

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit. Pelayanan gizi di rumah sakit menduduki tempat yang sama penting dengan pelayanan pengobatan, medis dan yang lainnya. Pengelolaan penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan agar penderita yang dirawat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya dan dapat mempercepat penyembuhan penyakit (Utami et al., 2019).

Permasalahan yang sering terjadi pada pelayanan gizi rumah sakit salah satunya adalah adanya sisa makanan yang dipengaruhi daya terima. Daya terima dan sisa makanan merupakan indikator penting dalam penyelenggaraan makanan sekaligus untuk mengetahui asupan makanan pasien di rumah sakit (Djamaluddin & Ira, 2005). Pasien tidak menghabiskan makanan yang disediakan yang seharusnya dihabiskan. Akibatnya, asupan gizi pasien tidak terpenuhi sebagaimana mestinya.

Salah satu hal yang mempengaruhi daya terima makanan pasien di rumah sakit yaitu citarasa makanan yang terdiri dari rasa makanan dan penampilan makanan. Menurut Tanuwijaya et al., (2019) rasa makanan mencakup enam aspek yaitu aroma makanan, bumbu masakan dan penyedap rasa, keempukan makanan, kerenyahan makanan, tingkat kematangan, dan temperature makanan. Penampilan makanan mencakup lima aspek yang terdiri dari warna makanan, konsistensi makanan, bentuk makanan, porsi makanan dan penyajian makanan.

Menurut Dewi (2021) menyatakan bahwa untuk mengukur variasi makanan dapat dinilai dari variasi hidangan makanan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan sayur-mayur, hidangan buah-buahan dan hidangan snack. Variasi makanan dengan daya terima makanan pasien yang diukur dengan sisa makanan sangat penting untuk diperhatikan oleh semua rumah sakit, semakin banyak sisa makanan yang

tersisa maka akan berdampak pada kurangnya asupan gizi yang masuk dan ini akan mempengaruhi waktu penyembuhan pasien.

Modifikasi penyajian makanan dimaksudkan untuk meningkatkan keanekaragaman masakan, meningkatkan nilai gizi pada masakan, dan meningkatkan daya terima terhadap masakan terutama masakan anak-anak (Nove, 2019). Modifikasi ini diharapkan juga dapat membantu mencapai Standar Pelayanan Minimal (SPM) sisa makanan yang diterapkan di rumah sakit.

Menurut (Parwati, 2013) peningkatan asupan makan anak dapat dilakukan dengan beberapa cara, salah satunya adalah dengan menyajikan makanan yang menarik perhatian. Memberikan variasi bentuk dan tampilan pada makanan saat disajikan dapat dilakukan untuk meningkatkan asupan makan anak di rumah sakit.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin mencoba melakukan variasi penyajian makanan kepada pasien anak di RSUD Ratu Aji Putri Botung Kab. Penajam Paser Utara menu makanan meliputi nasi, telur ceplok/rebus, tempe/tahu goreng, ayam goreng, ikan goreng, sayuran, perkedel jagung, tumisan, sup, dapat divariasikan cara penyajiannya, sehingga hal ini diharapkan dapat lebih menarik perhatian, sehingga anak tertarik untuk makan dan mau menghabiskan makanan yang disajikan. Apabila makanan yang disajikan habis, daya terima makanan memuaskan sehingga asupan gizi pada anak meningkat dan kebutuhan gizi anak dapat tercukupi. Didapatkan data dari tahun 2022 sebanyak 1.530 anak di rawat di RSUD Rati Aji Putri Botung, terjadi peningkatan jumlah pasien anak pada tahun 2023 sebanyak 1.932 anak, dan tahun 2024 dari tahun Januari-Oktober 2024 terdapat 1.609 anak di rawat.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dapat diambil perumusan masalah sebagai berikut: “apakah ada hubungan penyajian makanan dengan persepsi penampilan dan daya terima makanan pada anak di RSUD Ratu Aji Putri Botung Kab. Penajam Paser Utara?”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah mengetahui hubungan variasi penyajian makanan dan persepsi penampilan dengan daya terima makanan pada anak di RSUD Ratu Aji Putri Botung Kab. Penajam Paser Utara.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi variasi penyajian makanan pada anak di RSUD Ratu Aji Putri Botung Kab. Penajam Paser Utara.
- b. Mengidentifikasi persepsi penampilan makanan pada anak di RSUD Ratu Aji Putri Botung Kab. Penajam Paser Utara
- c. Mengidentifikasi daya terima makanan pada anak di RSUD Ratu Aji Putri Botung Kab. Penajam Paser Utara
- d. Menganalisis hubungan variasi penyajian makanan dengan persepsi penampilan dan daya terima makanan pada anak di RSUD Ratu Aji Putri Botung Kab. Penajam Paser Utara.
- e. Menganalisis hubungan variasi penyajian makanan dengan daya terima makanan pada anak di RSUD Ratu Aji Putri Botung Kab. Penajam Paser Utara.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi ibu dan anak balita

Hasil penelitian ini diharapkan bagi anak berupa peningkatan minat makan melalui variasi penyajian makanan yang menarik, memastikan kebutuhan gizi terpenuhi, dan mendukung pemulihan. Sedangkan bagi ibu dapat memberikan rasa tenang, mengurangi kekhawatiran tentang asupan makanan anak, serta meningkatkan kepercayaan terhadap pelayanan rumah sakit.

#### 2. Bagi RS

Dapat membantu rumah sakit meningkatkan kualitas penyajian makanan melalui variasi yang menarik, mengurangi sisa makanan, dan meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan. Selain itu, penelitian ini dapat meningkatkan kepuasan pasien dan keluarga, memperkuat citra positif rumah sakit, serta

menjadi acuan untuk perbaikan kebijakan pelayanan gizi yang berkelanjutan.

### 3. Bagi Peneliti

Bagi peneliti, hasil penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman dalam menganalisis suatu permasalahan dengan mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan.