

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah sakit merupakan suatu sarana pelayanan yang memiliki tujuan untuk melakukan upaya penyembuhan pasien. Salah satu upaya dalam mendukung tujuan penyembuhan tersebut yaitu dengan melakukan kegiatan pelayanan gizi yang berkualitas, terutama dalam menyediakan makanan dengan kualitas maupun kuantitas yang baik sehingga dapat mencukupi kebutuhan pasien dengan status gizi yang seimbang ( Agustina, 2018).

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangkai pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan layak bagi pasien. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi, selera atau cita rasa dan untuk mempertahankan status gizi pasien yang optimal untuk mempercepat proses penyembuhan (Yunita, 2014).

Menurut Palacio dan Theis (2009) tujuan utama dari penyelenggaraan makanan adalah menyajikan makanan agar konsumen merasa puas. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Nurul, 2014).

Tingginya sisa makanan merupakan masalah yang serius untuk segera ditangani karena makanan yang disajikan di rumah sakit telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien. Oleh karena itu, seluruh makanan yang disajikan harus dihabiskan oleh pasien demi tercapainya keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penelitian Weekes (2007) di rumah sakit di London, sisa makanan pada survei pertama sebanyak 27% dan pada survei kedua sebanyak 32%. Penelitian yang dilakukan oleh McDougall *et.al* (2009) di rumah sakit di United Kingdom terdapat 25% sisa makanan pada ruang rawat inap khusus pasien usia lanjut. Penelitian Grieger dan Nowson (2007) di panti perawatan lansia di Australia menyatakan rata-rata makanan yang terbuang dalam satu hari sebanyak 17%.

Di Indonesia sendiri sudah banyak penelitian tentang sisa makanan seperti penelitian Nida (2010) di RS Jiwa Sambang Lihum Banjarmasin, rata-rata sisa makanan pasien bersisa banyak, yaitu lebih dari 50 % dengan rician pada jenis makanan sayur sebesar 67,8 %, lauk hewani bersisa 52,2 % dan lauk nabati bersisa 50,8 %. Begitu pula pada penelitian Utari (2009) di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar, sisa makanan terbanyak yaitu pada nasi 46,5%, bubur 46,9% dan sayur 50%. Penelitian Munawar (2011) di RS Hasan Sadikin Bandung, sisa makanan lunak pasien kelas 3 dalam sehari sebesar 31.20%.

Menurut Depkes RI tahun 2008, pelayanan makanan di rumah sakit dinyatakan kurang berhasil apabila sisa makanan pasien lebih dari 20%.

Rasa makanan merupakan bagian dari cita rasa. Rasa makanan dapat ditinjau dari beberapa indikator, seperti aroma, tekstur, tingkat kematangan makanan, dan rasa bumbu. Penampilan dapat ditinjau dari bentuk, warna, konsistensi, cara penyajian, dan besar porsi (Moehyi, 2002, dalam Endah Murjiwani 2013). Faktor rasa makanan merupakan faktor penting dalam daya terima pasien terhadap makanan rumah sakit. Penilaian rasa makanan mempertimbangkan beberapa komponen salah satunya adalah tingkat kematangan. Tingkat kematangan makanan pokok sangat mempengaruhi tekstur dari makanan pokok. Jika tingkat kematangan tidak sesuai, maka tekstur makanan pokok dapat menjadi terlalukeras atau bahkan menjadi terlalu lembek.(Rabbani, 2018)

Pada survei awal yang dilakukan pada pasien dengan jenis makanan biasa di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar pada April 2019, dari 10 pasien yang diamati asupannya selama 1 hari, rata-rata menyisakan 38% makanan setiap harinya. Data ini jauh di atas 20% persentase minimal sisa makanan menurut Depkes RI 2008. Hasil survei rasa dan penampilan makanan mendapat hasil 68%. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengevaluasi pelayanan makanan dan melihat faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk meneliti “Hubungan Rasa Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Bagaimana hubungan rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar ?”

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum :

Mengetahui hubungan rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar.

### 2. Tujuan Khusus :

- a. Mengidentifikasi rasa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar.
- b. Mengidentifikasi penampilan makanan yang disajikan kepada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar.
- c. Menghitung sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar.
- d. Menganalisis hubungan rasa makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar.
- e. Menganalisis hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar.

## **D. Manfaat**

### 1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan pihak rumah sakit mengenai penyelenggaraan makanan sehingga dapat menambah

pengetahuan mengenai rasa dan penampilan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar dan dapat digunakan sebagai acuan dalam penelitian lanjutan yang sejenis.

## 2. Manfaat Praktis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai masukan atau informasi untuk meningkatkan rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar.