

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Pelayanan Gizi di Rumah sakit (PGRS) adalah salah satu bagian yang menunjang sistem manajemen pelayanan kesehatan di rumah sakit dalam melayani pasien. Makanan yang disediakan oleh Instalasi Gizi sudah diperhitungkan jumlah dan nilai gizinya, dan harus dihabiskan agar penyembuhannya dapat berjalan sesuai dengan tujuan. Pelaksanaan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

Makanan termasuk bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi atau unsur-unsur ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh dalam proses penyembuhan (Almatsier, 2006), dan pengolahan makanan yang baik dan tepat pada instalasi gizi dapat mempendek hari rawat dan menghemat biaya perawatan (Ilmu Gizi, 2014).

Dari hasil penelitian Lumbantoruan (2012) di RS Puri Cinere Depok bahwa makanan biasa pada kelas III faktor penyebab yang mempengaruhi daya terima makanan pada pasien yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor yang berasal dari diri seperti keadaan fisik, psikis, reaksi obat, dan kebiasaan makan. Faktor eksternal merupakan faktor dari luar yang dapat mempengaruhi daya terima, antara lain cita rasa, jadwal makan, dan mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Hasil presentase penelitian menunjukkan dari yang terbesar sisa makanan pasien dipengaruhi oleh aroma makanan (80,6%), warna makanan (76,36%), rasa makanan (73,94%), tekstur makanan (70,28%), bumbu makanan (66,67%) dan porsi makanan (54,66%).

Hasil presentase sisa makanan menggambarkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan oleh rumah sakit sebagai indikator mutu pelayanan

makanan pada instalasi gizi. Hasil pengukuran sisa makanan dipakai dalam menentukan tingkat asupan zat gizi pasien (Laksmi, 2018). Keberhasilan pada suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan kedalam salah satu indikator yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi pada rumah sakit.

Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang adalah Rumah Sakit milik Pemerintah Daerah Kabupaten Tanggamus Provinsi Lampung. Berawal bernama RSUD Batin Mangunang dan dioperasikan berdasarkan peraturan daerah (Pemda) Kabupaten Tanggamus Nomor 5 Tahun 2006 tentang pembentukan rumah sakit umum daerah Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus, yang berlokasi di Jalan Soekarno-Hatta Kompleks Islamic Center Kabupaten Tanggamus.

Berdasarkan data diatas dalam sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien itu dapat menyebabkan adanya hilang atau kurangnya nilai gizi yang telah diperhitungkan dan akan berdampak pada proses penyembuhan karena makanan merupakan pengobatan kedua setelah obat yang dapat membantu penyembuhan. Dan penelitian tentang daya terima makanan dan sisa makanan diberbagai rumah sakit di Indonesia telah banyak dilakukan pada beberapa tahun terakhir. Namun, oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Daya Terima Makanan Dan Sisa Makanan Kelas III Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Rumah Sakit RSUD Batin Mangunang Tanggamus.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan permasalahan penelitian ini adalah “Bagaimana Gambaran Daya Terima Makanan dan Sisa Makanan Kelas III Makanan Biasa Pasien Rawat Inap RSUD Batin Mangunang Tanggamus?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran daya terima dan sisa makanan kelas III pasien rawat inap di rumah sakit

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui daya terima terhadap penampilan (warna, tekstur, dan porsi) terhadap makanan yang disajikan di rumah sakit
- b. Mengetahui daya terima terhadap citarasa (rasa, bumbu dan aroma) terhadap makanan yang disajikan di rumah sakit
- c. Mengetahui gambaran sisa makanan pada pasien kelas III rawat inap dirumah sakit

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi instalasi Rumah Sakit

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang gambaran daya terima makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap rumah sakit

2. Bagi instalasi Pendidikan

Sebagai bahan informasi setiap mahasiswa jurusan gizi dan menambah referensi bagi perpustakaan dalam bidang gizi institusi.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan serta sebagai sumber pembelajaran dalam melakukan penelitian sebagai aplikasi dari teori ilmu pengetahuan yang telah didapat selama Pendidikan

E. Ruang Lingkup Penelitian

Jenis Penelitian Ini bersifat deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan pada tahun 2022, penelitian ini menggunakan sampel sebanyak 27 orang dan dilakukan selama 5 hari. Dengan mengambil variabel gambaran daya terima makanan dengan sisa makanan biasa kelas III pasien rawat inap rumah sakit. Penelitian menggunakan pengambilan data dimana variabel daya terima dan sisa makanan dimana diukur dalam waktu yang bersamaan. Cara pengumpulan data dilakukan melalui wawancara untuk data responden dan daya terima makanan dengan kuesioner, cara observasi dan penimbangan dilakukan untuk data sisa makanan biasa, serta mencatat data sekunder yang mendukung penelitian.