

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan kegiatan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat baik rawat inap maupun rawat jalan untuk peningkatan Kesehatan dalam rangka upaya preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pencapaian status Kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Kemenkes RI, 2020). Seperti pelayanan makan rumah sakit, adalah suatu pelayanan mulai dari perancangan menu hingga pendistribusian makan kepada pasien untuk mencapai kondisi kesehatan terbaik dengan menyediakan makan yang sesuai (Herviana et al., 2022). Ketika memberi makan pasien sering kali ada sisa makan yang tidak dihabiskan. Sisa piring yang diberikan kepada pasien, tidak dikonsumsi seluruhnya dan dinyatakan dalam persentase dari makan yang disiapkan.

Salah satu cara untuk mengetahui kualitas pelayanan makan ialah dengan mencatat jumlah makan yang tersisa. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan sisa makanan $> 20\%$. Pasien yang tidak menghabiskan makanan dalam atau memiliki sisa makanan $> 20\%$, maka dalam waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi karena kekurangan zat gizi (Renaningtyas, 2004). Selain itu, sisa makan penderita dalam jangka panjang akan mempengaruhi lama rawat inap di rumah sakit dan meningkatkan angka kesakitan dan kematian pasien yang berarti juga meningkatkan biaya (Dewi, 2015).

Banyak faktor yang mempengaruhi sisa makan, yaitu faktor internal (psikologis, kondisi fisik, kebiasaan makan penderita, umur, jenis kelamin dan pekerjaan) dan faktor eksternal (kualitas makan, makan dari luar (rumah sakit, pada saat itu), supervisor), dan kebaikan staf) (Dewi, 2015). Survei yang diterapkan di 11 rumah sakit di Inggris selama tiga hari berturut-turut tentang sarapan, makan siang, dan makan malam menemukan jumlah pasien yang menyisakan makanannya sebanyak 55,8%. Adanya sisa makan membuat pasien tidak dapat mengonsumsi makan bergizi dan menimbulkan kerugian finansial yang sangat besar. Penelitian dari berbagai rumah sakit di Indonesia menunjukkan

bahwa rata-rata jumlah sisa makan bervariasi antara 17% hingga 67% (Rahman Muharam et al., 2019).

Berdasarkan penelitian yang diterapkan oleh (Husna & Puspita, 2020) terdapat hubungan antara kebiasaan makan, kelelahan dengan kesukaan sisa makan penderita di RSUD Pusat Buton. Mutu pelayanan makan dirancang untuk kepuasan pasien dengan memperhatikan berbagai faktor antara lain sifat makan, rasa makan, kebutuhan peralatan, waktu pelayanan makan serta sikap dan perilaku staf yang menyajikan makan. yang secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi nafsu makan pasien (Arif Munandar et al., 2021). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2018 menyatakan standar pelayanan minimal (SPM) sebagai ketentuan tentang jenis dan mutu pelayanan dasar yang mencakup tentang pelayanan kesehatan usia produktif. Oleh karena itu setiap rumah sakit di Indonesia wajib memberikan pelayanan Kesehatan yang bermutu sesuai standar pelayanan minimal yang telah ditentukan,

Sasaran mutu dalam pelayanan gizi yang berdasarkan SPM rumah sakit meliputi tiga indikator yaitu ketepatan pemberian makan kepada pasien, sisa makan pasien yang tidak dimakan, dan tidak adanya kesalahan dalam pemberian diet. Undang-Undang Kementerian Kesehatan 129 Tahun 2008 menyatakan bahwa persentase standar kecepatan penyajian makan lebih besar atau sama dengan 90%, makan lain pasien kurang dari atau sama dengan 20%, dan ketepatan pemberian diet sebesar 100%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Budiasih Serang pada tahun 2022 dan 2023. Pada tahun 2022 diketahui bahwa sisa makan pagi pasien rawat inap Rumah Sakit Budiasih sebesar 23,1%. Pada tahun 2023 sisa makan sore pasien rawat inap Rumah Sakit Budiasih sebesar 22%. Apabila dibandingkan dengan Standar mengenai sisa makanan pasien sebesar < 20%, hal ini menunjukkan bahwa tingkat penerimaan pasien di RS Budiasih Serang belum mencapai standar yang ditetapkan. Berdasarkan uraian tersebut sehingga peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul Faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Bagaimana faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana gambaran sisa makan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?
2. Bagaimana gambaran sikap petugas pramusaji pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?
3. Bagaimana gambaran jadwal pemberian makan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?
4. Bagaimana gambaran penampilan makanan (warna makanan, tekstur makanan dan porsi makanan) pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?
5. Bagaimana gambaran rasa makanan (aroma, bumbu, suhu makanan) pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?
6. Apakah ada hubungan gambaran sikap petugas pamusaji terhadap terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?
7. Apakah ada hubungan jadwal pemberian makan pasien terhadap terjadinya sisa makan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?
8. Apakah ada hubungan penampilan makanan terhadap terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?
9. Apakah ada hubungan rasa makanan terhadap terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Membuktikan faktor yang terkait sisa makan pada penderita rawat inap di Rumah sakit Budiasih Serang.

1.4.2 Tujuan khusus

1. Menggambarkan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.
2. Menunjukkan gambaran sikap petugas pramusaji pada pasien rawat

- inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.
3. Mengetahui gambaran jadwal pemberian makan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.
 4. Mengetahui gambaran penampilan makanan (warna makanan, tekstur makanan dan porsi) pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.
 5. Mengetahui gambaran rasa makanan (aroma, bumbu, suhu makanan) pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.
 6. Mengetahui ada hubungan gambaran sikap petugas pramusaji terhadap terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.
 7. Mengetahui ada hubungan gambaran jadwal pemberian makan terhadap terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.
 8. Mengetahui ada hubungan penampilan makanan terhadap terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.
 9. Mengetahui ada hubungan rasa makanan terhadap terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Budiasih Serang.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian diharapkan menjadi landasan pengetahuan dalam perkembangan ilmu pengetahuan dalam hal kepuasan pelayanan makan di RS, khususnya daya terima makan terhadap sisa makanan RS Budiasih Serang.

1.5.2 Manfaat Bagi peneliti

Penelitian meningkatkan informasi serta pengetahuan peneliti pada topik terkait.

1.5.3 Manfaat Bagi Rumah Sakit

Penelitian sebagai referensi mengenai layanan makanan institusi terkhusus evaluasi kepuasan pasien pada makanan dan referensi penelitian mendatang dengan topik serupa