

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. 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 (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Keberhasilan penyelenggaraan makanan dikaitkan dengan adanya sisa makanan yang dapat menunjukkan belum optimalnya suatu penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Makanan mempunyai peran menjadi sumber energy saat menjalankan aktivitas, proses pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh.

Peranan gizi dalam proses penyembuhan penyakit menjadi sangat penting pada masa sekarang ini. Menurut hasil penelitian di beberapa Rumah Sakit di Jakarta menunjukkan 20-60% pasien mengalami gizi kurang saat dirawat di rumah sakit, dan hal ini disebabkan karena kurangnya asupan makanan pasien. Untuk mengetahui asupan zat gizi pada pasien dapat dilakukan dengan mengevaluasi terhadap sisa makanan. Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah yang dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu dan cita rasa. Sisa makanan terjadi karena pasien tidak menghabiskan makanan yang sudah diberikan. Sisa makanan

dikatakan tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan sisa makanan >20% (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Pasien yang menyisakan makanannya >20%, dalam jangka waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di RSUP Sanglah Denpasar, rata-rata jumlah sisa makanan pasien sebesar 14,79%. Pasien yang menyisakan makanan lebih banyak memiliki karakteristik perempuan, berusia 50-64 tahun, dirawat di kelas 2 dan 3 dan dengan lama rawat \leq 5 hari. Sedangkan penilaian pasien terhadap makanan rumah sakit, diketahui mayoritas pasien menilai baik terhadap penampilan dan rasa makanan rumah sakit. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di RSUD Wangaya Kota Denpasar, sisa makanan lunak pasien di RSUD Wangaya sebesar 39,45%). Berdasarkan survei awal yang dilakukan di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng dari 10 orang responden yang mendapatkan makanan biasa, 7 orang (70%) diantaranya tidak menghabiskan makanan yang diberikan. Responden yang menyisakan makanannya banyak (\geq 20%) terdapat 3 orang (42,86%), dan 4 orang (57,14%) menyisakan makanannya sedikit (<20%). Banyak pasien yang menyisakan makanannya dengan berbagai jawaban yakni tidak suka terhadap rasa makanan yang disajikan karena suhu makanan yang disajikan sudah dingin, dan tidak suka terhadap warna makanan yang disajikan. Hal ini dibuktikan didapatinya responden yang tidak dapat menghabiskan makanan pokok, lauk hewani, dan sayur yang disajikan sebanyak 42,86%. Sementara survey terhadap suasana lingkungan ruang perawatan, diperoleh data bahwa 4 orang (40%) menyatakan suasana lingkungan tidak nyaman, dan sebanyak 6 orang (60%) menyatakan suasana lingkungan nyaman.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk meneliti “Hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai cita rasa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng
- b. Menentukan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng
- c. Menganalisis hubungan cita rasa dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng

D. Manfaat

1. Manfaat Praktis

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

