

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pelayanan di Rumah Sakit

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu faktor yang berperan dalam membantu proses penyembuhan atau pemulihan penyakit karena selama di rumah sakit pasien mendapatkan asupan gizi yang baik dan tepat selama perawatan, selain itu pelayanan yang diberikan kepada pasien dan disesuaikan dengan kondisi pasien. Pelayanan makanan di rumah sakit dipegang oleh ahli gizi di rumah sakit tersebut (Rizka, 2017). Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien (Iswanto, 2016).

Kegiatan pelayanan gizi berguna untuk memenuhi kebutuhan gizi pada masyarakat di rumah sakit baik di rawat inap maupun di rawat jalan, berguna untuk peningkatan kesehatan, menjaga status gizi, serta mencakup upaya preventif, kuratif, rehabilitatif dan promotif. Kegiatan pokok pada pelayanan gizi rumah sakit meliputi : penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan serta penelitian dan pengembangan bidang terapan (buku pedoman RSUD Kabupaten Jombang).

B. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan institusi sudah berkembang dari zaman dahulu hingga zaman modern. Menurut Moehyi (1992) Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah yang besar dengan adanya alasan tertentu. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan mencapai status gizi atau status kesehatan yang optimal melalui pemberian asupan makan yang tepat dan baik. Pemberian asupan yang tepat dan baik akan memperoleh hasil yang maksimal dari segi kesehatan rohani dan jasmani (Putri, 2018).

Pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi beberapa perencanaan, seperti perencanaan anggaran, belanja makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan,

penyediaan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan menurut jenisnya, penyaluran bahan makanan, dan pencatatan serta pelaporan sesuai dengan ketentuannya (Ronitawati dkk., 2020).

C. Biaya Makan Pasien

Biaya adalah suatu sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan, hal tersebut akan memberikan manfaat bagi seluruh manusia. Biaya pelayanan gizi rumah sakit adalah biaya yang telah dikeluarkan untuk melaksanakan kegiatan pelayanan gizi. Biaya tersebut meliputi biaya untuk asuhan gizi, biaya untuk kegiatan penyelenggaraan makanan. Biaya makan per orang dan per hari merupakan biaya yang diperlukan untuk penyelenggaraan makanan (Ayu, 2017).

D. Sisa Makanan

Sisa adalah apa yang tertinggal atau sesudah dimakan, diambil, dan sebagainya (KBBI). Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan seperti lauk pauk, nasi, buah kecuali air dan obat-obatan (KBBI). Sehingga sisa makanan adalah makanan yang tidak habis dimakan atau yang tertinggal. Menurut Asosiasi Dietisien Indonesia (2005) sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan menurut jenis makanannya. Sisa makanan tersebut dapat dipengaruhi oleh faktor internal, eksternal, dan lingkungan pasien (Syauqiyatullah dkk., 2020). Faktor internal termasuk faktor yang berasal dalam diri sendiri, seperti psikis, fisik, kebiasaan makan. Faktor eksternal termasuk yang berasal di luar diri seorang, seperti penampilan makanan. Faktor yang terakhir, faktor lingkungan seperti contoh jadwal atau waktu pemberian makan, makanan dari luar rumah sakit, alat makan, keramahan penyaji (Kusumawati, 2017).

Tingginya sisa makanan merupakan masalah serius yang harus segera diatasi (Lumbantoruan 2012). Pasien yang tidak menghabiskan makanan dalam jangka waktu yang lama akan mengalami defisiensi zat gizi. Adanya makanan yang tersisa merupakan indikator yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan atau penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Sisa makanan dibedakan

menjadi dua bagian, yaitu waste dan plate waste. Waste ialah bahan makanan yang hilang karena tidak dapat diperoleh atau diolah. Sedangkan plate waste adalah makanan yang disajikan kepada pasien, tetapi masih ada sisa di piring karena tidak habis dimakan (Zahara, 2019.)

Pada penelitian ini, sisa makanan yang dimaksud ialah sisa makanan di piring atau plate waste. Karena hal tersebut berhubungan langsung dengan pasien sehingga dapat mengetahui bagaimana penerimaan makanan di rumah sakit. Sisa makanan dapat dihitung dengan rumus berupa :

$$\text{Sisa makanan} = \frac{\text{Berat sisa makanan}}{\text{Berat awal makanan}} \times 100\%$$

Jika hasil dari sisa makanan kurang dari 20% maka menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit.

E. Biaya Makanan Yang Terbuang Akibat Sisa Makanan

Biaya adalah salah satu sumber daya yang sangat penting dalam kegiatan penyelenggaraan makan pasien di rumah sakit. Biaya harus diperhitungkan secara tepat, sehingga dari segi ekonomi dapat dikendalikan secara efisien dan efektif (Kemenkes RI,2013). Makanan pasien yang tersisa berkaitan dengan biaya makanan untuk pasien. Semakin banyak makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien maka akan semakin banyak biaya makanan yang terbuang dan akan berakibat pada dampak pengelolaan biaya makanan pasien (Mas'ud et al.2015).