

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, karena makanan sangat diperlukan oleh tubuh (Oktaviani, 2011). Menurut WHO makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, makanan tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan (Depkes RI, 2003). Makanan merupakan segala sesuatu yang tidak mengandung bahan berbahaya dan mengandung zat gizi yang diperlukan oleh tubuh, dimasukkan kedalam saluran pencernaan baik dalam bentuk padat maupun berupa cairan. Zat gizi dalam makanan berfungsi sebagai sumber energi, memelihara jaringan tubuh, mengatur keseimbangan cairan dalam tubuh, metabolisme, mengganti sel-sel yang rusak, dan sebagai mekanisme pertahanan tubuh terhadap penyakit dalam bentuk antibodi dan antitoksin. Bagi pasien, makanan di rumah sakit tidak hanya untuk menjaga fungsi kerja tubuh, akan tetapi makanan berfungsi mempercepat proses penyembuhan penyakit dengan membangun kembali sel-sel yang rusak dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan Kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan Kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kemenkes

RI, 2020). Pelayanan gizi adalah suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien. Pelayanan makanan di instalasi gizi rumah sakit merupakan salah satu bentuk pelayanan kesehatan perorangan bagi pasien rawat inap di rumah sakit. Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Kemenkes, 2013). Fungsi organ tubuh yang terganggu karena suatu penyakit dapat diperparah dengan asupan zat gizi pasien yang kurang, oleh karena itu penting bagi pasien untuk memenuhi kebutuhan asupan zat gizi untuk menyokong perbaikan fungsi organ tubuh.

Pelayanan Gizi rawat inap merupakan salah satu bentuk pelayanan gizi perorangan yang dimulai dari tahap pengkajian gizi, diagnosis gizi, dan intervensi gizi yang meliputi perencanaan, penyediaan makanan, edukasi, konseling gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi (Kemenkes, 2013). Pemberian pelayanan gizi kepada pasien bertujuan pasien memperoleh asupan gizi yang optimal sesuai dengan kondisi kesehatannya sehingga dapat mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi. Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) adalah suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai acuan dalam memberikan pelayanan makanan pada pasien dan karyawan yang sekurang-kurangnya mencakup 1) ketentuan macam konsumen yang dilayani, 2)

kandungan gizi 3) pola menu dan frekuensi makan sehari, 4) jenis menu (Nurseno, 2020). Adanya ketentuan-ketentuan tersebut sebagai acuan rumah sakit dalam penyelenggaraan makanan. Setiap rumah sakit memiliki standar makanannya masing-masing, bertujuan makanan yang diberikan kepada pasien sesuai dengan kebutuhan dan penyakit pasien, sehingga diharapkan mampu memperbaiki kondisi pasien dalam proses penyembuhan pasien (Wahyuningsih, 2013).

Menurut Kemenkes RI (2013) bahwa keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering berhubungan dengan sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 129/MENKES/SK/II/2008 Tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, standar pelayanan minimal penyelenggaraan makanan instalasi gizi di rumah sakit dapat dikatakan baik jika sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien sebesar $\leq 20\%$. Pada penelitian Dewi Marfuah, Fina Nurrahma, dkk (2024) tentang Hubungan Kepuasan Makan dengan Sisa Makanan Pasien Diet di RS Slamet Riyadi Surakarta sisa makanan tertinggi merupakan pada makan pagi, dengan jenis makanan dengan sisa tertinggi adalah pada lauk nabati dengan sisa makanan 100 % sebanyak 5 orang (23,8%). Serta sisa lauk nabati pada waktu makan siang dengan sisa makanan 100% sebanyak 2 orang (9,52%) dan sisa makanan 75% sebanyak 3 orang (14,28%) (Marfuah *et al.*, 2024).

Pada penelitian Dian Ayu Ainun Nafies (2016) tentang Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa

Makanan Biasa Pada Pasien di RS Orthopedi Soeharso Surakarta, sisa makanan banyak terdapat pada waktu makan pagi yaitu pada nasi 39,14%, sayur 37,93%, lauk nabati 31,28%. Sedangkan berdasarkan hasil keseluruhan rata-rata sisa makanan paling banyak yaitu pada nasi 24,4% (Nafies, 2016).

Sisa makanan dapat menggambarkan tingkat konsumsi pasien serta jumlah asupan zat-zat gizi pasien. Tingginya sisa makanan pasien mengakibatkan asupan pasien inadekuat (Sumardilah Dewi Sri, 2022). Asupan yang tidak adekuat dapat menyebabkan status Kesehatan pasien memburuk dan pasien dapat mengalami kekurangan gizi (Lazulfa, Wirjatmadi and Adriani, 2018). Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Sisa Makanan Menu Makan Biasa Pasien Rawat Inap Kelas II Dan III Di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Berapakah persentase sisa makanan menu makan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUP Surakarta?
2. Apa saja menu makan dengan sisa makanan menu makan biasa terbanyak pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUP Surakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran sisa makanan pada menu makan biasa pasien rawat inap kelas II dan III di RSUP Surakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya persentase sisa menu makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUP Surakarta.
- b. Diidentifikasinya menu makan dengan sisa makanan terbanyak dalam menu makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan III di RSUP Surakarta.

D. Ruang Lingkup

Penelitian Gambaran sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta merupakan salah satu penelitian pada materi sisa makanan yang termasuk dalam lingkup gizi *food service*. Penelitian ini dilakukan untuk memenuhi kompetensi pengukuran sisa makanan menu makan biasa pada pasien rawat inap secara visual, pengukuran tingkat kepuasan melalui sisa makanan pasien, serta mutu penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Sasaran dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta. Penelitian dilaksanakan pada saat Praktek Kerja Lapangan Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) pada bulan Januari 2025.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, serta referensi pembelajaran mengenai penyelenggaraan makanan dan sisa makanan menu makan biasa pada rawat inap di RSUP Surakarta.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Sasaran

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat terkait penyajian makanan khususnya penyelenggaraan makanan dan sisa makanan menu makan biasa pada rawat inap di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.

b. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan evaluasi dan bahan pertimbangan agar lebih meningkatkan pelayanan dan penyelenggaraan makanan di instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta

c. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan referensi ilmu di bidang gizi sebagai bahan pembelajaran dan menambah ilmu pengetahuan dari hasil penelitian.

d. Bagi Pembaca atau Peneliti Lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi pembelajaran dan menambah informasi tentang penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.

e. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai penyelenggaraan makanan di rumah sakit khususnya terkait penyelenggaraan makanan dan sisa makanan menu makan biasa pada rawat inap di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Topik	Sumber	Persamaan	Perbedaan
1.	Irenia Dita Nareswari tahun 2022, dengan judul “Tinjauan Sisa Makanan Biasa Pasien Ruang Kelas III Di Rumah Sakit Umum Daerah Wates”	https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/10605/	Melakukan penelitian sisa makanan bentuk biasa dengan desain penelitian cross sectional. Meneliti sisa makanan pasien kelas II dan III.	Institusi yang digunakan untuk mengambil data penelitian. Instrument yang digunakan untuk mengambil data penelitian.
2.	Sania Azzahroh tahun 2022 dengan judul “Gambaran Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Kelas II dan III Di RSUP dr Tjitrowardojo”	https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/10186/	Penelitian sisa makanan biasa dengan desain penelitian cross sectional. Meneliti sisa makanan pasien kelas II dan III	Institusi yang digunakan untuk mengambil data penelitian dan aspek yang diteliti.

3.	Berliana Aqilla Putri Akbari tahun 2021, dengan judul “Gambaran Sisa Makanan Biasa dan Cita Rasa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas II dan III Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta”	http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/5896/	Penelitian sisa makanan bentuk biasa dengan desain penelitian cross sectional. Meneliti sisa makanan pasien kelas II dan III.	Institusi yang digunakan untuk mengambil data penelitian dan aspek yang diteliti.
----	---	---	---	---

Berdasarkan sumber penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hingga saat penelitian yang dilakukan oleh peneliti, penelitian mengenai “Gambaran Sisa Makanan Menu Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Kelas II dan III Di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta” belum pernah dilakukan penelitian.