

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Pelayanan gizi saat ini dijadikan sebagai tolak ukur mutu pelayanan di rumah sakit karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dan sangat dipercaya menjadi salah satu faktor penyembuhan suatu penyakit. Kualitas suatu rumah sakit sangat tergantung dari mutu pelayanan yang diberikan termasuk mutu dari makanan yang disajikan. Selain itu, makanan yang disajikan di rumah sakit tidak jarang dijadikan sebagai acuan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang boleh dikonsumsi dan tidak boleh dikonsumsi oleh orang sakit akan dianggap sebagai patokan dalam pengaturan makanan sehari-hari (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu kegiatan mulai dari perencanaan penyusunan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien, melalui pemberian diet dengan tepat yang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi pasien untuk mencapai status kesehatan yang optimal. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan di rumah sakit adalah suatu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien yang juga dapat memperpendek lama hari rawat sehingga dapat menghemat biaya pengobatan (Kemenkes RI, 2013). Menurut Ratna (2009), pasien membutuhkan asupan zat gizi sesuai dengan kondisi atau kebutuhan tubuh pasien. Selain dari obat, pengaturan diet juga

diperlukan untuk proses penyembuhan yang optimum.

Penyajian makanan merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Penyajian makanan berkaitan dengan peralatan yang digunakan, serta sikap petugas yang menyajikan makanan termasuk kebersihan peralatan makanan maupun kebersihan petugas yang menyajikan makanan. Apabila penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti (Heryawanti, 2004). Bagi sebagian besar pasien, kehadiran, penampilan, sapaan dan perhatian petugas yang menyajikan makanan merupakan bagian dari pengobatan. Pasien ingin diperlakukan secara manusiawi, diperhatikan dan dipenuhi keinginan dan kebutuhannya, di sisi lain, terdapat benturan antara harapan pasien dengan petugas (Setianingrum, 2007).

Makanan lunak merupakan makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan makanan biasa. Makanan ini mengandung cukup zat gizi asalkan pasien mampu mengkonsumsi makanan dalam jumlah cukup. Menurut penyakit, makanan lunak diberikan langsung kepada atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa. Tujuan diet Memberikan makanan dalam bentuk lunak mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit. Dengan tingginya sisa makanan lunak, akan mengakibatkan besarnya biaya bahan makanan yang terbuang, selain itu, sisa makanan yang terbuang juga menyebabkan tidak sesuainya kebutuhan gizi yang seharusnya di dapat oleh pasien. Selain memberikan dampak pada efisiensi biaya,

tingginya sisa/waste makanan pasien juga menunjukkan kepuasan pasien terhadap porsi makanan yang disediakan menurun. Meskipun penurunan kepuasan ini sebagian besar disebabkan kondisi penyakit tetapi cita rasa dan besar porsi makanan rumah sakit juga berperan dalam tingginya sisa/waste makanan tersebut (Makalah PERSI Award-IHMA 2010).

Sisa makanan merupakan salah satu indikator sederhana yang digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Pelayanan gizi rumah sakit dikatakan berkualitas bila hasil pelayanan sesuai dengan standar. Standar keberhasilan pelayanan gizi adalah target sisa makanan pasien yang tidak habis dimakan oleh pasien $\leq 20\%$ (Kemenkes RI., 2013). Penelitian di berbagai rumah sakit di Indonesia seperti yang tersebut diatas rata-rata sisa makanan sangat bervariasi antara 14,61% - 75%.

Berdasarkan laporan tahunan Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar diperoleh bahwa sisa makanan pasien dari bulan Januari sampai dengan Desember tahun 2020 rata-rata 42,35%. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Juniarti pada tahun 2017 yang berjudul analisis faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. Diperoleh dari rata-rata sisa makanan pasien paling banyak pada siklus menu ke-6 (27,33%) dan terendah pada siklus menu ke-1 (18,75%). Sedangkan menurut waktu makan, rata-rata sisa makanan tertinggi pada makan siang (23,69%), terendah pada makan pagi (21,36%). Secara keseluruhan rata-rata sisa makanan pasien berdasarkan siklus menu ke-1 sampai ke-10 dan menurut waktu makanan pagi,siang dan sore diperoleh hasil 22,27%. Dari hasil

rata-rata dapat dinyatakan sisa makanan pasien belum mencapai standar pelayanan minimal yaitu $\leq 20\%$.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik meneliti tentang hubungan penyajian makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar?

C. Tujuan Penelitian

1) Tujuan umum

Untuk mengetahui hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar.

2) Tujuan Khusus

- a. Menentukan penilaian pasien terhadap penyajian makanan lunak di RSUD Sanjiwani Gianyar .
- b. Menilai sisa makanan lunak di RSUD Sanjiwani Gianyar
- c. Menganalisa hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat baik secara teoritis maupun praktis.

1. Manfaat Teoritis

- a). Untuk mengembangkan, membentuk pola pikir yang dinamis sekaligus menambah wawasan dan mengetahui kemampuan penulis dalam menerapkan ilmu yang diperoleh berkaitan penyajian makanan dengan sisa makanan pasien .
- b). Untuk dapat dimanfaatkan oleh berbagai pihak yang membutuhkan penelitian ini.

2. Manfaat Praktis

- a). Bagi RSUD Sanjiwani Gianyar

Penilaian Pasien terhadap rasa makanan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar dengan harapan dapat dimanfaatkan sebagai bahan evaluasi bagi pelayanan gizi agar dalam perencanaan bisa lebih efektif.

- b). Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di rumah sakit.