

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Rumah Sakit

Rumah sakit (*hospital*) berasal dari kata Latin, yaitu *hospes* (tuan rumah), dan *hospitally* (keramahan). Rumah sakit adalah pusat dimana pelayanan kesehatan masyarakat, Pendidikan serta penelitian kedokteran diselenggarakan. Rumah sakit adalah suatu institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna atau menyeluruh yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. (Kementerian Kesehatan RI, 2011).

Menurut Departemen Kesehatan RI Tahun 2003, mengemukakan bahwa rumah sakit adalah sarana kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan secara merata dengan mengutamakan upaya penyembuhan penyakit dan pemulihan kesehatan yang dilaksanakan secara terpadu dengan upaya peningkatan kesehatan dan pencegahan penyakit dalam suatu tatanan rujukan, serta dapat dimanfaatkan untuk pendidikan tenaga dan penelitian. Rumah sakit juga merupakan institusi yang dapat memberi keteladanan dalam budaya hidup bersih dan sehat serta kebersihan lingkungan.

Penyelenggaraan rumah sakit bertujuan untuk (1) mempermudah akses masyarakat untuk mendapatkan pelayanan kesehatan; (2) memberikan perlindungan terhadap keselamatan pasien, masyarakat, lingkungan rumah sakit dan sumber daya manusia di rumah sakit; (3) meningkatkan mutu dan mempertahankan standar pelayanan rumah sakit; dan (4) memberikan kepastian hukum kepada pasien,

masyarakat, sumber daya manusia rumah sakit dan rumah sakit. Pelayanan lesehatan paripurna adalah pelayanan kesehatan yang meliputi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif (UU RI No. 44 Tahun 2009).

2.2 Instalasi Gizi Rumah Sakit

Instalasi gizi rumah sakit adalah unit yang mengelola pelayanan gizi bagi pasien rawat inap, rawat jalan, maupun keluarga pasien. Pelayanan gizi merupakan suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan dietetic masyarakat, kelompok, individu, atau klien (Permenkes, 2013).

2.2.1 Tujuan instalasi gizi:

a. Tujuan Umum:

Terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit.

b. Tujuan Khusus:

Tujuan khususnya meningkatkan (Permenkes, 2013):

1. Menyelenggarakan asuhan gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap.
2. Menyelenggarakan makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi.
3. Menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya.
4. Menyelenggarakan aplikasi di bidang gizi dan dietetic sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

2.3 Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Depkes, 2003). Sering terjadi kondisi pasien semakin buruk, hal ini akibat tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh, karena diet yang sudah diupayakan penyelenggaraannya oleh petugas tidak optimal. Pelayanan gizi rumah sakit merupakan salah satu pelayanan penunjang medik dalam pelayanan kesehatan paripurna rumah sakit yang terintegrasi dengan kegiatan lainnya, mempunyai peranan penting dalam mempercepat pencapaian tingkat kesehatan baik bersifat promotif, preventif, kuratif maupun rehabilitatif. Upaya pemenuhan zat gizi bagi pasien di rumah sakit adalah tanggung jawab ahli gizi, preskripsi yang sesuai dengan tujuan pelayanan gizi rumah sakit akan tercapai bila tim asuhan gizi dibantu dengan tujuan pelayanan gizi bekerja dengan sebaik-baiknya.

2.4 Sisa Makanan

Sisa makanan (*food waste*) adalah makanan yang disajikan kepada pasien tetapi meninggalkan sisa karena tidak habis dikonsumsi. Menurut Asosiasi Dietisien Indonesia (2005:18), sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makanannya. Menurut penelitian sebelumnya (Viorena Chika Aditya, 2017) banyaknya sisa makanan dalam piring pasien mengakibatkan masukan gizi kurang selama pasien dirawat. Kebutuhan gizi merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan atau dipertimbangkan

dalam menyusun menu pasien karena untuk orang sakit kebutuhan gizinya akan meningkat. Pemberian makanan sehat yang terdiri dari makanan pokok, lauk, sayur-sayuran dan buah dalam jumlah yang cukup dan dihabiskan oleh pasien. Menurut Kepmenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator sisa makanan yang tidak termakan pasien sebesar $\leq 20\%$. Sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit. (Depkes, 2008:14).

2.5 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan

Sisa makanan terjadi karena makanan yang disajikan tidak habis dimakan atau dikonsumsi. Faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan antara lain faktor dari dalam diri pasien (faktor *internal*), faktor dari luar pasien (faktor *eksternal*), dan faktor lingkungan. (Ayu Andani M, 2013).

2.5.1 Faktor Internal

Faktor-faktor yang mempermudah terjadinya perilaku seseorang. Pasien yang dirawat dirumah sakit mengalami perubahan karena memasuki lingkungan yang berbeda dari kebiasaannya sehari-hari. Faktor *internal* berkaitan dengan kebutuhan tubuh dengan gizi yang mempengaruhi asupan makan. Beberapa faktor secara langsung maupun tidak langsung menyebabkan asupan makan yang kurang selama rawat inap.

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.

2.5.2 Faktor *Eksternal*

Faktor yang memungkinkan atau memfasilitasi perilaku seseorang.

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.

2.5.3 Faktor Lingkungan

Faktor yang menguatkan seseorang untuk berperilaku sehat ataupun berperilaku sakit, mendorong atau memperkuat terjadinya perilaku.

a. Cara Penyajian Makanan

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.

2.6 Evaluasi Sisa Makanan

Evaluasi sisa makanan secara umum didefinisikan sebagai suatu proses menilai jumlah kuantitas dari porsi makanan yang sudah disediakan oleh penyelenggara makanan yang tidak dihabiskan. Evaluasi sisa makanan juga merupakan salah satu cara untuk mengevaluasi mutu pelayanan gizi yang dapat dilakukan dengan mencatat banyaknya makanan yang tersisa. Oleh karena itu, sisa makanan adalah salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi di ruang rawat inap.

Evaluasi merupakan salah satu implementasi fungsi manajemen. Evaluasi memiliki tujuan untuk menilai pelaksanaan kegiatan sesuai dengan rencana dan kebijaksanaan yang disusun sehingga dapat dicapai sasaran sesuai dengan yang

diinginkan. Melalui evaluasi, pengelola dapat memperbaiki rencana yang lalu dengan membuat perencanaan program baru.