

## BAB 1 : PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Proses asuhan gizi merupakan salah satu pondasi dalam kegiatan pelayanan di rumah sakit yang bersifat promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif. Dengan sifatnya ini membuat asuhan gizi sebagai proses penting dalam upaya kesembuhan pasien.<sup>(1)</sup> Kegiatan asuhan gizi rumah sakit meliputi pelayanan gizi yang bertujuan untuk mempertahankan dan/atau meningkatkan status gizi pasien selama dirawat di rumah sakit.<sup>(1)</sup>

Kualitas pelayanan gizi di rumah sakit dapat dicerminkan oleh sisa makanan pasien, semakin banyak sisa makanan pasien maka kualitas pelayanannya semakin buruk, atau dapat dikatakan jumlah sisa makanan sebagai indikator keberhasilan pelaksanaan pelayanan gizi rumah sakit. Sisa makanan yang banyak juga mengakibatkan anggaran gizi menjadi kurang efisien.<sup>(2, 3)</sup>

Banyaknya sisa makanan berkaitan erat dengan beberapa faktor internal seperti kondisi psikis, usia dan jenis kelamin dan faktor eksternal yaitu mutu makanan, ketepatan waktu penyajian, keramahan penyaji, dan makanan dari luar rumah sakit.<sup>(3, 4)</sup>

Dalam PGRS 2013 disebutkan standar maksimal sisa makanan pasien di rumah sakit yang masih ditolerir adalah  $\leq 20\%$  dari porsi yang diberikan.<sup>(1)</sup> Keadaan pasien yang kerap menyisakan makanan dapat memicu malnutrisi dimana akan menambah lama rawatan dan biaya rawatan.<sup>(3)</sup>

Kejadian sisa makanan pasien di rumah sakit di Indonesia masih cukup tinggi, hal ini dapat dilihat dari penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Aula pada tahun 2011 di Rumah Sakit Haji Jakarta

didapatkan sebanyak 20,27% pasien menyisakan makanannya dari 58 responden.<sup>(5)</sup> Penelitian lain oleh Umihani pada tahun 2015 di RSUD Dr. Adhyatma, MPH mendapatkan sisa makanan yang lebih banyak. Dari siklus menu 10+1 hari didapatkan sisa makanan sebanyak 62% dari makanan yang disajikan.<sup>(6)</sup> Hal yang sama juga terjadi di RSUD Semarang dalam penelitian yang dilakukan oleh Nuraini tahun 2017, sisa makanan rata-rata lebih dari 20% diantaranya bubur 54,5%, lauk hewani 100%, lauk nabati 90,9% dan sayur 93,9%.<sup>(7)</sup>

Di Sumatera Barat, sisa makanan di rumah sakit juga masih kerap terjadi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Pratiwi tahun 2018 di RSUP M. Djamil Padang didapatkan 65% pasien menyisakan makanannya.<sup>(8)</sup> Penelitian Rahmi pada tahun 2017 menunjukkan rata-rata sisa makanan biasa pasien di RSUD dr. Rasidin adalah 13,38%<sup>(9)</sup> Disebutkan juga oleh Yunida dalam Pratiwi tahun 2018 di rumah sakit yang berbeda yaitu RSUD Dr. Rasidin, didapatkan rata-rata sisa makanan sebesar 37,58%.<sup>(8)</sup>

Menurut Moehji dalam priyanto 2009, mutu makanan adalah rangsangan yang dapat ditangkap oleh indera meliputi penampilan yaitu warna, bentuk, dan porsi, kemudian cita rasa yang terdiri dari aroma, rasa dan suhu makanan ketika disajikan.<sup>(10)</sup>

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Priyanto pada tahun 2009 di Semarang persepsi pasien terhadap mutu makanan rumah sakit adalah baik 42,2% dan kurang baik 57,8%. Hal ini menandakan bahwa mutu makanan merupakan faktor penting yang harus diperhatikan terkait sisa makanan pasien.<sup>(10)</sup>

Salah satu aspek dari mutu makanan adalah citarasa yang terdiri dari rasa dan penampilan dari makanan yang disajikan. Menurut moehji citarasa makanan yang baik adalah yang dapat memberikan rangsangan yang positif terhadap indera perasa manusia seperti indera penciuman, perasa, dan penglihatan.<sup>(11)</sup>

Rasa makanan yang dihasilkan dalam pelayanan gizi rumah sakit agar diusahakan untuk selalu sesuai dengan spesifikasi dari rumah sakit. menurut pedoman pelayanan gizi rumah sakit, presentase ketepatan rasa makanan harus 100%, hal ini dikarenakan rasa makanan yang tepat sesuai akan menimbulkan dampak positif pada tingkat kesembuhan pasien.<sup>(1, 12)</sup>

Dalam penelitian Nurhamidah et al. disebutkan hasil uji statistik pada hubungan rasa makanan terhadap sisa makanan pasien didapatkan hubungan yang bermakna ( $p=0,003$ ). Terdapat 16 orang (80%) yang menyatakan rasa makanan kurang enak dan tidak menghabiskan makanan yang disajikan, sedangkan 10 orang (33,3%) menyatakan rasa makanan enak dan menghabiskan makanannya.<sup>(13)</sup>

Penampilan makanan adalah salah satu faktor yang dapat menimbulkan selera makan pada pasien yang sedang dirawat.<sup>(11)</sup> Dalam praktiknya, hal pertama yang akan direspon dilihat ketika makanan disajikan adalah bentuk atau tampilannya. Ketika pasien melihat makanan yang disajikan tidak menarik maka akan mengakibatkan pasien kehilangan selera makannya<sup>(11)</sup>

Pada penelitian Nareswara disebutkan bahwa penampilan makanan pada menu makan siang yang meliputi berbagai aspek menunjukkan adanya hubungan dengan sisa makanan pasien di rumah sakit ( $p=0,044$ ) yang menegaskan bahwa penampilan merupakan salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan ketika menyajikan makanan kepada pasien.<sup>(14)</sup>

Dalam hasil penelusuran didapatkan bahwa penelitian meta analisis terkait dengan variabel rasa makanan, penampilan makanan, dengan sisa makanan rumah sakit seperti ini adalah belum ada, maka tepat jika penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan metode meta analisis guna menggabungkan beberapa artikel penelitian yang telah di *publish* menjadi artikel *original* baru.

Berdasarkan penjelasan diatas dan beberapa penelitian yang telah banyak dilakukan maka dirasa perlu untuk melakukan penelitian meta analisis untuk mendapatkan hasil penelitian yang komprehensif dan menyeluruh tentang hubungan rasa dan penampilan makananan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit di Indonesia. Diharapkan hasil penelitian ini dapat berperan dalam penentuan kebijakan kesehatan di Rumah.Sakit.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah diuraikan, maka peneliti ingin melakukan penggabungan penelitian sejenis dengan meta analisis untuk memperoleh kesimpulan secara statistik tentang bagaimana hubungan rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit di Indonesia?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan meta analisis pada hasil – hasil penelitian mengenai hubungan rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit di Indonesia.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui telaah sistematis penelitian publikasi tentang hubungan rasadengan sisa makanan pasien Rumah Sakit di Indonesia
2. Untuk mengetahui telaah sistematis penelitian publikasi tentang hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit di Indonesia
3. Untuk mengetahui estimasi efek gabungan hubungan rasa dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit di Indonesia
4. Untuk mengetahui estimasi efek gabungan hubungan penampilan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit di Indonesia



## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Peneliti**

Menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien di Rumah Sakit di Indonesia serta mengaplikasikan ilmu yang didapatkan selama berkuliah di Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.

### **1.4.2 Bagi Rumah Sakit**

Sebagai bahan masukan serta evaluasi bagi Rumah Sakit di Indonesia untuk lebih memperhatikan rasa dan penampilan makanan saat disajikan kepada pasien di Rumah Sakit, serta mutu dari pelayanan gizi.

### **1.4.3 Bagi Fakultas**

Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi dan pertimbangan bagi mahasiswa gizi di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas untuk meneliti lebih lanjut mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan

## **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini akan membahas tentang hubungan rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit di Indonesia. Penelitian ini dilakukan dengan mengkaji beberapa penelitian berupa thesis, disertasi, dan artikel yang telah terpublikasi secara online dalam kurun waktu 2000 – 2020.

Metode pada penelitian ini menggunakan metode meta analisis. Proses analisis dalam penelitian ini menggunakan RevMan 5.4.1 untuk melihat penggabungan secara statistik antara variabel independen dan variabel dependen. Dalam penelitian ini variabel dependen adalah sisa makanan pasien sedangkan untuk variabel independen penelitian ini ialah rasa dan penampilan makanan.