BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang-Undang No 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit menjelaskan bahwa pengertian dari rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Institusi pelayanan kesehatan ini dipengaruhi oleh perkembangan ilmu pengetahuan kesehatan, kemajuan teknologi dan kehidupan sosial ekonomi masyarakat yang harus tetap mampu meningkatkan pelayanan yang lebih bermutu dan terjangkau oleh masyarakat agar terwujud derajat kesehatan yang setinggi-tingginya.

Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar merupakan rumah sakit milik Pemerintah Kabupaten Gianyar yang mempunyai tugas pokok melaksanakan upaya kesehatan secara berdayaguna dan berhasilguna dengan mengutamakan upaya penyembuhan, pemulihan yang dilaksanakan secara serasi, terpadu dengan upaya promosi dan pencegahan serta melaksanakan upaya rujukan kepada masyarakat (Laporan Tahunan Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar, 2016).

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme pasien. Kegiatan pelayanan gizi dirumah sakit dikelompokkan menjadi empat kegiatan yaitu pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan, penelitian dan

pengembangan. Pelayanan gizi rawat jalan meliputi kegiatan konseling gizi dan dietetik atau edukasi gizi. Pelayanan gizi rawat inap meliputi kegiatan skrining gizi, pengkajian gizi, diagnosa gizi, intervensi gizi serta monitoring dan evaluasi gizi. Penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan penyediaan makanan bagi pasien rawat inap. Sedangkan penelitian dan pengembangan meliputi kegiatan meneliti dan mengembangkan kualitas pelayanan gizi (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan salah satu kegiatan pelayanan gizi rumah sakit. Rangkaian penyelenggaraan gizi rumah sakit mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, sesuai kebutuhan gizi, biaya aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai kebutuhan gizi yang optimal (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dimakan setelah makanan disajikan. Sisa makanan pasien adalah salah satu indikator yang digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Standar keberhasilan pelayanan gizi adalah target sisa makanan pasien yang tidak habis dimakan oleh pasien ≤ 20% (Kemenkes RI, 2013). Terjadinya sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi keadaan klinis dan patofisiologis penyakit seperti perubahan nafsu makan, perubahan indera pengecap, gangguan menelan, stress dan lamanya perawatan. Faktor

eksternal meliputi mutu makanan seperti rasa, aroma, besar porsi, tekstur, variasi menu,dan kebersihan alat (Juniarti, 2017).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ronitawati dkk pada tahun 2017 yang berjudul faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah umur < 35 tahun menyisakan makanan (50%) dan ≥ 35 tahun juga menyisakan makanan (50%). Sedangkan berdasarkan jenis kelamin, responden yang paling banyak menyisakan makanan yaitu jenis kelamin perempuan sebanyak (52,8%). Berdasarkan tingkat pendidikan, responden yang paling banyak menyisakan makanan (61,1%). Berdasarkan keadaan psikis, responden yang paling banyak menyisakan makanan sebanyak (58,3%). Di RSUD Koja Jakarta Utara dilihat dari tingkat pendidikan rendah dan tingkat pendidikan tinggi masih banyak responden yang menyisakan makanan, hal ini juga dikarenakan kondisi nafsu makan pasien yang menurun saat dirawat dirumah sakit dan pengaruh beberapa obat yang dikonsumsi.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Wirasamadi dkk pada tahun 2015 yang berjudul analisis sisa makanan pasien rawat inap di RSUP Sanglah Denpasar. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah rata-rata jumlah sisa makanan pasien sebesar 14,79%. Pasien yang menyisakan makanan lebih banyak adalah pasien perempuan, umur 50-64 tahun, dirawat di kelas 2 dan 3 dengan lama rawat ≤ 5 hari. Pasien yang menilai penampilan dan rasa makanan baik cenderung menyisakan makanan lebih sedikit. Dari penelitian yang dilakukan oleh Puruhita dkk pada tahun 2014 yang berjudul gambaran sisa makanan dan mutu makanan yang disediakan instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi

Semarang. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah sisa makanan ≥ 75% untuk hidangan lauk hewani sebanyak 9%, lauk nabati 3% dan sayur 18% berdasarkan metode *comstock*. Dari satu siklus menu, persepsi responden terhadap rasa makanan yang disajikan rata-rata menjawab enak dan penampilan menarik. Namun masih ada beberapa lauk hewani (7 hidangan), lauk nabati (4 hidangan) dan sayur (6 hidangan) yang dianggap tidak enak dan berpenampilan tidak menarik oleh ≥ 50% responden.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Juniarti pada tahun 2017 yang berjudul analisis faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah rata-rata sisa makanan pasien paling banyak pada siklus menu ke-6 (27,33%) dan terendah pada siklus menu ke-1 (18,75%). Sedangkan menurut waktu makan, rata-rata sisa makanan tertinggi pada makan siang (23,69%), terendah pada makan pagi (21,36%). Secara keseluruhan rata-rata sisa makanan pasien berdasarkan siklus menu ke-1 sampai ke-10 dan menurut waktu makanan pagi,siang dan sore diperoleh hasil 22,27%. Dari hasil rata-rata dapat dinyatakan sisa makanan pasien belum mencapai standar pelayanan minimal yaitu ≤ 20%.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Berdasarkan Karakteristik Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimanakah gambaran sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui gambaran sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

2. Tujuan khusus

a. Mengidentifikasi karakteristik pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

b. Menentukan sisa makanan pokok pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

c. Menentukan sisa lauk hewani makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

d. Menentukan sisa lauk nabati makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

e. Menentukan sisa sayuran makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

f. Menentukan sisa buah makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

g. Menggambarkan sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Melalui penelitian ini, peneliti dapat mengetahui informasi-informasi yang berhubungan dengan gambaran sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien khususnya di RSUD Sanjiwani Gianyar.

2. Bagi Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan informasi bagi Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar untuk meningkatkan pelayanan gizi dan penyelenggaraan makanan dalam upaya perbaikan gizi di rumah sakit.

3. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran sehingga dapat dijadikan sebagai pertimbangan dalam dunia kesehatan. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi pada masyarakat tentang gambaran sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien.

4. Bagi universitas dan lembaga pendidikan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan bagi para akademisi tentang gambaran sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien.