

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kesehatan merupakan hal yang sangat penting agar manusia dapat bertahan hidup dan melakukan aktifitas. Pentingnya kesehatan ini mendorong pemerintah untuk mendirikan layanan kesehatan, agar masyarakat dapat dengan mudah mengaksesnya. Layanan kesehatan merupakan salah satu jenis layanan publik menjadi ujung tombak dalam pembangunan kesehatan masyarakat. Salah satu contoh fasilitas layanan kesehatan adalah rumah sakit. Menurut Permenkes 3 (2020), rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, pelayanan rawat jalan, dan gawat darurat.

Rumah sakit memiliki peran penting dalam pemenuhan kebutuhan pasien yang mengharapkan penyelesaian masalah kesehatannya. Rumah sakit pada umumnya harus memberikan pelayanan yang bermutu sesuai dengan standar yang ditetapkan dan dapat menjangkau seluruh masyarakat. Pelayanan bermutu dan dapat menjangkau masyarakat membentuhkan dukungan dari berbagai bagian yang ada di rumah sakit, diantaranya pelayanan gizi yang ada di rumah sakit.

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) adalah suatu kegiatan yang dilakukan guna memenuhi kebutuhan gizi pasien melalui makanan sesuai penyakit dan jenis diet pasien. Pelayanan ini juga merupakan pelayanan yang diberikan sesuai dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status metabolisme tubuh, dan status gizi. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan dan rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan. Asuhan gizi rawat inap merupakan salah satu dari serangkaian proses kegiatan asuhan gizi berupa intervensi gizi meliputi perencanaan dan penyediaan makanan. Pengaplikasian diet yang diberikan kepada pasien harus sesuai dengan kebutuhan zat gizi, salah satunya adalah ketersediaan energi dan protein pada menu yang disajikan pada pasien.

Penyediaan makanan untuk makan siang harus sesuai dengan pengaplikasian diet dan kebutuhan zat gizi, karena asupan energi makan siang sangat penting bagi tubuh untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Protein sendiri berfungsi untuk zat pembangun, memperkuat antibodi tubuh dan memperbaiki sel atau jaringan tubuh yang rusak, sehingga akan memudahkan dan mempercepat proses penyembuhan masing-masing pasien. Ketersediaan energi dan protein menu akan memberikan sumbangan terhadap asupan makanan pasien dalam upaya pemenuhan kebutuhannya. Sumbangan ketersediaan energi dan protein disebut dengan kontribusi ketersediaan.

Ketersediaan energi makan siang berkontribusi sebesar 25-30%, namun kebutuhan energi sehari untuk pasien rawat inap tidak mencapai 100% karena disesuaikan dengan keadaan pasien, sehingga ketersediaan energi makan siang pasien rawat inap hanya berkontribusi sebesar 25% terhadap kebutuhan energy sehari pasien. Ketersediaan protein sendiri dalam sehari sebesar 10-15%, sehingga ketersediaan protein makan siang pasien rawat inap berkontribusi sebesar 3-4% terhadap kebutuhan protein sehari. Besarnya kontribusi ketersediaan makan siang pasien tergantung frekuensi makan dalam sehari. Proses penyembuhan pasien akan menjadi lambat apabila terdapat ketidaksesuaian ketersediaan dengan kebutuhan pasien.

Uraian di atas merupakan faktor yang melatarbelakangi penulis untuk penulisan laporan akhir ini, dengan tujuan untuk mengetahui kontribusi energi dan protein makan siang terhadap kebutuhan energi sehari pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa.

### 1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana keadaan umum RS dr. Esnawan Antariksa?
2. Bagaimana gambaran umum contoh pengamatan?
3. Bagaimana gambaran umum makan siang pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa?
4. Berapa kebutuhan energi dan protein pasien rawat di RS dr. Esnawan Antariksa?
5. Berapa ketersediaan energi dan protein makan siang pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa?
6. Berapa kontribusi ketersediaan energi dan protein makan siang terhadap kebutuhan energi sehari pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa?

### 1.3 Tujuan

Tujuan pembuatan tugas akhir ini terdiri atas tujuan umum dan tujuan khusus.

#### 1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum pembuatan tugas akhir ini adalah mengevaluasi kontribusi ketersediaan energi dan protein makan siang terhadap kebutuhan energi sehari pada pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa.

#### 1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus pembuatan tugas akhir ini adalah

1. Mengetahui keadaan umum RS dr. Esnawan Antariksa.
2. Mengetahui gambaran umum contoh pengamatan
3. Mengetahui gambaran umum makan siang pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa.
4. Menghitung kebutuhan energi dan protein pasien rawat di RS dr. Esnawan Antariksa.
5. Menghitung ketersediaan energi dan protein makan siang pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa.
6. Menghitung kontribusi ketersediaan energi dan protein makan siang terhadap kebutuhan energi sehari pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa.

### 1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penyusunan laporan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa  
Sarana untuk mengetahui kontribusi ketersediaan energi dan protein makan siang terhadap kebutuhan energi sehari pada pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa.
2. Bagi Perguruan Tinggi.  
Sebagai salah satu bahan evaluasi pembelajaran mahasiswa terkait penerapan kurikulumnya di masyarakat.

### 3. Bagi Masyarakat

Sebagai sarana untuk mendukung masyarakat terkait kontribusi ketersediaan energi dan protein makan siang terhadap kebutuhan energi sehari pada pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa.

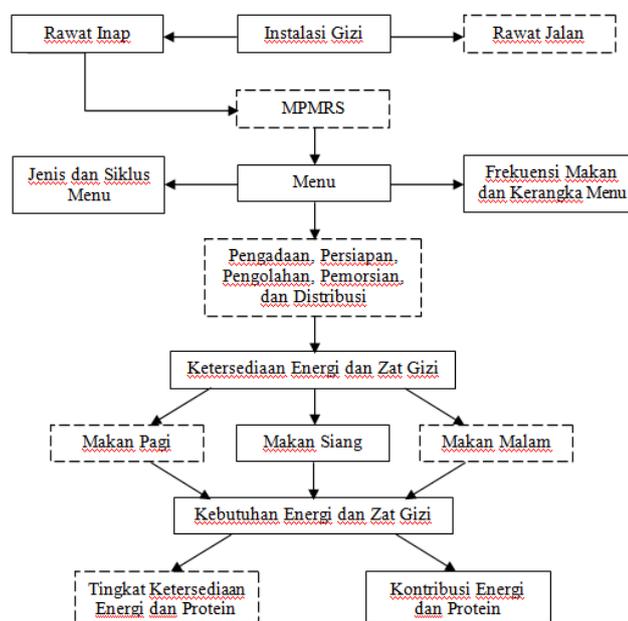
#### 1.5 Ruang Lingkup

Penulisan Tugas Akhir ini akan terfokus pada pembahasan kontribusi ketersediaan energi dan protein makan siang pasien rawat inap di RS dr. Esnawan Antariksa dengan melakukan studi literature. Data diambil dari laporan PKL mahasiswa Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi angkatan 54, jurnal-jurnal serta buku elektronik.

Hal ini dilakukan guna mengetahui kontribusi ketersediaan energi dan zat gizi makan siang pasien. Bagian yang dianalisis penulis adalah gambaran umum rumah sakit, gambaran umum pasien pengamatan, gambaran umum makan siang, siklus menu RS dr. Esnawan Antariksa, kebutuhan energi dan makan siang pasien, ketersediaan energi dan protein makan siang pasien, serta kontribusi ketersediaan energi dan protein makan siang pasien.

#### 1.6 Kerangka Pikir

Kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai teori yang telah diidentifikasi sebagai hal yang penting dengan demikian maka kerangka berpikir adalah sebuah pemahaman yang melandasi pemahaman-pemahaman yang lainnya, sebuah pemahaman yang paling mendasar dan menjadi pondasi bagi setiap pemikiran atau suatu bentuk proses dari keseluruhan dari penelitian yang akan dilakukan (Sugiyono, 2011). Kerangka pikir penyusunan laporan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Keterangan:  
 \_\_\_\_\_ Variabel yang diamati  
 - - - - - Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Kontribusi Ketersediaan Energi dan Protein Makan Siang pada Pasien Rawat Inap di RS. Esnawan Antariksa Jakarta



Instalasi Gizi adalah tempat untuk memberikan fasilitas pelayanan gizi sesuai dengan fungsinya dari segi medic ataupun non medic dan juga merupakan salah satu bagian penting di rumah sakit. Instalasi gizi memiliki tugas pokok yaitu melayani pasien rawat inap termasuk melaksanakan beberapa kegiatan antara lain menu makanan, penyediaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan pelayanan gizi, termasuk didalamnya adalah pengolahan, pendistribusian makanan dan penyuluhan atau konsultasi gizi. Pemberian makanan bermaksud untuk mencapai kesesuaian diet pasien sehingga lebih cepat proses kesembuhan pasien, mencegah terjadinya komplikasi dan menurunkan morbiditas serta mortalitas pasien.

Tahap awal pelayanan yang diberikan oleh instalasi gizi adalah menu makanan yang terdiri dari penentuan jenis dan siklus menu dan frekuensi makan serta kerangka menu. Frekuensi makan sendiri terdiri dari 3 waktu makan utama yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam dan 2 makan selingan yaitu selingan pagi dan selingan sore. Laporan ini difokuskan untuk pembahasan satu waktu makan saja yaitu makan siang.

Tahapan selanjutnya adalah penyediaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan, pengolahan, pemorsian dan distribusi. Ketersediaan energi dan protein makan siang akan didapat setelah kegiatan pemorsian dan distribusi makanan pada setiap pasien rawat inap. Ketersediaan energi dan protein sendiri harus disesuaikan dengan kebutuhan energi masing-masing pasien yang akan dilanjut dengan menghitung kontribusi ketersediaan energi dan protein. Kesesuaian kontribusi ketersediaan dengan kebutuhan energi pasien sehari diantaranya dapat dilihat melalui sumbangan energi dan protein per waktu makan.

### 1.7 Batasan Istilah

**BOR (*Bed Occupancy Rate*)** merupakan persentase penggunaan tempat tidur di rumah sakit pada waktu tertentu.

**Energi** adalah sumber tenaga pada makhluk hidup untuk melakukan aktivitas sehari-hari

**Frekuensi Makan** adalah jumlah waktu makan dalam sehari yang terdiri dari makanan lengkap dan makanan selingan.

**Instalasi Gizi** adalah satu unit yang bertanggung jawab penuh terhadap semua proses kegiatan mulai dari pengadaan bahan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian sampai pendistribusian makanan ke pasien.

**Kebutuhan Energi dan Zat Gizi** adalah jumlah energi dan zat gizi minimal yang dibutuhkan oleh setiap individu. Kebutuhan energi dan zat gizi seseorang ditentukan oleh berat badan, tinggi badan, usia, faktor aktivitas, dan faktor sakit

**Ketersediaan Energi dan Zat Gizi** adalah jumlah energi dan zat gizi yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pasien ketersediaan energi dan zat gizi dihitung berdasarkan siklus menu

**Kontribusi Ketersediaan Energi** adalah sumbangan ketersediaan energi dari menu yang disajikan terhadap kebutuhan energi sehari, dinyatakan dalam bentuk persentase.

**Kontribusi Ketersediaan Protein** adalah sumbangan ketersediaan protein dari menu yang disajikan terhadap kebutuhan energi sehari., dinyatakan dalam bentuk persentase.

**Makan siang** adalah rangkaian hidangan yang disajikan untuk seseorang atau sekelompok orang dan akan dihidangkan pada siang hari, sekitar pukul 12.00-14.00 WIB.

**Menu** adalah pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan dan juga merupakan penuntun bagi yang menikmati hidangan tersebut karena akan menggambarkan tentang cara makanan tersebut dibuat.

**Pasien** adalah orang yang memiliki kelemahan fisik atau mentalnya, menyerahkan pengawasan dan perawatannya, menerima dan mengikuti pengobatan yang ditetapkan oleh tenaga kesehatan.

**Protein** disebut zat pembangun karna menyediakan asam – asam amino esensial yang berfungsi untuk membangun sel-sel tubuh maupun sumber energi.

**Rawat inap** proses perangkapan pasien oleh tenaga kesehatan profesional akibat suatu penyakit tertentu, dimana pasien diinapkan di suatu ruangan di rumah sakit.

**Siklus menu** adalah serangkaian menu yang dirancang lalu diputar pada interval tertentu beberapa hari sampai beberapa minggu.

