

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah Sakit adalah institusi kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan untuk perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat jalan, rawat inap dan gawat darurat (Permenkes RI, 2016). Salah satu pelayanan yang membutuhkan waktu lama dan perhatian pihak manajemen Rumah Sakit yaitu pelayanan rawat inap. Pelayanan rawat inap juga menyangkut kepuasan pasien dan mutu pelayanan. Sebagai tuntutan pemakai jasa pelayanan kesehatan, salah satu hal yang harus mendapat perhatian sebagai upaya dalam pembangunan di bidang kesehatan sekaligus yaitu pelayanan kesehatan yang bermutu dan berkualitas bagi masyarakat. Pelayanan kesehatan yang baik dapat memberi kepuasan tersendiri bagi pasien.

Salah satu pelayanan rawat inap yaitu pelayanan gizi. Pelayanan Gizi di Rumah sakit (PGRS) yaitu bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna di rumah sakit dengan beberapa kegiatan, antara lain pelayanan gizi rawat inap yang merupakan serangkaian kegiatan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien melalui makanan sesuai penyakit yang dideritanya. Pelaksanaan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013 (Kemenkes RI, 2013).

Adapun pelayanan gizi rawat inap dan rawat jalan yang paling umum yaitu penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat (Almatsier, 2010). Mekanisme penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien (Marhaeni et al., 2014). Kepuasan pasien merupakan salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang mempengaruhi tingkat kecukupan energi dan protein pasien (Nurqisthy, Adriani dan Muniroh, 2017).

Penilaian hidangan merupakan salah satu evaluasi pelayanan gizi dan sisa makanan pasien dapat dijadikan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit, karena dengan pasien menghabiskan makanan yang disajikan itu akan membantu mempercepat penyembuhan penyakitnya dan memperpendek masa inap. Beberapa penelitian menunjukkan masih terdapatnya sisa makanan pada pasien rawat inap di berbagai tipe rumah sakit. Sisa makanan pasien merupakan salah satu tolok ukur dari pelayanan gizi ruang rawat inap dalam hal konsumsi gizi (Departemen Kesehatan RI, 2005).

Terjadinya sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien kemungkinan karena porsi yang terlalu besar, pasien tidak nafsu makan atau sebab-sebab lain. Faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya sisa makanan yaitu: faktor internal (berasal dari dalam diri pasien) dan faktor eksternal (faktor yang berasal dari luar pasien). Faktor internal meliputi psikis dan fisik, nafsu makan, kebiasaan makan dan jenis kelamin. Faktor eksternal meliputi cita rasa makanan, kelas perawatan, dan suasana lingkungan rumah sakit (Rohati, 2008).

Rata-rata sisa makanan pasien adalah sebesar 32, 92%, sedangkan sisa makanan menurut waktu makan yang masuk dalam kategori banyak terjadi pada jam makan malam sebesar 38, 6%, dan sisa makanan menurut jenis makanan dalam kategori banyaknya makanan yang tersisa yaitu makanan sayuran sebesar 78, 1% dari total sampel sebanyak 32 responden (Sembiring, 2014). Dari hasil penelitian pada pasien di ruang rawat inap kelas I, II, dan III RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2011 karakteristik responden terbanyak usia >40 tahun, jenis kelamin wanita, dan berpendidikan dasar. Citarasa yang baik dan yang kurang tidak jauh berbeda, rata-rata sisa makanan saring 57,4%. Dari hasil analisis bivariat tidak ada satupun variabel bebas (umur, jenis kelamin, pendidikan, citarasa) yang berhubungan dengan variabel terkait sisa makanan (Muliani, 2013).

Rumah sakit Bhayangkara merupakan rumah sakit tipe C milik Kepolisian Republik Indonesia di kota Bandar Lampung yang mempunyai sistem swakelola untuk penyelenggaraan makanan pasien yang dirawat di rumah sakit tersebut. Penelitian tentang sisa makanan belum dilakukan dalam

beberapa tahun di rumah sakit ini dan belum adanya data mengenai sisa makanan di RS Bhayangkara. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk meneliti **Gambaran Faktor Internal Dan Eksternal Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Kelas II dan Kelas III di Rumah Sakit Bhayangkara Provinsi Lampung Tahun 2023.**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan di atas, Beberapa penelitian menunjukkan masih terdapatnya sisa makanan pada pasien rawat inap di berbagai tipe rumah sakit dan RS Bhayangkara belum pernah melakukan penelitian mengenai sisa makanan sehingga peneliti ingin melihat faktor internal dan faktor eksternal sisa makanan biasa pasien rawat inap kelas II dan Kelas III di RS Bhayangkara Provinsi Lampung tahun 2023.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran faktor internal dan eksternal sisa makanan biasa pasien rawat inap kelas II dan kelas III di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023.

### **2. Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Gambaran rata-rata sisa makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Tahun 2023.
- b. Gambaran faktor internal (usia dan jenis kelamin) di Rumah Sakit Bhayangkara Tahun 2023.
- c. Gambaran faktor eksternal (makanan dari luar Rumah Sakit, dan jadwal/waktu pemberian makan) di Rumah Sakit Bhayangkara Tahun 2023.

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

##### **1. Bagi Rumah Sakit**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian bagi rumah sakit untuk mengembangkan program dan intervensi yang tepat sehingga kegiatan tersebut berhasil dan berdaya guna.

##### **2. Bagi Institusi Pendidikan**

Sebagai bahan referensi dalam meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang faktor yang berhubungan dengan sisa makanan serta mengurangi risiko adanya sisa makanan pasien di rumah sakit.

##### **3. Bagi Peneliti**

Di harapkan, penelitian ini dapat memberikan informasi dan melengkapi penelitian terdahulu serta bahan masukan bagi studi selanjutnya untuk penelitian yang lebih luas.

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan *cross sectional* untuk melihat gambaran faktor internal dan eksternal sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan kelas III di Rumah Sakit Bhayangkara Tahun 2023. Subjek yang akan diteliti adalah pasien rawat inap kelas II dan kelas III yang mendapat makanan biasa. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode sampling atau sampling jenuh. Variabel yang akan diteliti meliputi kebiasaan makan, penilaian terhadap penampilan makanan, rasa makanan, makanan dari luar Rumah Sakit, jadwal dan waktu pemberian makan, suasana tempat perawatan dan sisa makanan pasien rawat inap. Analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah analisis univariat yaitu variabel di analisis secara deskriptif menggunakan tabel distribusi frekuensi pada masing-masing kelompok untuk mengetahui karakteristik subjek penelitian yang ditampilkan dalam bentuk tabel dan narasi.