

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesediaan seseorang dalam menghabiskan makanan yang diberikan berdasarkan kebutuhan disebut dengan daya terima makanan. Umumnya, daya terima makanan dapat diamati berdasarkan banyaknya makanan yang dihabiskan dan penilaian daya terima makanan dapat dilihat berdasarkan jawaban dari pertanyaan berkaitan dengan makanan yang dikonsumsi (Utami K. A., 2021). Beberapa hal perlu diperhatikan dalam kualitas penyelenggaraan makanan yang ditinjau dari kepuasan pasien, yaitu cita rasa dan penampilan makanan, ketepatan waktu dalam menyajikan makanan, kebutuhan peralatan, serta perilaku petugas dalam menyajikan makanan secara langsung ataupun tidak langsung dapat mempengaruhi selera makan pasien (Bintanah, 2018).

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi nafsu makan pasien adalah cita rasa makanan. Orang yang sedang sakit akan mengalami penurunan nafsu makan sehingga dapat berdampak buruk pada kondisi kesehatannya. Maka dari itu, diperlukan rangsangan yang lebih untuk meningkatkan selera makan pada orang sakit. Salah satu alternatif yang diharapkan dapat mengatasi permasalahan mengenai rendahnya tingkat asupan konsumsi makanan pasien, yaitu dengan melakukan peningkatan kualitas cita rasa pada makanan di rumah sakit (Puspitasari, 2018).

Sisa makanan yang tinggi masih terdapat pada rumah sakit di Indonesia. Dari hasil penelitian menyebutkan bahwa pasien dengan status akut di ruang perawatan

UPI mempunyai daya terima makanan yang tidak baik karena rata-rata sisa makanan mencapai hingga  $\geq 25\%$  (Damayanti, 2018).

Hasil penelitian yang dilaksanakan di Rumah Sakit Dr. Tadjuddin Chalid dan RSUD Kota Makassar diperoleh hasil bahwa sisa makanan pasien pada kedua rumah sakit tersebut termasuk ke dalam kategori tinggi, yaitu  $\geq 25\%$ , dengan rasio terbesar pada makan pagi yang mencapai 30,9% (Rowa, 2015).

Penelitian (Balqis, 2017) yang dilakukan di RSUD Raden Mattaher Jambi dengan jumlah responden sebanyak 83 orang. Sejumlah 51,8% responden menyatakan suka terhadap cita rasa makanan diet yang diberikan dan sejumlah 43,37% mempunyai daya terima yang baik terhadap makanan yang diberikan.

Supaya mencapai tingkat penyembuhan yang optimal dan meningkatkan kepuasan pasien pada makanan yang disajikan dirumah sakit sehingga diperlukan perhatian pada daya terima makanan pasien terutama dalam pemberina makanan lunak. Makanan lunak adalah makanan yang mempunyai tekstur mudah untuk dikunyah, dicerna, dan ditelan jika dibandingkan dengan makanan biasa. Tujuan pemberian makanan lunak pada pasien, yaitu agar mempermudah pasien dalam menelan dan mencerna makanan sesuai dengan kebutuhan gizi serta keadaan penyakitnya (Rachmawati, 2018).

Beberapa penelitian pada Rumah Sakit di Indonesia menunjukkan makanan lunak cenderung memiliki sisa makanan banyak. Pasien yang secara fisik tidak dapat untuk mengonsumsi makanan biasa akan diberikan berupa makanan lunak. Makanan lunak yang mampu untuk dikonsumsi oleh pasien dan dapat diamati dari sisa makanannya yang tidak habis disebut dengan daya terima makanan lunak (Marlina, Fitriani, & Ulfa, 2019).

Berdasarkan penelitian (Nurhamidah, Yensasnidar, & Manora, 2019) sisa makanan lunak pada pasien rawat inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok rata-rata mencapai 21,2% yang mana menurut (Depkes RI, 2008) termasuk kategori tidak habis dan belum sesuai dengan standar pelayanan minimal rumah sakit.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Nisa & Farhat, 2018) mengenai Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin, dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit diperoleh hasil cita rasa makanan baik dengan sisa makanan cukup mencapai 93,9%, cita rasa makanan cukup dengan sisa makanan banyak sejumlah 83,3%, dan cita rasa makanan kurang dengan sisa makanan banyak sejumlah 75%.

Berdasarkan pengumpulan data Indikator Mutu di Rumah Sakit Umum Shanti Graha tentang Sisa Makanan yang tidak termakan oleh pasien menunjukkan capaian 28,12% pada tahun 2020 dan 21,75% pada tahun 2021 dimana standar mutu pelayanan minimal rumah sakit untuk Sisa Makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien seharusnya  $\leq 20\%$ .

Penelitian mengenai daya terima makanan lunak pasien belum pernah diteliti sebelumnya sehingga peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pasien Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha Kabupaten Buleleng.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimanakah Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pasien Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha Kabupaten Buleleng?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum:**

Mengetahui Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pasien Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha Kabupaten Buleleng.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Mengidentifikasi cita rasa makanan lunak pasien Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha
- b. Menghitung daya terima makanan lunak pasien Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha
- c. Menganalisis Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Daya Terima Makanan Lunak Pasien di Rumah Sakit Umum Shanti Graha Kabupaten Buleleng.

## **D. Manfaat penelitian**

### **1. Manfaat teoritis**

Menurut teoritis, penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai sumber informasi dalam pengembangan di bidang pendidikan dan ilmu pengetahuan, referensi untuk penelitian dengan tema yang sama, serta pembaharuan data.

### **2. Manfaat praktis**

- a. Bagi RSUD Shanti Graha

Sebagai bahan informasi mengenai Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pasien Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha Kabupaten Buleleng

b. Bagi peneliti

Menambah wawasan peneliti dibidang pelayanan gizi rumah sakit terutama mengenai cita rasa dan sisa makanan.