

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pemberian makanan yang memenuhi gizi seimbang serta habis termakan merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap (Depkes, 2016). Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Sisa makanan pasien dapat menggambarkan efektivitas, efisiensi pelayanan instalasi gizi rumah sakit dan daya terima dari pasien. Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, batas sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien tidak lebih dari sama dengan 20%. Metode *comstock* adalah metode yang bisa digunakan untuk melihat sisa makanan pasien (Kemenkes RI, 2013).

Masalah pelayanan gizi di rumah sakit yang sering terjadi adalah banyaknya sisa makanan pasien rawat inap itu berarti tujuan pelayanan gizi kurang tepat. Oleh karena itu diperlukan pengukuran atas sisa makan yang disajikan tersebut. Pengukuran sisa makan berfungsi untuk mengetahui daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Hal ini berarti analisa sisa makanan merupakan suatu cara untuk melakukan evaluasi terhadap pelayanan gizi yang telah diberikan terutama pelayanan makanan (Depkes, 2011).

Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan yaitu faktor faktor eksternal dan internal. Faktor yang berasal dari luar pasien atau faktor eksternal yaitu sikap petugas ruangan termasuk petugas pramusaji, jadwal makan atau waktu pembagian makan, suasana lingkungan tempat perawatan, makanan

dari luar rumah sakit, dan mutu makanan. Faktor yang berasal dari dalam diri pasien sendiri atau faktor internal yaitu usia, jenis kelamin, jenis penyakit, lama perawatan, nafsu makan, kebiasaan makan, dan motivasi pasien untuk sembuh serta tingkat pengetahuan (Moehyi, 2002).

Penelitian Husnah(2018) menemukan ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan sisa makanan pokok (value = 0,003), lauk hewani (value = 0,030), lauk nabati (value = 0,012), sayur (value = 0,007) dan buah (value = 0,012) pada pasien *diabetes mellitus* di ruang rawat inap RSI Sultan Hadlirin Jepara. Penelitian Budiharti (2015) menemukan ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan gizi sampel dengan sisa makanan yang disajikan (value = 0,001). Ada hubungan yang signifikan antara persepsi terhadap makanan dengan sisa makanan yang disajikan di RSUD Kota Salatiga Jawa Tengah. Penelitian Fatayati (2016) menemukan ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan penerapan diet rendah garam pada penderita hipertensi dengan tekanan darah pasien rawat jalan rumah sakit umum pusat Dr, Soeradji Tirtonegoro Klaten (value = 0,000).

Hasil penelitian yang dilakukan Niken *et.al* (2014) di RSUD Dr.Kariadi Semarang menunjukkan sisa makanan, yaitu sisa nasi sebesar $\geq 75\%$, hidangan lauk hewani sebanyak 9%, lauk nabati 3% dan sayur 18% berdasarkan metode Comstock.. Hasil evaluasi dari Unit Litbang Gizi Instalasi Gizi RSUD Tugurejo Semarang tahun 2011 menunjukkan sisa makanan pasien masih cukup tinggi yaitu sisa nasi 39.24%, lauk hewani 27.89%, lauk nabati 37.43%, sayur 42.20%, snack 12.59% dan buah 2.78%.

Salah satu pelayanan gizi RSUD Kabupaten Klungkung yang diberikan yaitu diet rendah garam (RG). Dalam pemberian diet rendah garam ini sering mengalami permasalahan yaitu dengan adanya sisa setiap kali pemberian diet RG ini. Dari hasil pengamatan yang dilakukan terhadap sisa makanan pasien, diet RG merupakan diet yang paling banyak sisa. Dari satu porsi makanan pasien hanya sekitar 25 % yang dikonsumsi. Rata rata pasien yang diberikan diet RG selama tahun 2017 sebanyak 1320 orang dengan rata – rata perbulan sebanyak 110 orang dan makanan biasa sebanyak 6251 orang dengan rata-rata perbulan sebanyak 519 orang dari total jumlah pasien selama tahun 2017 sebanyak 30.598 orang. Sedangkan pada tahun 2018 rata- rata pasien yang mendapat diet rendah garam sebanyak 48 orang.

Berdasarkan data di atas maka dari itu penulis tertarik melakukan penelitian tentang “Hubungan Tingkat Pengetahuan Pasien yang Mendapat Diet Rendah Garam dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Klungkung .”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut : apakah ada hubungan tingkat pengetahuan pasien yang mendapat diet rendah garam dengan sisa makanan di RSUD Kabupaten Klungkung?.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan pasien yang mendapat diet rendah garam dengan sisa makanan di RSUD Kabupaten Klungkung.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai tingkat pengetahuan pasien yang mendapat diet rendah garam di RSUD Kabupaten Klungkung.
- b. Menghitung sisa makanan diet RG di RSUD Kabupaten Klungkung.
- c. Menganalisis hubungan tingkat pengetahuan pasien yang mendapat diet rendah garam dengan sisa makanan di RSUD Kabupaten Klungkung.

D. Manfaat Penelitian

1. Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Klungkung . Selain itu, penelitian ini berguna untuk memperbaiki kualitas penyelenggaraan makanan di RSUD Kabupaten Klungkung sebagai bagian dari pelayanan gizi rumah sakit

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada mahasiswa mengetahui pentingnya pelayanan gizi untuk pasien berkaitan dengan sisa makanan.