

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Definisi Rumah sakit dalam UU No. 47 tahun 2021 tentang Rumah Sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara peripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat.

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. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit, meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, dan penelitian dan pengembangan (Kemenkes RI. 2013).

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, 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 (Nissa, 2018).

Sisa makanan merupakan jumlah makan 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 <20% (Kemenkes RI. 2013). Terjadinya sisa makanan pasien di rumah sakit

mengakibatkan asupan gizi pasien tidak adekuat terlebih pada pasien yang tidak mendapatkan makanan selain di rumah sakit. Akibatnya, pasien mengalami malnutrisi dan berdampak pada lamanya masa perawatan di rumah sakit serta meningkatnya morbiditas dan mortalitas pasien yang berarti pula meningkatnya biaya yang harus dikeluarkan. Secara ekonomi, sisa makanan yang banyak menjadi pengeluaran biaya terbuang sehingga dilihat dari sisi gizi, kecukupan asupan gizi akan menjadi sulit untuk tercukupi (Tanuwijaya dkk., 2018) Beberapa faktor yang mempengaruhi pasien menyisahkan makanan, yang meliputi faktor internal (kondisi klinis, jenis kelamin dan kebiasaan makan), faktor eksternal (bumbu makanan, suhu makanan, aroma makanan, tekstur makanan, porsi makanan dan warna makanan), dan faktor lingkungan secara langsung mempengaruhi persepsi pasien terhadap makanan rumah sakit sehingga mendorong pasien untuk menyisahkan makanan rumah sakit (Laksmi dkk., 2018).

Plate waste yakni istilah yang digunakan untuk menggambarkan sisa makanan yang terbuang ketika tidak dikonsumsi atau dihabiskan oleh pasien setelah disajikan. (Soenardi, 2014) menerangkan bahwasanya di Inggris, standar sampah makanan ditetapkan yakni 20% untuk piring serta troli, Disisi lain di Australia standarnya yakni 20% untuk piring serta 5% untuk troli. Sesuai Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, batas yang diperbolehkan guna indikator sisa makanan yakni makanan yang tidak dimakan pasien yakni < 20%. Penelitian di berbagai rumah sakit di Indonesia menemukan bahwa sisa makan pasien berkisar 17% sampai 67%, diantaranya RS Universitas Muhammadiyah Malang dengan rata-rata sisa makannya 57% (Tanuwijaya, 2018). Hasil penelitian proporsi sisa makanan pada pasien rawat inap RS Hermina Daan Mogot pada tahun 2019 yakni 50%, memperlihatkan belum memenuhi standar pola makan pada umumnya. Persenan sisa makanan di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot biasanya yakni 20%, yang dianggap sebagai tingkat standar (Meliana, 2019)

Hal tersebut ditemukan juga di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Lampung yaitu sisa makan terbanyak pada waktu makan sore sebesar 33,66%, sedangkan makan pagi sebesar 28,62% dan makan siang sebesar 31,56% (Wulan, 2017).

Berdasarkan permasalahan diatas, penelitian tertarik meneliti gambaran faktor eksternal dan sisa makanan di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi. Dipilihnya Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi sebagai tempat penelitian karena berdasarkan informasi yang di peroleh dari bagian Instalasi Gizi rumah sakit Candimas Medical Center bahwa salah satu faktor eksternal yang menyebabkan sisa makanan pada pasien di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi yaitu makanan dari luar rumah sakit dan masih menjadi masalah.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah untuk penelitian ini adalah mengetahui bagaimana Gambaran faktor eksternal yang menyebabkan sisa makanan biasa pada pasien di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Gambaran faktor eksternal yang menyebabkan sisa makanan biasa pasien rawat inap di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian adalah sebagai berikut :

- a. Mengetahui sisa makanan biasa pasien rawat inap di Rumah Sakit Candimas Medical Center, Kotabumi Tahun 2024
- b. Mengetahui tata cara penyajian makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Candimas Medical Center, Kotabumi Tahun 2024
- c. Mengetahui jadwal penyajian makanan pasien rawat inap Rumah sakit Candimas Medical Center, Kotabumi Tahun 2024
- d. Mengetahui suasana lingkungan tempat perawatan pasien rawat inap di Rumah sakit Candimas Medical Center, Kotabumi Tahun 2024
- e. Mengetahui konsumsi makanan luar rumah sakit pasien rawat inap di Rumah sakit Candimas Medical Center, Kotabumi Tahun 2024

- f. Mengetahui mutu makanan pasien rawat inap di Rumah sakit Candimas Medical Center, Kotabumi Tahun 2024.

A. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan khususnya bidang gizi kesehatan masyarakat terutama tentang faktor faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap Rumah sakit Candimas Medical Center.

2. Manfaat Aplikatif

a. Bagi peneliti

Melalui penelitian ini, peneliti dapat mengetahui informasi informasi yang berkait dengan sisa makanan dan faktor eksternal yang mempengaruhi konsumsi pasien.

b. Bagi rumah sakit

Penelitian diharapkan pihak rumah sakit Candimas Medical Center Kotabumi dapat mempertahankan atau memperbaiki kualitas pelayanan makanan bagi pasien.

B. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian dekskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran faktor eksternal yang menyebabkan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas III di Rumah sakit Candimas Medical Center, Kotabumi Tahun 2024. Subjek dalam penelitian ini adalah pasien kelas III di Rumah Sakit Candimas Medical Center, Kotabumi. Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Candimas Medical Center, Kec. Kotabumi Selatan, selama 3 minggu sejak tanggal 27 Maret s/d 19 April tahun 2024. Penelitian ini dilakukan dengan wawancara kepada responden dengan kuesioner serta dilakukan observasi tentang sisa makanan biasa dengan metode *comstock*. Adapun variabel dalam penelitian ini ialah faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan pasien rawat inap kelas III, yang meliputi jadwal

penyajian makan, suasana tempat perawatan, konsumsi makanan dari luar RS, dan mutu makanan RS serta sisa makanan pasien.