

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi Di Rumah Sakit (PGRS) 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. 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. Selain itu masalah gizi lebih dan obesitas erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes melitus, penyakit jantung koroner, hipertensi, dan penyakit kanker, memerlukan terapi gizi untuk membantu penyembuhannya (Kementrian Kesehatan RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Kementrian 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 $\leq 20\%$ (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).

Penelitian Yasmari 2020, bahwa rata-rata jumlah sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Bangli secara umum dipengaruhi oleh faktor internal. Faktor eksternal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan adalah tingkat kematangan, penyajian makanan, warna makanan, aroma makanan, porsi makanan, temperature makanan, makanan dari luar rumah sakit, suasana tempat perawatan dan bumbu masakan. Faktor internal yang dominan mempengaruhi terjadinya sisa makanan yaitu yaitu jenis kelamin sedangkan faktor eksternal yang dominan adalah aroma makanan.

Tantangan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang harus segera ditindak lanjuti adalah masih banyaknya sisa makanan pasien. Sisa makanan dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor internal berkaitan dengan nafsu makan, kebiasaan/kesukaan makan, rasa bosan serta adanya peraturan diet sedang dijalani. Faktor eksternal yaitu cita rasa makanan yang meliputi penampilan dan rasa (Suryawati, Dharminto & Shaluhayah, 2006).

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian “Gambaran Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD” yang lebih mengarah ke faktor

eksternal sebagai gambaran umum terkait dengan permasalahan sisa makanan tersebut.

Berdasarkan paparan paparan tentang sisa makanan beserta berbagai factor yang mempengaruhi, maka peneliti tertarik untuk mengkaji masalah yang mempengaruhi sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD. Pada jurnal jurnal terkait dapat saya simpulkan bahwa masih tingginya sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di masing masing rumah sakit dengan berbagai faktor penyebab hal itu terjadi, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa Pada Pasiel Rawat Inap”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah Gambaran Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran faktor yang mempengaruhi sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di rumah sakit.

2. Tujuan Khusus

1. Mendeskripsikan pengaruh faktor internal terhadap sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di rumah sakit.
2. Mendeskripsikan pengaruh faktor eksternal terhadap sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di rumah sakit.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi dalam perkembangan ilmu pengetahuan dan menambah wawasan tentang variabel sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di rumah sakit.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan bagi para akademisi dan ahli gizi tentang gambaran faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di rumah sakit