

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pengaturan makan pasien ialah bagian dari pelayanan gizi rumah sakit, yang sejalan pada kondisi klinis pasien, status gizi mereka, serta metabolisme tubuh mereka. Pengorganisasian pangan di rumah sakit mencakup banyak hal, mulai dari perencanaan menu hingga evaluasi, untuk memastikan bahwa makanan yang sangat baik tersedia sesuai dengan nutrisi, pengeluaran, keamanan, dan penerimaan pasien untuk mencapai status gizi terbaik. Melayani penunjang medis seperti pemberian makan rawat inap dapat meningkatkan kesehatan pasien dan menurunkan risiko penyakit dan kematian, memperpendek masa rawat inap di RS, dan mengurangi biaya kesehatan. Sisa makan pasien menunjukkan bagaimana mengoptimalkan nilai nutrisi asupan makanan rumah sakit dan kesuksesan diet. Selain itu, biaya yang terbuang untuk produksi terkait dengan sisa makan pasien. (Kemenkes RI, 2013).

Rencana menu, rencana kebutuhan bahan makan, rencana biaya belanja, persediaan bahan makan, penerimaan serta penyimpanan, pengolahan bahan makan, distribusi, pendataan, penyampaian, juga analisis adalah semua bagian didalam penyelenggaraan makanan RS (PGRS, 2013). Jika hasil pelayanan gizi di rumah sakit mencapai hasil yang diinginkan serta terlaksana selaras pada standar serta prosedur yang diberlakukan, operasional makanan di rumah sakit berhasil. (Kemenkes RI, 2013).

(SOP) Manajemen gizi klinis mencakup empat indikator kualitas layanan gizi: ketepatan dalam waktu pengiriman ataupun pendistribusian makan (100%), sisa konsumsi pasien ( $\leq 20\%$ ), akurasi penyajian diet pasien (100%) dan koordinasi dengan tenaga kesehatan. (100%) (PGRS, 2013).

Salah satunya indikator untuk menilai kesuksesan pelayanan gizi rumah sakit ialah makanan, adalah angka makanan yang belum dikonsumsi sesudah tersajikan. Sisa konsumsi pasien kurang dari 20% dari tingkat keberhasilan layanan gizi (Kemenkes RI, 2013). Untuk mengukur sisa makanan,

Anda dapat menggunakan penimbangan langsung atau menggunakan evaluasi visual untuk memperkirakan jumlah. Metode comstock ialah salah satu teknik evaluasi visual yang paling untung dikarenakan praktis digunakan, murah, dan tak memakan banyak waktu (Fadilla, Rachman, & Juwariyah, 2020).

Sistem pelayanan makanan rumah sakit menyebabkan sisa makanan. Jika sisa makanan diatas 20%, masuk dalam kategori tinggi (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Lima jenis makanan dan selingan bisa digunakan untuk memastikan sisa konsumsi: konsumsi pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, serta buah. (PGRS, 2013).

Faktor dari dalam serta dari luar dapat menyebabkan sisa makanan. Faktor dari dalam termasuk keadaan psikologis, keadaan fisik, nafsu makan, serta rutinitas makan. Faktor eksternalnya termasuk penampilan, rasa, aroma, tekstur, variasi menu, suasana lingkungan, makanan di luar, jadwal makan, sikap petugas, dan kebersihan alat. Persepsi pasien tentang pengelolaan rumah sakit didalam menyediakan asupan pada pasien memengaruhi penilaian pasien (PGRS, 2013).

Di Indonesia, sisa makanan masih tinggi, melebihi 20%, dan tetap dianggap masalah di berbagai rumah sakit. Sebuah riset yang dilaksanakan di berbagai rumah sakit di Indonesia menemukan bahwa sisa konsumsi rata-rata berkisar 17% dan 67%. Banyak sisa konsumsi pasien rumah sakit menunjukkan ketersediaan asupan yang buruk. Sisa konsumsi bisa diterapkan menjadi indikator tercapainya layanan nutrisi rumah sakit. Malnutrisi dapat terjadi jika ada sisa makanan yang banyak. Studi yang dilaksanakan di Rumah Sakit Pontianak menjelaskan bahwasannya sisa makanan skalanya melebihi 20% dari nilai standar. Lauk hewani memiliki proporsi sisa makanan tertinggi (41%), sedangkan buah memiliki proporsi sisa makanan terendah (21,81%). (Waliyo, Welvianan., 2019). Studi tambahan di Rumah Sakit Jombang menemukan sisa makanan rata-rata tertinggi adalah lauk nabati (34,3%) dan terendah adalah makanan pokok (16,15%) (Harun., 2019). Sebagai informasi yang dikumpulkan dari instalasi gizi RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat, sisa makanan untuk seluruh kelas pasien, yaitu banyak, mencapai lebih dari 20%.

Penyakit hipertensi, yang didefinisikan sebagai tekanan darah sistolik di atas 140 mmHg dan diastolik di atas 90 mmHg, termasuk salah satu penyakit yang paling lazim di Indonesia. (Uran, 2023). Dari data yang diperoleh dari SKI 2023 menyatakan bahwa untuk prevalensi pasien hipertensi di Lampung yaitu menunjukkan angka 29,94% dan menurut data yang diperoleh dari dinas kesehatan Lampung Barat menyatakan bahwa prevalensi pasien hipertensi kab Lampung Barat menduduki urutan pertama di provinsi Lampung yaitu menunjukkan angka 20,56%.

Menurut data yang didapatkan dari bagian instalasi gizi RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat di bulan maret-april 2025 jumlah pasien hipertensi pada rawat inap kelas 3 di Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat yaitu sebanyak 58 pasien. Jumlah bed kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Yaitu Sebanyak 54 bed yang terdiri dari ruang penyakit dalam, ruang bedah, ruang bersalin dan icu.

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti tertarik meneliti gambaran karakteristik, cita rasa serta sisa makan pasien hipertensi rawat inap kelas III di RSUD Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat tahun 2025. Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat dipilih sebagai lokasi penelitian karena, menurut informasi yang dikumpulkan oleh peneliti dari bagian instalasi gizi dan survei yang dilakukan di sana, kualitas makanan pasien rendah, yang menyebabkan pasien tidak menghabiskan makanan mereka dan masih menjadi masalah.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang di atas, rumusan masalah dari riset ini ialah untuk mengkaji bagaimana karakteristik, cita rasa, serta sisa makanan yang biasa dikonsumsi pasien hipertensi rawat inap kelas III di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan umum**

Riset ini tujuannya ialah mengkaji bagaimana karakteristik, cita rasa dan sisa konsumsi biasa pada waktu makan siang pasien hipertensi rawat inap kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuannya ialah sebagai berikut:

- a. Diketahui kerakteristik (usia dan jenis kelamin) pasien hipertensi rawat inap kelas III di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat tahun 2025
- b. Diketahui cita rasa asupan yang dihidangkan kepada pasien penderita hipertensi rawat inap kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat tahun 2025
- c. Diketahui sisa makan biasa di waktu makan siang pasien hipertensi rawat inap kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat tahun 2025

### **D. Manfaat Penelitian**

#### **1. Manfaat Teoritis**

Diharapkan riset ini akan meningkatkan pengetahuan yang berkaitan dengan gizi kesehatan masyarakat, khususnya tentang hal-hal yang berkaitan dengan sisa asupan yang biasa dimakan pasien hipertensi yang rawat inap di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat.

#### **2. Manfaat Aplikatif**

Melalui penelitian ini diharapkan pihak Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat dapat mempertahankan atau memperbaiki kualitas pelayanan makanan bagi pasien.

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

Riset deskriptif ini tujuannya ialah mengkaji karakteristik, cita rasa dan sisa konsumsi biasa pada waktu makan siang pasien hipertensi rawat inap di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat tahun 2025. Riset ini dilakukan

di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat selama 7 hari yaitu pada bulan April 2025. Subjek pada riset ini ialah pasien penderita hipertensi kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat. Riset ini terlaksana lewat wawancara terhadap responden melalui kuesioner serta dilakukannya observasi tentang sisa makanan biasa pasien penderita hipertensi dengan metode *comstock*.