

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pemberian layanan terkait gizi yang sesuai dengan kondisi pasien, meliputi status gizi, kondisi klinis, serta status metabolisme pasien. Kegiatan yang ada dalam pelayanan gizi antara lain pelayanan rawat inap, pelayanan rawat jalan, serta penyelenggaraan makanan. Kondisi gizi pasien memengaruhi proses pemulihan kondisi dari suatu penyakit. Sebaliknya, suatu penyakit yang dialami juga memengaruhi status gizinya. Menurut Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan RI tahun 2013 telah ditentukan salah satu indikator standar Pelayanan Gizi Rumah Sakit yaitu sisa makanan pasien < 20% (Utami et al. 2019).

Daya terima merupakan suatu indikator dalam penilaian layanan di rumah sakit, khususnya pada penyajian makanan. Pengukuran daya terima makanan dapat dilakukan dengan mengamati sisa makanan. Semakin banyak sisa makanan pasien, dapat dikatakan daya terima dari pasien tersebut tergolong rendah (Widi et al. 2020). Persentase sisa makanan menggambarkan salah satu indikasi dari kualitas penyelenggaraan makanan, yakni dalam bentuk daya terima makanan. Variasi makanan merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap daya terima makanan. Hasil dari identifikasi sisa makanan dapat dimanfaatkan dalam penentuan tingkat konsumsi zat gizi serta meningkatkan proses penyembuhan pada penyakit serta lama hari pasien dirawat (Tanuwijaya et al. 2018).

Variasi makanan merupakan urutan golongan bahan makanan yang ada

pada suatu hidangan yang berbeda setiap proses menyajikan makanan (Moehyi dalam Dewi, 2021). Adeliyani (2019) dan 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 (Utami et al. 2019).

Kondisi ini juga menjadi perhatian pihak Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buleleng untuk selalu memperhatikan variasi makanan dan daya terima pasien rawat inap yang dinilai dari sisa makanan pasien rawat inap. Mengingat RSUD Kabupaten Buleleng adalah merupakan rumah sakit rujukan Bali Utara yang harus menjaga kualitas pelayanan termasuk dalam penentuan variasi makanan untuk pasien rawat inap. RSUD Kabupaten Buleleng telah mengeluarkan dan melaksanakan kebijakan tentang program variasi makanan mulai dari bulan Januari 2022. Selama penerapan kebijakan ini belum pernah dilakukannya evaluasi variasi makanan pasien dengan daya terima pasien yang dapat diukur dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng. Hal ini menjadi celah untuk melakukan penilaian tentang Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten Buleleng.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah Bagaimanakah Hubungan

Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buleleng?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buleleng.

2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi persepsi pasien terhadap variasi makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng
- b. Mengidentifikasi daya terima pasien dengan menilai sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng
- c. Menganalisis hubungan persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dalam persepsi pasien terhadap variasi makanan terhadap daya terima pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buleleng.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi RSUD Kabupaten Buleleng.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi terkait dengan pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, terutama dalam persepsi pasien

terhadap variasi makanan dan daya terima pasien di RSUD Kabupaten Buleleng.

b. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan untuk peneliti pada aspek persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.