

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit merupakan lembaga dan fasilitas pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan layanan kesehatan yang menyeluruh bagi individu dengan menyediakan fasilitas rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat, sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 3 Tahun 2020. Salah satu aspek penting dari pelayanan kesehatan di rumah sakit adalah pelayanan gizi, yang secara terintegrasi berkolaborasi dengan layanan kesehatan lainnya di lingkungan rumah sakit. Pelayanan gizi merupakan salah satu aspek penting dari layanan kesehatan yang harus disediakan di rumah sakit, untuk merawat pasien, memulihkan kesehatan mereka, dan memastikan asupan makanan yang sesuai guna mencapai kondisi gizi yang optimal. Upaya pelayanan gizi bertujuan untuk memperbaiki dan meningkatkan status gizi masyarakat, kelompok, individu, atau pasien melalui pengelolaan makanan dan dietetik. Pelayanan gizi adalah serangkaian tindakan yang mencakup pengumpulan, pemrosesan, analisis, kesimpulan, rekomendasi, implementasi, dan evaluasi terkait gizi, makanan, dan dietetika. Tujuan dari serangkaian kegiatan ini adalah untuk mencapai kondisi kesehatan optimal, baik dalam keadaan sehat maupun sakit. Pelayanan gizi disesuaikan dengan keadaan pasien, termasuk status gizi, kondisi klinis, dan status metabolisme tubuh, sesuai dengan pedoman Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2013.

Pelayanan gizi merupakan salah satu pelayanan kesehatan yang ada di rumah sakit yang mencakup banyak hal, mulai dari perencanaan menu hingga

pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan untuk menyediakan makanan dengan kualitas dan kuantitas yang baik sesuai kebutuhan serta pelayanan yang tepat yang memenuhi gizi seimbang, mempercepat pemulihan, dan mempersingkat masa rawat inap (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan yang terdapat di rumah sakit bertujuan untuk menyajikan makanan yang memiliki kualitas baik, disesuaikan dengan kebutuhan dan diet pasien dalam jumlah dan takaran yang sesuai. Keberhasilan proses penyediaan makanan dapat diukur dari bagaimana pasien menerima makanan tersebut dan sejauh mana sisa makanan dapat diminimalkan. Salah satu faktor yang berperan penting adalah kemampuan pasien dalam menerima menu yang disajikan rumah sakit. Daya terima pasien terhadap menu yang disajikan oleh rumah sakit menjadi faktor kunci dalam mencapai standar tersebut (Siskia, 2022).

Daya terima merupakan jumlah presentase yang dikonsumsi dari jumlah total makanan yang disajikan. Daya terima makanan dianggap sebagai standar minimum dalam pelayanan gizi, mencakup kemampuan pasien untuk menghabiskan seluruh makanan yang disediakan oleh rumah sakit. Dampak dari daya terima ini sangat berpengaruh dalam proses penyembuhan pasien, sehingga sering dijadikan indikator keberhasilan pelayanan gizi. Apabila daya terima pasien baik, maka sisa makanan yang ditinggalkan hanya sedikit begitupula sebaliknya apabila daya terima pasien kurang baik maka sisa makan pasien ada banyak. Daya terima juga dapat menjadi indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan, terutama dalam menyediakan ketersediaan pangan yang memenuhi kebutuhan gizi dan preferensi konsumen. Pemantauan jumlah sisa makanan dapat membantu mengevaluasi dan meningkatkan kualitas pelayanan gizi (Magdalena, et al, 2021).

Beberapa studi penelitian di rumah sakit di Indonesia menunjukkan masih menunjukkan tingginya sisa makanan pasien. Dari hasil penelitian yang dilakukan Puruhita, dkk (2014) dengan metode Comstock didapatkan hasil >75% sisa makanan. Penelitian lain oleh Rimpoporok dkk di RS Permata Bunda Malang (2019) diperoleh hasil sisa makan sebanyak 39,44%. Puruhita, dkk (2014) menyatakan bahwa sejumlah faktor memiliki dampak terhadap jumlah sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Studi lain di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang menemukan bahwa persentase sisa makanan rata-rata mencapai 57%, dengan perincian persentase untuk setiap jenis makanan, seperti sayuran (73 persen), lauk hewani (61 persen), makanan pokok (54 persen), dan lauk nabati (41 persen). Di sisi lain, penelitian di Rumah Sakit Islam Surabaya menemukan persentase sisa makanan rata-rata sebesar 26,59% (Rochmah, 2020). Tujuan mengumpulkan informasi tentang persentase sisa makanan tersebut adalah untuk menentukan bagaimana persepsi kualitas makanan di rumah sakit tersebut dapat dinilai (Tanuwijaya et al., 2018).

Sisa makanan dapat dipengaruhi oleh tata kelola penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit dan pelayanan gizi. Adanya sisa makanan dapat menyebabkan asupan gizi tidak adekuat. Pasien yang tidak mendapatkan asupan gizi yang memadai dan dibiarkan dalam jangka waktu lama mempunyai risiko mengalami masalah malnutrisi ketika berada di rumah sakit (Simzari et al., 2017). Oleh sebab itu untuk mengurangi sisa makan pada pasien di Rumah Sakit perlu memperhatikan variasi menu yang ada di rumah sakit. Dalam variasi menu bisa mengakibatkan tingkat kebosanan pasien meningkat, sehingga untuk mengatasi masalah tersebut dapat diterapkan siklus menu (Christiwan et al., 2022).

Rumah Sakit Anugerah Pekalongan merupakan salah satu rumah sakit swasta di Pekalongan yang telah terakreditasi dengan predikat paripurna oleh KARS. Rumah Sakit Anugerah memiliki visi yaitu menjadi Rumah Sakit Unggulan dan Terpercaya Dalam Pelayanan Kesehatan di Pekalongan dan sekitarnya. Untuk mencapai visi tersebut diperlukan kerja sama dari seluruh unit pelayanan tak terkecuali dari unit gizi. Instalasi Gizi RS Anugerah mempunyai beberapa program kerja untuk mendukung visi tersebut diantaranya melakukan variasi pada siklus menu dengan menggunakan siklus menu 10 hari + 1 agar pasien mendapatkan variasi makanan sehingga tidak cepat bosan. Berdasarkan grafik capaian sisa makan pasien tahun 2023 pada bulan Januari mendapatkan prosentase sebesar 8,76 %, Februari 13,89 %, Maret sebesar 11,13 %, April 7,54 %, Mei 9,56 %, Juni 9,47 %, Juli 5,64 %, Agustus 9,89 %, September 9,24 %, Oktober 12,45 %, November 10,06 %, dan pada bulan Desember sebanyak 12,38%. Hasil yang didapatkan selama ini masih dalam batas standar karena capaian SPM adalah 20%. Penelitian ini dilakukan dikarenakan masih terdapat beberapa complain tentang makanan di RS baik mengenai menu makanan maupun rasa makanan, penelitian juga untuk menambah kelengkapan data sehingga data yang diperoleh dapat di kolaborasikan dengan siklus menu 10 hari + 1 yang ada di RS, serta untuk mendukung visi RS Anugerah menjadi RS Unggulan dan Terpercaya Dalam Pelayanan Kesehatan di Pekalongan, sehingga harapannya agar mendapat sisa makanan pasien seminimal mungkin. Oleh karenanya peneliti ingin melakukan penelitian tersebut agar visi RS Anugerah dapat tercapai secara optimal.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan rincian dari latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Apakah ada Hubungan Cita Rasa, Penampilan dengan Daya Terima Lauk Hewani, Lauk Nabati, dan Sayuran pada Pasien Post *Sectio Caesarea* di RS Anugerah Pekalongan?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis hubungan cita rasa, penampilan, dengan daya terima lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran pada pasien post *sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan cita rasa lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran pada pasien post *sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan.
- b. Mendeskripsikan penampilan warna porsi lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran pada pasien post *sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan
- c. Mendeskripsikan penampilan besar porsi lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran pada pasien post *sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan
- d. Mendeskripsikan daya terima lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran pada pasien post *sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan.
- e. Menganalisis hubungan cita rasa lauk hewani, lauk nabati, lauk sayur dengan daya terima lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran pada pasien post *sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan.

- f. Menganalisis hubungan penampilan warna dengan daya terima terima lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran pada pasien post *sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan.
- g. Menganalisis hubungan penampilan besar porsi dengan daya terima terima lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran pada pasien post *sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai alat pembelajaran dan untuk memperluas pengetahuan peneliti mengenai mengenai hubungan cita rasa, penampilan dengan daya terima lauk hewani, lauk nabati dan sayuran pada pasien post *sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan.

2. Bagi Institusi Terkait

Sebagai sarana masukan dan evaluasi bagi RS Anugerah Pekalongan dalam membuat penyelenggaraan makanan dan siklus menu pasien agar dapat di terima oleh pasien di RS Anugerah Pekalongan.

3. Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan referensi bagi mahasiswa lain di institusi pendidikan yang berfokus pada bidang pembelajaran

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai materi bacaan untuk memperluas pengetahuan akademis dan memperoleh pengalaman dalam layanan gizi di lingkungan rumah sakit, yang dapat menjadi landasan untuk pengembangan penelitian mendatang.