

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi dimaksudkan sebagai penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar. Porsi yang digunakan sebagai batasan penyelenggaraan makanan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Prinsip-prinsip yang harus diterapkan dalam menyelenggarakan makanan adalah makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen, memenuhi syarat hygiene sanitasi, peralatan dan fasilitas memadai serta layak digunakan, dapat memenuhi selera dan kepuasan konsumen serta harga makanan dapat dijangkau oleh konsumen. Penyelenggaraan makanan saat ini tidak hanya dilakukan di institusi pendidikan akan tetapi juga dilakukan pada beberapa institusi seperti asrama, restoran, kendaraan seperti kereta dan pesawat terbang serta rumah sakit yang bertujuan untuk meningkatkan kesehatan pasien, mengatur pola makan dan membantu memenuhi kebutuhan gizi pasien selama dirawat di rumah sakit (Bakri dkk, 2018).

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan bagian yang sangat penting dari sistem pelayanan pasien rumah sakit yang komprehensif (Kemenkes RI, 2013). Pelayanan gizi di rumah sakit bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien yang dapat bermanfaat terhadap peningkatan kesehatan pasien. Pelayanan gizi di rumah sakit dapat diberikan kepada pasien rawat inap maupun rawat jalan, namun lebih di khususkan pada pasien rawat inap. Maka dari itu pelayanan gizi berfungsi dalam permintaan dan intervensi gizi pada pasien di rumah sakit.

Contoh bentuk pelayanan gizi di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan untuk pasien. Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan tersebut diketahui dari daya terima pasien terhadap makanan yang diberikan dengan melihat sisa makan dalam piring pasien. Sunarya (2018) menambahkan bahwa daya terima makanan merupakan kemampuan pasien atau konsumen dalam penerimaan terhadap makanan yang disajikan. Tolak ukur yang digunakan untuk mengukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah

makanan yang disajikan habis termakan. Sisa makan diukur dengan menggunakan perhitungan sisa makan dalam piring dengan metode *comstock*. Penelitian yang telah dilakukan oleh Nida (2011) di Rumah Sakit Jiwa Sambang Luhum menunjukkan terdapat sisa makan dalam piring dengan rata-rata >25%, terlebih pada jenis makanan sayur (67,8%), lauk hewani (52,2%) dan lauk nabati (50%). Sisa makan dalam piring dapat terjadi karena adanya faktor-faktor yang menyebabkan terganggunya penyerapan dengan optimal.

Penelitian yang telah dilakukan oleh Nida (2011) di Rumah Sakit Jiwa Sambang Luhum menunjukkan terdapat sisa makan dalam piring dengan rata-rata >25%, terlebih pada jenis makanan sayur (67,8%), lauk hewani (52,2%) dan lauk nabati (50%). Sisa makan dalam piring dapat terjadi karena adanya faktor-faktor yang menyebabkan terganggunya penyerapan dengan optimal.

Faktor yang mempengaruhi sisa makan diantaranya faktor internal yang meliputi nafsu makan, kebiasaan makan serta rasa bosan terhadap makanan yang disajikan. Faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makan pasien meliputi kualitas makanan termasuk cita rasa makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Nida (2011) di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lumbu juga menjelaskan alasan adanya sisa makanan di piring pasien yang meliputi adanya faktor internal dan eksternal berupa rasa bosan pasien terhadap hidangan yang disajikan, perbedaan pola makan dan kebiasaan makan pasien sebelum dengan setelah masuk rumah sakit. Apabila terdapat perbedaan pola dan kebiasaan makan pasien, maka diperlukan waktu untuk pasien dapat beradaptasi dengan penyajian makan di rumah sakit termasuk dalam hal besar porsi dan susunan makanan.

Variasi dan keanekaragaman menu dapat membuat pasien bersemangat saat waktu makan, di samping perlu adanya adaptasi perubahan pola dan kebiasaan makan pasien. Menu dan pengolahan makanan yang menarik dapat membuat pasien lebih terstimulasi untuk menghabiskan makanan di piring mereka. Dan hal tersebut akan dapat menekan angka sisa makan pasien dan pemenuhan gizi yang diharapkan dapat dicapai sesuai dengan kebutuhan gizi pasien. Memodifikasi menu dapat dilakukan dengan cara memperbaiki warna, aroma, rasa, tekstur,

bentuk makanan dan tampilan makanan yang dapat menurunkan sisa makan. Ewalt et al (2011) menunjukkan bahwa memodifikasi resep atau melakukan perubahan dapat menurunkan sisa makan pasien sebanyak 27,4%. Secara spesifik, pada penelitian Nida (2011) dapat diketahui bahwa melakukan modifikasi menu dapat menurunkan sisa makan pasien >25% pada jenis makanan sayuran sisa makanan menjadi 43,7%, lauk hewani menjadi 21,9% dan lauk nabati sebesar 28,1% dari total sampel. Pada penelitian terbaru yaitu oleh Tristanti, R (2020) diketahui bahwa terdapat penurunan sisa makan dalam piring pasien dengan memodifikasi resep lauk hewani dari 23,6% menjadi 4,8% dengan nilai  $p=0,02$  atau  $p<0,05$  dan penelitian yang dilakukan oleh Widyasari, A. L (2021) menunjukkan bahwa melakukan modifikasi resep lauk nabati signifikan dapat mempengaruhi penurunan sisa makanan pasien dengan nilai  $p=0,01$  ( $p<0,05$ ).

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlu untuk dilakukan rangkuman penelitian yang bertujuan untuk mengetahui gambaran terkait dengan topik penelitian yang diambil yaitu Pengaruh Modifikasi Menu Lauk Nabati dan Hewani terhadap Sisa Makan Pasien pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit. Untuk diketahui apakah dengan memodifikasi lauk hewani dan nabati dapat menurunkan sisa makanan pasien di beberapa rumah sakit.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh modifikasi menu lauk nabati dan lauk hewani terhadap sisa makan pasien pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit berdasarkan review artikel penelitian?

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Menganalisis pengaruh modifikasi menu lauk nabati dan lauk hewani terhadap sisa makan pasien pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit berdasarkan review artikel penelitian.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui karakteristik responden studi

- b. Menganalisis sisa makanan pasien sebelum dilakukan modifikasi menu lauk nabati dan hewani.
- c. Menganalisis sisa makanan pasien setelah dilakukan modifikasi menu lauk nabati dan hewani.
- d. Menganalisis pengaruh modifikasi menu lauk nabati dan lauk hewani terhadap sisa makan pasien pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit.