

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang dapat menyediakan pelayanan mulai dari rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Masing-masing pihak tersebut memiliki kewajiban. Kewajiban rumah sakit dan kewajiban pasien telah diatur dengan Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes 4, 2018). Pelayanan penyelenggaraan makanan dari rumah sakit diberikan bagi pasien yang mengalami masalah dengan penyakit, pelayanan gizi diberikan sesuai dengan kondisi klinis, status gizi, serta metabolisme tubuh. Dengan adanya pelayanan penyelenggaraan makanan di rumah sakit, pasien akan mendapatkan pelayanan yang baik, kesehatan membaik serta menjadi proses penyembuhan (Nababan, 2020).

Penyediaan makanan bagi pasien bertujuan untuk memberikan makanan yang bermutu, berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, standar pelayanan, dan dapat diterima dengan baik oleh pasien (Dewi & Djokosujono, 2022). Mutu pelayanan rumah sakit yang belum terlaksana dengan baik terhadap mutu menu makanan bagi pasien yang telah disajikan. Hal tersebut meninggalkan banyak sisa makanan. Sisa makanan adalah jumlah dari makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien. Makanan yang disajikan berdasarkan kelas perawatan, jenis makanan dan waktu makan (Sulistiawati dkk., 2019). Menurut (PGRS, 2013) sisa makanan terbagi menjadi dua, yaitu dikatakan sedikit jika $< 20\%$ dan dikatakan banyak jika $\geq 20\%$.

Sisa makanan dapat dipengaruhi beberapa faktor yaitu dari faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yaitu berasal dari dalam diri seorang yaitu meliputi usia, jenis penyakit, jenis kelamin, lama perawatan, kebiasaan makan, aktifitas fisik, konsumsi obat. Sedangkan faktor eksternal yaitu berasal dari luar diri seorang yaitu meliputi warna, bentuk, konsistensi, besar porsi, rasa makanan yang dilihat dari aroma, bumbu,

keempukkan, tingkat kematangan (Syauqiyatullah dkk., 2020). Jika sisa makanan tidak segera diatasi, maka akan mempengaruhi status gizi pasien yang dapat menyebabkan terjadinya malnutrisi (Zahara, 2019.). Salah satu penyebab dari sisa makanan terdapat aspek yang menyebabkan terjadinya hal tersebut, yaitu dari aspek ketepatan cita rasa makanan yang meliputi aroma, suhu, rasa, tekstur (Anggraeni, 2017).

Pada observasi awal yang dilakukan pada saat Praktek Kerja Lapangan (PKL) di RSUD Kabupaten Jombang, peneliti mengamati bahwa sebagian besar sisa makanan terdapat pada makanan bentuk lunak. Makanan lunak adalah makanan yang diberikan kepada pasien yang mendapatkan diet khusus yang sesuai dengan penyakitnya. Sehingga pada umumnya kemampuan pasien dalam menghabiskan makanan yang telah disajikan cukup rendah (Ayu, 2017).

RSUD Kabupaten Jombang sudah menerapkan indikator sisa makanan tidak termakan oleh pasien menggunakan *website SIVICO*. *Website* ini digunakan untuk mengetahui prosentase makanan yang dapat dihabiskan oleh pasien. Sedangkan untuk indikator ketepatan cita rasa makanan menggunakan frekuensi pengumpulan data dengan pengambilan data dilakukan setiap hari. Metode yang digunakan untuk kategori ini adalah *Concurrent*. Namun di RSUD Kabupaten Jombang belum dilakukan gambaran mengenai biaya makanan yang terbuang.

Sisa makanan yang tinggi akan berdampak pada besarnya biaya bahan makanan yang terbuang. Selain itu, dampak dari sisa makanan juga dapat menyebabkan kebutuhan gizi pasien menurun dan menunjukkan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. Sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien akan menyebabkan adanya biaya yang hilang secara sia-sia dan dapat berdampak pada anggaran yang digunakan untuk pengadaan bahan makanan. Anggaran rumah sakit dikatakan bernilai ekonomi cukup besar yaitu sekitar 20-40% (Umihani dan Adriyan, 2015). Biaya rumah sakit salah satu sumber daya yang sangat penting dalam penyelenggaraan makanan. Biaya harus diperhitungkan dengan dikendalikan secara tepat dan benar (Ayu, 2017).

Dari pernyataan tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul Gambaran Sisa Makanan dan Biaya yang

Terbuang Pada Diet Makanan Lunak Pasien RSUD Kabupaten Jombang Tahun 2023.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran sisa makanan dan biaya makanan yang terbuang pada diet makanan lunak pasien RSUD kabupaten Jombang tahun 2023?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran sisa makanan dan biaya makanan yang terbuang pada diet makanan lunak pasien RSUD kabupaten Jombang tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menganalisis persentase sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan kelompok hidangan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah).
- b. Untuk menganalisis persentase sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan waktu makan.
- c. Untuk menganalisis persentase sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan ruang perawatan.
- d. Untuk menganalisis persentase sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan kelas perawatan.
- e. Untuk menganalisis jumlah biaya yang terbuang dari sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan kelompok hidangan.
- f. Untuk menganalisis jumlah biaya yang terbuang dari sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan waktu makan.
- g. Untuk menganalisis jumlah biaya yang terbuang dari sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan ruang perawatan dan kelas perawatan.

D. Manfaat

1. Bagi Instalasi

Sebagai masukan untuk tahun selanjutnya agar dapat ditingkatkan atau dipertahankan dalam penyelenggaraan makanan bagi pasien sehingga kegiatan tersebut dapat berhasil dan tercapai.

2. Bagi Penulis

Sebagai sarana untuk meningkatkan dan menambah pengetahuan serta keterampilan peneliti dalam penulisan karya tulis ilmiah.

E. Kerangka Pemikiran

