BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi (Kemenkes, 2013). Oleh karena itu diperlukan sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Salah satunya adalah diet rendah garam. Pemberian diet rendah garam bertujuan untuk membatasi asupan natrium dalam tubuh serta menurunkan tekanan darah pada penderita tekanan darah tinggi. Diet rendah garam adalah pembatasan pemberian garam natrium yang terdapat pada garam dapur (NaCl), soda kue (NaHCO), *baking powder* dan penyedap rasa. Pemberian diet rendah garam berdampak terhadap penurunan rasa makanan sehingga beresiko pasien tidak menghabiskan porsi makanan dan berakibat tidak terpenuhinya kebutuhan gizi pasien (Agustina, 2016).

Diet rendah garam diberikan kepada pasien yang mengalami penyakit degeneratif seperti hipertensi, penyakit jantung dan penyakit ginjal. Makanan ini cukup mengandung zat-zat gizi, hanya saja rasa makanan tersebut kurang atau hambar dan bumbu yang digunakan tidak boleh merangsang sehingga mempengaruhi daya terima pasien yang pada akhirnya akan terdapat sisa makanan di piring.

Sisa makanan adalah banyaknya hidangan yang tidak habis di konsumsi. Hal ini menyebabkan asupan makan pasien tidak terpenuhi karena terdapat zat gizi yang terbuang terutama energi dan protein serta biaya terbuang dari sisa makanan tersebut (Depkes RI, 1991).

Pengetahuan tentang gizi sangat mempengaruhi seseorang dalam memenuhi kebutuhannya. Kedalaman dan keluasan pengetahuan tentang gizi akan menuntun seseorang dalam pemilihan jenis makanan yang akan dikonsumsi baik dari segi kualitas, variasi, maupun cara penyajian. Pemilihan dan konsumsi bahan makanan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Status gizi baik atau optimal terjadi apabila tubuh memperoleh cukup zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Status gizi kurang terjadi apabila tubuh mengalami kekurangan satu atau lebih zat gizi essential. Sedangkan status gizi lebih terjadi apabila tubuh memperoleh zat gizi dalam jumlah yang berlebihan sehingga menimbulkan efek yang membahayakan (Almatsier, 2011).

Sisa makanan menunjukan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Hasil dari pengukuran sisa makanan digunakan dalam menentukan tingkat asupan zat gizi pasien yang dapat membantu pasien dalam masa pemulihan

penyakitnya dan lama rawat inap dirumah sakit (Tanuwijaya, 2018). Faktor faktor yang berhubungan dengan tingkat kepuasan pelayanan ataupun sisa makanan menurut Ambarwati (2017) dan Rochmah (2017) adalah variasi menu, penyajian makanan dan waktu penyajian makanan. Dilak, dkk (2013) dalam penelitiannya tentang sisa makanan menurut karakteristik pasien hipertensi di RSUD Sleman Yogyakarta menyebutkan rata - rata sisa makanan untuk status hipertensi ringan adalah >25%.

Dari hasil penelitian Martha Ardiaria tahun 2014. Berdasarkan metode *comstok*, makanan yang meninggalkan sisa ≥ 75% untuk hidangan lauk hewani adalah sebanyak 9%, lauk nabati 3% dan sayur 18%. 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 dirasa tidak enak dan berpenampilan tidak menarik oleh ≥ 50% responden.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Wangaya merupakan rumah sakit negeri yang berada di pusat kota Denpasar. Sebagai kota dengan mobilitas masyarakat yang tinggi, jenis pasien di RSUD Wangaya pun sangat beragam. Dilihat dari data tiga tahun terakhir terjadi peningkatan terhadap permintaan diet rendah garam sebanyak 50% -70% terhadap pasien rawat inap. Berdasarkan pengamatan kami selama dua hari yang dilaksanakan tanggal 10-11 Desember 2019, diperoleh sisa makanan diet rendah garam tergolong banyak, dari 10 orang pasien yang diamati, dimana sisa makanan masih mencapai 42,12 % atau sisa makanan lebih besar dari 20%

Berdasarkan permasalahan itu peneliti ingin mengetahui perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam dan persepsi cita rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar?
2. Bagaimanakah perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan persepsi cita rasa diet rendah garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar?

C. Tujuan penelelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui Perbedaan Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Diet Rendah Garam dan Persepsi Cita Rasa di RSUD Wangaya kota Denpasar

2. Tujuan khusus

a. Menilai tingkat pengetahuan pasien tentang diet rendah garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar.
b. Menentukan persepsi cita rasa makanan diet rendah garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar.
c. Menghitung sisa makanan pasien diet rendah garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar

d. Menganalisis perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam di RSUD Wangaya kota Denpasar

e. Menganalisis perbedaan sisa makanan pasien diet rendah garam berdasarkan persepsi cita rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi pihak RSUD Wangaya mengenai perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam dan persepsi cita rasa pasien rawat inap sehingga dapat dijadikan sebagai bahan masukan untuk lebih meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan rumah sakit.

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi tambahan untuk mengembangkan ilmu gizi kedepan mengenai perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam dan persepsi cita rasa di RSUD Wangaya serta sebagai reverensi untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan daya terima pasien dan peningkatan pelayanan gizi rumah sakit.