BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kemenkes, 2018). Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Kemenkes, 2018). Jika pasien mendapat asupan gizi yang tepat selama menjalani perawatan di rumah sakit, maka dapat membantu proses penyembuhan, mencegah terjadinya komplikasi, serta menurunkan morbiditas dan mortalitas (Herawati, dkk., 2015).

Umumnya penyelenggaraan makanan rumah sakit ditunjukan pada pasien rawat inap yang membutuhkan diet sesuai dengan kondisi dan jenis penyakitnya. Standar makanan umum rumah sakit terdiri dari makanan biasa, makanan lunak, makanan saring, dan makanan cair. Dalam upaya penyelenggaraan makanan rumah sakit pada kenyataannya masih dijumpai keluhan pasien tentang makanan yang disajikan (Anwar, dkk., 2012). Adanya keluhan tersebut menyebabkan pasien tidak sepenuhnya menghabiskan makanan yang disediakan oleh rumah sakit.

Keberhasilan suatu pelayanan gizi antara lain dikaitkan dengan adanya sisa makanan terhadap makanan yang disajikan. Sisa makanan adalah jumlah makanan atau bahan makanan yang tidak dimakan. Sisa

makanan merupakan salah satu cara penentuan evaluasi yang dapat dipakai sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi. Tingginya sisa makanan mengakibatkan kebutuhan gizi pasien tidak adekuat dan dapat berdampak buruk bagi status gizi dan kesembuhan pasien (Anwar, dkk., 2012).

Di Indonesia sisa makanan masih sering terjadi, berdasarkan penelitian yang dilakukan di RSUD dr. Soeratno Kecamatan Gemolong Kabupaten Sragen, pada pasien rawat inap terdapat rata-rata persentase sisa makanan sebesar 26,6% (Ariyanti, 2017). Sedangkan pada penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang terdapat rata-rata sisa makanan sebesar 57% pada pasien rawat inap. Tingginya sisa makanan tersebut disebabkan karena cita rasa makanan yang kurang sesuai serta kondisi kesehatan pasien akibat dari penyakit yang dideritanya (Tanuwijaya, 2018).

Terjadinya sisa makanan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik yang berasal dari pasien itu sendiri (faktor internal), lingkungan, maupun makanan (faktor eksternal) seperti stres karena perawatan medis, kebiasaan makan, tidak mampu makan sendiri, kodisi kesehatan buruk dan faktor pengobatan, suasana yang tidak menyenangkan atau kehadiran orang lain, porsi makanan, persiapan makanan, suhu makanan, jadwal makanan, dan cita rasa makanan (penampilan dan rasa makanan) (Gutawa, 2013 dalam Soenardi, 2014). Hasil penelitian yang dilakukan Rumokoy, dkk. (2016) menyatakan bahwa terdapat hubungan bermakna antara sisa makanan dengan waktu penyajian, suasana lingkungan tempat perawatan, makanan dari luar rumah sakit, dan mutu makanan.

Salah satu faktor utama yang menyebabkan ketidakpuasan responden terhadap suatu makanan adalah cita rasa makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di RSUD Kota Semarang, pada penilaian rasa makanan menunjukan bahwa sebagian besar responden (92,6%) menyatakan tidak puas terhadap rasa makanan yang disajikan, hal tersebut disebabkan karena makanan disajikan sudah dingin,

sehingga aroma kurang tercium, bumbu yang tidak merasuk, dan lauk hewani yang masih keras. Sedangkan pada penilaian penampilan makanan menunjukkan bahwa sebagian responden (53,7%) menyatakan tidak puas terhadap penampilan makanan yang disajikan yang disebabkan karena penyajian makanan yang kurang menarik (Nareswara, 2017).

Selain cita rasa makanan, kebiasaan makan pasien pun merupakan salah satu faktor penyebab lain yang dapat menimbulkan terjadinya sisa makanan. Berdasarkan hasil penelitian Puspita dan Sri (2011) menyatakan bahwa adanya hubungan antara kebiasaan makan dengan terjadinya sisa makanan. Kebiasaan makan pasien dapat mempengaruhi daya terima makannya. Bila makanan yang disajikan rumah sakit sesuai dengan kebiasaan makan sebelum masuk rumah sakit baik susunan maupun besar porsinya, serta menu yang ada sesuai dengan selera dan kesukaannya, maka daya terima terhadap makanan akan baik dan akan menimbulkan sedikit sisa makanan.

Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Badung adalah rumah sakit yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan kepada pegawai polri dan keluarganya serta masyarakat umum. Penyakit dengan prevalensi tertinggi di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung saat ini yaitu demam *thypoid* dengan angka prevalensi mencapai 3,8%. Jumlah pasien demam *thypoid* pada bulan September di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung sebanyak 82 pasien dewasa dan 64 pasien anak.

Berdasarkan data sekunder, rata-rata persentase sisa makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung tahun 2019 pada bulan Juni 15,28% dengan jumlah pasien 3.909 orang, bulan Juli 15,89% dengan jumlah pasien 3.782 orang, dan bulan Agustus 16,87% dengan jumlah pasien 3.987 orang. Persentase rata-rata sisa makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung sudah dikategorikan sangat baik karena sudah sesuai dengan Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit menurut Kemenkes (2008) yaitu $\leq$ 20%. Namun menurut observasi

para ahli gizi disana, pasien yang menderita penyakit demam *thypoid* merupakan salah satu penyumbang sisa makanan yang cukup banyak.

Demam *thypoid* adalah infeksi akut yang disebabkan oleh bakteri enterik yang sangat ganas dan invasive yaitu *Salmonella Enterica Serovar Typhi*, umumnya disebut *Salmonella Typhi* (*S. Typhi*). Demam *thypoid* merupakan penyakit yang erat kaitannya dengan higiene dan sanitasi. WHO memperkirakan beban penyakit demam *thypoid* di seluruh dunia mencapai 11-20 juta kasus setiap tahun, yang mengakibatkan sekitar 128.000-161.000 kematian per tahun (WHO, 2018). Di Indonesia penyakit ini bersifat endemik dan merupakan masalah kesehatan pada masyarakat. Berdasarkan Profil Kesehatan Jawa Barat Tahun 2012, demam *thypoid* merupakan penyakit dengan kasus terbanyak pada semua golongan umur dengan proporsi 6,20%.

Gejala penyakit demam *thypoid* yang terjadi di RSCM tahun 2008 sampai 2011 diantaranya adalah demam, mual, muntah, tidak nafsu makan, nyeri abdomen, diare, dan konstipasi (Karyanti, 2012). Pasien demam *thypoid* yang memiliki keluhan seperti mual, muntah, dan tidak nafsu makan mamiliki daya terima makan kurang yang dapat menyebabkan terjadinya sisa makanan. Berdasarkan hasil penelitian Umah (2014) di RSUD Dr. Moh. Soewandhie Surabaya mengatakan bahwa sebagian besar asupan gizi pada pasien demam *thypoid* adalah defisit yaitu energi 53,8%, protein 38,5%, lemak 61,5% dan karbohidrat 57,7%.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai gambaran persepsi cita rasa, kebiasaan makan pasien, dan sisa makanan pada pasien demam *thypoid* di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran persepsi cita rasa, kebiasaan makan pasien, dan sisa makanan pada pasien demam *thypoid* di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui gambaran persepsi cita rasa, kebiasaan makan pasien, dan sisa makanan pada pasien demam *thypoid* di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung.

1.3.2 Tujuan Khusus

a. Mengetahui karakteristik pasien demam *thypoid* meliputi umur, jenis kelamin, dan tingkat pendidikan.
b. Mengetahui persepsi cita rasa makanan yang meliputi penampilan (warna, bentuk, konsistensi, besar porsi, dan cara penyajian) dan rasa makanan (aroma, bumbu, tingkat kematangan, suhu, dan tekstur) pada pasien demam *thypoid* di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung.
c. Mengetahui kebiasaan makan pada pasien demam *thypoid* di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung.
d. Mengetahui sisa makanan pada pasien demam *thypoid* di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung.
e. Mengetahui gambaran persepsi cita rasa, kebiasaan makan pasien, dan sisa makanan pada pasien demam *thypoid* di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini meliputi gambaran persepsi cita rasa, kebiasaan makan pasien, dan sisa makanan pada pasien demam *thypoid* di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk peneliti dalam hal penyelenggaraan makanan institusi di rumah sakit yang hubungannya dengan diet dan penyakit.

1.5.2 Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan makanan pada pasien demam *thypoid* dan berguna untuk memperbaiki kualitas pelayanan makan yang diselenggarakan di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung.

1.5.3 Bagi Politeknik Kesehatan Bandung

Penelitian dapat dijadikan sumber pengetahuan, kepustakaan, serta tambahan literatur bagi pihak yang berkepentingan, juga dapat menjadi bahan untuk penelitian selanjutnya.

1.6 Keterbatasan Penelitian

a. Faktor yang diteliti hanya difokuskan pada cita rasa makanan yang meliputi penampilan makanan (warna, bentuk, tekstur, besar porsi) dan rasa makanan (aroma, bumbu, tingkat kematangan, suhu) serta kebiasaan makan dan tidak memperhatikan faktor lain.

b. Hidangan makanan yang diteliti hanya hidangan yang disajikan pada waktu makan siang.