

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut UU No. 4 tahun 2009, rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Rumah sakit memiliki tugas untuk memberikan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna. Rumah sakit juga harus memenuhi persyaratan lokasi, bangunan, prasarana, sumber daya manusia, kefarmasian, dan peralatan (Kemenkes, 2009).

Rumah sakit sebagai salah satu institusi kesehatan mempunyai peran penting dalam melaksanakan upaya kesehatan secara berdaya guna dan berhasil guna dengan menggunakan upaya peningkatan dan pencegahan serta upaya rujukan. Pelayanan gizi di rumah sakit melalui penyediaan makanan merupakan bagian integral dari upaya penyembuhan penyakit pasien. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan rumah sakit, yaitu meningkatkan kesembuhan, memperpendek lama rawat inap, serta menurunkan biaya (Kemenkes, 2013a).

Masalah gizi di rumah sakit dinilai sesuai kondisi perorangan yang secara langsung maupun tidak langsung mempengaruhi proses penyembuhan. Kecenderungan peningkatan kasus penyakit yang terkait gizi (*nutrition-related disease*) pada semua kelompok rentan mulai dari ibu hamil, bayi, anak, remaja, hingga lanjut usia (Lansia), memerlukan penatalaksanaan gizi secara khusus. Oleh karena itu, dibutuhkan pelayanan gizi yang optimal dan mempercepat kesembuhan (Kemenkes, 2013a).

Penyelenggaraan makanan juga merupakan salah dari kegiatan utama pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) yaitu adalah pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan dan penelitian dan pengembangan gizi terapan. Penyelenggaraan makanan mempunyai tujuan

yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013a).

Sisa makanan adalah makanan yang terbuang karena setelah disajikan tidak dihabiskan oleh konsumen. Jika terdapat sisa makanan yang cukup tinggi, maka terjadi pemborosan yang mempengaruhi biaya makanan. Standar sisa makanan yang ditetapkan di Inggris adalah 20% di piring dan troli, sedangkan di Australia adalah 20% di piring dan 5% di troli (Soenardi & Tim, 2014). Menurut Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, keberhasilan indikator sisa makanan yaitu sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien maksimal adalah 20% (Kemenkes, 2008), PGRS mempunyai indikator keberhasilan mutu pelayanan gizi adalah salah satunya adalah makanan yang dikonsumsi oleh pasien harus dihabiskan adalah 80% (Kemenkes, 2013a).

Berdasarkan penelitian di beberapa rumah sakit Malaysia (Aminuddin, 2018) rata rata limbah piring yang terdapat di 4 rumah sakit Malaysia yaitu 36% dan hanya 11% pasien yang menghabiskan makanan yang telah disajikan tanpa meninggalkan sisa makanan. Untuk menemukan presentase pemborosan menggunakan Comstock 6 point. Pada Negara bagian Sabah terdapat sisa makanan 41,2% dan 42,2% dan pada Negara bagian Sarawak terdapat 36,7% dan 24%.

Berdasarkan hasil penelitian di rumah sakit Semarang (Priyanto, 2009), ditemukan adanya sisa makanan berupa makanan pokok (nasi atau bubur), lauk hewani, lauk nabati dan sayuran yang cukup banyak baik makan pagi, siang dan sore dengan rata – rata persentase makanannya sebesar 48,29% pada pasien rawat inap kelas III. Penelitian di Rumah Sakit Surabaya (Habiba & Adriani, 2017), ditemukan persentase rata rata sisa makanan pagi pada pasien rawat inap sebesar 25,1% dengan penyumbang terbanyak yaitu sayur sebesar 34,3% dan paling sedikit lauk nabati yaitu 16,6%.

Makanan yang sudah selesai diolah, siap untuk dimakan dan perlu dihidangkan sebaik – baiknya, rapi, bersih dan menarik. Penampilan makanan

yang menarik akan mengunggah selera makan (Hartono, 2006), cita rasa makanan yang enak dapat menurunkan sisa makanan oleh pasien (Wani & Laksmi, 2019). Kemungkinan pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit jika pasien menilai mutu makanan kurang memuaskan sehingga jika terus terjadi maka makanan yang diselenggarakan mengakibatkan sisa makanan (Moehyi, 1992).

Berdasarkan hasil penelitian (Priyanto, 2009) bahwa faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan yaitu jadwal penyajian makanan, makanan dari luar RS, mutu makanan. Hasil penelitian Ronitawati, dkk (2017) menunjukkan bahwa faktor yang berhubungan dengan sisa makanan mutu makanan, makanan dari luar RS. Hasil penelitian (Pontoh, dkk 2018) menunjukkan bahwa penampilan makanan, rasa makanan, sikap petugas pengantar makanan, suasana lingkungan tempat perawatan dan waktu pemberian makanan memiliki hubungan yang bermakna dengan sisa makanan.

Berdasarkan hasil penelitian (Izzatullah, dkk 2016) menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara rasa makanan dan penampilan makanan dengan terjadinya sisa makanan. Hasil penelitian (Sinuraya, 2018) menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara umur, jenis kelamin, mutu makanan dan makanan dari luar RS dengan sisa makanan.

Dibutuhkan pelayanan gizi yang bermutu untuk mencapai dan mempertahankan status gizi yang optimal dan mempercepat kesembuhan. Asupan energy yang tidak adekuat, lama hari rawat, penyakit non infeksi, dan diet khusus merupakan faktor yang mempengaruhi terjadinya malnutrisi di rumah sakit (Kemenkes, 2013a). Dampak dari sisa makanan yaitu penurunan status gizi, di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot terdapat 23 orang yang mengalami penurunan status gizi selama tahun 2019.

Pada observasi awal dilakukan pada 20 pasien rawat inap di lantai 3 yang diamati sisa makanan selama 2 hari pada tanggal 21-22 oktober 2019 pada makan pagi, makan siang dan makan malam Perhitungan sisa makanan dilakukan dengan menimbang sisa makanan dibagi dengan berat sisa makanan

awal disajikan kemudian dikali dengan 100% , presentase rata rata pasien rawat inap yang menyisakan makanan sebesar 35,41%. Data ini masih jauh diatas 20% persentase sisa makanan menurut Depkes RI yang terdapat dalam PGRS (2013). Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai faktor faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan data di Unit Gizi dan Tata Boga di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot pada TW I tahun 2018 persentase rata rata berat sisa makanan pada pasien sebesar 2,3%. Pada triwulan I tahun 2019 persentase rata rata sisa makanan yang dihabiskan oleh pasien sebesar 78%. Terjadi peningkatan sisa makanan pada Triwulan I tahun 2018 ke Trwiulan I tahun 2019 diatas 20%. Dan hasil observasi awal pada 20 pasien selama 2 hari rata rata peresentase sisa makanan sebesar 35,41%. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai Faktor – faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot Tahun 2019.

1.3 Pertanyaan Penelitian

- a. Apakah faktor – faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot pada tahun 2019?
- b. Bagaimana gambaran makanan dari luar rumah sakit pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019?
- c. Bagaimana gambaran rasa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019?
- d. Bagaimana gambaran penampilan makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019?
- e. Apakah ada hubungan antara makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019?

- f. Apakah ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019?
- g. Apakah ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019?

1.4 Tujuan

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui faktor – faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran makanan dari luar rumah sakit pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019.
2. Mengetahui gambaran rasa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019.
3. Mengetahui gambaran penampilan makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019.
4. Mengetahui hubungan antara makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019.
5. Mengetahui hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019
6. Mengetahui hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019

1.5 Manfaat

1.5.1 Bagi Peneliti

1. Dapat mengetahui faktor – faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019.
2. Menambah pengetahuan dan sebagai sarana pembelajaran.

1.5.2 Bagi Universitas

1. Dapat sebagai referensi ilmu untuk penelitian – penelitian selanjutnya.
2. Sebagai bahan pembelajaran dibidang kesehatan untuk mahasiswa.

1.5.3 Bagi Rumah Sakit Hermina Daan Mogot

1. Membantu rumah sakit dalam menganalisa faktor faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot secara mandalam.
2. Dapat memberikan masukan untuk memecahkan masalah yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap.

1.6 Ruang Lingkup

Penelitian dilakukan untuk mengetahui faktor – faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot tahun 2019. Penelitian ini dilakukan karena berdasarkan hasil observasi selama 2 hari pada 20 pasien persentase rata rata pasien rawat inap yang menyisakan makanan sebesar 35,41%. Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2019 sampai januari 2020. Penelitian akan dilakukan pada pasien dewasa yang tidak terdapat gangguan pencernaan di ruang rawat inap Rumah Sakit Hermina Daan Mogot. penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kuisioner dengan responden terkait dengan variabel permasalahan. Penelitian menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *Cross Sectionioctional*.