BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Penyelenggaraan Makanan untuk Institusi/massal (SPMI/M) adalah proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara besar besaran dalam jumlah besar atau massal. Definisi mengenai jumlah yang disediakan di setiap negara beragam,tergantung kesepakatan yang ada. Di Inggris penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar dianggap jika menghasilkan 1000 porsi perhari, sedangkan di Jepang mencapai 3000 hingga 5000 porsi sehari. Sementara itu Di Indonesia penyelenggaraan makanan massal diartikan jika menyajikan lebih dari 50 porsi dalam satu kali proses memasak. Oleh karena itu jika ada 3 waktu makan dalam sehari,makan total porsi yang disiapkan adalah 150 porsi setiap harinya (Hartati, 2022) .

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Masalah yang sering muncul dalam pelayanan gizi di berbagai rumah sakit adalah banyaknya makanan yang tidak habis dari pasien rawat inap, yang menunjukan bahwa sasaran pelayanan gizi kurang tepat. Oleh karena itu, sangat penting untuk mengukur sisa makanan yang disajikan agar kita dapat memahami konsumsi makanan yang telah diberikan. Ini menunjukan bahwa penilaian terhadap sisa makanan adalah metode yang digunakan untuk menilai layanan gizi yang telah disediakan, khususnya dalam hal penyajian makanan (Anggraini, 2023) .

Jumlah makanan yang tidak dimakan atau dibuang oleh pasien dapat digunakan sebagai indikator kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan oleh rumah sakit .Sisa makanan merupakan komponen yang sangat penting hal ini dapat menggambarkan asupan zat-zat gizi dan tingginya tingkat sisa makanan dapat menyebabkan status kesehatan pasien yang semakin buruk. Pasien yang tidak menghabiskan makanannya akan mengalami kekurangan gizi. Kekurangan gizi dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan, termasuk komplikasi, masa rawat inap yang lebih lama, dan biaya perawatan yang lebih tinggi. Sisa makanan di rumah sakit dikategorikan baik apabila terdapat sisa makanan ≤ 20% dan dikategorikan tidak baik apabila terdapat sisa makanan sebesar > 20% (Marina, 2024) .

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Makanan biasa adalah makanan yang diolah dan disajikan degan aneka ragam bahan makanan, tekstur, rasa dan aroma, seperti makanan sehari-hari dirumah. Pola makan mengacu pada gizi seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Susunan makan sehari-hari mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh (Suharyati *et al.*, 2019).

Makanan lunak adalah makanan semipadat dengan tekstur yang lebih lembut apabila dibandingkan dengan makanan biasa, tetapi lenih padat dibandingkan makanan saring. Makanan lunak juga dapat dibuat dari makanan biasa yang dimasak/ dicincang lebih lanjut untuk mengubah teksturnya sehingga mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan dengan makanan biasa (Suharyati *et al.*, 2019).

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah salah satu jenis fasilitas pelayanan penunjang. Salah satu fungsi utama pelayanan gizi adalah untuk meningkatkan kondisi gizi pasien di rumah sakit, dengan harapan dapat mempercepat pemulihan dan mengurangi lama perawatan. Pelayanan Gizi Rumah Sakit menyediakan makanan yang berkualitas dan dapat diterima pasien (Darise *et al.*, 2024). Oleh karena itu,pelayanan gizi di rumah sakit yang merupakan hak setiap setiap individu memerlukan adanya suatu pedoman dalam pengelolaanya agar diperoleh suatu hasil pelayanan gizi yang berkualitas. Pelayanan gizi yang berkualitas di rumah sakit akan membantu mempercepat Proses kesembuhan pasien, yang berarti pula memperpendek lama hari rawat inap sehingga dapat menghemat biaya pengobatan. Keuntungan lain, jika pasien cepat sembuh dapat melakukan aktivitas dan kegiatan kemabali secara normal (Darise *et al.*, 2024).

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang tidak habis di piring dan dibuang sebagai sampah yang dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu. Salah satu faktor yang menunjang keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit adalah sisa makanan, dimana adanya sisa makanan dalam jumlah banyak (≥ 20%) pada pasien bisa meningkatkan risiko malnutrisi, yang berdampak pada lamanya proses pemulihan serta memperpanjang waktu pengobatan. Sisa makanan dapat diartikan tinggi apabila banyak pasien yang menyisakan sisa makanan ≥ 20%. Sisa makanan bisa diukur dengan cara menimbang sisa makanan atau dengan menaksir visual jumlah makanan yang tersisa (Sulistiawati, 2021).

Dampak dari sisa makanan yang terbuang dapat mempengaruhi kecukupan asupan gizi,yang tentunya akan menyulitkan pemenuhan gizi yang optimal (Dalimunthe, 2023). Beberapa faktor berkontribusi terhadap kebiasaan pasien dalam menyisakan makanan. Diantaranya adalah faktor internal, seperti kondisi klinis ,jenis kelamin, dan kebiasaan makan pasien , selain itu, faktor eksternal termasuk bumbu, suhu, aroma, tekstur dan warna makanan serta faktor lingkungan juga secara langsung mempengaruhi persepsi pasien terhadap makanan rumah sakit, yang pada giliranya mendorong mereka untuk menyisahkan makanan yang disajikan disajikan (Dalimunthe, 2023) .

Hubungan antara sisa makanan dan bentuk makanan yang disajikan akan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan. Analisa ada tidaknya hubungan antara variabel bentuk makanan dengan sisa makanan, terlebih dahulu variabel tersebut dibuat menjadi 2 kategori. Sisa makanan ada 2 kategori yaitu sisa sedikit (= 25%) dan sisa makanan banyak (> 25%), sedangkan untuk bentuk makanan pasien dibagi menjadi 2 kategori yaitu menarik dan tidak menarik (Murijawani, 2013) .

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Berdasarkan Hasil Penelitian yang dilakukan d iberbagai rumah sakit di Indonesia menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan bervariasi antara 17% hingga 67%. Di rumah sakit Hasan Sadikin Bandung sisa makanan lunak tercatat sebesar 31,2% . Di RSP Sardjito Yogyakarta, rata-rata sisa makanan pada waktu sarapan mencapai 23,41%,sementara di

Kota Palu sisa makanan di rumah sakit jiwa Madani saat makan siang berupa nasi mencapai 24,48% (Sulistiawati,2021). Berbagai elemen yang berkontribusi terhadap sisa makanan pada pasien dirumah sakit, khususnya bagi pasien yang dirawat inap, dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Faktor eksternal adalah elemen yang datang dari luar pasientermasuk aspek seperti rasa dan penampilan makanan,sikap petugas,waktu makan yang sesuai ,suasana diruang perawatan,serta makanan yang dibawa dari luar rumah sakit (Elka Amalia, 2020).

Berdasarkan hasil pra penelitian bahwa sisa makanan bentuk lunak dan biasa di ruang Melati RSUD Dr.M Yunus menggunakan metode Visual Comstock pada 10 pasien diperoleh informasi makanan yang bersisa > 25% terdapat disemua waktu makan untuk makanan pokok, sementara untuk Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Buah masih <25%. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meneliti sisa makanan pada semua waktu makan untuk makanan biasa dan makanan lunak.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

B. Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian maka dapat di rumuskan masalah berupa bagaimana gambaran sisa makanan biasa dan lunak pada pasien di ruangan Melati RSUD Dr.M Yunus Bengkulu tahun 2025

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum

Diketahui sisa makanan lunak dan biasa pada pasien diruangan Melati di RSUD Dr.M Yunus Bengkulu 2025

2. Tujuan khusus

a. Diketahui sisa makanan biasa pada pasien di ruang Melati di RSUD Dr,M Yunus Bengkulu 2025

b. Diketahui sisa makanan lunak pada pasien di ruang Melati di RSUD Dr,M Yunus Bengkulu 2025

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat Akademik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai literatur perpustakaan dan informasi ilmiah yang kedepannya dapat dikaji lebih dalam lagi.

Poltekkes Bengkulu

2. Manfaat Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan mampu dan menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti selanjutnya terutama mengenai sisa makanan dan bentuk makanan.

3. Manfaat bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian dapat digunakan untuk mengevaluasi dan meningkatkan efektivitas pelayan rumah sakit terutama dalam pelayanan makanan rumah sakit

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

No	Nama dan Tahun	Judul Jurnal	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Ari Oktaviani, Nur Afrinis , Besti Verawati	Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Teluk Kuantan	Jenis penelitian adalah kuantitatif analitik dengan cross sectional study. Instrumen yang digunakan adalah Food Weighing dan kuesioner dengan analisa univariat dan bivariat dengan uji chi square	Hasil penelitian didapatkan bahwa sebanyak 56% makanan beraroma sedap, 56% bertekstur kurang sesuai, 45,3% rasa enak, 58,7% makanan matang, 42% suhu makanan sesuai, 48% cita rasa makanan cukup, 65,3% makanan kurang bervariasi dan 52% sisa makanan banyak.
2	Sonia Elka Amalia 2020	Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik	Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan menggunakan rancang bangun cross sectional. Sampel dalam penelitian ini diambil dengan menggunakan metode purposive sampling	Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pasien di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik, yaitu penampilan makanan dan kesesuaian jadwal makan. Peralatan makan untuk kelas III .
3	Chusnul Fadilla1 , Qonita Rachmah*1 Juwariyah2 (2020)	Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo	Pengambilan data dilakukan sebanyak 3 kali sehari yaitu setelah makan pagi (sekitar pukul 09.00), setelah makan siang (sekitar pukul 14.30), dan setelah makan malam (sekitar pukul 19.00).	hasil survei sisa makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo berdasarkan jenis makanan, ruangan, maupun siklus menu menunjukkan tingginya angka sisa makanan pasien karena melebihi 20% sebagai standar.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

1. Perbedaan

Perbedaan dengan penelitian sebelumnya adalah menggabungkan bentuk makanan pasien dalam penelitian ini yaitu makanan biasa dan lunak. Persamaanya adalah sama-sama menggunakan metode Visual Comstock dengan sasaran pasien dirumah sakit

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu