

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan layanan yang diberikan dan disesuaikan dengan kondisi pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Sisa makanan adalah hasil dan penilaian dari cara pelayanan gizi di rumah sakit. Keberhasilan dalam mengatur makanan bisa dilihat dari ada atau tidaknya sisa makanan dalam sistem penyediaan makanan itu.(Nirmalarumsari & Sumarlan, 2025)

Dalam standar pelayanan minimal rumah sakit,ditetapkan bahwa indikator standar pelayanan gizi meliputi ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien 100%, sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien<20%, rata rata asupan makana pasien < 80% dan kurangnya kesalahan dalam pemberian diet 100%. Banyaknya sisa makanan dapat mengakibatkan pasien kehilangan nutrisi setelah dirawat dirumah sakit. Kekurangan nitrisi ini akan berpengaruh pada status gizi yang tidak ideal, sehingga proses penyembuhan penyakit akan terlambat dan secara finansial menunjukan besarnya biaya yang terbuang, sehingga berpengaruh terhadap anggaran yang akan dialokasikan untuk pengadaan bahan makanan, khususnya total biaya untuk bahan maknan (Sumardilah Dewi Sri, 2022)

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di negara maju maupun negara berkembang, ditemukan angka prevalensi malnutrisi di rumah sakit cukup tinggi, yaitu prevalensi malnutrisi di Belanda sebanyak 23,8%, di Perancis sebanyak 28%, sedangkan di

Inggris sekitar 19%-65%. Kemudian prevalensi malnutrisi di rumah sakit di Asia sebesar 16%- 78%, sedangkan di Indonesia dari beberapa studi mengatakan bahwa 20%-60% pasien rawat inap rumah sakit umum dalam kondisi malnutrisi saat masuk perawatan dan sekitar 69% pasien tersebut status gizinya cenderung mengalami penurunan selama proses perawatan (Sulistiawati et al., 2021)

Dalam sebuah studi yang dilakukan pada tahun 2012 di 150 rumah sakit di Amerika Serikat mengenai sisa makanan pasien selama 6 hari, ditemukan bahwa 38% dari makanan yang disiapkan oleh dapur rumah sakit tidak terpakai. Penelitian lain yang melibatkan 400 pasien rawat inap di Brasil menunjukkan bahwa lebih dari 50% limbah di rumah sakit berasal dari sisa makanan di bangsal perawatan. Selain itu, sebuah penelitian di 11 rumah sakit di Inggris selama 3 hari mengenai makan pagi, makan siang, dan makan malam mencatat bahwa proporsi pasien yang tidak menghabiskan makanan mereka mencapai 55,8%. Penelitian selanjutnya di sebuah rumah sakit di Seoul mengungkapkan bahwa rata-rata sisa makana pasien adalah sebedar 33,3%. Adanya sisa makanan ini menyebabkan kurangnya asupan gizi bagi pasien dan kerugian finansial yang signifikan (Sumardilah Dewi Sri, 2022).

Penelitian yang dilakukan diberbagai rumah sakit Indonesia menunjukkan rata-rata sisa makanan sangat bervariasi antara 17% - 67%. Penelitian di rumah sakit Hasan Sadikin Bandung didapatkan sisa makanan lunak sebesar 31,2% sedangkan di RSP Sardjito Yogyakarta dijumpai rata-rata sisa makanan pagi sebesar 23,41%, di Kota Palu sisa makanan di rumah sakit jiwa Madani pada waktu makan siang yaitu nasi sebesar 24,48%. Tingginya sisa makanan dipengaruhi berbagai faktor yaitu internal, eksternal dan faktor lain, salah satunya adalah faktor rasa makanan.(Sulistiawati et al., 2021)

Menurut Laporan Instalasi Gizi tahun 2025 di rumah sakit umum daerah ruteng dengan jumlah pasien yang dilayani makan dari instalasi gizi setiap bulan rata rata 3000 – 4000 pasien sisa makanan dalam 3 kali waktu makan, didapatkan informasi bahwa sisa makanan pasien rawat inap >20%. Hasil ini melebihi standar yang ditetapkan dalam Standar Pelayanan Minimal (SPM) untuk layanan gizi di rumah sakit, di mana banyaknya sisa makanan seharusnya tidak melebihi 20%. Berdasarkan hasil laporan Standar Pelayanan Minimal (SPM) terhadap sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng terhadap makan pagi, makan siang dan makan malam terdapat proporsi pasien yang menyisakan makanannya pada 3 bulan terakhir pada tahun 2025 yaitu bulan Juli 44%, bulan Agustus 40% dan bulan September 44%.

Keberadaan makanan yang tidak terpakai menunjukkan bahwa pemberian makanan tidak dilakukan secara optimal. Oleh karena itu sisa makanan dapat dianggap sebagai salah satu indikator sederhana untuk menilai efektivitas pelayanan gizi di rumah sakit. Besarnya jumlah sisa makanan dapat menyebabkan pemenuhan gizi pasien menjadi tidak memadai dan secara finansial menandakan adanya pemborosan biaya yang pada gilirannya dapat mempengaruhi anggaran untuk pengadaan bahan makanan, terutama total biaya yang dialokasikan untuk bahan makanan tersebut. Terdapat berbagai faktor penyebab terjadinya sisa makanan pada pasien rumah sakit. faktor-faktor ini dapat dibagi menjadi dua kategori yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal mencakup kondisi klinis serta patologi pasien, seperti perubahan nafsu makan, durasi perawatan, perubahan kemampuan pengecap, gangguan menelan, tingkat stres serta umur dan jenis kelamin. Sedangkan faktor eksternal meliputi kualitas makanan, seperti rasa, aroma, ukuran porsi, variasi menu, tekstur, sikap petugas, kesalahan dalam pengiriman, ketepatan waktu penyajian makanan, suasana

tempat rawat, dan keberadaan makanan dari luar rumahsakit (Sumardilah Dewi Sri, 2022)

Citarasa seseorang dapat berbeda dan berubah tergantung dari karakteristiknya. Hal ini menyebabkan penilaian terhadap suatu masakan oleh sekelompok orang dapat bervariasi (Amani, 2024)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah yang hendak diteliti adalah apakah terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan tingkat penerimaan makanan terhadap sisa makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk menganalisis hubungan citarasa makanan dengan daya terima makanan terhadap sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng.

2. Tujuan khusus

- a. Menilai citarasa makanan pasien terhadap sisa makanan pasien
- b. Menilai citarasa makanan pasien terhadap daya terima makanan
- c. Menganalisis Hubungan Cita Rasa makanan terhadap sisa makanan
- d. Menganalisis Hubungan Cita Rasa Makanan terhadap Daya Terima Makanan
- e. Menganalisis Hubungan Daya Terima Makanan terhadap sisa makanan

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk unit gizi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan data yang berguna, terutama untuk

mengevaluasi pendirian makanan.

2. Untuk peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan melalui penelitian secara langsung di Rumah Sakit.

3. Untuk peneliti lainnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan dasar untuk penelitian lebih lanjut terkait hubungan antara cita rasa makanan dengan tingkat penerimaan makanan oleh pasien.