

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan sarana kesehatan yang memegang peranan penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat, baik pelayanan medis maupun non medis. Salah satu pelayanan yang memegang peranan penting adalah pelayanan gizi rumah sakit (PGRS). Pelayanan ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien melalui makanan sesuai penyakit yang dideritanya, sehingga dengan gizi yang baik dan seimbang akan memungkinkan pasien dapat sembuh lebih cepat.⁽¹⁾

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan pelayanan gizi rumah sakit yang dimulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat.⁽¹⁾ Penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki sasaran utama yaitu pasien rawat inap, dengan tujuan untuk makanan yang berkualitas, sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen untuk pencapaian status gizi secara optimal.⁽²⁾ Penyelenggaraan makanan bagi pasien merupakan hal yang tidak bisa dikesampingkan dalam upaya penyembuhan penyakit. Penyelenggaraan makanan harus seiring dan sejalan dengan perawatan dan pengobatan yang diberikan. Upaya peningkatan kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien rawat inap didukung dengan adanya ketersediaan energi dan zat gizi dari rumah sakit melalui kegiatan penyelenggaraan makanan.⁽¹⁾

Sisa makanan selalu dikaitkan dengan keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan dijadikan sebagai salah satu indikator mutu pelayanan gizi yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit⁽¹⁾, karena sisa makanan yang melebihi 20% 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.⁽³⁾ Dampak dari sisa makanan yang tinggi (>20%) bagi pasien adalah risiko malnutrisi pasien, bertambah lamanya hari rawat, penurunan daya tahan tubuh pasien sehingga pasien lama sembuh. Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektivitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan.⁽³⁾

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di 150 rumah sakit di Amerika tahun 2012 terhadap sisa makanan pasien di ruang rawat selama 6 hari, secara total 38% dari makanan yang disediakan oleh dapur rumah sakit tersisa.⁽⁴⁾ Sedangkan menurut penelitian Budiarti tahun 2009 di RSUD kota Salatiga Jawa tengah terdapat sebanyak 53,1% pasien mempunyai sisa makanan dan 46,9% pasien yang tidak menyisakan makanannya.⁽⁵⁾ Selain itu, menurut penelitian Aristi tahun 2010 di RSUD Kabupaten Tangerang, terdapat 83 orang (58,5%) pasien yang meninggalkan sisa makanan banyak, dan 66 orang (46,5%) yang meninggalkan makanan sedikit, dan terdapat hubungan yang bermakna antara penampilan makanan, rasa makanan, kebiasaan makan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit, dan hari rawat dengan terjadinya sisa makanan.⁽⁶⁾ Menurun dari penelitian sebelumnya, penelitian yang

dilakukan Aula tahun 2011 di RS Haji Jakarta didapatkan rata-rata sisa makanan responden sebanyak 20,27%.⁽⁷⁾

Menurut penelitian yang dilakukan Mourbas I dkk pada tahun 2012, diketahui rata-rata sisa makanan RSUD A. Muchtar sebanyak 23,3%.⁽⁸⁾ Selain itu, hasil penelitian Charissa, terhadap 25 responden di RSUD dr.Rasidin Padang tahun 2014, diperoleh data rata-rata sisa makanan sebanyak 22,8%, dan RS Yos Sudarso sebanyak 20,4%.⁽⁹⁾ Angka tersebut selalu melebihi angka yang telah ditetapkan oleh Depkes yaitu $\leq 20\%$.⁽³⁾ Hasil penelitian Yunida tahun 2017 di RSUD dr Rasidin Padang menunjukkan bahwa persentase rata-rata sisa makanan terbanyak terdapat pada kelompok sayur 37,58%, sedangkan rata-rata per siklus menu yang paling tinggi adalah siklus menu ke 8 (30,71%) dan yang paling banyak menyumbang terdapat pada kelompok bahan makanan sayur (50,53%).⁽¹⁰⁾

Menurut Moehyi tahun 1992 faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal yaitu sifat sensorik makanan, variasi menu, waktu pendistribusian, dan adanya makanan dari luar rumah sakit. Sedangkan faktor internal yaitu usia, jenis kelamin, jenis penyakit, lama perawatan, nafsu makan, kebiasaan makan, dan motivasi pasien untuk sembuh.⁽¹¹⁾

Kebiasaan makan pasien dapat mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila kebiasaan makan sesuai dengan makanan yang disajikan baik dalam susunan menu maupun besar porsi, maka pasien cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan pasien, maka akan dibutuhkan waktu untuk penyesuaian dan ada kecenderungan untuk mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit.⁽⁸⁾ Berdasarkan penelitian Trisnawati tahun 2014 pada pasien rawat inap Interne kelas III di RSUP.

Dr. M. Djamil Padang diketahui bahwa hampir separuh pasien (48,1%) memiliki kebiasaan makan kurang baik. Selain itu, juga didapatkan bahwa pasien yang menyisakan makanan dalam jumlah banyak terdapat pada pasien yang memiliki kebiasaan makan yang kurang baik (65,4%) dibandingkan dengan yang memiliki kebiasaan makan yang baik (35,7%).⁽¹²⁾

Pasien yang mengkonsumsi makanan yang tidak bervariasi akan meninggalkan sisa makanan. Hal ini disebabkan karena makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan membuat pasien merasa bosan.⁽¹³⁾ Menurut hasil penelitian Sukarti tahun 2010, sebanyak 37,5% menyatakan tidak puas dengan variasi menu yang disajikan pada pasien rawat inap di Paviliun Wijaya Kusuma BPRSUD Kota Salatiga.⁽¹⁴⁾ Selanjutnya, menurut penelitian Ernanda tahun 2015 di RSI Ibnu Sina hampir separuh responden 48,9% memiliki penilaian yang kurang terhadap variasi menu yang disajikan.⁽¹⁵⁾

Sajian dan kondisi makanan yang diberikan rumah sakit kadang-kadang mengakibatkan pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Makanan yang tidak menarik dan tidak berasa mengakibatkan pasien mengkonsumsi makanan dari luar. Jika pasien telah mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit, maka pasien akan meninggalkan sisa makanan yang diberikan. Berdasarkan penelitian Maretta di RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2013, diketahui bahwa dari 45 responden terdapat 26 orang (57,8%) responden yang mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit serta diketahui bahwa sisa makanan responden yang mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit lebih tinggi (73,1%) dari pada responden yang tidak ada mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit.⁽¹⁶⁾

Penelitian Aula tahun 2014, terdapat 12 orang atau 80% yang tidak sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit dan menyisakan makanan sedikit, dan 10 orang atau sebanyak 58,9% yang sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit dan menyisakan banyak makanan. Hasil uji statistik diperoleh nilai $p = 0,026$ artinya pada $\alpha < 5\%$ ada hubungan antara makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan.⁽¹⁷⁾ Berdasarkan penelitian Priyanto tahun 2014 diperoleh hasil uji statistik berupa adanya hubungan antara persepsi pasien mengenai makanan luar RS, dengan terjadinya sisa makanan di RSUD Kota Semarang.⁽¹⁸⁾

RSUP Dr. M. Djamil Padang merupakan rumah sakit terbesar di Kota Padang didirikan pada tahun 1953, yang telah berakreditasi A dan memiliki fasilitas kesehatan yang terlengkap. Selain itu, RSUP Dr. M. Djamil menjadi rumah sakit rujukan dari berbagai rumah sakit di Sumatera Bagian Tengah.

Penelitian yang dilakukan oleh Mourbas I dkk tahun 2012 diketahui rata-rata sisa makanan RSUP Dr. M. Djamil 27,6%.⁽⁸⁾ Menurun dari hasil penelitian sebelumnya, penelitian oleh Trisnawati pada pasien rawat inap Interne kelas III di RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2014 menunjukkan bahwa separuh dari responden (50%) menyisihkan makanan dalam jumlah banyak dengan rata-rata sisa makanannya sebanyak 25,6%.⁽¹²⁾ Sedangkan penelitian dilakukan oleh Niftah Utami tahun 2015 diketahui bahwa rata-rata sisa makanan pasien di ruang rawat inap bedah RSUP Dr. M. Djamil Padang sebesar 24,76%.⁽¹⁹⁾ Berdasarkan hasil penelitian Hardineti rata-rata sisa makanan pasien diabetes melitus tipe II di ruang rawat inap penyakit dalam RSUP. Dr. M. Djamil Padang tahun 2017 adalah sebesar 33,14%.⁽²⁰⁾

Ruang rawat inap ambun pagi merupakan ruang rawat inap dengan fasilitas dan pelayanan kategori kelas I keatas. Menu yang diberikan sudah diperhatikan

dengan baik dan berbeda dari menu kelas II dan III. Tidak hanya menu saja yang berbeda, tapi tampilan pun juga berbeda. Ruang rawat inap ambun pagi menggunakan alat hidang yang berbeda dengan ruang rawat inap kelas II dan III. Akan tetapi, faktanya di lapangan masih terdapat sisa makanan pasien dengan jumlah yang banyak.

Melalui studi pendahuluan yang dilakukan pada ruang rawat inap ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang dengan metode *Weighed Plate Waste* didapatkan bahwa 6 dari 10 responden menyisakan makanannya dalam jumlah banyak. Dari hasil penimbangan pada waktu makan siang ditemukan 6 dari 10 responden menyisakan makanan dalam jumlah banyak (>20%) rata-rata sisa makanan responden adalah 36,21%, dengan kelompok terbanyak adalah pada lauk 46,25%, nasi 36,4% dan sayur 26%. Selain itu, didapatkan bahwa 2 dari 10 pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit sehingga makanan yang diberikan rumah sakit tidak dimakan dan meninggalkan sisa. Berdasarkan hasil uraian tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Antara Kebiasaan Makan, Variasi Menu, Dan Makanan Dari Luar Terhadap Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Kelas I Di Ruang Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang Tahun 2018”.

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah terdapat hubungan antara kebiasaan makan, variasi menu, dan makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2018

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini untuk mengetahui hubungan antara kebiasaan makan, variasi menu, dan makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2018.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah:

1. Diketahui distribusi frekuensi sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang.
2. Diketahui distribusi frekuensi kebiasaan makan pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang.
3. Diketahui distribusi frekuensi variasi menu pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang.
4. Diketahui distribusi frekuensi makanan dari luar rumah sakit pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang.
5. Diketahui hubungan antara kebiasaan makan terhadap sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang.
6. Diketahui hubungan antara variasi menu terhadap sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang.
7. Diketahui hubungan antara makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan dan pengalaman tentang hubungan antara kebiasaan makan, variasi menu, dan makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang serta mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti kegiatan perkuliahan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.

2. Bagi RSUP Dr. M. Djamil Padang

Dapat dijadikan sebagai bahan masukan yang positif bagi Rumah Sakit dalam meningkatkan penyelenggaraan makanan yang lebih baik sehingga bisa mengembangkan mutu pelayanan kesehatan di RSUP Dr. M. Djamil Padang.

3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Unand

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi penelitian selanjutnya, terutama mahasiswa/i Fakultas Kesehatan Masyarakat Unand yang meneliti tentang hubungan antara kebiasaan makan, variasi menu, dan makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan lunak pada pasien rawat inap.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini menggunakan penelitian *cross sectional* antara variabel dependen yaitu sisa makanan lunak dan variabel independen yaitu kebiasaan makan, variasi menu, dan makanan dari luar rumah sakit. Penelitian dilakukan di RSUP. Dr.

M. Djamil Padang pada bulan Desember 2017 - Juli 2018 mengenai hubungan antara kebiasaan makan, variasi menu, dan makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas I di ruangan ambun pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang. Teknik pengambilan data yang digunakan adalah wawancara dengan menggunakan FFQ untuk variabel kebiasaan makanan, kuesioner untuk variabel variasi menu dan makanan dari luar rumah sakit sedangkan untuk variabel sisa makanan lunak dilakukan dengan cara mengukur sisa makanan lunak yang disajikan kepada pasien dengan menggunakan metode *Weighed Plate Waste*.

