

**GAMBARAN SISA MAKANAN BIASA YANG DISAJIKAN DI RUANG  
MAWAR RSUD DR. MOEWARDI SURAKARTA**

**SKRIPSI**



Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Ijazah S1 Gizi

Disusun Oleh :

**TRI VIORIDA**  
**J 310 040 014**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
2008**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit 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. Dalam hal ini termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Depkes RI, 2006).

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (DepKes RI, 2006).

Pasien yang dirawat di rumah sakit berarti memisahkan diri dari kebiasaan hidupnya sehari-hari terutama dalam hal makanan, bukan saja macam makanan yang disajikan tetapi juga cara makanan dihidangkan, tempat, waktu makan, rasa makanan, besar porsi dan jenis makanan yang disajikan. Keadaan ini sering menjadikan beban mental bagi orang sakit, apabila tidak diperhatikan oleh perawat justru akan menghambat dalam proses penyembuhan penyakitnya (Moehyi, 1999).

Makanan yang dihasilkan dan disajikan di rumah sakit berfungsi sebagai salah satu komponen kegiatan dalam upaya penyembuhan pasien. Makanan yang disajikan harus sesuai kebutuhan pasien. Penilaian hidangan

merupakan salah satu evaluasi pelayanan gizi dan sisa makanan pasien dapat dijadikan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit.

Hasil studi di RSUD Kabupaten Tabanan Bali oleh Adi dan Riani (2003) yang disampaikan pada pertemuan ilmiah nasional Dietetik Update menunjukkan bahwa pasien masih menyisakan makanan > 40% dari hidangan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan snack, namun hidangan buah sebagian besar dikonsumsi habis. Rata-rata sisa makanan pasien 35,7% dari porsi awal dan pasien diperkirakan hanya mengkonsumsi 51,1% dari pedoman standar diit.

Hasil survey pendahuluan pada November 2007 di Ruang Mawar III RSUD Dr. Moewardi Surakarta menunjukkan tidak semua pasien menghabiskan makanan siang yang disajikan. Persentase sisa makan siang pada makanan pokok 45%, lauk hewani 41,9%, lauk nabati 54.2%, sayur 54.4%, buah 57.5%.

Penelitian ini dilakukan di ruang mawar karena di ruang mawar merupakan ruang perawatan bagi pasien post-partum, obstetry, gynecology dan bedah yang sebagian besar mendapatkan diit makanan biasa.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis bermaksud mengetahui gambaran sisa makanan pasien di Ruang Mawar RSUD Dr. Moewardi Surakarta.

## **B. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran sisa makanan pasien di Ruang Mawar RSUD Dr. Moewardi surakarta?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum :

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sisa makanan pasien di Ruang Mawar RSUD Dr. Moewardi surakarta.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mendiskripsikan sisa makanan pasien di Ruang Mawar RSUD Dr. Moewardi Surakarta.
- b. Mendiskripsikan sisa makanan berdasarkan waktu makan pasien.
- c. Mendiskripsikan sisa makanan berdasarkan jenis kelamin.
- d. Mendiskripsikan sisa makanan berdasarkan lama perawatan.
- e. Mendiskripsikan sisa makanan berdasarkan nafsu makan.
- f. Mendiskripsikan sisa makanan berdasarkan kebiasaan makan.
- g. Mendiskripsikan sisa makanan berdasarkan cita rasa makanan.

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan tentang gambaran sisa makanan biasa di institusi khususnya untuk menambah khasanah pustaka di perpustakaan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

- 
2. Sebagai bahan masukan bagi RSUD Dr. Moewardi Surakarta dalam upaya meningkatkan citra pelayanan rumah sakit bagi pasien yang mendapatkan makanan biasa.