

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit tidak hanya memperhatikan faktor kelezatan tetapi juga mengutamakan faktor kesehatan agar makanan yang disajikan dapat dikonsumsi dengan baik tanpa meninggalkan sisa. Agar makanan yang dikonsumsi berkualitas baik, penyelenggaraan makanan rumah sakit perlu dilakukan dengan baik dan profesional dengan mengikuti peraturan-peraturan teknis dan administratif yang ada di institusi maupun yang ditetapkan pemerintah (Wibowo, 2014). Hal ini sesuai dengan tujuan penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013). Penyajian makanan yang baik akan memberikan perasaan puas kepada pasien. Kualitas makanan yang baik akan berpengaruh terhadap selera makan pasien, sehingga asupan makanan pasien dapat meningkat dan mempercepat kesembuhan pasien (Nareswara, 2017).

Ketepatan distribusi makanan berhubungan dengan metabolisme tubuh dan siklus biologis, dimana manusia merasa lapar setelah 3-4 jam makan (Widosari, 2017). Distribusi makanan yang terlalu cepat mengakibatkan pasien kurang dapat menghabiskan makanan yang disajikan, sedangkan makanan yang terlalu lambat disajikan dengan waktu tunggu yang lama akan mengalami perubahan suhu pada saat disajikan kepada pasien, sehingga makanan menjadi tidak menarik dan menyebabkan penurunan nafsu makan (Priyanto, 2009). Distribusi makanan yang tidak sesuai dengan jadwal makan akan mempengaruhi daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan.

Sisa makanan menjadi indikator untuk mengevaluasi kepuasan pasien terhadap kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Sisa makanan pasien yang banyak mencerminkan rendahnya daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan, mengakibatkan asupan pasien tidak adekuat dan secara ekonomis menimbulkan banyaknya biaya yang terbuang. Sisa makanan juga mempengaruhi status gizi pasien yang dirawat di rumah sakit. Standar Minimal Pelayanan Rumah Sakit memberikan syarat sisa makanan sebanyak-banyaknya adalah 20%.

Penyelenggaraan makanan yang bermutu dapat mempercepat penyembuhan pasien, memperpendek hari rawat dan mempertahankan status gizi yang optimal sehingga tidak terjadi kurang gizi ketika pasien keluar dari rumah sakit. Sering terjadi kondisi pasien semakin buruk karena tidak diperhatikan keadaan gizinya. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh (Kemenkes RI, 2013). Penelitian Sunita Almatsier di beberapa rumah sakit di Jakarta tahun 1991 menunjukkan 20%-60% pasien mengalami gizi kurang saat dirawat di rumah sakit disebabkan kurangnya asupan makan pasien. Penelitian Pujo Semedi di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak (2013), menunjukkan terjadi penurunan rata-rata IMT pada pasien yang dirawat di rumah sakit sebesar  $0,3 \pm 0,2 \text{ kg/m}^2$ .

Hasil tinjauan terhadap beberapa penelitian dari banyak negara di dunia diperoleh persentase sisa makanan antara 15-35% dari makanan yang disajikan, sebagian besar adalah negara-negara di Eropa (Alshqaaq, 2018). Penelitian di Rumah Sakit Universitas Kebangsaan Malaysia menemukan sisa makanan sebesar 47,5%, angka ini lebih tinggi dari rata-rata sisa makanan yang dilaporkan di Asia tenggara yaitu sebesar 33% (Razalli, 2021)

Penelitian Sembiring (2014) pada pasien rawat inap di RSUD Pirngadi Medan, menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pasien adalah sebanyak 32,92%, melebihi Standar Minimal Pelayanan Rumah Sakit. Sisa makanan menurut waktu makan yang masuk dalam kategori banyak terjadi pada jam makan malam (38,6%). Sisa makanan menurut jenis makanan dalam kategori banyak yaitu sisa makanan sayuran (78,1%). Penelitian Nareswara (2017), menunjukkan bahwa sisa makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang adalah sebanyak 57,4%. Penilaian rasa, penampilan dan variasi menu yang disajikan oleh pihak rumah sakit menunjukkan bahwa 92,6% responden merasa tidak puas terhadap cita rasa makanan yang disajikan, 53,7% tidak puas dengan penampilan makanan, dan 81,5% tidak puas dengan variasi menu yang disajikan sehingga mengakibatkan besarnya sisa makanan di rumah sakit. Hasil penelitian Tanuwijaya, dkk (2017) di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang, didapatkan bahwa rata-rata sisa makanan adalah 57%, menu sayuran (73%), lauk hewani (61%), makanan pokok (54%) dan lauk nabati (41%).

Hasil penelitian pendahuluan pada Maret 2022, sisa makanan pada penyelenggaraan makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo masih tinggi, lebih dari Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit sebesar  $\leq 20\%$ . Sisa makan pagi pasien sebesar 24,35%, makan siang 26,37% dan makan malam 27,8%. Sisa makanan terbanyak adalah pada menu sayur yaitu sebanyak 44,5%. Penelitian tentang kualitas makanan dan ketepatan distribusi makanan terhadap sisa makanan belum pernah dilakukan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo. Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang kualitas makanan dan ketepatan distribusi makanan terhadap sisa makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo, sehingga dapat dilakukan perbaikan terhadap penyajian makanan oleh Instalasi Gizi.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh kualitas makanan dan ketepatan waktu distribusi terhadap sisa makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis pengaruh kualitas makanan dan ketepatan waktu distribusi terhadap sisa makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis kualitas makanan (variasi, cita rasa dan penampilan) di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo
- b. Menganalisis ketepatan waktu distribusi di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.
- c. Menganalisis sisa makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.
- d. Menganalisis pengaruh kualitas makanan terhadap sisa makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.
- e. Menganalisis pengaruh ketepatan waktu distribusi terhadap sisa makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.

## D. Manfaat Penelitian

### 1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengetahuan yang digunakan oleh institusi maupun peneliti lain, khususnya yang berhubungan penyelenggaraan makanan institusi.

### 2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi Instalasi Gizi RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo dalam upaya meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan.

## E. Kerangka Konsep

