

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan pelayanan gizi ruang rawat inap merupakan tindak lanjut dari kegiatan penyediaan makanan dengan tujuan memberikan terapi diet yang sesuai dengan kondisi psikis pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan. Makanan yang disediakan di rumah sakit sudah diperhitungkan jumlah maupun mutu gizinya dan harus di habiskan pasien agar penyembuhannya dapat berjalan sesuai program yang telah ditetapkan. Untuk mengevaluasi mutu pelayanan gizi, salah satunya adalah dengan cara mencatat asupan makanan dengan memperhitungkan sisa makanan yang tersisa, karena sisa makanan adalah salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi di ruang rawat inap⁽¹⁾.

Target yang telah ditetapkan oleh menteri kesehatan RI nomor 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai standar pelayanan minimal (SPM) rumah sakit dalam pelayanan gizi yang harus memenuhi standar pelayanan rumah sakit yaitu sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien $\leq 20\%$ ⁽²⁾. Besarnya sisa makanan menyebabkan banyaknya biaya yang terbuang, yang menyebabkan anggaran makanan kurang efisien dan efektif, sehingga pengelolaan biaya makan tidak mencapai tujuan yang optimal⁽³⁾. Sementara dampak yang paling penting dari sisa makanan terhadap pasien adalah asupan zat gizi pasien tidak adekuat, asupan energi yang tidak adekuat akan berdampak kepada kejadian malnutrisi pada pasien rawat inap⁽⁴⁾.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di 150 rumah sakit di Amerika terhadap sisa makanan pasien di ruang rawat selama 6 hari, didapatkan sisa makanan sebesar 38%⁽⁵⁾. Sisa makanan $>20\%$ dapat berdampak terhadap kejadian malnutrisi

di rumah sakit. malnutrisi masih banyak terjadi di berbagai rumah sakit di dunia dan Asia. Menurut hasil penelitian yang dilakukan di beberapa negara maju dan berkembang di dunia didapatkan hasil bahwa prevalensi malnutrisi di rumah sakit cukup tinggi. Prevalensi malnutrisi di Belanda, Swedia, Amerika Serikat, Inggris dan Denmark mencapai 17-50%⁽⁶⁾. Penelitian juga dilakukan di beberapa rumah sakit di Southampon dengan menggunakan metode MUST (*Malnutrisi Universal Screening Tools*) pada pasien rawat jalan dan rawat inap. Hasil penelitian menunjukkan pasien rawat inap dua kali lebih berisiko mengalami gizi buruk dibandingkan dengan pasien rawat jalan yaitu 60% dan 30%⁽⁷⁾.

Penelitian yang dilakukan di berbagai rumah sakit di Indonesia, hasilnya menunjukkan masih banyak makanan yang tersisa. Berdasarkan penelitian didapatkan hasil dari penimbangan sisa makanan biasa di RSUD Abdul Moeloek Provinsi Lampung, jumlah sisa makanan yang diteliti pada siang hari untuk kelas III selama 3 hari secara berturut-turut, sebesar 20,3% dari 59 responden⁽⁸⁾. Berdasarkan survei sisa makanan pasien yang dilakukan Instalasi gizi RSUD Sunan Kalijaga Demak pada tahun 2012 terdapat rata-rata sisa makanan 26,6 %⁽⁹⁾. Sedangkan hasil penelitian yang dilakukan di Jakarta didapatkan 20-60% pasien dengan status gizi malnutrisi dan lebih dari 60% pasien mengalami perubahan status gizi ke gizi buruk selama rawat inap di rumah sakit⁽¹⁰⁾. Beberapa studi di Indonesia yang dilakukan di Jakarta menunjukkan sebanyak 20-60% pasien malnutrisi dan 69% pasien mengalami penurunan status gizi selama pasien di rawat inap di rumah sakit⁽¹¹⁾. Hasil penelitian yang dilakukan serentak di tiga rumah sakit berbeda di Indonesia yaitu RS Dr M.Djamil Padang, RS Sanglah Bali dan RS Dr. Sardjito Yogyakarta didapatkan hasil 62,9% pasien yang mengalami malnutrisi dengan <60% disebabkan oleh asupan makanan⁽¹²⁾.

Besarnya sisa makanan dapat menyebabkan banyaknya zat gizi yang terbuang, hasil penelitian menunjukkan persentase zat gizi dari sisa makanan pada kelas I didapatkan persentase sisa makanan terbanyak karbohidrat (17,49%), energi (16,8%), protein (15,78%) dan lemak (12%), sisa makanan pada kelas II didapatkan protein (19,85%), karbohidrat (18,16%), energi (18,2%), dan lemak (16,92%) . sedangkan sisa makanan pada kelas III di dapatkan karbohidrat (14,4%), protein (13,83%), energi (12,78%), dan lemak (9,33%). Walaupun zat gizi yang tidak dikonsumsi pasien <20% tetapi hal ini dapat menyebabkan kebutuhan gizi harian pasien tidak terpenuhi sehingga dapat menyebabkan proses penyembuhan pasien lebih lama dan akan menyebabkan lamanya hari rawat inap⁽¹³⁾.

Rumah sakit merupakan suatu tempat atau sarana yang menyelenggarakan kegiatan pelayanan kesehatan. Semakin meningkatnya perkembangan penyakit tuntutan terhadap pemakaian jasa pelayanan kesehatan terhadap kualitas pelayanan rumah sakit telah menjadi masalah mendasar yang dihadapi diberbagai rumah sakit⁽¹⁴⁾. Pelayanan rumah sakit yang baik dan bermutu bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan tuntutan pemakai jasa pelayanan kesehatan. Apabila mutu pelayanan rumah sakit baik maka akan menimbulkan rasa puas. Semakin tinggi tingkat kepuasan, maka semakin baik mutu pelayanan kesehatan⁽¹⁵⁾.

Kepuasan pasien merupakan salah satu indikator pelayanan kesehatan yang penting untuk diperhatikan dalam suatu rumah sakit. kepuasan pasien adalah hasil penilaian dari pasien terhadap pelayanan kesehatan dengan membandingkan apa yang diharapkan sesuai dengan kenyataan yang diterima terhadap pelayanan kesehatan. Standar kepuasan terhadap pelayanan kesehatan pasien telah ditetapkan oleh departemen kesehatan yaitu minimal kepuasan pasien >80% Bila standar

kepuasan pasien terhadap pelayanan ≤ 80 , maka dianggap pelayanan kesehatan yang telah diberikan tersebut tidak memenuhi standar minimal atau tidak berkualitas⁽⁵⁾

Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kepuasan pasien adalah ketepatan waktu pembagian makanan, sikap dan penampilan petugas, variasi menu yang dihidangkan, cita rasa makanan, serta kebersihan alat makanan yang diterima⁽¹⁶⁾. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan penampilan makanan, rasa makanan, sikap pramusaji, suasana lingkungan tempat perawatan, waktu pemberian makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap RSUP GMIM Bethesda Tomohon⁽¹⁴⁾. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan antara kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan⁽²⁾.

RSUP Dr. M.Djamil Padang merupakan rumah sakit terbesar di kota Padang yang telah berakreditasi A dan memiliki fasilitas kesehatan yang lengkap. RSUP Dr. M.Djamil Padang menjadi Rumah sakit rujukan dari berbagai rumah sakit di Sumatera bagian tengah. Ruang rawat inap ambun pagi merupakan ruang rawat bagi pasien kelas I yang tentunya memiliki fasilitas yang lebih baik dibandingkan ruang rawat kelas II dan kelas III termasuk dari menu makanannya. Di ruang rawat ini makanan yang disediakan bagi pasien dari segi penampilan sudah sangat baik. Namun faktanya masih ditemukan sisa makanan pasien. Data yang didapatkan dari laporan tahunan RSUP DR M.Djamil 2017 di dapatkan hasil sisa makanan biasa $>20\%$, Sesuai dengan studi data awal yang dilakukan di ruangan Ambun Pagi RSUP DR.M.Djamil Padang pada tanggal 24 Januari 2020 dengan menggunakan metode *weighed plate waste* ditemukan nasi bersisa sebesar 32%, lauk-pauk 46,25% dan sayur 51% dari 6 responden.

Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul hubungan kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan biasa dan

zat gizi yang hilang pada pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang Tahun 2020.

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “ Apakah terdapat hubungan kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan biasa dan zat gizi yang hilang pada pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang Tahun 2020”.

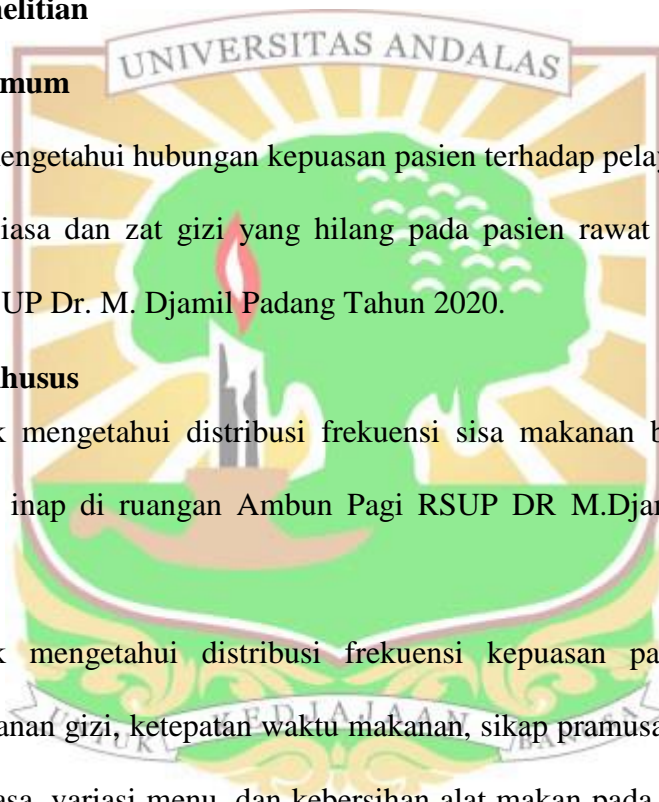
1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan biasa dan zat gizi yang hilang pada pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang Tahun 2020.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui distribusi frekuensi sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP DR M.Djamil Padang tahun 2020.
2. Untuk mengetahui distribusi frekuensi kepuasan pasien berdasarkan pelayanan gizi, ketepatan waktu makanan, sikap pramusaji, sikap ahli gizi, cita rasa, variasi menu, dan kebersihan alat makan pada pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP DR M.Djamil Padang tahun 2020.
3. Untuk menganalisis zat gizi yang hilang pada sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP DR M.Djamil Padang tahun 2020.
4. Untuk mengetahui adanya hubungan kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi, ketepatan waktu makan, sikap ahli gizi, sikap pramusaji, cita rasa, variasi menu, dan kebersihan alat makan dengan sisa makanan pada pasien



rawat inap Ambun Pagi di RSUP M.Djamil Padang tahun 2020.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Bagi peneliti, diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman tentang faktor yang berkaitan dengan sisa makanan pasien rawat inap Ambun Pagi di RSUP. DR M.Djamil Padang serta dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan di Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.

1.4.2 Bagi RSUP Dr. M. Djamil Padang

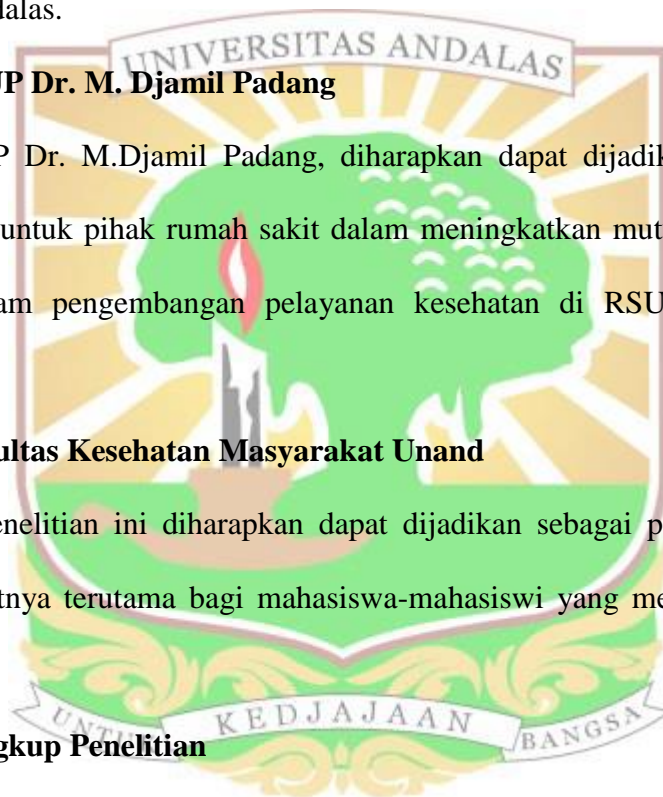
Bagi RSUP Dr. M.Djamil Padang, diharapkan dapat dijadikan masukan dan bahan evaluasi untuk pihak rumah sakit dalam meningkatkan mutu pelayanan yang lebih baik dalam pengembangan pelayanan kesehatan di RSUP DR M.Djamil Padang.

1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Unand

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai pertimbangan bagi peneliti selanjutnya terutama bagi mahasiswa-mahasiswi yang meneliti terkait sisa makanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini yaitu penelitian payung yang meneliti tentang sisa makanan di ruang rawat inap ambun pagi RSUP DR. M. Djamil Padang tahun 2020. Penelitian ini dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas andalas dengan tujuan untuk mengetahui hubungan Kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan dan zat gizi yang hilang di Ruang rawat inap Ambun Pagi di RSUP DR M.Djamil Padang tahun 2020. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan desain



penelitian *Cross sectional* serta mengumpulkan data dengan menggunakan metode *food weighing* dengan menggunakan timbangan digital untuk variabel sisa makanan, menggunakan teknik wawancara untuk variabel kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dan menggunakan DKBM untuk melihat banyaknya zat gizi yang hilang.

