

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 44 Tahun 2009, rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna dan menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Salah satu pelayanan kesehatan yang diselenggarakan oleh rumah sakit adalah pelayanan gizi. Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh dengan ruang lingkup meliputi pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan gizi.

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang 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 semakin buruk, hal ini akibat tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh, karena diet yang sudah diupayakan penyelenggaraannya oleh petugas tidak bisa optimal (Depkes RI, 2005).

Saat ini pelayanan gizi mulai dijadikan tolak ukur mutu pelayanan di rumah sakit karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dan sangat dipercaya menjadi faktor pencegah dan membantu penyembuhan suatu penyakit. Citra rumah sakit sangat tergantung dari mutu pelayanan yang diberikan termasuk mutu makanan yang disajikan pada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan

salah satu upaya peningkatan kesehatan dan gizi masyarakat. Tujuannya agar penderita yang dirawat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya, serta dapat mempercepat penyembuhan penyakit pasien dan memperpendek hari perawatan (Depkes, 2003).

Salah satu pelayanan gizi di rumah sakit adalah adanya penyelenggaraan makan pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan evaluasi yang bertujuan agar tersedianya makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen untuk mencapai status gizi optimal. Pelayanan makanan untuk pasien rawat inap merupakan salah satu pelayanan penunjang medik yang dapat membantu upaya perbaikan status gizi pasien, menurunkan risiko komplikasi, mortalitas, serta mengurangi durasi rawat inap sehingga menurunkan biaya pengobatan. Melalui manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit, salah satu kriteria keberhasilan kualitas penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari sisa makanan pasien. Sisa makanan pada pasien memberikan gambaran mengenai optimalisasi nilai gizi dari asupan makanan rumah sakit dan keberhasilan terapi diet.

Adanya makanan yang tersisa menunjukkan bahwa pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana untuk dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Tingginya sisa makanan mengakibatkan kebutuhan gizi pasien menjadi tidak adekuat dan secara ekonomis menunjukkan banyaknya biaya yang terbuang sehingga akan berdampak terhadap anggaran yang digunakan untuk pengadaan bahan makanan, khususnya biaya total untuk bahan makanan (Kementerian Kesehatan RI,

2013). Berdasarkan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya adalah 20%. Terpenuhinya syarat tersebut menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Sisa makanan terjadi bukan hanya karena nafsu dan selera makan pasien, tetapi ada faktor lain yang menyebabkan terjadinya sisa makanan antara lain faktor *internal* yang terdiri dari usia, kebosanan, kebiasaan makan. Faktor *eksternal* yang terdiri menu makanan, dan rasa makanan. Faktor yang terakhir adalah faktor lingkungan yang terdiri dari cara penyajian makanan, sikap petugas pengantar makanan, dan makanan dari luar rumah sakit.

Rumah Sakit Islam (RSI) Jemursari merupakan rumah sakit tipe B yang terletak di Jl. Jemursari 51-57 Surabaya. RSI Jemursari berkapasitas 378 tempat tidur. Standar gizi di RSI Jemursari tahun 2021 menunjukkan bahwa ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien tepat sebesar $\geq 90\%$, sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien tepat sebesar $\leq 20,00\%$, dan adanya kejadian kesalahan dalam pemberian diet sebesar 100%. Hal ini dapat menjadi gambaran pelayanan gizi RSI Jemursari belum mencapai SPM.

Berikut merupakan hasil data tahunan 2019-2021 di RSI Jemursari.

Tabel 1.1 Data Instalasi Gizi Tahun 2019-2021 di RSI Jemursari.

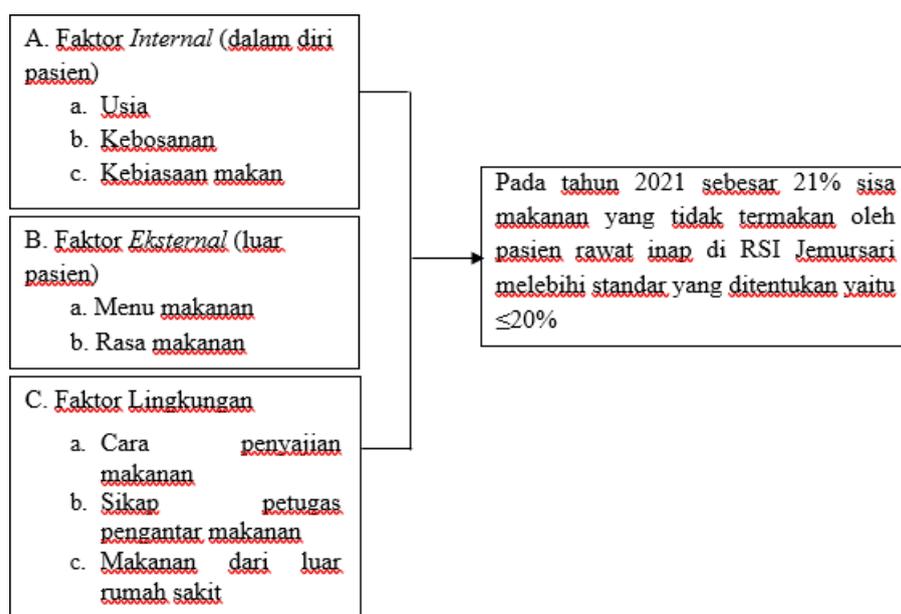
INDIKATOR	STANDAR	2019	2020	2021	KETERANGAN
Sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien	$\leq 20\%$	31%	22%	21%	Belum Tercapai
Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien	$\geq 90\%$	88%	100%	100%	Tercapai
Adanya kejadian kesalahan dalam pemberian diet	100%	0%	0%	0%	Belum Tercapai

Sumber: data instalasi gizi tahun 2019-2021.

Berdasarkan tabel 1.1 data instalasi gizi RSI Jemursari Tahun 2019-2021 didapatkan 3 indikator dengan 2 indikator yang belum mencapai standar yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan. Dari data tersebut bahwasannya terdapat 2 indikator yang belum mencapai standar yaitu sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien dan adanya kejadian kesalahan dalam pemberian diet. Tetapi peneliti mengambil 1 indikator saja yang akan diteliti yaitu sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien rawat inap. Dari beberapa uraian tersebut, dalam usaha meningkatkan kualitas pelayanan gizi khususnya pada pasien rawat inap maka perlu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi tingginya sisa makanan pasien rawat inap.

1.2 Kajian Masalah

Tingginya sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor dari dalam diri pasien (faktor *internal*), faktor dari luar pasien (faktor *eksternal*), dan faktor lingkungan. Berikut beberapa faktor penyebab tingginya sisa makanan pasien rawat inap.



Gambar 1.1 Kajian Masalah

A. Faktor *Internal*

a. Usia

Kebutuhan jenis makanan dipengaruhi oleh usia pasien. Kebutuhan pada usia remaja dengan kebutuhan pada usia dewasa berbeda, sehingga usia dapat mempengaruhi habis atau tidaknya makanan yang disajikan dengan perbedaan usia tersebut. Dan perbedaan usia juga menyebabkan perbedaan citarasa yang juga mempengaruhi makanan yang disajikan tersisa atau habis.

b. Kebosanan

Rasa bosan biasanya timbul bila pasien mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi sehingga sudah hafal dengan menu makanan yang disajikan.

c. Kebiasaan makan

Dapat mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Jikalau kebiasaan makan pasien sesuai dengan yang disajikan maka pasien akan menghabiskan makanannya, jikalau tidak sesuai, maka kebiasaan makan pasien akan membutuhkan waktu untuk menyesuaikan dengan makanan rumah sakit yang disajikan.

B. Faktor *Eksternal*

a. Menu Makanan

Menu makanan yang disajikan pada pasien terkadang tidak cocok, karena mayoritas pasien di rumah sakit adalah orang Jawa, sedangkan di rumah sakit menggunakan menu makanan Nusantara, maka dari itu sebagian pasien

terkadang tidak menghabiskan makanannya karena rasa makanan yang tidak biasa pasien makan.

b. Rasa makanan

Rasa makanan ditentukan oleh aroma, dan bumbu. Jika aroma dan bumbunya bisa menarik pasien untuk mencicipi masakan, maka bisa meningkatkan selera makan sehingga tidak ada sisa makanan yang tidak termakan.

C. Faktor Lingkungan

a. Cara Penyajian Makanan, yaitu merupakan faktor penentu dalam meningkatkan selera makan pasien dalam mengkonsumsi makanan yang disajikan.

b. Sikap Petugas Pengantar Makanan, yaitu dapat mempengaruhi faktor psikologi pasien karena pasien dapat atau tidaknya menikmati makanan yang disajikan. Hal ini penting untuk meningkatkan nafsu makan pasien untuk menghabiskan makanan sehingga tidak ada tersisa makanan.

c. Makanan Dari Luar Rumah Sakit, yaitu bila penilaian makanan yang disajikan kurang memuaskan, kemungkinan pasien akan makan makanan luar rumah sakit. Ketika pasien makan makanan luar rumah sakit, maka terjadi lah sisa makanan.

1.3 Rumusan Masalah

Apa faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya sisa makanan pasien rawat inap di RSI Jemursari?

1.4 Tujuan

1.4.1 Tujuan Umum

Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya sisa makanan pasien rawat inap di RSI Jemursari.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi faktor *internal* (faktor dari dalam diri pasien) meliputi usia, kebosanan, kebiasaan makan.
2. Mengidentifikasi faktor *eksternal* (faktor dari luar pasien) meliputi menu makanan, dan rasa makanan.
3. Mengidentifikasi faktor lingkungan meliputi cara penyajian makanan, sikap petugas pengantar makanan, dan makanan dari luar rumah sakit.
4. Mengidentifikasi sisa makanan.
5. Menganalisis faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Islam Jemursari.

1.5 Manfaat

1.5.1 Manfaat bagi peneliti

Sebagai pengembangan ilmu pengetahuan untuk menambah informasi mengenai faktor penyebab sisa makanan pada pasien rawat inap.

1.5.2 Manfaat bagi rumah sakit

Dengan hasil penelitian ini diharapkan kepada instalasi dapat digunakan sebagai bahan evaluasi terhadap penyelenggaraan makanan serta sebagai masukan dan pertimbangan bagi rumah sakit dalam menyediakan makanan.

1.5.3 Manfaat bagi Stikes Yayasan RS Dr. Soetomo

Sebagai materi penelitian baru terkait sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Islam Jemursari.