

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pelayanan gizi di 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. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi. Selain itu masalah gizi lebih dan obesitas erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes melitus, penyakit jantung koroner, hipertensi, dan penyakit kanker, memerlukan terapi gizi untuk membantu penyembuhannya (Kesehatan, 2013)

Penilaian hidangan merupakan salah satu evaluasi pelayanan gizi dan sisa makanan pasien dapat dijadikan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit, karena dengan pasien menghabiskan makanan yang disajikan itu akan membantu mempercepat penyembuhan penyakitnya dan memperpendek masa inap. Sisa makanan pasien merupakan salah satu tolok ukur dari pelayanan gizi ruang rawat inap dalam hal konsumsi gizi (Muliani, 2013). Sisa makanan merupakan makanan yang terbuang karena tidak dihabiskan oleh konsumen. Jika terdapat sisa makanan yang cukup tinggi, maka terjadi pemborosan yang mempengaruhi biaya makanan (Meliana & Vionalita, 2020). Berdasarkan Kepmenkes No.129/Menkes/SK/ II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya 20%. Terpenuhinya syarat tersebut menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia. Menurut (Wirasamadi et al., 2015) terjadinya sisa makanan diakibatkan beberapa faktor yang berasal dari pasien, makanan dan lingkungan.

Menurut (Julia, 2018) terdapatnya sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien menyebabkan adanya biaya yang hilang secara sia-sia dan akan berdampak terhadap anggaran yang digunakan untuk pengadaan bahan makanan,

khususnya biaya total untuk bahan makanan. Penelitian (Umihani & Pramono, 2015) menunjukkan makanan yang terbuang di RSUD dr. Adhyatma sebanyak 62% dari makanan yang disajikan dengan *money value* Rp1.855.845. Diperoleh hasil penelitian Ernanda (2015) menunjukkan persentase terbesar sisa makanan terdapat dihari kedelapan yaitu 39,78% dengan sisa makanan diwaktu pagi yaitu 32,5%. Penelitian Maulina (2021) menunjukkan 60% pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Adnaan WD Payakumbuh menisakan makanan rumah sakit. Dari permasalahan tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Adnaan WD Payakumbuh.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang di atas dapat di rumuskan masalah penelitian tentang Bagaimana “Gambaran Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Adnaan WD Payakumbuh” .

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan penelitian untuk melihat sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui:

1. Sisa makanan pasien berdasarkan kelas pasien
2. Sisa makanan pasien berdasarkan jenis diet pasien
3. Sisa makanan pasien berdasarkan bentuk makanan pasien
4. Sisa makanan pasien berdasarkan waktu makan pasien
5. Sisa makanan pasien berdasarkan komponen makanan pasien

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Penulis**

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang bagaimana gambaran sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD dr. Adnaan WD Payakumbuh.

#### **1.4.2 Bagi Masyarakat**

Penelitian ini dapat menjadi informasi dan pengetahuan masyarakat tentang pengaruhnya sisa makanan terhadap gizi seseorang.

#### **1.4.3 Bagi Jurusan Gizi**

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi mahasiswa jurusan gizi.

#### **1.4.4 Bagi Tempat Penelitian**

Penelitian ini dapat digunakan sebagai alat evaluasi bagi pihak rumah sakit untuk melihat kembali pelayanan gizi terkait sisa makanan.

### **1.5 Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas I, II dan, III di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Adnaan WD Payakumbuh.