

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan keadaan orang sakit sebagai penunjang penyembuhan penyakit pasien. (Puspa *et al.*, 2019). Di rumah sakit penyelenggaraan makanan dimulai dari penetapan peraturan pemberian makan di rumah sakit, perencanaan menu, sampai pendistribusian makanan pada pasien. Salah satu indikator keberhasilan dalam sistem penyelenggaraan makanan yaitu adanya sisa makanan. (Ronitawati *et al.*, 2021)

Tingginya sisa makanan akan mengakibatkan kebutuhan gizi pasien tidak adekuat dan berakibat pada penurunan status gizi pasien serta secara ekonomis banyaknya biaya yang terbuang, sehingga menyebabkan anggaran makanan kurang efisien dan efektif. Penelitian di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan sekitar 25,1%. Angka rata-rata tersebut masih tergolong tinggi apabila dibandingkan dengan standar $\leq 20\%$. (Fadilla, *et al.*, 2020). Menurut data Riskesdas 2013, standar pelayanan minimal Rumah Sakit yang sudah memenuhi standar dan dikategorikan baik jika $\leq 20\%$. Data keseluruhan di Rumah Sakit Permata Cirebon pada tahun 2023 menunjukkan angka 9,13% maka hal ini sudah memenuhi standar dan dikategorikan baik.

Sisa makanan atau daya terima pasien dipengaruhi oleh cita rasa makanan yaitu merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan

makanan yang harus diperhatikan. Cita rasa makanan akan mempengaruhi penerimaan pasien terhadap sisa makanan yang dihasilkan dan makanan yang diberikan. (Moehyi, 2002 dalam Sari, Puspita 2021)

Daya terima makanan pasien dapat dipengaruhi oleh pemahaman yang kurang atau tidak memahami pentingnya nutrisi dan peran makanan dalam pemulihan kesehatan. Pengetahuan atau pemahaman merupakan suatu hal yang penting terutama dalam diet suatu penyakit salah satunya yaitu penyakit diabetes melitus karena dapat meningkatkan kualitas hidup seseorang. Pasien yang paham mengenai pentingnya menjaga *lifestyle* dan pola makan akan mengurangi resiko penyakit salah satunya diabetes melitus. (Goenarso. R, 2015)

Berdasarkan data diatas, Penulis tertarik untuk mengetahui Penilaian Cita Rasa, Pemahaman Diet Dan Daya Terima Makanan Pasien Diabetes Melitus Di Rumah Sakit Permata Cirebon. Penelitian ini perlu untuk memberikan masukan kepada rumah sakit terkait dengan daya terima makanan diet dilihat dari sisa makanan pasien.

B. Rumusan Masalah

Salah satu indikator keberhasilan dalam sistem penyelenggaraan makanan yaitu adanya sisa makanan. Faktor penting dalam penyelenggaraan makanan yang harus diperhatikan yaitu cita rasa makanan karena akan mempengaruhi penerimaan pasien terhadap sisa makanan yang diberikan. Tingginya sisa makanan akan mengakibatkan kebutuhan gizi pasien tidak adekuat dan berakibat pada penurunan status gizi. Daya terima makanan pasien dapat dipengaruhi oleh pemahaman yang kurang atau tidak

memahami pentingnya nutrisi dan peran makanan dalam pemulihan kesehatan.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut dapat dirumuskan permasalahan “ Bagaimana Penilaian Cita Rasa, Pemahaman Diet Dan Daya Terima Makanan Pasien Diabetes Melitus Di Rumah Sakit Permata Cirebon?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penilaian cita rasa, pemahaman diet dan daya terima makanan pasien Diabetes Melitus di Rumah Sakit Permata Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui data karakteristik responden.
- b. Mengetahui proporsi penilaian cita rasa makanan pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Permata Cirebon
- c. Mengetahui pemahaman diet pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Permata Cirebon.
- d. Mengetahui daya terima (sisa makanan) pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Permata Cirebon.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi semua pihak yang terkait baik secara teori maupun secara praktis. Diantaranya yaitu :

1. Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan dan pemahaman peneliti tentang mengintervensi ilmu gizi

yang diterima selama perkuliahan maupun ditempat lain khususnya tentang bagaimana Penilaian cita rasa, pemahaman diet dan daya terima makanan pasien diabetes melitus di rumah sakit Permata Cirebon.

2. Bagi Responden

Hasil dari Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menjadi bahan masukan atau saran bagi pasien agar dapat menjaga dan menerima serta mengikuti diet yang telah ditentukan sesuai dengan penyakit yang dialaminya.

3. Bagi Rumah Sakit

Hasil dari penelitian ini diharapkan sebagai sarana memberikan informasi dan masukan bahan dasar untuk penelitian dan pengembangan makanan di Rumah Sakit Permata Cirebon dalam penilaian cita rasa, pemahaman diet dan daya terima makanan pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Permata Cirebon.

4. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memperluas kerja sama antar rumah sakit dengan institusi pendidikan dan diharapkan dapat menjadi bahan referensi serta sumber bacaan bagi peneliti selanjutnya.