

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Waktu makan adalah waktu dimana orang lazim makan setiap sehari. Manusia secara alamiah akan merasa lapar setelah 3-4 jam makan, sehingga setelah waktu tersebut sudah harus mendapat makanan, baik dalam bentuk makanan ringan atau berat. Makanan di rumah sakit harus tepat waktu, tepat diet, dan tepat jumlah. Waktu pembagian makanan yang tepat dengan jam makan pasien serta jarak waktu makan yang sesuai, turut berpengaruh terhadap timbulnya sisa makanan. Hal ini berkaitan dengan ketepatan petugas dalam menyajikan makanan sesuai dengan waktu yang sudah ditentukan. Makanan yang terlambat datang dapat menurunkan selera makan pasien, sehingga dapat menimbulkan sisa makanan yang banyak (Puspita dan Rahayu, 2011).

Dengan demikian tujuan layanan gizi akan terwujud dalam upaya mencapai tujuan tersebut salah satunya adalah penyajian makanan pada pasien yang berada di RSUP Dr. Kariadi Semarang untuk jadwal makan pagi pukul 06.30 s/d 08.00, siang pukul 11.45 s/d 13.00 sore pukul 17.30 s/d 18.30 disamping ada pemberian makanan selingan pukul 09.30 s/d 10.00 dan pukul 15.30 s/d 16.00 untuk pasien kelas I, II, dan III, sedangkan kelas Utama dan VIP ada tambahan pemberian selingan pukul 19.00 s/d 20.00.

Sisa makanan merupakan target keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit, karena sisa makanan yang melebihi 25% menunjukkan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Rendahnya sisa makanan pasien atau dengan kata lain makanan yang disajikan oleh instalasi gizi dapat seluruhnya dikonsumsi oleh pasien sangat mendukung dalam mengevaluasi pelayanan gizi rumah sakit (Depkes RI, 2003).

Menurut Kepmenkes no. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, target sisa makanan yang tidak termakan

oleh pasien sebesar $\leq 20\%$. Sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi target keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia (Kemenkes RI, 2012).

Adanya sisa makanan pasien di rumah sakit mengakibatkan asupan gizi pasien tidak adekuat. Pasien dengan asupan gizi yang tidak adekuat mempunyai resiko 2,4 kali untuk terjadi malnutrisi rumah sakit (Kusumayanti, 2004). Sisa makanan $< 20\%$ menjadi target keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit di Indonesia (Depkes, 2008). Sedangkan Menurut (Renangtyas, 2004) yang dikutip oleh Elizabet (2011) mengatakan bahwa sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan makanan $> 25\%$ dan dalam waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi. Sisa makanan merupakan dampak dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit sehingga masalah terdapatnya sisa makanan tidak dapat diabaikan karena bila masalah tersebut diperhitungkan menjadi rupiah maka akan mengakibatkan suatu pemborosan anggaran makanan (Sumiati, 2008).

Masalah penyajian makanan kepada pasien lebih kompleks dari pada penyajian makanan untuk orang sehat. Hal ini disebabkan terutama oleh nafsu makan dan kondisi mental pasien yang berubah akibat penyakit yang dideritanya, aktivitas fisik yang menurun dan reaksi obat-obatan². Pada proses penyajian makanan ketepatan waktu dan kondisi makan haruslah selalu dijaga, dalam hal ini penyajian makanan yang telah dimasak harus disajikan kepada konsumen tepat pada waktunya yaitu tidak boleh disajikan terlalu awal dan tidak boleh disajikan terlalu lambat sehingga dapat menyebabkan suhu makanan berubah dan akan mempengaruhi selera makan konsumen (Halek. A.Y, 1997).

Dalam petunjuk tentang standar untuk akreditasi rumah sakit disebutkan bahwa pelayanan gizi tidak hanya penyediaan makanan bagi pasien dan petugas saja tetapi yang terpenting adalah penyediaan makanan yang memenuhi kebutuhan metabolisme manusia untuk pemulihan dan

mengoreksi kelainan metabolisme. Makanan yang disajikan di rumah sakit berfungsi untuk mempertahankan daya tahan tubuh dan membantu proses penyembuhan sehingga makanan yang disajikan harus memenuhi kebutuhan baik kualitas, kuantitas, kecukupan akan gizi maupun ketepatan dietnya. Preskripsi diet yang dibuat oleh dokter dan rencana diet yang dibuat oleh dietisien / nutrisisionis idealnya dapat dikonsumsi habis oleh pasien. Penyajian yang diterapkan di Rsup Dr. Kariadi berbeda dengan kebiasaan rumah tangga yang di hidangkan di meja makan. Harapan rencana pemberian diet yang di manajemen dengan baik di RSUP Dr. Kariadi sudah optimal, namun ada yang terlihat sebagian sisa-sisa makanan pada pasien di ruang bangsal perawatan. Berdasarkan hasil perhitungan sisa makanan pada bulan Mei-Agustus 2016 rata-rata sisa makanan pasien diet biasa adalah makanan pokok 15,53%, lauk hewani 24,42%, lauk nabati 27,33%, sayur 30,70%. Belum pernah ada hasil pengukuran sisa makanan untuk bentuk makanan lunak sehingga peneliti tertarik untuk meneliti sisa makanan pada makanan lunak dikarenakan instalasi murai adalah instalasi yang dikhususkan untuk pasien lanjut usia dan paling banyak untuk makanan pokok diet lunak.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, didapatkan rumusan masalah yaitu bagaimana” Gambaran Pemberian Ketepatan Waktu Makan Dengan Sisa Makanan Pokok Diet Lunak Pada Pasien Geriatri di Instalasi Murai RSUP Dr. Kariadi Semarang ?”

C. Tujuan

1) Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui Gambaran Pemberian Ketepatan Waktu Makan Dengan sisa Makanan Pokok Diet Lunak Pada Pasien Geriatri di Instalasi Murai RSUP Dr. Kariadi Semarang.

2) Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Mendiskripsikan karakteristik sampel.
- b. Mendiskripsikan ketepatan waktu penyajian makanan pada pasien.
- c. Mendiskripsikan sisa makanan pokok diet lunak pada pasien.

D. Manfaat Penelitian

1) Bagi Peneliti

Memberikan pengetahuan tentang pentingnya pemberian ketepatan waktu makan terhadap sisa makanan bagi pasien.

2) Bagi Institusi

Memberikan gambaran bahwa ketepatan waktu makan turut berperan dalam menentukan sisa makanan bagi pasien sehingga diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat terhadap institusi terkait dalam upaya peningkatan pemberian ketepatan waktu makan bagi pasien.

3) Bagi Masyarakat

Memberikan gambaran kepada masyarakat bahwa ketepatan waktu makan dan jumlah sisa makanan turut berperan dalam menentukan asupan gizi dan menjadikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat dalam upaya peningkatan gizi dan kualitas kesehatan.