

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan institusi perawatan kesehatan bagi pasien yang memerlukan pelayanan. Salah satu unit yang penting dalam kelengkapan sarana penunjang untuk melayani kebutuhan pasien adalah Instalasi Gizi. Instalasi gizi rumah sakit adalah unit yang mengelola pelayanan gizi bagi pasien rawat inap maupun rawat jalan. Pelayanan rawat inap meliputi pelayanan gizi, tujuan pelayanan gizi pada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi (Kemenkes, 2013).

Salah satu kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan untuk pasien. Asupan makanan pasien yang tidak adekuat selama dirawat dapat memperburuk prevalensi malnutrisi yang terjadi di rumah sakit. Pemberian makanan yang memenuhi gizi, sesuai dengan kondisi pasien serta habis dikonsumsi, merupakan salah satu cara mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap. Makanan yang disediakan oleh instalasi gizi sudah diperhitungkan jumlah dan nilai gizinya, dan harus dihabiskan agar penyembuhannya lebih cepat, apabila terdapat sisa makanan, akan menyebabkan pasien mengalami defisiensi zat-zat gizi serta memperlama proses penyembuhan (Kemenkes, 2013).

Komponen penting dalam kesuksesan penyelenggaraan makanan rumah sakit berorientasi pada kepuasan pasien. Kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan dapat diidentifikasi dari ekspektasi produk dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan. Salah satu indikator Standar Pelayanan Minimum (SPM) adalah melihat sisa makanan pasien. Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang masih tertinggal di alat hidang ketika pasien selesai makan. Banyaknya sisa makanan yang terjadi dalam jangka waktu lama dapat mempengaruhi status gizi pasien dan menimbulkan malnutrisi (Kemenkes, 2013). Selain itu sisa makanan jika

diakumulasikan maka dapat membuang dana yang sebenarnya bisa dialokasikan untuk keperluan lain menjadikan pemborosan keuangan rumah sakit. Menurut Kemenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang indikator sisa makanan, standar keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat dikatakan berkualitas apabila hasil rata-rata sisa makanan pasien yang tidak habis dimakan oleh pasien adalah $\leq 20\%$ (Depkes, 2008).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Lady *et al.*, (2022) di RSUD Demang Sepulau Raya, terkait sisa makanan pada 3 hari pengamatan diperoleh rata-rata sisa makanan sebanyak 24% dan masuk kategori agak banyak karena melebihi standar $\leq 20\%$. Pada penelitian Azzahroh, Sania (2021) mengenai Gambaran Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Kelas Perawatan II & III Di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo didapatkan hasil rata-rata sisa makanan biasa selama 11 hari pengamatan sebanyak 22% termasuk kategori agak banyak. Pada hasil penelitian Rahmawati, Anggita Putri (2021) mengenai Gambaran Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Dr.Moewardi didapatkan hasil rata-rata sisa makanan biasa sebanyak 22% sehingga dapat dikategorikan penyelenggaraan makanan di rumah sakit tersebut masih kurang.

Masih tingginya sisa makanan berhubungan dengan daya terima pasien terhadap menu yang disajikan oleh pihak rumah sakit. Daya terima makanan adalah persentase makanan yang dapat dihabiskan oleh pasien pada waktu makan pagi, siang, dan sore (Kemenkes, 2013). Daya terima ini banyak dipengaruhi beberapa faktor diantaranya adalah Faktor internal meliputi budaya, umur, kebiasaan makan dan penyakit (Wayansari, 2018). Faktor eksternal meliputi mutu makanan seperti warna, aroma, besar porsi, tekstur, citarasa, variasi menu, dan waktu pemberian makan (Wayansari, 2018).

Berdasarkan uraian yang sudah dipaparkan diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai gambaran faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan Penelitian Lady, dkk (2022) didapati rata-rata sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau raya sebanyak 24% yang mana ini masuk kategori tinggi karena melebihi standar yang telah ditentukan yakni $\leq 20\%$. Masih tingginya sisa makanan berhubungan dengan daya terima pasien terhadap menu yang disajikan oleh pihak rumah sakit dan banyaknya sisa makanan yang terjadi dalam jangka waktu lama dapat mempengaruhi status gizi pasien, menimbulkan malnutrisi, memperlambat penyembuhan, dan memperpanjang hari rawat inap. Oleh sebab itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait bagaimana gambaran faktor eksternal daya terima makanan pada pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketahui gambaran faktor eksternal daya terima menu makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran daya terima makanan pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah dilihat dari sisa makanan
- b. Mengetahui penilaian pasien terhadap penampilan makanan (warna, bentuk, besar porsi, dan cara penyajian) terhadap makanan yang disajikan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah.
- c. Mengetahui penilaian pasien terhadap cita rasa (rasa, aroma, tekstur, tingkat kematangan, bumbu, dan suhu) terhadap makanan yang disajikan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini sebagai referensi ilmu keterampilan, pengembangan wawasan dan menambah pengalaman dalam rangka mengembangkan ilmu pengetahuan yang berhubungan langsung dengan masalah penelitian ini.

2. Manfaat Aplikatif

a. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan serta dapat menerapkan ilmu teori dari perkuliahan terutama pada bidang Gizi Institusi.

b. Bagi Rumah Sakit

Sebagai informasi dan bahan evaluasi dalam upaya peningkatan dan perbaikan kualitas penyelenggaraan makanan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah.

c. Bagi Jurusan Gizi

Dapat dijadikan referensi atau pustaka pada Jurusan Gizi Poltekkes Tanjung Karang dan dapat dipakai untuk penelitian yang lebih lanjut dan mendalam.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang *food service*. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang bertujuan untuk membuat suatu gambaran faktor eksternal daya terima menu makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2023 di RSUD Demang Sepulau Raya. Variabel penelitian ini adalah daya terima makan pasien, penampilan makanan pasien (warna, bentuk, besar porsi, cara penyajian), dan citarasa makanan (rasa, aroma, tekstur, bumbu). Subjek penelitian ini adalah pasien rawat inap yang sudah menerima menu makan pagi, siang, dan sore selama penelitian berlangsung yakni 3 hari dengan jenis makanan biasa dan lunak yang ada di RSUD Demang Sepulau Raya. Data diperoleh dengan wawancara melalui kuesioner dan observasi dengan metode visual comstock. Rencana analisis yang dilakukan yaitu analisis univariat yang kemudian disajikan dengan tabel distribusi frekuensi.