

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pelayanan gizi 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. Oleh karena itu pelayanan gizi yang berorientasi pada kebutuhan dan kepuasan pasien dalam aspek preventif, promotif, kuratif dan rehabilitatif untuk meningkatkan kualitas hidup (Kemenkes 2013).

Instalasi Gizi berfungsi sebagai penyelenggaraan makanan dan pelayanan gizi pada pasien rawat inap. Tujuan penyelenggaraan makanan yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas, sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima pasien atau konsumen, guna mencapai status gizi yang optimal (Depkes 2006). Berdasarkan Kemenkes (2008) tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit yaitu sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit yang ada di Indonesia. Faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah nafsu makan yang disebabkan kondisi kesehatan yang menurun, sehingga orang yang sedang sakit perlu rangsangan lebih untuk meningkatkan selera makan. Peningkatan kualitas cita rasa makanan rumah sakit, diharapkan bisa menjadi salah satu alternatif pemecahan masalah rendahnya tingkat asupan konsumsi makanan pasien (Liber, 2014).

Cita rasa makanan merupakan atribut dari makanan, minuman dan sensoring. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang di sajikan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberi rasa yang lezat. Menurut Wulandari (2014) mengatakan, bahwa cita rasa makanan dapat mempengaruhi sisa makanan. Hal ini diketahui dari hasil penelitian pengembangan resep Sayur Asem Pelangi di RSUD dr. Soedono Madiun pada menu makan siang mempunyai waste tertinggi sebesar 62,5%, setelah pengembangan resep waste sayur asem pelangi sedikit menurun sebesar 48,6%.

Rasa umami berpengaruh signifikan terhadap tingkat asupan konsumsi makanan. Rasa umami dapat meningkatkan asupan zat gizi karena rasa gurih mampu merangsang nafsu makan (Kodoh, 2008). Rasa Umami terdapat pada bahan makanan yang bersumber dari keragaman makanan yang mengandung glutamat (tomat, bawang merah, bawang putih, daging ayam, daging sapi, keju dan lain-lain). Bumbu (*Herb*) merupakan daun tanaman, baik yang segar atau yang telah dikeringkan. Sedangkan Rempah (*Spices*) merupakan bagian tanaman yang memiliki senyawa aromatik. Keduanya memiliki kelebihan yaitu mampu memberi dan meningkatkan cita rasa makanan yang diolah. Sehingga dapat meningkatkan nafsu makan pasien (Hasibuan, 2011).

Proses pengolahan makanan pasien Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang menggunakan bumbu alami (bumbu rempah) yang akan dijadikan bumbu dasar. Bumbu dasar tersebut memiliki lima jenis bumbu yaitu bumbu putih (bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar), bumbu merah (bawang merah dan bawang putih, cabe merah besar dan tomat), bumbu sup (bawang putih dan pala), bumbu tumis (bawang putih dan bawang bombay cincang halus/iris tipis), bumbu bening (bawang merah dan bawang putih iris tipis). Proses pengolahan makanan (sayuran berkuah) menggunakan bumbu dasar sup dengan ditambah kaldu yang berasal dari tulang sapi dan bumbu dasar kunig untuk sayuran kuning.

Pada survey pendahuluan didapatkan data hasil Standar Pelayanan Minimal (SPM) tentang Evaluasi Sisa Makanan bulan maret 2017 di Rumah Sakit *Universitas Muhammadiyah Malang*. Data hasil evaluasi sisa makanan tertinggi yaitu hidangan sayur berkuah, terdapat pada siklus menu keempat yang terdiri dari, makan pagi (Sup Kaldu Brownie) 50%, siang (Sayur Bening Oyong) 55,77% dan malam (Sup Mutiara Jagung) 63,89%. Hal ini disebabkan karena sebagian pasien kurang menyukai sayur, nafsu makan menurun, kondisi fisik menurun (penyakit yang diderita pasien) dan kurangnya kepatuhan diet pasien (membeli dari luar rumah sakit). Sehingga makanan yang disajikan tidak habis sebesar >50%. Oleh sebab itu, maka dilakukan modifikasi standar bumbu untuk meningkatkan cita rasa makanan agar sisa makan pasien tidak melebihi standar ketentuan (<20%).

Berdasarkan penjelasan di atas maka perlu dilakukan modifikasi standar bumbu rumah sakit dengan bumbu rasa umami pada sayuran berkuah di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang, untuk memecahkan masalah yang terkait dengan sisa makanan tinggi pada hidangan sayuran berkuah.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana sisa makanan (*waste*) terhadap hidangan sayur berkuah dengan modifikasi standar bumbu rasa umami pada pasien rawat inap Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui sisa makanan (*waste*) pada peningkatan cita rasa sayur berkuah dengan modifikasi standar bumbu rasa umami pada pasien rawat inap Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang

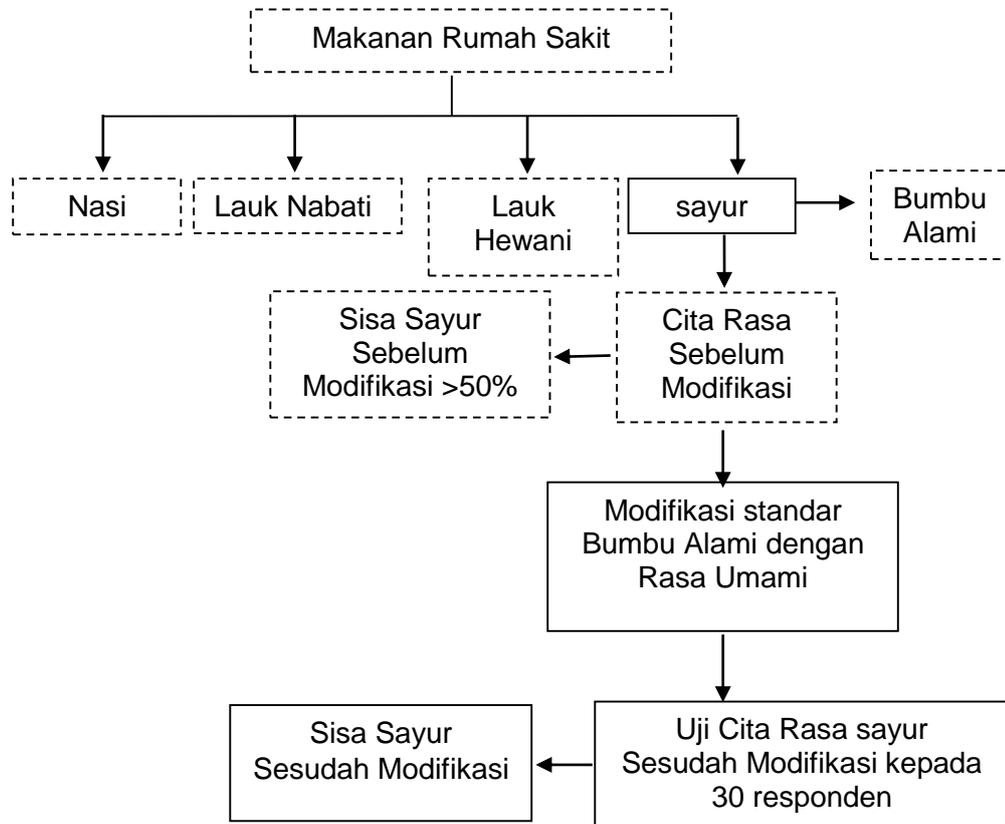
### 2. Tujuan Khusus

- a. Melakukan modifikasi standar bumbu hidangan sayuran berkuah dengan bumbu rasa umami untuk meningkatkan cita rasa makanan.
- b. Mengukur kesukaan dengan Uji Cita Rasa terhadap hidangan sayuran berkuah setelah modifikasi standar bumbu rasa umami.
- c. Mengukur sisa makanan (*Waste*) responden terhadap hidangan sayuran berkuah setelah modifikasi standar bumbu rasa umami.

#### **D. Manfaat**

1. Lahan Penelitian
  - a. Dengan dilaksanakannya penelitian ini, dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan untuk ahli gizi dan petugas gizi untuk peningkatan cita rasa makanan terutama sayuran berkuah di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang.
  - b. Menerapkan hasil penelitian untuk meningkatkan daya terima makan pasien terutama sayuran berkuah di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang.
  
2. Peneliti
  - a. Bagi peneliti bermanfaat untuk menerapkan konsep yang telah di terima pada saat perkuliahan serta menambah pengetahuan tentang peningkatan cita rasa makan rumah sakit dengan penambahan rasa umami.
  - b. Kegiatan ini memberikan pengalaman bagi peneliti untuk menganalisis persentase sisa makanan dan standar bumbu sayuran.

## E. Kerangka Konsep



**Gambar 1. Kerangka Konsep**



**Keterangan :**

Makanan rumah sakit terdiri dari: nasi, lauk nabati, lauk hewani dan sayur. Untuk proses pengolahan hidangan sayur di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang menggunakan bumbu alami. Dimana cita rasa sayur sebelum dimodifikasi terdapat waste sebesar >50%. Oleh karena itu pada cita rasa sayur tersebut dilakukan modifikasi standar bumbu alami dengan rasa umami, untuk meningkatkan cita rasa sayur sesudah dimodifikasi dan diuji cobakan kepada 30 responden. Setelah diuji cobakan sisa sayur yang disajikan di timbang untuk mengetahui sisa sayur yang disajikan mengalami penurunan atau tidak.