorongan pasien untuk menghabiskan makanannya. Suasana yang bersih dan tenang diduga dapat mempengaruhi kenikmatan pasien dalam menyantap makanan yang disajikan (Priyanto, 2009)

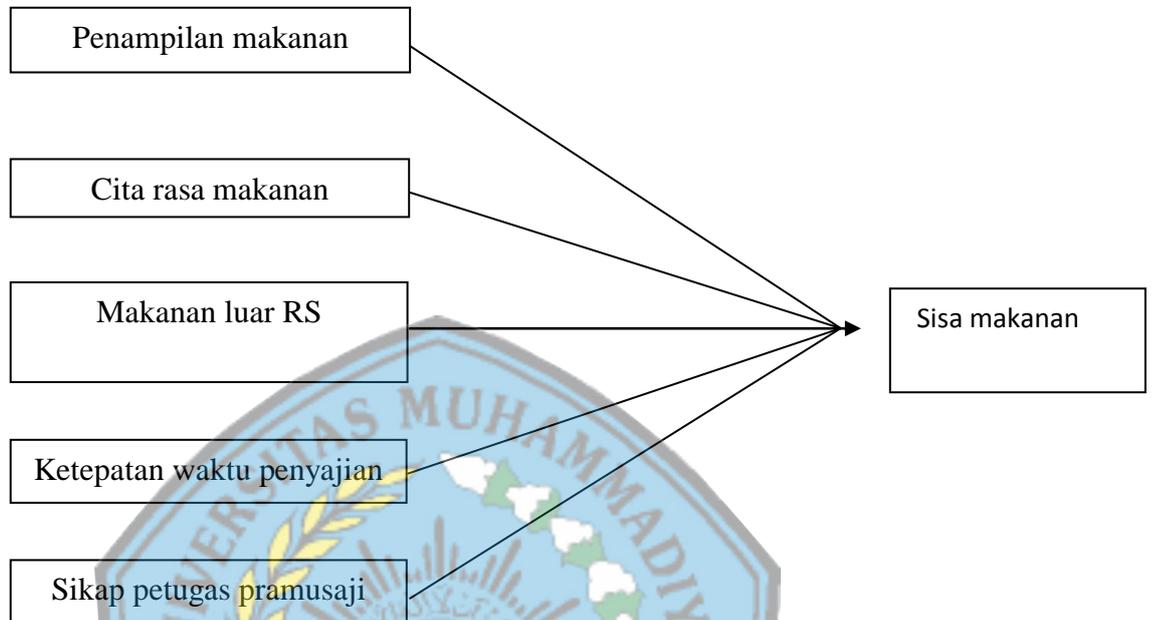


2.3 Kerangka Teori



Gambar 1 : Kerangka teori Sumber : Depkes RI 2003

2.4 Kerangka konsep



Gambar 2 : Kerangka Konsep

2.5 Hipotesis

- Ada hubungan sisa makanan dengan penampilan makanan
- Ada hubungan sisa makanan dengan cita rasa makanan
- Ada hubungan sisa makanan dengan makanan luar RS
- Ada hubungan sisa makanan dengan ketepatan waktu penyajian
- Ada hubungan sisa makanan dengan sikap petugas pramusaji