

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan dimana penyelenggaraan makanan disajikan dalam jumlah porsi besar atau banyak. Penyelenggaraan makanan pada institusi rumah sakit merupakan pelayanan gizi yang diselenggarakan untuk memenuhi kebutuhan gizi orang yang sakit dan bertujuan untuk mendukung proses penyembuhan (Kusumaningrum dan Supradewi 2021). Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit sendiri juga memiliki tujuan yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal dengan sasaran utama yakni pasien rawat inap (Anon 2013). Menurut Menkes RI Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, terdapat tiga indikator gizi yang harus dipenuhi yaitu ketepatan waktu pemberian makanan, sisa makan yang tidak termakan oleh pasien, dan tidak adanya kejadian kesalahan pemberian diet. Sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien memiliki standar minimal yaitu  $\leq 20\%$ . Keberhasilan suatu sistem penyelenggaraan makanan kerap kali dihubungkan dengan adanya sisa makanan. Dengan adanya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit dapat menyebabkan asupan gizi pasien tidak tercukupi, yang dapat mengakibatkan malnutrisi pada pasien dan akan berdampak pada lamanya masa perawatan pasien di Rumah Sakit.

Cita rasa makanan biasanya ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap indera yang terdapat dalam tubuh manusia terutama indera penglihatan, indera pencium, dan indera pengecap. Cita rasa sendiri terdiri dari penampilan dan rasa dimana aspek penampilan terdiri dari warna, tekstur, besar porsi dan aspek rasa terdiri dari aroma, tingkat kematangan dan suhu (Setiawan 2013). Berdasarkan penelitian yang dilakukan Anggraeni (2017) mengenai hubungan cita rasa dan sisa makanan lunak pasien kelas tiga di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang menunjukkan bahwa sebanyak 77,5% pasien rawat inap menilai kurang

baik cita rasa makanan lunak di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang dan menyisakan banyak sisa makanan lunak.

Menu merupakan berbagai hidangan atau masakan yang disajikan pada setiap kali makan. Dengan tersedianya menu makanan dapat diketahui makanan apa yang akan diproduksi, untuk siapa, oleh siapa, bagaimana sarana dan fasilitas yang dibutuhkan, bagaimana pembagian kerja, serta bagaimana pengawasannya (Aritonang dan Makanan 2012). Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam kombinasi variasi yang sesuai untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang atau sekelompok orang. Dalam perencanaan menu, variasi menu sangat dibutuhkan karena jika makanan yang secara rutin dikonsumsi kurang bervariasi maka dapat menimbulkan kebosanan terhadap makanan tersebut (Azzahra 2018).

Bentuk makanan pada pasien rawat inap diberikan sesuai dengan penyakit yang sedang dideritanya. Terdapat empat bentuk makanan rumah sakit, salah satunya adalah bentuk makanan lunak. Makanan lunak merupakan makanan semipadat dengan tekstur yang lebih lembut apabila dibandingkan dengan makanan biasa, dan lebih padat apabila dibandingkan dengan makanan saring. Makanan lunak sendiri diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi, dan pasien dengan gangguan menelan atau mengunyah. Dalam penelitiannya, Lestari (2021) mengatakan bahwa sebanyak 50% pasien rawat inap yang diberi bentuk makanan lunak menyisakan makanannya  $\geq 20\%$ , sedangkan pada pasien rawat inap yang diberi makanan biasa, 0% responden yang menyisakan makanannya. Hal ini disebabkan karena pasien tidak terbiasa mengonsumsi makanan lunak seperti bubur (Lestari dan Marlina 2021).

Tanuwijaya mengatakan bahwa faktor dominan yang berhubungan dengan terjadinya sisa makan di rumah sakit yaitu faktor eksternal, faktor internal, dan faktor lingkungan. Faktor eksternal diantaranya adalah rasa, tekstur, suhu makanan, warna makanan, dan variasi makanan (Tanuwijaya dkk. 2018). Pada penelitian yang dilakukan Lestari dan Marlina (2021) mengenai sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Petala Bumi Provinsi Riau menunjukkan bahwa sebesar 50% pasien rawat inap menyisakan makanan dengan bentuk lunak  $\geq 20\%$ , sedangkan pada makanan biasa

seluruh pasien tidak menyisakan makanannya (Lestari dan Marlina 2021). Selain itu, berdasarkan penelitian yang telah dilakukan Anggraeni (2017) pada pasien rawat inap kelas tiga di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang menunjukkan bahwa sebanyak 52,4% pasien rawat inap menyisakan makanan lunak pasien rawat inap  $\geq 20\%$  (Anggraeni, Ronitawati, dan Hartati 2017). Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Variasi Menu dan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di Beberapa Rumah Sakit di Indonesia”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana hubungan variasi menu dan cita rasa dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di beberapa Rumah Sakit di Indonesia?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui hubungan cita rasa dan variasi menu dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Beberapa Rumah Sakit di Indonesia.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis hubungan cita rasa dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di beberapa Rumah Sakit di Indonesia.
- b. Menganalisis hubungan variasi menu dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di beberapa Rumah Sakit di Indonesia.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana memperluas informasi dan pengetahuan mengenai cita rasa dan variasi menu dengan terjadinya sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Hasil penelitian dengan studi literatur ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan bagi penyelenggara makanan di Rumah Sakit mengenai cita rasa dan variasi menu makanan lunak di Rumah

Sakit sehingga didapat sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit  $\leq 20\%$ .