

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) merupakan pelayanan gizi yang disesuaikan berdasarkan status klinis pasien, status gizi, dan metabolisme tubuh pasien. Status gizi pasien mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap proses penyembuhan penyakitnya. Pelayanan gizi di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan bagi pasien rawat inap, manajemen gizi, hingga Litbang gizi. PGRS bertujuan memastikan makanan yang diselenggarakan rumah sakit berkualitas dan mampu memenuhi kebutuhan gizi pasien serta menjaga keamanan makanan, sehingga pasien dapat mendapatkan gizi yang seimbang dan optimal (Kemenkes RI, 2013).

Peran gizi dalam proses penyembuhan penyakit sangat penting, sisa makan pasien dapat dijadikan sebagai salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan pasien (Kemenkes RI, 2008). Sisa makan pada pasien rawat inap mendeskripsikan keberhasilan terapi diet dan optimalisasi gizi yang dikonsumsi dari asupan makanan rumah sakit yang diberikan, hal ini dapat dilihat dengan persentase asupan makan pasien terhadap kebutuhan gizi, dengan asupan makan yang adekuat diharapkan membantu perbaikan klinis pasien, menurunkan resiko komplikasi, mortalitas, serta meminimalkan lama rawat inap sehingga biaya pengobatan lebih efisien (Teka M, et al 2022). Sisa makanan yang banyak pada

pasien berhubungan pada penurunan asupan energi dan protein sehingga menyebabkan malnutrisi pada pasien dan komplikasi.

Jika pasien memiliki sisa makanan $\geq 20\%$, maka termasuk dalam kategori banyak, dalam jangka waktu lama dapat menyebabkan defisiensi gizi (PGRS, 2013). Selain itu, Rimpoporok, dkk 2019 mengatakan hasil sisa makanan dirumah sakit dipengaruhi oleh 2 faktor diantaranya faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi usia, jenis kelamin, jenis penyakit, lama dirawat, nafsu makan, kebiasaan makan, keinginan pasien untuk sembuh. Sedangkan untuk faktor eksternal ialah petugas distribusi makanan, jadwal makan, suasana lingkungan, makanan dari luar rumah sakit, dan mutu makanan.

Keadaan kritis masyarakat membuat mutu pelayanan di rumah sakit menjadi prioritas utama dari pelayanan medis maupun non medis. Usaha untuk penilaian mutu menggunakan berbagai pendekatan yang ada, memerlukan data kinerja yang akurat dan relevan sehingga dapat membantu pihak rumah sakit dalam melakukan monitoring dan evaluasi. Semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit. (Kemenkes RI, 2008).

Berdasarkan laporan hasil capaian kinerja indikator standar pelayanan minimal (SPM) Instalasi Gizi RSUD Sultan Suriansyah bulan Juli sampai November 2023 indikator sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien rawat inap non infeksius yaitu 12,10%. Sedangkan pada ruangan infeksius khususnya isolasi paru sisa makanan pasien tidak ada karena belum pernah dilakukan penelitian. Sehingga penelitian dilakukan sebagai bahan evaluasi bagi rumah sakit dan

instalasi gizi untuk menambah kualitas pelayanan agar pemenuhan gizi pada pasien isolasi paru tetap dapat terlaksana dengan optimal dan dapat meningkatkan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

B. Rumusan Masalah

1. Adakah hubungan antara jadwal penyajian makan siang, makanan dari luar rumah sakit, alat saji makanan, dan sikap petugas penyaji makanan dengan sisa makanan siang pasien rawat inap isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin?

C. Tujuan Penelitian

A. Tujuan Umum

Mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makan siang pasien rawat inap isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin.

B. Tujuan Khusus

1. Mengetahui sisa makan siang pasien rawat inap isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin
2. Mengetahui ketepatan jadwal penyajian makan siang dan hubungan antara jadwal penyajian makan siang dengan sisa makanan pada pasien rawat inap isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin
3. Mengetahui makanan yang dibawa dari luar rumah sakit dan hubungan antara makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan pada pasien rawat inap isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin

4. Mengetahui ketepatan alat saji makanan pasien dan hubungan antara alat saji makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin.
5. Mengetahui sikap petugas penyaji makanan dan hubungan antara sikap petugas penyaji makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Menginformasikan hasil persentase sisa makanan pada pasien rawat inap isolasi paru yang menggunakan alat makan sekali pakai (*disposable*) sehingga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan rumah sakit dengan penyelenggaraan makanan yang lebih bermutu.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Tenaga di Bidang Gizi di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin

Memberikan informasi mengenai pasien rawat inap isolasi paru yang menggunakan alat makan sekali pakai (*disposable*) sehingga dapat dijadikan sebagai bahan masukan untuk tenaga pengolah makanan agar lebih meningkatkan skill penyelenggaraan makanan (*food service*) dalam menyediakan makanan berkualitas berdasarkan kebutuhan gizi, biaya,

keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal.

b. Bagi Jurusan Ilmu Gizi UNW

Hasil penelitian diharapkan bermanfaat bagi civitas akademika terutama bagi Jurusan Ilmu Gizi UNW serta sebagai sumber informasi, bahan pembandingan, dan referensi bagi calon penulis selanjutnya.

c. Bagi penulis

Menambah wawasan tentang penyelenggaraan makanan di RS, keadaan fisik pasien, kebiasaan makan di rumah, cita rasa makanan, waktu penyajian makan, makanan yang di bawa dari luar rumah sakit, dan alat saji dalam menghidangkan makanan.