

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah Penelitian**

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit mempunyai tujuan dalam penyediaan makanan yang layak dan berkualitas untuk para pasien. Makanan diharuskan tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan gizi, melainkan juga dari segi cita rasa dan selera agar dapat mempertahankan status gizi yang optimal untuk pasien serta membantu proses kesembuhan (Yunita, 2014). Asupan konsumsi pasien bergantung kepada tingkat kenyamanan yang dirasakan pasien pada saat memperoleh makanan di rumah sakit, baik dari segi bentuk, penampilan, variasi, maupun penyajian makanan (Almatsier, 2010). Evaluasi sisa makanan pasien merupakan upaya yang dapat dilakukan agar dapat mengetahui asupan zat gizi pasien. Terdapat beberapa faktor yang mengakibatkan adanya sisa makanan di rumah sakit, yaitu meliputi faktor internal, faktor eksternal, serta faktor lingkungan. Faktor internal yakni kondisi fisik dan psikis serta kebiasaan konsumsi pada pasien. Faktor eksternal yaitu meliputi tekstur makanan, warna makanan, penampilan makanan, penyajian makanan, aroma makanan, tekstur makanan, porsi makanan, serta tingkat kematangan pada makanan. Sedangkan, faktor lingkungan antara lain, sikap, penampilan pramusaji, ketepatan waktu penyajian, termasuk juga kebersihan alat makan pasien.

Suhu makanan merupakan tingkat panas dari penyajian makanan yang sedang dihidangkan (Kurnia,2010). Suhu yang hangat pada penyajian makanan dapat menimbulkan aroma yang dapat berdampak pada meningkatnya daya tarik

makanan yang disajikan untuk dikonsumsi. Sedangkan, makanan yang disajikan dengan keadaan suhu yang sudah dingin, maka akan berdampak menurunnya ketertarikan pasien untuk mengonsumsi makanan tersebut sehingga terjadinya peningkatan pada sisa makanan (Widyastuti dan Pramono, 2014). Selain suhu makanan, ketepatan waktu sangat berpengaruh dalam penyajian makanan terhadap pasien, dimana ketepatan waktu pasien dalam mendapatkan makanan disesuaikan dengan jadwal rumah sakit yang sudah ditetapkan sebelumnya. Ketepatan waktu dalam menyajikan makanan yang sudah diolah kepada pasien merupakan hal yang penting karena dapat berpengaruh terhadap suhu serta selera makanan pasien (Halek, Adek, 2012). Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan pada pasien dengan diet makanan biasa. Berdasarkan standar pelayanan, minimal sisa makanan yaitu sebanyak  $\leq 20\%$  (Kemenkes RI, 2013). Sering kali tingkat keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan dihubungkan dengan sisa makanan yang ditimbulkan. Apabila terdapat sisa makanan, maka hal tersebut menunjukkan kurang optimalnya penyelenggaraan makanan. Berdasarkan hal tersebut, sisa makanan dijadikan sebagai indikator sederhana yang dimanfaatkan dalam evaluasi tingkat keberhasilan dalam pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan hasil penelitian oleh Metta Paramita dkk, tahun 2020 dikatakan adanya hubungan suhu makanan dengan sisa makanan menu makanan pokok (nasi) dan sayur dimana suhu makanan yang didapat dari hasil penelitian termasuk suhu tidak ideal ( $4,5^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$ ), serta sisa makanan menu nasi dan sayur tergolong kategori banyak ( $>20\%$ ). Berdasarkan hasil penelitian oleh Ni Gusti Agung Ayu Oka Ulandari tahun 2019 menyatakan adanya hubungan ketepatan waktu penyajian

makanan dengan sisa makanan pagi dan siang yaitu persentase waktu penyajian makan dalam satu hari di RSUD Wangaya Denpasar didapat 68,78% diklasifikasikan sebagai tidak tepat waktu atau tidak sesuai dengan standar pelayanan minimal rumah sakit (>90%). Sedangkan rata – rata persentase sisa makanan dari 63 sampel sisa makanan paling banyak pada makan pagi 42,9 % sampel menysakan makanan (>20%). Berdasarkan hasil penelitian oleh Luh Ayu Eka Kawiasri tahun 2019 menyatakan bahwa hasil sisa makanan lunak sebesar 39,45%. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Luh Sri Budi tahun 2021 menyatakan bahwa diperoleh data dari 36 sampel atau responden, 24 orang (66.7%) berada dalam katagori sisa makanan banyak (>20 %). Dari hasil tersebut menunjukkan bahawa pada sampel RSUD Kabupaten Buleleng banyak yang menysakan makanan biasa.

Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng memiliki sistem distribusi makanan secara sentralisasi dan troli distribusi makanan yang digunakan tidak dilengkapi dengan alat pemanas makanan, sehingga berdampak pada penurunan suhu makanan. Di samping itu sistem memasak makanan terlalu awal sehingga dapat mempengaruhi suhu makanan yang disajikan kepada pasien. Berdasarkan dari hasil data penelitian di atas, peneliti tertarik untuk menganalisis suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan lunak.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas apakah ada hubungan suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum:

Untuk mengetahui hubungan antara suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.

#### 2. Tujuan Khusus:

- a. Mengidentifikasi karakteristik sampel pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.
- b. Mengidentifikasi suhu makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.
- c. Mengidentifikasi ketepatan waktu distribusi makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.
- d. Mengidentifikasi sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.
- e. Menganalisis hubungan suhu makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.
- f. Menganalisis hubungan ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.

### **D. Manfaat**

#### 1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng mengenai suhu makanan dengan sisa

makanan pada pasien rawat inap sehingga dapat dijadikan sebagai bahan masukan untuk lebih meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan rumah sakit.

## 2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi tambahan untuk pengembangan ilmu gizi ke depan mengenai waktu dan suhu makanan dengan sisa makanan di ruang rawat inap dalam pelayanan gizi rumah sakit serta sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya dalam pelayanan gizi rumah sakit.