

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan industri jasa kesehatan yang melaksanakan pelayanan kesehatan untuk diberikan kepada masyarakat mencakup pelayanan medik, pelayanan penunjang medik, rehabilitasi medik dan pelayanan keperawatan. Pelayanan tersebut diberikan bagi pasien yang akan menjalani pelayanan kesehatan di rumah sakit baik melalui unit gawat darurat, unit rawat jalan dan unit rawat inap (Anggraini, 2016).

Perkembangan rumah sakit awalnya hanya memberi pelayanan yang mencakup penyembuhan, pemulihan pasien dan upaya peningkatan kualitas pelayanan medis. Dengan adanya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sangat pesat dan menyikapi tantangan di era globalisasi menjadikan persaingan antar rumah sakit untuk semakin meningkatkan pelayanan kesehatannya. Hal ini yang menjadi penyebab mengapa kualitas pelayanan rumah sakit sangat penting untuk ditingkatkan (Anggraini, 2016).

Kegiatan pelayanan gizi di ruang rawat inap merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari upaya perencanaan penyusunan diet pasien hingga pelaksanaan evaluasi di ruang perawatan. Tujuan kegiatan pelayanan gizi tersebut adalah untuk memberi terapi diet yang sesuai dengan perubahan sikap pasien (PGRS, 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 (Kemenkes 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).

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Nababan, 2020).

Adanya sisa makanan pasien di rumah sakit mengakibatkan asupan gizi pasien tidak adekuat terlebih pada pasien yang tidak mendapatkan makanan selain 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 (Rizka, 2017).

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 dalam Pebriani, 2019).

Berdasarkan penelitian Mumpuni,dkk (2022) yang dilakukan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung (RSABL) bahwa sisa makanan yang ditemukan di Rumah Sakit tersebut sebesar 28,05% yang dimana angka tersebut melebihi standar yang ditetapkan oleh PGRS yaitu sebesar 20%. Karena permasalahan tersebut penulis tertarik untuk meneliti gambaran faktor eksternal dan sisa makanan di rumah sakit tersebut.

B. Rumusan Masalah

Masalah yang ditemukan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung adalah tingginya persentase sisa makanan yaitu 28,05% dimana hasilnya melebihi standar yang telah ditetapkan oleh PGRS yaitu sebesar 20%. Dari masalah tersebut rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimanakah gambaran faktor eksternal dan sisa makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran faktor eksternal dan sisa makanan biasa di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui sisa makanan biasa pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- b. Untuk mengetahui penilaian responden terhadap tata cara penyajian makanan pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- c. Untuk mengetahui penilaian responden terhadap jadwal penyajian makanan pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- d. Untuk mengetahui penilaian responden terhadap suasana lingkungan tempat perawatan pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- e. Untuk mengetahui penilaian responden terhadap konsumsi makanan luar RS pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- f. Untuk mengetahui penilaian responden terhadap mutu makanan pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian mengenai gambaran faktor eksternal dan sisa makanan biasa di rumah sakit Rumah Sakit Advent Bandar Lampung diharapkan dapat berguna bagi penelitian-penelitian dengan tema yang sama sehingga dapat memberi kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan pada umumnya dan dalam dunia kesehatan khususnya.

2. Manfaat Aplikatif

- a. Bagi peneliti

Melalui penelitian ini, peneliti dapat mengetahui informasi-informasi yang berhubungan dengan sisa makanan dan faktor eksternal yang mempengaruhinya.

b. Bagi Rumah Sakit Rumah Sakit Advent Bandar Lampung

Penelitian ini diharapkan Rumah Sakit dapat mempertahankan atau memperbaiki kualitas makanan bagi pasien.

c. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran sehingga dapat dijadikan sebagai pertimbangan dalam dunia kesehatan. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi pada masyarakat tentang gambaran faktor eksternal dan sisa makanan biasa pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

d. Bagi Lembaga Pendidikan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan bagi para akademisi tentang gambaran faktor eksternal dan sisa makanan biasa di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini akan dilakukan dengan rancangan penelitian bersifat deskriptif observasional yang bertujuan untuk mengetahui gambaran faktor eksternal dan sisa makanan biasa pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung. Subjek dalam penelitian adalah pasien rawat inap kelas III di rumah sakit tersebut. Penelitian ini akan dilakukan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung daerah Kedaton, Bandar Lampung. Penelitian ini akan dilakukan karena peneliti merasa perlu dilakukannya pengukuran sisa makanan dengan faktor eksternal yang mempengaruhinya agar pihak rumah sakit dapat terus memperbaiki sistem pelayanannya. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023. Penelitian ini dilakukan dengan cara wawancara kepada responden dengan bantuan lembar ceklist serta dilakukan observasi tentang sisa makanan menggunakan metode *comstock*. Adapun variabel dalam penelitian ini sisa makanan, tata cara penyajian makanan, jadwal penyajian makanan, suasana lingkungan tempat perawatan, konsumsi makanan luar RS, dan mutu makanan rumah sakit.