

BAB 1 :PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyembuhan pasien di rumah sakit salah satunya dengan intervensi gizi yaitu pemberian makanan kepada pasien sesuai dengan kebutuhannya. Pemberian makanan kepada pasien yang termasuk dalam kegiatan penyelenggaraan makanan sangat perlu diperhatikan untuk penilaian mutu pelayanan di rumah sakit. Mutu ini sesuai dengan standar *Joint Commission International* (JCI) dan Komisi Akreditasi Rumah Sakit, *quality improvement* dan *patient safety* perbaikan mutu dan keselamatan pasien yang terletak pada aspek klinis medisnya, aspek keselamatan pasien dan aspek pemberian pelayanan.⁽¹⁾

Pemberian makanan di rumah sakit selain perlu diperhatikan untuk meningkatkan mutu pelayanan juga sejalan untuk proses penyembuhan pasien. Makanan ini akan berperan dalam kesembuhan pasien karena melalui makanan pasien dapat memenuhi kebutuhan gizinya dan zat gizi tersebut akan membantu pasien pada proses regenerasi sel-sel tubuh yang rusak sehingga waktu rawatan menjadi lebih cepat yang artinya pasien cepat sembuh.⁽²⁾ Untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi tersebut maka pasien harus menghabiskan makanan yang diberikan oleh rumah sakit sehingga proses penyembuhan pasien berjalan dengan cepat.

Konsumsi makanan oleh pasien dapat menentukan penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan rumah sakit. Hal ini dikarenakan arti dari penerimaan pasien terhadap makanan yaitu pasien dapat menghabiskan makanan yang diberikan kepadanya sehingga tidak ada sisa.⁽³⁾ Makanan yang dihabiskan oleh pasien diketahui menggambarkan daya terima pasien terhadap makanan. Habisnya

makanan ini artinya tidak terdapat sisa makanan di piring makan pasien yang menurut Sunita Almatsier (1992) dalam Sukarno Wibowo,dkk (2016) bahwa sisa makanan pasien dipengaruhi oleh jenis kelamin pasien, tingkat pendidikan, kelompok usia, cita rasa makanan yang disajikan, kelas perawatan, lama pasien dirawat di rumah sakit, serta penyakit yang diderita oleh pasien.⁽⁴⁾ Artinya secara tidak langsung apabila faktor tersebut dapat mempengaruhi adanya sisa makanan maka akan berhubungan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan atau mampu tidaknya pasien menghabiskan makanannya.

Makanan yang diberikan kepada pasien memiliki hal-hal yang perlu diperhatikan agar dapat dikonsumsi pasien. Salah satu hal yang perlu diperhatikan yaitu kemampuan pasien dalam mengonsumsi makanan sesuai dengan keadaan penyakitnya.⁽¹⁾ Adapun cara yang dilakukan rumah sakit agar pasien dapat mengonsumsi makanan yaitu dengan memberikan bentuk makanan yang menyesuaikan keadaan pasien. Misalnya memberikan bentuk makanan lunak dengan komposisi air yang lebih banyak daripada makanan biasa yaitu makanan yang kita konsumsi sehari-hari kepada pasien dengan kesulitan mengunyah.⁽⁵⁾

Meskipun makanan rumah sakit disajikan kepada pasien telah menyesuaikan kemampuan pasien akan tetapi kejadian pasien yang tidak menghabiskan makanannya masih ditemukan. Hal ini berkaitan dengan penerimaan makanan karena untuk mengetahui makanan lunak ataupun makanan bentuk lain yang disajikan dapat diterima dengan melihat sisa makanan yang menggambarkan makanan yang habis dikonsumsi oleh pasien.⁽³⁾ Walaupun pada kenyataannya ada faktor-faktor tertentu yang dapat menjadi penyebab ada atau tidak sisa makanan pasien yang berarti faktor-faktor ini bisa saja berhubungan dengan daya terima.⁽⁶⁾

Di salah satu RSUD di Kota Jambi didapatkan bahwa makanan yang disajikan dapat diterima oleh pasien yang dilihat dari sisa makanan di rumah sakit. Faktor cita rasa dari makanan biasa yang disajikan disukai oleh pasien sehingga mempengaruhi daya terima pasien. Begitu juga dengan sikap penyaji saat menyajikan makanan kepada pasien yang baik membuat pasien puas terhadap pelayanan yang diberikan sehingga daya terima makan pasien menjadi baik dan makanan yang disajikan tepat waktu sesuai dengan jam lapar pasien sehingga pasien dapat menghabiskan makanannya yang dilihat dari daya terima pasien yang baik.⁽⁷⁾

Sementara itu, di salah satu rumah sakit di Provinsi Nusa Tenggara Barat diketahui bahwa pasien di rumah sakit ini memiliki daya terima terhadap makanan yang disajikan masih kurang baik. Ada faktor yang membuat daya terima pasien terhadap makanan kurang yakni dari segi penampilan makanan dan cita rasa makanan. Menurut pasien, penampilan makanan yang berupa warna dan tekstur kurang menarik dan untuk cita rasa makanan yang disajikan baik dari rasa maupun aroma makanan juga tidak menarik sehingga daya terima makan pasien menjadi kurang.⁽⁸⁾

Perbedaan daya terima berkaitan dengan faktor-faktor tertentu juga terlihat di dua rumah sakit yang masing-masing berada di Ketapang dan Pontianak. Daya terima di rumah sakit yang berada di Ketapang memiliki hasil yang baik karena menurut pasien rumah sakit ini memiliki rasa makanan yang baik dan penampilan makanan yang baik. Sementara itu, menurut pasien makanan di rumah sakit yang ada di Pontianak memiliki penampilan dan rasa makanan yang kurang baik sehingga banyak pasien yang menyisakan makanannya apabila dibandingkan dengan sisa makanan di rumah sakit Ketapang. Hal ini tentunya berkaitan dengan daya terima

pasien di rumah sakit ini yang lebih rendah. Meskipun menurut pasien di masing-masing rumah sakit memiliki waktu penyajian yang baik.⁽⁹⁾

Faktor penampilan makanan dan rasa makanan membuat kepuasan pasien sebagai daya terima makanan juga terlihat di salah satu rumah sakit di Jakarta. Sisa makanan pasien di rumah sakit diketahui masih tinggi yaitu hanya 9,46% pasien yang bisa menghabiskan makanannya. Adapun menurut pasien penampilan dan rasa makanan yang kurang mempengaruhi selera makan pasien sehingga tidak menghabiskan makanannya artinya pasien memiliki daya terima yang rendah.⁽¹⁰⁾

Selain dari rasa makanan, penampilan makanan, menu yang disajikan, dan pelayanan penyaji di rumah sakit, kondisi psikologi pasien juga dapat mempengaruhi kemauan pasien menghabiskan makanannya. Pada umumnya, pasien yang berada di rumah sakit harus melakukan adaptasi dengan lingkungan rumah sakit, adaptasi dengan bentuk makanan yang sebelumnya tidak dikonsumsi sehari-hari belum lagi kondisi pasien yang stres akibat penyakit yang dideritanya yang mengakibatkan pasien tidak selera makan akibat perasaan kecemasan atau depresi yang diderita ketika menjalani perawatan di rumah sakit. Adanya sisa makan pasien yang berkaitan dengan psikologi pada pasien ditemukan di salah satu rumah sakit di Surabaya. Pasien yang mengalami gangguan kecemasan dan depresi memiliki sisa makanan yang lebih tinggi daripada pasien dengan keadaan psikis normal. Sisa makanan yang lebih dari 20% ini menggambarkan pula bahwa pasien yang memiliki gangguan kecemasan dan depresi tidak nafsu makan sehingga tidak mengonsumsi makanan sampai habis dan menyisakan makanan.⁽¹¹⁾

Sisa makanan pada pasien yang berkaitan dengan keadaan psikis pasien juga ditemukan di salah satu rumah sakit umum daerah yang berada di Jakarta. Diketahui bahwa keadaan psikis, faktor pengobatan, mutu makanan, makanan yang dibawa dari

luar rumah sakit, dan lingkungan rawatan di rumah sakit merupakan faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien di rumah sakit ini. Faktor tersebut kemudian mempengaruhi nafsu makan pasien sehingga pasien tidak menerima makanan yang diberikan dilihat dari sisa makanannya.⁽¹²⁾

Rumah Sakit Umum Elpi Al-Azis merupakan rumah sakit tipe b yang berada di Kabupaten Labuhanbatu, Kota Rantauprapat memiliki pelayanan gizi salah satunya penyelenggaraan makanan. Pada saat survey yang dilakukan pada Januari 2021 diketahui bahwa rumah sakit ini memiliki satu ahli gizi yang dibantu sekitar 2 orang juru masak dan 2 orang penyaji makanan. Ahli gizi di rumah sakit ini sudah pernah melakukan evaluasi sisa makanan dengan menggunakan metode *visual estimation*. Meskipun begitu, evaluasi mengenai makanan kesukaan pasien dan daya terima makanan belum pernah dilakukan secara mendalam. Ahli gizi telah memberikan daftar makanan yang tidak boleh dikonsumsi pada setiap jenis penyakit pasien kepada juru masak dan penentuan menu makanan dibuat sendiri oleh ketua juru masak. Jumlah ahli gizi yang sedikit sehingga sulit untuk mengontrol makanan pasien tersebut. Ahli gizi juga mengatakan dibandingkan bentuk makanan lain, pasien yang mengkonsumsi makanan lunak lebih sering menyisakan makanan.

Berdasarkan keterangan ahli gizi, maka peneliti melakukan survey untuk melihat sisa makanan pada pasien yang diberikan makanan lunak melalui metode *visual estimation* selama tiga hari berturut-turut dimulai pada 14 Januari- 16 Januari 2021 yang didapatkan bahwa dari 33 orang pasien, ada 20 orang pasien yang menyisakan makanannya yakni sekitar 60,60%, dengan 13 orang pasien menyisakan 25% dari makanan, 1 orang pasien menyisakan 50% dari makanan, 5 orang pasien menyisakan 75% makanan, dan 1 orang lainnya menyisakan 95% makanannya. Penilaian ini disesuaikan dengan penilain metode *visual estimation*.⁽⁴⁾ Selain itu

diketahui pula persentase pasien yang habis mengonsumsi makanan yaitu 39,40% yang artinya daya terima makanan pasien di rumah sakit ini rendah karena sesuai standar bahwa pasien harus menghabiskan makanan yaitu 80%.⁽¹³⁾ Rumah sakit ini diketahui belum pernah melakukan pengkajian terkait daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan.

Dari data hasil survey sisa makanan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait dengan daya terima makanan pasien yaitu faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Elpi Al-Azis Rantauprapat. Faktor yang ingin diketahui yaitu faktor internal yang terdiri dari usia, jenis kelamin dan kondisi psikologi pasien dan faktor eksternal yang terdiri dari penampilan makanan, rasa makanan, variasi menu makanan, dan sikap penyaji makanan.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat ditarik perumusan masalah yang dikaji dalam penelitian ini yaitu faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Elpi Al-Azis Rantauprapat. Untuk mendapatkan ini, peneliti menggunakan kusioner yang telah disiapkan. Penelitian sendiri dilaksanakan dari Januari 2021 hingga Desember 2022.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dilakukannya penelitian ini yaitu mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Elpi Al-Azis Rantauprapat baik dari segi faktor internal maupun faktor eksternal.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketuainya distribusi frekuensi daya terima makanan diet lunak, usia, jenis kelamin, kondisi psikologi, penilaian terhadap penampilan, rasa, variasi menu makanan, penyajian, dan sikap penyaji makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat.
2. Diketuainya hubungan usia pasien dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap yang menerima makanan lunak di Rumah Sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat.
3. Diketuainya hubungan jenis kelamin pasien dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat.
4. Diketuainya hubungan kondisi psikologi pasien dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat.
5. Diketuainya hubungan penampilan makanan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat
6. Diketuainya hubungan rasa makanan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat.
7. Diketuainya hubungan variasi menu makanan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat.
8. Diketuainya hubungan penyajian makanan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat.
9. Diketuainya hubungan sikap penyaji makanan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Adapun manfaat bagi peneliti dari penelitian ini yaitu mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Elpi Al-Azis yang dilihat dari faktor internal yakni usia, jenis kelamin, dan kondisi psikologi pasien dan faktor eksternal yakni penampilan makanan, rasa makanan, variasi menu makanan, penyajian makanan dan sikap penyaji makanan serta faktor lainnya didapat setelah melakukan penelitian. Selain itu, peneliti juga dapat mengaplikasikan ilmu yang diterima selama proses perkuliahan terutama pada bidang penyelenggaraan makanan.

1.4.2 Manfaat Bagi Rumah Sakit Umum Elpi Al-Azis

Manfaat bagi rumah sakit sendiri yakni sebagai masukan dan saran tentang memberikan lingkungan perawatan yang dapat memperhatikan kondisi psikologi pasien, memberikan penampilan makanan, rasa makanan, variasi menu makanan, penyajian makanan, dan sikap penyaji makanan yang baik untuk meningkatkan daya terima makanan pasien sehingga mampu meningkatkan kualitas pelayanan penyelenggaraan makanan.

1.4.3 Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Manfaat penelitian bagi fakultas kesehatan masyarakat yaitu penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan informasi yang digunakan untuk perkuliahan terutama pada bidang penyelenggaraan makanan. Selain itu, penelitian ini dapat juga digunakan sebagai bahan dasar untuk penelitian sejenis ataupun penelitian lanjutan pada bidang penyelenggaraan makanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis observasional analitik yang menggunakan desain *cross-sectional*. Penelitian ini bertujuan mengetahui hubungan antara usia, jenis kelamin, kondisi psikologi, penampilan makanan, rasa makanan, variasi menu makanan, penyajian makanan, dan sikap penyaji makanan dengan daya terima makanan diet lunak pada pasien rawat inap di rumah sakit Elpi Al-Azis Rantauprapat. Populasi dalam penelitian ini yaitu pasien rawat inap yang menerima diet lunak di Rumah Sakit Umum Elpi Al-Azis Rantauprapat pada saat penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara melalui kuesioner kepada pasien yang menerima diet lunak untuk mengetahui usia, jenis kelamin, kondisi psikologi, penampilan makanan, rasa makanan, variasi menu makanan, penyajian makanan, dan sikap penyaji makanan serta melakukan penimbangan makanan sebelum dikonsumsi pasien dan sisa makanan untuk mengetahui jumlah makanan yang dikonsumsi pasien yang menggambarkan daya terima makanan pasien.

