

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi dirumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh (Kemenkes RI, 2013). Tujuan pelayanan gizi rumah sakit adalah untuk memberikan makanan yang aman, higienis serta memenuhi kebutuhan pasien sehingga dapat membantu pemulihan pasien, oleh karena itu pelayanan gizi rumah sakit harus mampu menciptakan makanan pasien yang hemat biaya, bergizi, serta memiliki daya terima yang besar sehingga meminimalisir sisa makan (Ramesh, 2018).

Beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya kurang gizi pada pasien rawat inap diantaranya kurangnya asupan zat gizi, nafsu makan yang berkurang, faktor ekonomi, depresi (factor stress), kurangnya pengetahuan tentang penyakit, dan lamanya pasien dirawat. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh dengan keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi (Kemenkes RI, 2013).

Keberhasilan suatu pelayanan gizi di ruang rawat inap di evaluasi dengan pengamatan sisa makanan yang tidak dikonsumsi setelah makanan disajikan (Khanifah, 2018). Berdasarkan Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang

Standar Pelayanan Minimal RS (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya 20%. Terpenuhinya syarat tersebut menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap RS di Indonesia. Pengamatan sisa makanan penting dilakukan untuk memastikan apakah makanan yang diberikan diterima dengan baik dan dikonsimasi oleh pasien untuk dapat memberikan informasi yang dapat dijadikan sebagai acuan untuk memandu mengoptimalkan zat gizi yang dikonsumsi oleh pasien sekaligus meminimalkan pemborosan biaya yang dikeluarkan rumah sakit (Ramesh, 2018)

Beberapa penelitian yang dilakukan di berbagai rumah sakit di Indonesia menunjukkan rata-rata sisa makanan pasien yang bervariasi diantaranya penelitian yang dilakukan di RSUD Adhyaksa Jakarta Timur tahun 2019 , rata-rata sisa makanan pasien yang mendapatkan diet lunak yaitu sebesar 24,46% (Indraswari, Syabilila 2020). Penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Surabaya, ditemukan persentase rerata sisa makanan pagi pada pasien rawat inap sebesar 25,1% yang mayoritas terdiri atas sisa sayur (34,3%) (Habiba, *et al*, 2017). Hasil penelitian yang dilakukan di Kelas III Rumah sakit Pirngadi Medan menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pasien adalah sebesar 32,92 % (Sembiring, 2014). Hal ini menunjukkan bahwa masih tingginya sisa makanan di Indonesia.

Banyaknya sisa makanan dalam piring pasien mengakibatkan asupan gizi kurang selama pasien tersebut dirawat. Kebutuhan gizi pada pasien merupakan hal yang harus diperhatikan dan dipertimbangkan dalam menyusun menu. Pemberian makanan sehat yang terdiri dari makanan pokok, lauk, sayur-sayuran dan buah dalam jumlah yang cukup, dan dapat dihabiskan oleh pasien (Khanifah, 2018).

Ada banyak faktor yang mempengaruhi sisa makanan antara lain cita rasa makanan, kebiasaan makan, penyakit dan lain-lain. Kemauan konsumen untuk mengkonsumsi suatu makanan ditentukan oleh rangsangan dari indera penglihatan, penciuman, pencicip. Tingkat penyesuaian diri terhadap lingkungan rumah sakit yang berbeda dengan lingkungan rumah juga berpengaruh (Wayansari, dkk 2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi. Ada yang berasal dalam diri pasien (Faktor Internal), faktor dari luar pasien (Faktor Eksternal) serta faktor lain. Faktor Eksternal yang mempengaruhi sisa makanan diantaranya lama hari rawat dan suasana tempat perawatan pasien.

Lama hari rawat inap adalah jumlah hari pasien selama dirawat di rumah sakit. Lama rawat inap atau Length of Stay (LOS) adalah salah satu aspek asuhan dan pelayanan di rumah sakit yang dapat dinilai atau diukur. Adanya sisa makanan pasien di rumah sakit mengakibatkan asupan gizi pasien tidak adekuat terlebih pada pasien yang tidak mendapat makanan selain rumah sakit. Akibatnya, pasien mengalami malnutrisi gizi dan berdampak pada lamanya masa perawatan di rumah sakit serta meningkatnya morbiditas dan mortalitas pasien yang berarti pula meningkatnya biaya yang harus dikeluarkan (Paruntu,2013).

Beberapa penelitian tentang lama hari rawat kaitannya dengan sisa makanan diantaranya penelitian yang dilakukan Aris Prasatya dkk (2019) tentang hubungan variasi menu dan lama rawat inap terhadap sisa makanan diet rendah garam di rumah sakit Siloam Bali bahwa terdapat hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dengan diet rendah garam dengan nilai $p > 0,05$.

Hasil penelitian yang dilakukan Fatma dkk (2017) tentang hubungan cita rasa, jenis kelamin, dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien rumah sakit bahwa ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di Idaman Banjarbaru dengan nilai $p < 0,05$ ($p = 0,00$). Hal ini juga didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Iswanto dkk (2016) tentang hubungan sisa makanan terhadap lama hari rawat dan biaya pasien dengan penjamin jamkesmas dan jampersal diet makanan biasa di ruang rawat inap kelas III RSUD Raden Mattaher Jambi bahwa terdapat hubungan yang signifikan dengan nilai hasil uji $p < 0,05$ antara sisa makanan lauk hewani dan buah dengan lama hari rawat inap.

Suasana lingkungan tempat perawatan juga merupakan salah satu factor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien. Lingkungan yang menyenangkan dan nyaman pada saat makan dapat memberikan dorongan pada pasien untuk menghabiskan makanannya. Suasana yang bersih dan tenang diduga dapat mempengaruhi kenikmatan pasien dalam menyantap makanan yang disajikan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Putri, dkk (2017) tentang factor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di rumah sakit umum daerah Koja Jakarta Utara bahwa factor yang paling dominan yang mempengaruhi sisa makanan adalah lingkungan tempat perawatan. Kenyamanan suasana lingkungan di sekitar ruang perawatan juga berpengaruh besar terhadap selera pasien dalam mengkonsumsi makanan.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk melakukan *literature review* mengenai Hubungan Suasana Tempat Perawatan dan Lama Hari Rawat Dengan Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut “Bagaimanakah hasil *literature review* tentang Hubungan Suasana Tempat Perawatan dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien di rumah sakit?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui hubungan suasana tempat perawatan dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di rumah sakit berdasarkan *literature review*.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengkaji sisa makanan pasien di rumah sakit berdasarkan *literature review*.
- b. Mengkaji suasana tempat perawatan pasien di rumah sakit berdasarkan *literature review*.
- c. Mengkaji lama hari rawat pasien di rumah sakit berdasarkan *literature review*.
- d. Mengkaji hubungan suasana tempat perawatan dengan sisa makanan pasien di rumah sakit berdasarkan *literature review*.
- e. Mengkaji hubungan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di rumah sakit berdasarkan *literature review*.
- f. Mengkaji hubungan suasana tempat perawatan dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di rumah sakit berdasarkan *literature review*.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada pembaca dan dapat dijadikan sebagai bahan acuan dalam penyusunan penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan hubungan suasana tempat perawatan dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di rumah sakit.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Menambah wawasan mengenai hubungan suasana tempat perawatan dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di rumah sakit.

b. Memberikan keterangan atau penjelasan langsung dan juga mendasar mengenai hubungan suasana tempat perawatan dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di rumah sakit.

c. Menunjang kegiatan dan aktivitas penelitian mengenai hubungan suasana tempat perawatan dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di rumah sakit.

d. Membantu peneliti dalam penelusuran informasi mengenai hubungan suasana tempat perawatan dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di rumah sakit.