

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan suatu upaya untuk meningkatkan dan memperbaiki keadaan gizi demi mencapai kesehatan yang maksimal. Pelayanan ini disediakan untuk pasien yang dirawat inap maupun rawat jalan dalam bentuk pelayanan gizi yang disesuaikan dengan kondisi klinis, tingkat gizi, dan metabolisme tubuh masing-masing. Salah satu aspek penting dari PGRS adalah penyediaan makanan untuk pasien (Sinta, 2024).

Kualitas layanan penyajian makanan di rumah sakit tidak hanya diukur dari kecukupan gizi pada menu yang disediakan, tetapi juga dari sejauh mana pasien menerima menu tersebut. Apabila penyajian makanan tidak optimal, hal ini dapat menyebabkan timbulnya sisa makanan. Sisa makanan merupakan bagian makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien setelah disajikan, dilihat berdasarkan jenis makanannya (Saputri, 2022).

Selain itu, menurut (Kemenkes RI, 2013) bahwa keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering berhubungan dengan sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Hal ini menunjukkan bahwa semakin besar sisa makanan, semakin rendah tingkat keberhasilan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 129/MENKES/SK/II/2008 Tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, standar pelayanan minimal penyelenggaraan makanan instalasi gizi di rumah sakit dapat dikatakan baik jika sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien sebesar $\leq 20\%$.

Sisa makanan merupakan indikator penting dalam menilai keberhasilan pelayanan instalasi gizi di rumah sakit karena mencerminkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Oleh karena itu, evaluasi sisa makanan, khususnya pada makanan lunak, diperlukan untuk mengetahui tingkat kepuasan dan penerimaan pasien. Tingginya sisa makanan menunjukkan bahwa kualitas makanan dari segi rasa, tekstur, suhu, maupun

penampilan belum optimal, sehingga dapat berdampak pada pemenuhan gizi, proses penyembuhan, serta efektivitas perawatan pasien (Ansari *et al.*, 2025).

Hasil dari penelitian Azra (2021) di Rumah Sakit Azra Bogor rata-rata sisa makanan sebesar 20,23%. Fadilla dan Rachmah (2020) di RSUD Kabupaten Sidoarjo sisa makanan pasien rawat inap menunjukkan rata-rata sisa makanan 27,2%. Begitu pula penelitian Tanuwijaya (2018) di RS Universitas Muhammadiyah Malang menunjukkan rata-rata sisa makanan pasien 57%.

Penelitian sebelumnya Dila (2025) di RSUD Ciamis menunjukkan rata-rata sisa makanan lunak mencapai 21,84%, melebihi standar 20% PGRS. Selain itu, cita rasa terbukti berhubungan signifikan dengan sisa makanan, sedangkan penyajian makanan tidak berhubungan langsung. (RSUD) menyediakan makanan berdasarkan kebutuhan spesifik setiap pasien, baik yang memerlukan diet khusus maupun yang tidak memerlukannya. Hasil survei awal pada bulan Oktober tahun 2025, rata-rata sisa makanan pasien rawat inap kelas III untuk sayur dan makanan pokok menunjukkan tingkat sisa yang paling tinggi (>20%), yaitu sayur mencapai 62%, makanan pokok 58%, serta lauk hewani 40% dan nabati sebesar 40%.

Melihat masih tingginya sisa makanan dan temuan konsisten dari penelitian terdahulu, diperlukan penelitian lanjutan untuk mengetahui faktor yang memengaruhi sisa makanan agar dapat meningkatkan mutu pelayanan gizi rumah sakit.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalah dari penelitian ini yaitu “ Bagaimana gambaran sisa makanan diet lunak dengan 5 siklus menu pada pasien kelas III di ruang bedah dan saraf RSUD Ciamis? ”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui Bagaimana gambaran sisa makanan diet lunak dengan 5 siklus menu pada pasien kelas III diruang bedah dan saraf RSUD Ciamis.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- a. Mengetahui gambaran karakteristik responden pasien kelas III di ruang bedah dan saraf RSUD Ciamis
- b. Mengetahui sisa makanan diet lunak dengan 5 siklus menu pada pasien kelas III di ruang bedah dan saraf RSUD Ciamis

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mengenai gambaran sisa makanan diet lunak dengan 5 siklus menu pada pasien kelas III di Ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis.

2. Bagi Responden

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi yang dapat dijadikan acuan untuk lebih memperhatikan pemahaman terkait pentingnya menghabiskan makanan yang diberikan di rumah sakit.

3. Bagi Institusi Poltekkes Tasikmalaya Prodi Gizi

Penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai tambahan referensi bagi Institusi Poltekkes Tasikmalaya Prodi Gizi dari hasil penelitian mengenai Gambaran sisa makanan diet lunak dengan 5 siklus menu pada pasien kelas III di Ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis

4. Bagi RSUD Ciamis

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai gambaran sisa makanan lunak diet lunak dengan 5 siklus menu pasien kelas III di Ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis. Diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk meningkatkan mutu pelayanan gizi RSUD Ciamis