

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) merupakan pelayanan gizi yang disesuaikan dengan kondisi pasien, klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Pelayanan gizi di rumah sakit menjadi aspek penting dalam sistem pelayanan kesehatan dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi (Kementrian Kesehatan RI, 2013). Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit terdiri dari asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan gizi (Emiliana, Dhesa and Mayangsari, 2021).

Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit berupa penyelenggaraan makanan menjadi salah satu kegiatan penting. Pemberian makanan kepada pasien dalam pelayanan gizi menjadi komponen pencegah serta penunjang kesembuhan bagi pasien karena makanan termasuk kebutuhan dasar manusia. Penyelenggaraan makanan RS merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi.

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan berhubungan dengan sisa makanan pasien. Sisa makanan yang terdapat pada alat makan pasien menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal. Sehingga sisa makanan ini dapat dijadikan salah satu indikator sederhana yang digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan dan mengukur efektivitas penyelenggaraan makanan. Kementerian Kesehatan RI telah menetapkan indikator Standar Pelayanan Minimal (SPM) sebagai syarat untuk pelayanan gizi rumah sakit, salah satunya adalah sisa makanan yang <20%. (Ronitawati *et al.*, 2021)

Terdapat beberapa penelitian mengenai sisa makanan yang dilakukan di beberapa rumah sakit. Penelitian yang dilakukan oleh Lestari & Marlina (2021) di RS Petala Bumi di Riau didapatkan sisa makanan terbanyak berasal dari lauk hewani pada waktu makan siang (87,5%) dengan kelas perawatan yaitu kelas I. Penelitian ini menggambarkan bahwa sisa lauk hewani pada jadwal makan siang masih tinggi. Penelitian lain yang dilakukan oleh Zulaika, Susilawati and Leolyta, (2021) didapati sisa makanan pasien yang diberikan diet biasa di Rumah Sakit AZRA Bogor dengan kategori banyak yaitu sisa makanan pokok dan lauk hewani sebesar 25%. Hal ini menggambarkan bahwa masih banyak pasien yang tidak menghabiskan lauk hewani yang telah disajikan oleh pihak rumah sakit. Kedua penelitian tersebut menggambarkan bahwa sisa lauk hewani masih >20%.

Sisa makanan merupakan salah satu hal penting yang perlu diperhatikan di suatu rumah sakit. Berdasarkan wawancara kepada pramusaji didapatkan informasi bahwa terdapat sisa makanan di beberapa menu lauk hewani. Terdapat menu lauk hewani yang memiliki sisa makanan hampir setengah porsi atau lebih dari 20%. Sisa makanan pasien yang melebihi 20% akan berdampak pada biaya makanan yang terbuang secara sia-sia. Biaya adalah sumber daya yang sangat penting dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. Biaya ini harus diperhitungkan dan dikendalikan seefisien serta seefektif mungkin. Dari latar belakang yang ada penulis akan memberikan kajian variasi menu lauk hewani, persentase sisa lauk hewani, biaya menu lauk hewani dan biaya terbuang dari sisa lauk hewani pada pasien di rumah sakit Pratama Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana variasi menu lauk hewani pada pasien rawat inap di RS Pratama Yogyakarta?
2. Berapa persentase sisa lauk hewani pada pasien di RS Pratama Yogyakarta?
3. Berapa biaya yang terbuang dari sisa lauk hewani pada pasien rawat inap di RS Pratama Yogyakarta?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui kajian sisa lauk hewani pada pasien rawat inap di RS Pratama Yogyakarta

2. Tujuan khusus

a. Mengetahui variasi menu lauk hewani pada pasien rawat inap di RS Pratama Yogyakarta

b. Mengetahui persentase sisa lauk hewani pada pasien rawat inap di RS Pratama Yogyakarta

c. Mengetahui biaya menu lauk hewani di RS Pratama Yogyakarta

d. Mengetahui biaya lauk hewani yang terbuang pada pasien di RS Pratama Yogyakarta

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini ditujukan untuk mengetahui gambaran sisa makanan lauk hewani pasien dan biaya yang terbuang akibat sisa makanan lauk hewani. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

E. Manfaat

Hasil penelitian ini nantinya diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu :

1. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan bisa meningkatkan pengalaman dan pengetahuan mengenai gambaran sisa lauk hewani pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan informasi mengenai Gambaran sisa lauk hewani pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

3. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat bagi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta untuk memberikan gambaran seberapa besar sisa makanan lauk hewani serta anggaran yang terbuang untuk bahan pertimbangan dalam keperluan perbaikan manajemen penyelenggaraan makanan.

4. Bagi Peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian lain yang relevan dengan tema koordinasi manajemen penyelenggaraan makan di Rumah Sakit.

F. Keaslian

Penelitian mengenai “Gambaran Sisa Lauk Hewani Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta” yang dilakukan di Rumah Sakit masih belum banyak dilakukan sebelumnya.

Beberapa penelitian yang ruang lingkupnya hampir sama dengan penelitian ini dan pernah dilakukan antara lain :

1. Yuni Rahmawati (2019), meneliti tentang Analisis Biaya Dari Sisa Makanan Makan Siang Di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta dengan jenis penelitian adalah penelitian analitik *observasional* dengan rancangan penelitian yaitu *cross sectional*. Dari penelitian tersebut didapatkan hasil bahwa sisa makanan dapat mempengaruhi anggaran dalam penyelenggaraan makanan di suatu institusi. Persamaan penelitiannya adalah mengenai perhitungan biaya dari makanan yang terbuang, jenis penelitian serta rancangan. Perbedaan penelitiannya adalah institut yang dituju, Lokasi penelitian, bentuk makanan yang dilakukan penelitian, responden yang digunakan berbeda.
2. Surya Ningsih (2022), meneliti tentang Analisis Biaya yang Terbuang dari Sisa Makanan Lunak di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Kota Padang Tahun 2021. dengan desain penelitian adalah penelitian deskriptif. Dari penelitian tersebut didapatkan hasil bahwa rata – rata sisa makanan tidak sampai <20 yakni (%). Persamaan penelitiannya adalah mengenai perhitungan biaya dari makanan yang terbuang, institusi yang dituju. Perbedaan penelitiannya adalah lokasi penelitian, bentuk makanan yang dilakukan penelitian, menu makanan yang diteliti, siklus menu yang digunakan.

3. Her Kurniawati (2022), meneliti tentang Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Makanan Pasien Covid-19 di RSUP Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten dengan jenis penelitian adalah penelitian analitik *observasional* dengan rancangan penelitian yaitu *cross sectional*. Dari penelitian tersebut didapatkan hasil bahwa Tidak ada hubungan biaya yang hilang dari sisa makanan pasien covid19 di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten. Persamaan penelitiannya adalah mengenai perhitungan biaya dari makanan yang terbuang, jenis penelitian serta rancangan. Perbedaan penelitiannya adalah Lokasi penelitian, bentuk makanan yang dilakukan penelitian.