

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Oleh karena itu dibutuhkan pelayanan gizi yang bermutu untuk mencapai dan mempertahankan status gizi yang optimal dan mempercepat penyembuhan (Kemenkes,2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Salah satu makanan yang disajikan di rumah sakit adalah makanan lunak. Makanan lunak diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi dengan kenaikan suhu tubuh tidak terlalu tinggi serta pasien dengan penyakit kesulitan mengunyah dan menelan. Makanan ini cukup mengandung zat – zat gizi jika pasien mampu mengkonsumsi makanan dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizinya.

Makanan lunak diberikan kepada pasien yang secara fisik dan psikis tidak dapat mengkonsumsi makanan biasa. Kelemahan dari makanan lunak adalah kadar air yang tinggi sehingga volumenya besar dan bumbu yang digunakan tidak boleh merangsang. Hal ini seringkali membuat makanan menjadi hambar sehingga dapat mempengaruhi daya terima pasien yang pada akhirnya terdapat sisa makanan di piring. Ada dua faktor utama penyebab terjadinya sisa makanan

pasien dirumah sakit, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal pasien meliputi keadaan klinis pasien, keadaan fisik dan kebiasaan makan. Sedangkan faktor eksternal pasien meliputi persepsi cita rasa makanan, sikap petugas, ketidaksesuaian jadwal makan, makanan dari luar rumah sakit dan suasana tempat perawatan (Kemenkes,2013). Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan.

Sisa makanan adalah banyaknya hidangan yang tidak dimakan yaitu terjadi karena sisa makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi. Banyaknya sisa makanan menyebabkan asupan makan pasien tidak terpenuhi dikarenakan terdapat zat gizi yang terbuang terutama energi dan protein yang seharusnya dapat dikonsumsi oleh pasien serta biaya terbuang dari sisa makanan tersebut (Depkes RI, 1991).

Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI,2013). Hasil penelitian yang dilakukan oleh bagian penelitian dan pengembangan gizi di RSUP H. Adam Malik Medan (2012) sebanyak 52,3% pasien tidak menghabiskan menu makanan dan 53,1% pasien menyatakan rasa tidak enak pada menu makanan yang disajikan oleh instalasi gizi. Menurut Liber et al. (2014) cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan

Dari hasil penelitian Martha Ardiaria tahun 2014. Berdasarkan metode *Comstok*, makanan yang meninggalkan sisa $\geq 75\%$ untuk hidangan lauk hewani adalah sebanyak sebanyak 9%, lauk nabati 3% dan sayur 18%. Dari satu siklus menu, persepsi responden terhadap rasa makanan yang disajikan rata-rata menjawab enak dan penampilan menarik. Namun masih ada beberapa lauk hewani (7 hidangan), lauk nabati (4 hidangan) dan sayur (6 hidangan) yang dirasa tidak enak dan berpenampilan tidak menarik oleh $\geq 50\%$ responden.

Survei pendahuluan dilakukan di pasantren mahasiswa KH. Mas Mansur UMS pada bulan januari 2016, dengan jumlah 45 responden di dapatkan hasil 77% menyatakan warna sayur tidak menarik, 60% menyatakan rasa lauk nabati tidak enak, 77% menyatakan rasa sayur tidak enak, 60% menyatakan makanan tidak bervariasi dan 44% menyatakan tekstur pada makanan yang disajikan belum selesai. Berdasarkan data diatas peneliti mengambil parameter rasa, warna, tekstur, dan variasi makanan karena persentase ketidaksesuaian dalam penilaian makanan yang disajikan cukup tinggi (Lailatul Khusna,2017).

Dari hasil prapenelitian sisa makanan lunak diruang Cendrawasih RSUD Wangaya Kota Denpasar pada hari Senin tanggal 25 Februari 2019 yang dilakukan oleh peneliti didapat hasil rata-rata sisa makanan dalam 1 hari makanan pagi, siang, sore adalah dikonsumsi sebanyak 51,7% dan sisa makanan 48,22%

Persepsi cita rasa dari makanan lunak secara eksternal dapat mempengaruhi sisa makanan yang menjadi masalah serius untuk segera ditangani karena makanan yang disajikan di rumah sakit telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan untuk mempercepat proses penyembuhan pasien. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian untuk

mengetahui hubungan persepsi cita rasa dengan sisa makanan pasien yang di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimanakah Hubungan Persepsi Cita Rasa dengan Sisa Makanan Lunak Pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum :

Mengetahui hubungan persepsi cita rasa dengan sisa makanan lunak pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

2. Tujuan Khusus :

- a. Menghitung persentase sisa makanan lunak pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar
- b. Menentukan persepsi pasien tentang citarasa makanan lunak di RSUD Wangaya Kota Denpasar
- c. Menganalisis hubungan persepsi cita rasa dengan sisa makanan lunak pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi pihak Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya mengenai persepsi cita rasa dan persentase sisa makanan lunak 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 persepsi cita rasa dengan sisa makanan khususnya makanan lunak di ruang rawat inap dalam pelayanan gizi rumah sakit serta sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya berkaitan dengan daya terima pasien dan pelayanan gizi rumah sakit.