

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar adalah rumah sakit daerah yang memiliki tipe B yang bertempat di terletak di jl. Kalimantan No. 113 Kota Blitar dan milik pemerintah daerah kota Blitar. Kapasista tempat tidur pasien di RSUD Mardi Waluyo 200 terbagi menjadi 5 kelas yaitu kelas I, kelas II, kelas III, VIP, dan VVIP. Jumlah pasien setiap harinya tidak menentu, pada waktu-waktu tertentu jumlah pasien bisa melebihi jumlah kapasitas yang ada, sehingga membutuhkan extra bed (tempat tidur tambahan). Melihat jumlah pasien yang tidak menentu setiap harinya sehingga manajemen di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar harus baik terutama dalam bidang pelayanan gizi.

Pelayanan gizi di rumah sakit dilakukan untuk mempertimbangkan keadaan pasien, diantaranya keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme dalam tubuh. Keadaan gizi pasien berpengaruh terhadap proses penyembuhan penyakit yang diderita, dengan adanya penyakit yang ada didalam tubuh akan mengganggu proses metabolisme. Tindakan yang dimiliki oleh pelayan gizi dirumah sakit terhadap keadaan pasien adalah penyelenggaraan makanan, asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan, dan penelitian pengembangan gizi terapan. Salah satu kegiatan pokok yang dilakukan dalam pelayanan gizi dirumah sakit yaitu penyelenggaraan makanan.

Dalam perencanaan penyelenggaraan makanan untuk kebutuhan pasien bentuk makanan sangat diperhatikan. Pemberian bentuk makanan diet untuk pasien di sesuaikan dengan penyakit dan keadaan pasien. Salah satu bentuk makanan di rumah sakit adalah makanan lunak yang diberikan kepada pasien yang membutuhkan makanan khusus, makanan tersebut diberikan dengan bentuk yang mudah dicerna, tidak menyulitkan pasien dan tidak merangsang pencernaan bagi pasien yang menderita penyakit.

Penelitian (Astuti ,2018) mengatakan bahwa kesesuaian standar porsi makan RSU Bahtermas pada kelas perawatan III yaitu; kesesuaian standart

porsi makanan pokok (nasi) tidak ada yang sesuai dengan standart porsi yang telah ditetapkan, lauk hewani yang sesuai dengan standar porsi 96,42% dengan yang sudah ditetapkan, sedangkan untuk lauk nabati yang sesuai dengan standar porsi sebesar 19,42% dan pada sayuran tidak ada yang sesuai dengan standart porsi yang ditetapkan di rumah sakit.

Menurut (Irfany, 2011) sisa makanan lunak di beberapa rumah sakit di DKI Jakarta menyatakan untuk makanan pokok separuh responden yang tidak menghabiskan, sisa makanan lauk hewani 35%, sisa makanan lauk nabati sebesar 40%, dan sisa makanan sayur lebih dari 50%. Sebagian besar responden tidak menghabiskan makanan. Sisa makanan yang terjadi dari hasil penelitian Irfani diakibatkan karena porsi terlalu banyak, rasa kurang enak, malas makan dan merasa tidak sesuai dengan dietnya.

Disamping memenuhi standar porsi, tolak untuk mengukur keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Daya terima pasien terhadap makanan merupakan faktor utama terpenuhinya asupan zat gizi pasien. Semakin baik daya terima pasien, maka asupan zat gizi pasien akan semakin meningkat sehingga akan menunjang proses penyembuhan penyakit. Daya terima terhadap makanan secara umum dapat dilihat dari sisa makanan pasien, semakin tinggi sisa makan pasien berarti daya terima makan pasien masih belum baik dan sebaliknya jika sisa makanan pasien rendah daya terima makan pasien dikatakan baik terhadap makanan yang disajikan oleh rumah sakit.

Hasil observasi sebelum dilaksanakan penelitian terhadap makanan lunak pasien anak di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar terdapat masalah yang ditemukan yaitu sisa makan pasien yang cukup banyak pada setiap kali makan pagi. Observasi yang dilakukan yang datanya diambil dengan cara wawancara terhadap tenaga penyaji dan pengamatan selama 3 hari pada bulan April 2019 dan mengambil 9 responden pasien anak, dan mendapatkan hasil sisa makanan pasien anak di RSUD Mardi Waluyo cukup tinggi. Melihat sisa makanan yang cukup tinggi di RSUD Mardi Waluyo dapat

menggambarkan daya terima makanan lunak untuk pasien anak masih perlu adanya perbaikan. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melihat standar porsi dan penerapannya serta sisa makanan pada pasien anak di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penyelenggaraan makanan lunak pada pasien anak di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar (studi standar porsi dan penerapannya serta sisa makanan pasien) ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui penyelenggaraan makanan lunak pada pasien anak di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar (Studi standar porsi dan penerapannya serta sisa makanan pasien)

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis penyelenggaraan makanan lunak pada pasien anak kelas III di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
- b. Menganalisis standar porsi makanan lunak dan penerapannya pada pasien anak kelas III di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar.
- c. Menganalisis sisa makanan lunak pada pasien anak kelas III di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar.

D. Manfaat

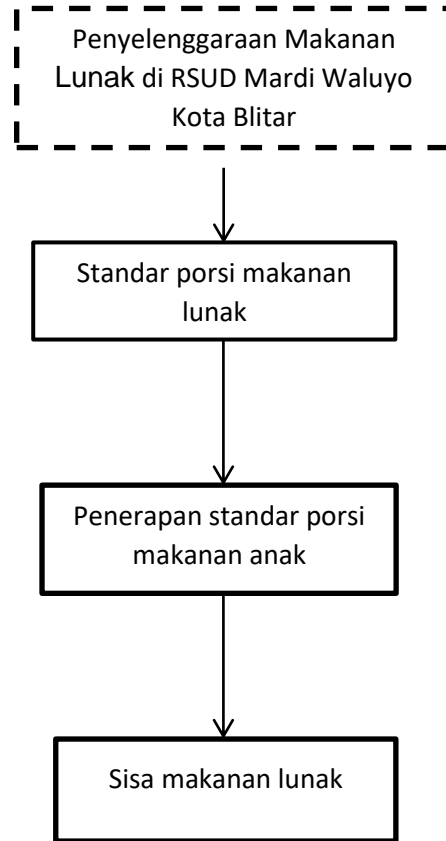
1. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman penulis tentang standar porsi dan penerapannya serta sisa makanan lunak pasien anak di rumah sakit.

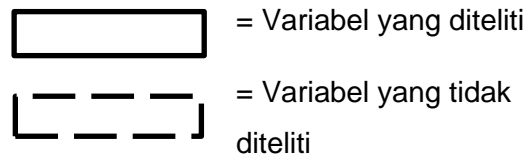
2. Manfaat untuk Institusi

Sebagai bahan masukan atau evaluasi bagi pengelola rumah sakit tentang standar porsi dan penerapannya serta sisa makanan lunak pada pasien anak di rumah sakit.

E. Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan :



Penjelasan : Dalam penyelenggaraan makanan, yaitu makanan lunak di RSUD Mardi Waluyo untuk melihat sisa makanan pasien anak ada beberapa hal yang bisa di perhatikan yaitu standar porsi makanan lunak di rumah sakit, bagaimana penerapan standar porsi, dan baru melihat sisa makanan lunak pada pasien anak.