

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pasien di rumah sakit memiliki kebutuhan zat gizi yang berbeda-beda. Kebutuhan zat gizi pasien sangat menentukan berapa banyak asupan makanan yang harus dikonsumsi agar kebutuhan nutrisi tubuhnya dapat terpenuhi. Semakin rendah asupan makan pasien, maka sisa makanan akan semakin tinggi, sedangkan apabila semakin tinggi asupan makan pasien maka sisa makanan juga akan semakin rendah bahkan tidak ada sisa makanan dalam piringnya.

Menurut Hirch (1979) dalam Aula (2011) sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah disajikan, sedangkan menurut Asosiasi Dietisien Indonesia (2005) sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makanannya. Terjadinya sisa makanan pasien dapat menyebabkan kerugian secara tidak langsung terhadap rumah sakit dan pasien itu sendiri. Kerugian bagi rumah sakit dapat dilihat dari segi biaya yang terbuang, sedangkan kerugian bagi pasien dapat dilihat dari asupan zat gizi yang tidak sesuai.

Sisa makanan yang tinggi dapat menyebabkan tingginya biaya yang terbuang yang mengakibatkan anggaran gizi yang kurang efisien sehingga merugikan pasien (Mukri, 1990 dalam Lumbantoruan, 2012). Sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien juga dapat menyebabkan asupan dan penyerapan zat gizi tidak sesuai dengan kebutuhan pasien saat itu. Apabila pasien mengalami kekurangan asupan zat gizi dalam tubuhnya, maka akan terjadi malnutrisi dan kekurangan intake gizi esensial yang dapat menurunkan status gizi selama dirawat di rumah sakit. Makanan yang telah disajikan oleh instalasi gizi sudah diperhitungkan mutu dan jumlah gizinya, dan harus dihabiskan oleh pasien agar penyembuhannya sesuai dengan program yang ditetapkan (Renaningtyas, 2004). Sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit di Indonesia (Depkes, 2013).

Kenyataannya tidak semua pasien mau menghabiskan makanan yang telah disediakan oleh petugas instalasi gizi karena alasan tertentu. Apabila hal ini terus menerus terjadi maka akibatnya akan terjadi keadaan malnutrisi. Malnutrisi merupakan suatu keadaan nutrisi yang tidak adekuat dan tidak seimbang yang terkadang sulit untuk dikenali dalam *clinical setting*. Timbulnya malnutrisi disebabkan oleh asupan zat gizi makanan yang tidak adekuat dan

keadaan penyakit. Asupan zat gizi pada pasien dapat diketahui dengan melakukan evaluasi terhadap sisa makanan (Aula, 2011).

Menurut Irfany Anwar, dkk (2012) mengatakan bahwa sebagian besar responden tidak menghabiskan makanan pokok, lauk nabati dan sayuran. Rata-rata responden menghabiskan lauk hewani, hidangan penutup, dan makanan selingan. Alasan terbanyak responden tidak menghabiskan makanan adalah porsi terlalu banyak, kenyang, malas makan, tidak suka, dan rasa kurang enak. Alasan terbanyak responden menghabiskan makanan adalah lapar, porsi cukup, rasa enak, dan ingin cepat sembuh. Responden yang menilai variasi menu, penampilan menu, dan paduan rasa makanan baik rata-rata 30%.

Faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan adalah faktor eksternal, faktor internal, dan faktor lingkungan. Faktor eksternal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan terdiri dari penampilan makanan dan rasa makanan. Faktor internal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan terdiri dari keadaan fisik, keadaan psikis, kebiasaan makan dan lain-lain, sedangkan faktor lingkungan yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan adalah ketepatan jadwal pemberian makanan kepada pasien, alat makan yang digunakan, keramahan petugas pramusaji makanan, dan frekuensi asupan makanan dari luar sakit.

Berdasarkan studi pendahuluan dengan melihat data sisa makanan pada instalasi gizi RS Paru Jember diketahui bahwa terdapat peningkatan sisa makanan dalam periode tahun 2014 sampai April 2015. Tahun 2014 sisa makanan secara keseluruhan sebesar 13,54% sedangkan pengamatan terakhir yang dilakukan oleh petugas instalasi gizi RS Paru Jember pada bulan April 2015 menunjukkan bahwa sisa makanan pasien secara keseluruhan sebesar 17,1 %.

Faktor eksternal dan lingkungan yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan diatas pasti akan mempengaruhi tingkat kepuasan pasien. Menurut Mustafa (2012), kepuasan adalah tingkat perasaan seseorang pelanggan/pasien setelah membandingkan antara kinerja atau hasil yang dirasakan dengan yang diharapkan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit seringkali menjadi sorotan banyak pihak terutama hal yang berhubungan dengan kepuasan pasien. Hal ini dikarenakan selain efek psikologis orang sakit, makanan sebagai output penyelenggaraan makanan rumah sakit seringkali tidak memberikan kepuasan bagi pasien/pelanggan apabila ditinjau dari banyaknya sisa makanan yang terjadi.

Menurut penelitian Restanti (2012), menunjukkan bahwa kinerja pelayanan instalasi gizi yang diselenggarakan oleh rumah sakit Paru Jember masih belum sesuai dengan harapan pasien. Peningkatan sisa makanan di Rumah Sakit Paru Jember serta belum pernah

dilakukannya penelitian tentang pengaruh faktor eksternal dan lingkungan terhadap terjadinya sisa makanan di RS Paru Jember, maka dari itu peneliti ingin mengetahui pengaruh faktor eksternal dan lingkungan terhadap terjadinya sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien di rumah sakit Paru Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah yaitu bagaimana pengaruh faktor eksternal dan lingkungan terhadap terjadinya sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien di rumah sakit Paru Jember.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh faktor eksternal dan lingkungan terhadap terjadinya sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien di rumah sakit Paru Jember.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis hubungan faktor eksternal (penampilan dan rasa) dengan sisa makanan di RS Paru Jember
2. Menganalisis hubungan faktor lingkungan (ketepatan jadwal pemberian makanan, keramahan petugas pramusaji makanan, frekuensi asupan makanan dari luar RS) dengan sisa makanan di RS Paru Jember
3. Menganalisis hubungan faktor eksternal (penampilan dan rasa) dengan tingkat kepuasan pasien di RS Paru Jember
4. Menganalisis hubungan faktor lingkungan (ketepatan jadwal pemberian makanan, keramahan petugas pramusaji makanan, frekuensi asupan makanan dari luar RS)dengan tingkat kepuasan pasien di RS Paru Jember
5. Menganalisis pengaruh faktor eksternal (penampilan dan rasa) dengan sisa makanan di RS Paru Jember
6. Menganalisis pengaruh faktor lingkungan (ketepatan jadwal pemberian makanan, keramahan petugas pramusaji makanan, frekuensi asupan makanan dari luar RS)dengan sisa makanan di RS Paru Jember
7. Menganalisis pengaruh faktor eksternal (penampilan dan rasa) dengan tingkat kepuasan pasien di RS Paru Jember

8. Menganalisis pengaruh faktor lingkungan (ketepatan jadwal pemberian makanan, keramahan petugas pramusaji makanan, frekuensi asupan makanan dari luar RS) dengan tingkat kepuasan pasien di RS Paru Jember

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat bagi peneliti

Peneliti dapat menerapkan ilmu dan menambah pengetahuan dalam melakukan analisis pengaruh faktor eksternal dan lingkungan terhadap terjadinya sisa makanan.

1.4.2 Manfaat Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini bermanfaat untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan makanan pada pasien rawat inap. Selain itu penelitian ini berguna untuk memperbaiki kualitas penyelenggaraan makanan di rumah sakit Paru Jember sebagai bagian dari pelayanan gizi rumah sakit.

1.4.3 Manfaat Bagi Politeknik Negeri Jember

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan masukan dan referensi ilmu yang berguna dan dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran serta memperkaya pengetahuan dari hasil penelitian yang dilakukan.