

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah sakit merupakan suatu sarana pelayanan yang memiliki tujuan untuk melakukan upaya penyembuhan pasien. Salah satu upaya dalam mendukung tujuan penyembuhan tersebut yaitu dengan melakukan kegiatan pelayanan gizi yang berkualitas, terutama dalam menyediakan makanan dengan kualitas maupun kuantitas yang baik sehingga dapat mencukupi kebutuhan pasien dengan status gizi yang seimbang (Agustina dan Primadona, 2018). Pelayanan gizi rawat inap merupakan pelayanan gizi di rumah sakit yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, dan intervensi gizi yang meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi, dan konseling gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi (Kemenkes, 2013).

Pelayanan rawat inap merupakan pelayanan kesehatan yang terdapat di rumah sakit yang merupakan gabungan dari beberapa fungsi pelayanan. Kategori pasien yang masuk rawat inap adalah pasien yang memerlukan perawatan intensif atau observasi ketat karena penyakitnya. Rawat inap adalah pelayanan kesehatan perorangan yang meliputi observasi, pengobatan, keperawatan, rehabilitasi medik dengan menginap di ruang rawat inap pada sarana kesehatan rumah sakit pemerintah dan swasta, serta puskesmas dan rumah bersalin yang oleh karena penyakitnya penderita harus menginap dan mengalami tingkat transformasi, yaitu pasien sejak masuk ruang perawatan hingga pasien dinyatakan boleh pulang.

Keberhasilan suatu pelayanan gizi di ruang rawat inap di evaluasi dengan pengamatan sisa makanan yang tidak dikonsumsi setelah makanan disajikan (Khanifah, 2018) . Sisa makanan

merupakan suatu dampak dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit, hal ini merupakan suatu implementasi dari pelayanan gizi dan aspek perilaku pasien. Banyaknya sisa makanan dalam piring pasien mengakibatkan masukan gizi kurang selama pasien dirawat. Kebutuhan gizi merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan atau dipertimbangkan dalam menyusun menu pasien karena untuk orang sakit kebutuhan gizinya akan meningkat. Pemberian makanan sehat yang terdiri dari makanan pokok, lauk, sayur-sayuran dan buah dalam jumlah yang cukup, dan dapat dihabiskan oleh pasien (Moehyi, 1992 dalam Khanifah, 2018).

Tingkat penerimaan makanan pasien berpengaruh pada status gizi pasien. Rendahnya tingkat penerimaan makanan pasien akan berdampak buruk bagi status gizi dan kesembuhan pasien, sehingga resiko gizi buruk akan muncul secara klinis pada periode rawat inap di rumah sakit. Tingkat penerimaan makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit sesuai dengan kebutuhannya. Tingkat penerimaan makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi atau sisa makanan dari pasien (Purnita 2017). Tingkat penerimaan makanan pasien dapat dipengaruhi oleh penampilan makanan, rasa makanan, pelayanan makanan, kebersihan alat makan, keseluruhan daya terima dan tingkat kepuasan (Depkes, 2006).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh R. Dwi Budiningsari & Hamam Hadi (2004) asupan energi pada kelompok yang mengalami penurunan status gizi sebagian besar pada kategori kurang dari 80%, namun sebaliknya pada kelompok yang tidak mengalami penurunan status gizi sebagian besar asupan energinya di atas atau sama dengan 80%.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh I.G.A Kusumayanti dkk (2004) tentang faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian malnutrisi pasien dewasa di ruang rawat inap rumah sakit bahwa dari hasil studi yang dilakukan yaitu kurang lebih 75% pasien yang dirawat mengalami penurunan status gizi di

rumah sakit. Penurunan status gizi tersebut akan menyebabkan angka mortalitas naik dan memperpanjang lama hari rawat di rumah sakit.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Hasnawati dkk (2016) tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan lama hari rawat pasien demam tifoid di ruang inap RSUD Pangkep bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara kepatuhan pasien, status gizi dan dukungan keluarga dengan lama hari rawat pasien.

Hasil observasi awal yang dilakukan oleh peneliti pada pasien di RSUD Wangaya Denpasar didapatkan bahwa dari 66 jumlah pasien dewasa didapatkan hasil sisa makanan pasien pada bulan April 2019 sebanyak 40,83% dan tingkat penerimaan makanan pasien yaitu sebanyak 59,17%. Berdasarkan data tersebut peneliti tertarik untuk meneliti “Hubungan Tingkat Penerimaan Zat Gizi Dengan Status Gizi Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Wangaya Denpasar”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :

Apakah ada hubungan tingkat penerimaan zat gizi dengan status gizi pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum :**

Mengetahui hubungan tingkat penerimaan zat gizi dengan status gizi pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.

### **2. Tujuan Khusus :**

- a. Menilai tingkat penerimaan energi pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.
- b. Menilai tingkat penerimaan protein pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.
- c. Menilai tingkat penerimaan lemak pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.
- d. Menilai tingkat penerimaan karbohidrat pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.
- e. Menilai status gizi pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.
- f. Menganalisis hubungan tingkat penerimaan energi dengan status gizi pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.
- g. Menganalisis hubungan tingkat penerimaan protein dengan status gizi pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.
- h. Menganalisis hubungan tingkat penerimaan lemak dengan status gizi pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.
- i. Menganalisis hubungan tingkat penerimaan karbohidrat dengan status gizi pada pasien rawat inap di RSUD Wangaya Denpasar.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis :

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi peneliti dan ilmu pengetahuan sehingga bisa menambah wawasan dan pengalaman bagi peneliti dalam meneliti dan mengkaji tingkat penerimaan zat gizi yang dapat mempengaruhi status gizi pasien di rumah sakit dan dapat digunakan sebagai pengetahuan untuk penelitian selanjutnya.

##### 2. Manfaat Praktis :

Melalui penelitian ini, institusi dan praktisi-praktisi dapat menggunakan hasil penelitian sebagai salah satu referensi dalam upaya dan tugas-tugas mengenai tingkat penerimaan zat gizi yang dapat mempengaruhi status gizi pasien selama di rumah sakit.