

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan mulai dari penetapan peraturan pemberian makan di rumah sakit, perencanaan menu sampai distribusi makanan pada pasien dalam mencapai status kesehatan yang optimal dengan pemberian diet yang tepat. Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas dengan jumlah sesuai kebutuhan pasien serta pelayanan yang layak seperti pada perencanaan menu yang tepat guna memenuhi kebutuhan zat gizi pada pasien dan penyaluran makanan yang tepat bagi pasien (Netty, 2007).

Indikator keberhasilan pada pelaksanaan mutu pelayanan gizi pada pasien ruang rawat inap dapat dilihat melalui perkembangan keadaan gizi pasien dan banyaknya makanan yang tersisa (Ariefuddin, 2009). Djamaluddin *et al.* (2005) juga menyatakan bahwa salah satu cara untuk mengevaluasi mutu pelayanan gizi yaitu dengan mencatat banyaknya makanan yang tersisa.

Sisa makanan memiliki beberapa dampak negatif yaitu tidak tercapainya SPM (Standar Pelayanan Minimal), biaya yang terbuang akan mengakibatkan anggaran gizi yang kurang efisien, dan pasien yang menyisakan makanan dalam waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi karena kekurangan zat gizi atau *malnutrisi*. Selain itu pasien yang mengalami malnutrisi selama perawatan di rumah sakit akan

meningkatkan biaya tambahan untuk pengobatan pasien dan masalah efisiensi anggaran makan pasien di rumah sakit (Renaningtyas (2004); Djamaluddin *et al.* (2005)). Karena pada penelitian ini mayoritas pasien merupakan pasien pasca bedah tulang, asupan makanan dan nutrisi sangat penting karena akan mempengaruhi proses penyembuhan tulang dan bentuk kesempurnaan tulang. Pasien dengan status nutrisi yang baik cenderung melewati masa penyatuan tulang yang lebih awal dan pasien yang mengalami *malnutrisi* akan mengalami keterlambatan penyatuan tulang (*delayed union*).

Asupan nutrisi yang baik seperti asupan vitamin A, vitamin D, kalsium, vitamin C, fosfor, magnesium, dapat membantu pertumbuhan dan pembentukan tulang yang kuat dan sempurna (Brunner dan Suddart (2002); Supariasa (2002); Jitendra Dwyer (2007)). Pada penelitian yang dilakukan Alviani (2007) pada pasien pasca bedah dengan asupan makan kurang menunjukkan penurunan berat badan yang cukup signifikan. Asupan makan pasien yang kurang ini dipengaruhi oleh penilaian mereka terhadap cita rasa makanan yang disajikan oleh instalasi gizi masih rendah, sehingga mempengaruhi selera makan pasien dan pasien cenderung akan menyisakan makanannya.

Terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan antara lain faktor yang berasal dari luar pasien sendiri atau faktor *eksternal* dan faktor yang berasal dari dalam pasien atau faktor *internal*. Sementara itu, faktor *eksternal* yang berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan adalah cita rasa (penampilan dan rasa) makanan, kelas

perawatan, lama perawatan, dan makanan dari luar rumah sakit (Moehyi (1992), Almatsier (1992), *National health service* (NHS) (2005)).

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 dan Dede (2014) cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Selain rasa makanan, penampilan juga dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan seperti pada penelitian Nareswara (2011) menyatakan bahwa penampilan makanan merupakan salah satu faktor terjadinya sisa makanan karena bentuk makanan, cara penyajian makanan, hingga ketepatan waktu menghidangkan masih kurang memuaskan dan kurang tepat.

Pada penelitian yang pernah dilakukan di RSUD Kota Semarang ditemukan sebesar 28,03% sisa makanan pada pasien kelas III. Faktor yang menyebabkan sisa makanan yaitu konsumsi makanan dari luar rumah sakit dan mutu makanan yang masih kurang (Priyanto, 2009). Menurut Khomsan (2003) dalam Marwati (2010) sebagian pasien mengkonsumsi jajanan yang mengandung karbohidrat yang membuat cepat kenyang dan dapat mengganggu nafsu makan pasien, sehingga pasien tidak menghabiskan makanan yang disediakan oleh pihak rumah sakit.

Hasil survei pendahuluan pada Maret 2015 di instalasi gizi rumah sakit Orthopedi Surakarta terdapat rata-rata sisa makanan biasa (non diit) pada pasien kelas III sebesar 30,24% dengan sampel sebanyak 30 pasien. Rata-rata sisa makanan tertinggi pada makan siang. Hasil survei menyebutkan karena faktor porsi nasi dan sayur yang lebih besar disertai lauk ekstra sehingga makanan yang disajikan tidak habis. Hasil survei tersebut menunjukkan bahwa belum tercapainya standar pelayanan minimal rumah sakit pada sisa makanan. Karena sisa makanan masih melebihi standar ketentuan atau lebih dari 20%. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti tentang hubungan cita rasa makanan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit, dengan sisa makanan biasa pada pasien kelas III di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta.

B. Perumusan Masalah

Apakah ada hubungan cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit, dengan sisa makanan biasa pada pasien di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan biasa pada pasien di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan cita rasa makanan pada pasien kelas III di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta.

- b. Mendeskripsikan konsumsi makanan dari luar rumah sakit pada pasien kelas III di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta.
- c. Mendeskripsikan sisa makanan biasa pada pasien kelas III di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta.
- d. Menganalisis hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien kelas III di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta.
- e. Menganalisis hubungan antara konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan biasa pada pasien kelas III di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat dijadikan dasar pertimbangan untuk meningkatkan standar pelayanan gizi di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta di masa mendatang

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar referensi tambahan bagi peneliti lain yang tertarik dengan penelitian yang sejenis tentang hubungan cita rasa makanan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan biasa pada pasien di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta.