

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pemberian dan konsumsi makanan bergizi seimbang merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan mempersingkat lama rawat inap. Kriteria keberhasilan pengiriman makanan adalah makanan yang diantar dapat diterima, makanan telah dimakan, dan tidak ada sisa makanan. Efektivitas, efisiensi, dan penerimaan pasien terhadap pelayanan gizi rumah sakit tercermin dari sisa makanan. Standar pelayanan minimal rumah sakit, batas sisa makanan pasien yang tidak dimakan tidak boleh melebihi atau sama dengan 20%.

Indikator kualitas layanan nutrisi mencerminkan kualitas kinerja fasilitas nutrisi dalam ruang lingkup kegiatannya (layanan perawatan nutrisi, layanan makanan, limbah makanan, dll.), untuk memungkinkan manajemen menilai apakah organisasi beroperasi sesuai jalurnya, dan agar alat untuk mendukung pengambilan keputusan dalam kerangka kegiatan perencanaan masa depan. Pelayanan gizi di rumah sakit dapat dikatakan berkualitas, jika hasil pelayanan mendekati hasil yang diinginkan serta dilakukan sesuai standard dan mekanisme yang berlaku.

Banyaknya sisa makanan pada pasien rawat inap menjadi masalah pelayanan gizi rumah sakit yang seringkali menyebabkan pelayanan gizi tidak

tepat sasaran. Oleh karena itu, perlu untuk mengukur sisa makanan dalam persediaan. Tujuan pengukuran sisa makanan adalah untuk mengetahui penerimaan pasien terhadap makanan yang diberikan. Artinya analisis sisa makanan merupakan salah satu cara untuk menilai pelayanan gizi yang diberikan, khususnya pelayanan makanan. (Depkes, 2011).

Pengetahuan gizi memiliki dampak besar pada bagaimana orang memenuhi kebutuhan mereka. Kedalaman dan keluasan pengetahuan gizi memandu masyarakat dalam menentukan jenis makanan yang dikonsumsi berdasarkan mutu, variasi dan penyajiannya. Status gizi seseorang dipengaruhi oleh pemilihan dan konsumsi bahan makanan.

Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien adalah pengetahuan pasien tentang makanan atau pola makan yang dikonsumsi. Masih banyak pasien yang belum mengetahui tentang diet RG dan dapat mengatasi penyakitnya dengan menerapkan pola makan yang sehat yaitu diet RG. Sehingga masih banyak pasien yang menyimpan makanan. Jadi tidak banyak makanan yang tersisa dan diperlukan pemahaman yang cukup baik tentang diet transgenik

Kajian Husnah (2018) menemukan bahwa pengetahuan berhubungan dengan sisa makanan pokok (nilai = 0,03) , lauk hewani (nilai = 0,03) , lauk nabati (nilai = 0,012), sayur (nilai = 0,007) serta buah-buahan (nilai = 0,012).) Penderita diabetes RSI di ruang rawat inap Sultan Hadlirin Jepara. Penelitian Ratna (2020) menemukan hubungan yang bermakna (nilai = 0,003) antara pengetahuan gizi dengan sisa makanan pokok. Hubungan yang

bermakna pengetahuan gizi dengan sisa lauk hewani (nilai = 0,002). Ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan sisa makanan lauk nabati (value = 0,002). Ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan sisa makanan sayur (value = 0,000). Penelitian Fatayati (2016) menemukan hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan penggunaan diet rendah garam pada pasien hipertensi dengan poliklinik hipertensi rawat jalan dr Soeradji Tirtonegoro Klaten (nilai = 0,000)

Hasil jurnal penelitian tentang sisa makanan pasien rawat inap tahun 2018 di Malang menunjukkan hasil pengamatan dan observasi tiga kali terhadap sisa makanan menggunakan skala Comstock pada informan, diperoleh rata-rata sisa makanan pasien adalah 57%, sayuran (73%) dan lauk hewani (61%),

RSUD Sanjwani Gianyar adalah rumah sakit milik Pemerintah Kabupaten Gianyar. yang mempunyai misi utama melakukan pekerjaan kesehatan dan pekerjaan rujukan kepada masyarakat secara berdaya guna dan berhasil guna dengan mengutamakan pekerjaan rehabilitasi dan rehabilitasi yang dikoordinasikan dengan pekerjaan promotif dan preventif (Laporan Sanjiwani Gianyar RSUD Tahunan, 2016). Pelayanan Makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar bertujuan untuk menyediakan makanan berkualitas tinggi untuk kebutuhan diet yang aman dan diterima oleh konsumen untuk memastikan status gizi yang optimal. Salah satunya rendah garam. Pemberian diet rendah garam ditujukan untuk membatasi penyerapan natrium dalam tubuh dan menurunkan tekanan darah pada pasien hipertensi. Diet rendah garam meliputi garam dapur (NaCl), soda kue (NaHCO₃), soda kue, dan penyedap rasa. membatasi asupan natrium Saat menerapkan diet rendah garam, sering

dijumpai masalah sisa makanan yang muncul setiap kali diet RG diberikan. Dari hasil observasi sisa makanan pasien oleh ahli gizi di RS Sanjwani Gianyar pada Maret 2022, Diet rendah garam merupakan makanan yang sisanya banyak. Dalam satu porsi, hanya sekitar 20 persen yang dikonsumsi pasien. Jumlah rata-rata pasien yang menerima diet RG pada Maret 2022 adalah 1.386 dibandingkan dengan 8.470 yang menerima makanan konvensional.

Sebelumnya, di Rumah Sakit Sanjiwani Gianyar belum ada penelitian terkait dengan pengetahuan pasien diet rendah garam dengan sisa makanan, melainkan hanya sebatas gambaran umum sisa makanan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan pasien tentang diet rendah garam dengan sisa makanan di RS Sanjiwani Gianyar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan di atas, dapat disimpulkan masalah dalam penelitian yaitu “Apakah ada Hubungan Tingkat Pengetahuan Pasien Tentang Diet Rendah Garam dengan Sisa Makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan tingkat pengetahuan pasien diet rendah garam dengan sisa makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar.

2. Tujuan Khusus

- a. Menghitung jumlah sisa makanan diet rendah garam di RSUD Sanjiwani Gianyar
- b. Mengukur tingkat pengetahuan gizi tentang diet rendah garam di RSUD Sanjiwani Gianyar
- c. Menganalisis hubungan tingkat pengetahuan pasien tentang diet rendah garam dengan sisa makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar

D. Manfaat Penelitian

1. Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam membantu menilai keberhasilan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di RS Sanjiwani Gianyar. Penelitian ini berkontribusi dalam peningkatan kualitas makanan yang disajikan di RS Sanjiwani Gianyar sebagai bagian dari pelayanan gizi rumah sakit.

2. Manfaat teoritis

a) Bagi Instansi

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menginformasikan kepada instansi yaitu RSUD Sanjiwani Gianyar mengenai pentingnya pengetahuan pasien yang menerima diet rendah garam agar tidak menyisakan makanannya.

b) Bagi Pasien

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menginformasikan kepada pasien yang menerima diet rendah garam bahwa tingkat pengetahuan akan mempengaruhi sisa makanan dan konsumsi individu.