

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelayanan gizi rumah sakit yang bertujuan menyediakan makanan sesuai kebutuhan gizi pasien, aman, berkualitas, dan dapat diterima guna mendukung tercapainya status gizi optimal (Pelayanan Gizi Rumah Sakit [PGRS], 2013).

Pelayanan gizi rumah sakit diberikan secara individual sesuai kondisi klinis, status gizi, dan metabolisme pasien, baik pada rawat jalan maupun rawat inap. Status gizi memiliki peran penting dalam proses penyembuhan, karena kondisi penyakit dapat memengaruhi asupan dan status gizi pasien, dan sebaliknya status gizi juga dapat memengaruhi perjalanan penyakit (Kementerian Kesehatan RI, 2013 dalam Aris, 2019).

Salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit adalah rendahnya sisa makanan pasien. Sisa makanan merupakan bagian makanan yang tidak habis dikonsumsi dan dapat mencerminkan tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan. Tingginya sisa makanan tidak hanya menunjukkan rendahnya daya terima makanan, tetapi juga berpotensi menyebabkan asupan gizi tidak adekuat dan meningkatkan risiko malnutrisi.

Secara umum, sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal seperti kondisi klinis, umur, jenis kelamin, dan kebiasaan makan, serta faktor eksternal seperti cita

rasa makanan, penampilan, jadwal distribusi, lingkungan perawatan, dan sikap petugas. Pada diet khusus seperti diet rendah garam, risiko terjadinya sisa makanan cenderung lebih tinggi. Pembatasan natrium sering menyebabkan makanan terasa hambar sehingga menurunkan selera makan pasien. Diet ini banyak diberikan pada pasien hipertensi, penyakit jantung, dan penyakit ginjal, sehingga keberhasilan penerapannya sangat bergantung pada tingkat penerimaan pasien terhadap makanan. Berdasarkan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit dalam Keputusan Menteri Kesehatan No.129/Menkes/SK/II/2008, sisa makanan pasien seharusnya < 20%. Namun, berbagai penelitian menunjukkan bahwa sisa makanan pada diet rendah garam masih sering melampaui standar tersebut.

Penelitian oleh Suryaningsih *et al.* (2022) studi di RSUD Wangaya Denpasar (62 pasien diet rendah garam, mayoritas hipertensi/stroke) menemukan 53,2% sisa sedikit dan 46,8% banyak, dengan rata-rata pengamatan awal 42,12%. Diet rendah garam diberikan untuk hipertensi (turunkan tekanan darah), jantung (kurangi retensi cairan), dan ginjal (perlambat progresi CKD), tapi rasa hambar tingkatan sisa makanan hingga 42%. Persepsi cita rasa buruk berkorelasi signifikan dengan sisa tinggi ($p=0,000$), menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pasien diet rendah garam mencapai 42,12%, dengan sisa tertinggi pada lauk nabati dan sayur.

Penelitian Welviana *et al.* (2018), gambaran umum sisa makanan dan status gizi pada pasien hipertensi yang menerima diet rendah garam di rumah sakit Sultan Syarif Mohamad Alkadrie Pontianak pada 41 pasien hipertensi rawat inap, asupan makanan kurang, dengan sisa terbanyak pada lauk hewani. Faktor utama: rasa hambar dan porsi besar, menyebabkan ketidakpatuhan meski status gizi sebagian

besar normal menemukan bahwa asupan pasien hipertensi yang menerima diet rendah garam sebagian besar kurang, dengan sisa makanan terbanyak pada lauk hewani akibat rasa hambar dan porsi yang tidak sesuai.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Budianingsih, Gumala, dan Tamam (2025), sisa makanan pada pasien rawat inap masih tergolong tinggi. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa sisa makanan paling banyak terdapat pada jenis sayuran yaitu sebanyak 52 sampel, diikuti makanan pokok sebanyak 51 sampel, lauk nabati sebanyak 46 sampel, dan lauk hewani sebanyak 34 sampel. Secara keseluruhan, sisa makanan ditemukan pada 35 sampel. Selain itu, dari segi cita rasa, sebagian besar responden yaitu 33 sampel menyatakan bahwa makanan yang disajikan tidak enak. Namun, dari aspek penampilan, sebanyak 28 sampel menilai makanan yang disajikan menarik. Hasil ini menunjukkan bahwa persepsi pasien terhadap cita rasa makanan dapat mempengaruhi tingkat konsumsi makanan, yang pada akhirnya berpotensi menyebabkan tingginya sisa makanan di rumah sakit. Hasil analisis menunjukkan nilai p sebesar 0,000 ($p < 0,05$), yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien. Selain itu, aspek visual seperti warna dan kerapian penyajian juga memengaruhi tingkat konsumsi pasien. Temuan ini menegaskan bahwa faktor sensori berperan penting dalam daya terima makanan, sehingga perlu diperhatikan dalam perencanaan menu rumah sakit, khususnya pada diet rendah garam yang berisiko mengalami penurunan kelezatan akibat pembatasan natrium. Penelitian ini menegaskan bahwa faktor sensori seperti rasa dan penampilan makanan berhubungan signifikan dengan sisa makanan pasien.

Penelitian lain oleh Nisa dan Farhat (2018) menyatakan cita rasa makanan baik sisa makanannya sedikit, responden yang menyatakan cita rasa makanan cukup dengan sisa makanannya banyak dan responden yang menyatakan sisa makanan kurang dengan sisa makanannya banyak. Hasil penelitian menyatakan ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan dan kekuatan hubungan yang kuat, didapatkan yang paling banyak yaitu cita rasa yang baik dengan menyisakan makanan yang sedikit.

Lironika dan Suryadi (2019) menyatakan bahwa hasil penilaian citarasa makanan yang disajikan rumah sakit dalam kategori cukup sebanyak, Pada subyek yang menilai citarasa makanannya baik, hampir semuanya menyisakan sedikit makanan dalam piring saji/plato. Hasil analisis uji menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara citarasa makanan dengan sisa makanan pada pasien. Hal ini menunjukkan bahwa cita rasa makanan memiliki hubungan yang kuat dengan tingkat sisa makanan pasien.

Penelitian yang dilakukan oleh Budi (2021) di RSUD Kabupaten Buleleng, menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap. Hasil penelitian tersebut menegaskan bahwa aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan suhu makanan berperan dalam menentukan banyaknya makanan yang dikonsumsi pasien, di mana penilaian cita rasa yang kurang baik cenderung meningkatkan sisa makanan. Pada diet rendah garam, pembatasan penggunaan garam berpotensi memengaruhi persepsi rasa makanan sehingga dapat menurunkan daya terima dan meningkatkan sisa makanan. Meskipun demikian, sebagian besar penelitian tersebut dilakukan

pada diet umum atau diet rendah garam tanpa membedakan bentuk makanan. Padahal, diet rendah garam dengan bentuk makanan lunak memiliki karakteristik khusus yang berpotensi semakin memengaruhi persepsi rasa dan daya terima pasien.

Hingga saat ini, belum terdapat penelitian yang secara spesifik mengkaji hubungan antara cita rasa makanan dengan tingkat sisa makanan pada pasien yang menjalani diet rendah garam bentuk makanan lunak di RSUD Bajawa. Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan selama satu minggu di Rumah Sakit Umum Daerah Bajawa terhadap 10 pasien yang mendapatkan diet rendah garam, diketahui bahwa 7 pasien (70%) masih menyisakan makanan yang disajikan. Meskipun demikian, data kuantitatif mengenai tingkat sisa makanan tersebut belum terdokumentasi secara sistematis, sehingga belum dapat diketahui kesesuaiannya dengan Standar Pelayanan Minimal rumah sakit.

Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara praktik penyelenggaraan makanan yang berjalan dengan kebutuhan evaluasi berbasis data. Dengan demikian, terdapat gap penelitian berupa belum adanya kajian empiris yang secara spesifik menghubungkan cita rasa makanan dengan tingkat sisa makanan pada diet rendah garam bentuk lunak di RSUD Bajawa, serta belum adanya evaluasi terhadap kesesuaian tingkat sisa makanan dengan standar pelayanan yang berlaku. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran kondisi aktual di RSUD Bajawa serta menjadi dasar bagi pengembangan intervensi seperti modifikasi resep, peningkatan teknik pengolahan, maupun evaluasi sistem distribusi makanan.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka permasalahan yang ingin diteliti adalah apakah ada hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan diet rendah garam di RSUD Bajawa.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan diet rendah garam pada pasien rawat inap di RSUD Bajawa.

2. Tujuan khusus

- a. Menilai cita rasa makanan(rasa, aroma, tekstur, penampilandansuhu) diet rendah garam pada pasien rawat inap di RSUD Bajawa.
- b. Menghitung sisa makanan diet rendah garam pada pasien rawat inap di RSUD Bajawa.
- c. Menganalisis hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan diet rendah garam pada pasien rawat inap di RSUD Bajawa.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang gizi, khususnya dalam manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit terkait hubungan antara cita rasa makanan dengan tingkat sisa makanan pada pasien yang mendapatkan diet rendah garam. Penelitian ini diharapkan dapat

memperkaya literatur ilmiah mengenai hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pada diet khusus serta memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai faktor-faktor yang memengaruhi penerimaan makanan rumah sakit oleh pasien. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi ilmiah bagi peneliti selanjutnya dalam mengkaji faktor-faktor yang memengaruhi penerimaan makanan rumah sakit serta sebagai dasar dalam pengembangan konsep atau teori terkait penerimaan diet rendah garam oleh pasien.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dalam upaya peningkatan mutu penyelenggaraan makanan, khususnya pada penyediaan diet rendah garam, sehingga dapat menurunkan sisa makanan pasien dan meningkatkan kepuasan serta asupan gizi pasien selama perawatan. Selain itu juga, penelitian ini dapat menjadi masukan dalam perbaikan perencanaan menu, pengolahan, dan penyajian makanan diet rendah garam agar tetap memiliki cita rasa yang baik tanpa mengabaikan prinsip dietetik, sehingga penerimaan makanan oleh pasien menjadi lebih optimal.