

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sisa makanan merupakan indikator keberhasilan pelayanan gizi di Rumah Sakit (RS) yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien semakin buruk karena tidak diperhatikan keadaan gizinya. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh untuk perbaikan organ tubuh (PGRS, 2013).

Rumah sakit sebagai salah satu sarana pelayanan kesehatan mempunyai tujuan untuk melakukan upaya penyembuhan pasien dengan waktu yang singkat. Salah satu upaya yang mendukung tujuan tersebut adalah dengan melakukan kegiatan pelayanan gizi yang bermutu terutama dalam menyediakan makanan baik kualitas maupun kuantitas sehingga dapat mencukupi kebutuhan pasien terhadap gizi seimbang. Beberapa faktor penyebab kurang gizi pada pasien yang dirawat diantaranya adalah asupan zat gizi yang kurang karena kondisi pasien yang dirawat, nafsu makan, faktor ekonomi, depresi (faktor stres), kurangnya pengetahuan tentang penyakit dan lama dirawat yang dapat menimbulkan kebosanan dengan makanan yang disajikan (Dewi, 2015).

Berdasarkan hasil penelitian yang 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 (Van Bokhorst-de van der Schueren *et al.*, 2012). Penelitian pasien rawat inap di Brazil menemukan lebih dari 50% limbah rumah sakit berasal dari limbah makanan dari bangsal perawatan (Mattoso dan Schalch, 2001). 5 Penelitian di 11 rumah sakit di Inggris selama periode 3 hari berturut-turut terhadap makan pagi, makan siang dan makan malam, ditemukan proporsi pasien yang menyisakan makanannya sebesar 55,8%. Mayoritas pasien wanita

menyisakan makanan karena ukuran porsi terlalu besar, sedangkan pasien laki-laki menyatakan nafsu makan yang menurun (Hong dan Kirk,1995). Adanya sisa makanan ini mengakibatkan ketidakcukupan asupan gizi pada pasien dan menimbulkan kerugian keuangan yang besar (Yang *et al.*, 2001).

Di Indonesia dilakukan penelitian diberbagai RS menunjukkan rata-rata sisa makanan sangat bervariasi antara 17%-67%. Penelitian di RS Hasan Sadikin Bandung didapatkan sisa makanan lunak sebesar 31,2% sedangkan di RS Rd. Sardjito Yogyakarta dijumpai rata-rata sisa makanan pagi sebesar 23,41%. Di kota Palu sisa makanan di RS Jiwa Madani pada waktu makan siang yaitu nasi sebesar 24,48%. Partiwi (2015) Pelayanan gizi di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar dengan rata-rata sisa makanan pasien 14,79%. Berdasarkan Kepmekes no.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyak 20%. Terpenuhinya syarat tersebut menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap RS di Indonesia.

Adapun beberapa faktor yang menentukan bagaimana seseorang memilih makanan yaitu dengan kesenangan dan ketidaksenangan, daya beli serta ketersediaan makanan, kepercayaan, aktualisasi diri, faktor agama serta psikologis yang paling akhir dan sering tidak dianggap penting, pertimbangan gizi dan kesehatan (Nida, 2011). Djamaludin (2002) jenis kelamin, tingkat pendidikan, kelompok umur dan cita rasa pasien juga mempengaruhi seseorang dalam memilih makanan yang dikonsumsi. Makanan selain sebagai terapi, juga memiliki nilai ekonomi yang cukup besar dalam pembiayaan rumah sakit. Jumlah biaya makan cukup besar mencapai $\pm 15\%$ dari total biaya rumah sakit (Depkes RI, 2007). Manajemen rumah sakit pada umumnya menghendaki pengelolaan makanan yang efektif dan efisien. Efektif dalam arti tingkat keberhasilan penanganan terhadap pasien cukup tinggi dan efisien berarti hemat dalam penggunaan sumber daya yang ada.

Mengonsumsi makanan sesuai dengan kebutuhan dalam jumlah yang sesuai akan memenuhi kebutuhan gizi seseorang sehingga pada akhirnya dalam proses kehidupan, tubuh akan terpelihara dan akan ada perbaikan sel-sel tubuh serta mengoptimalkan proses pertumbuhan dan perkembangan

(Almatsier, 2004). Tersedianya makanan yang memuaskan bagi pasien, dengan manfaat yang setinggi-tingginya merupakan tujuan dari serangkaian kegiatan dalam penyelenggaraan makanan, diperlukan perencanaan menu yang baik. Dalam menyusun menu yang baik banyak sekali faktor-faktor yang perlu diperhatikan seperti faktor pasien dan faktor manajemen, agar menu yang dihasilkan memiliki cita rasa yang tinggi dan sesuai dengan kebutuhan pasien (Mukrie, 2009).

Sejauh kajian ini, masih ada keterbatasan penelitian tentang faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di Indonesia. Pada penelitian Dewi (2015) hanya meneliti faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien dengan diet biasa saja, Nida (2011) hanya mengamati bentuk makanan biasa saja sehingga tidak dapat menggambarkan sisa makanan dalam bentuk makanan lunak serta tidak mengamati dari luar RS yang dikonsumsi pasien, Salman (2014) penelitiannya fokus kepada pasien diabetes saja, Sembiring (2014) meneliti sisa makanan terhadap rasa makanan, makanan dari luar RS dan kebiasaan makanan saja, sedangkan Priyanto (2009) melakukan penelitian pada pasien kelas III saja.

Hasil observasi secara visual pada tanggal 11 juli 2017 yang pernah dilakukan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Koja Jakarta Utara, menunjukkan masih banyaknya sisa makanan pasien sekitar 22.5% dari beberapa sampel yang di ambil pada tiap lantai, tiap kelas perawatan dan semua jenis penyakit. Oleh karena itu saya tertarik untuk meneliti tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan untuk mengetahui faktor yang paling dominan dari penelitian terdahulu.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diketahui bahwa dari penelitian-penelitian sebelumnya membahas faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan. Untuk menindak lanjuti beberapa penelitian tersebut maka akan dilakukan penelitian dengan menggabungkan semua variabel yang ada pada penelitian sebelumnya untuk mengetahui faktor-faktor yang paling dominan yang berhubungan dengan sisa makanan.

1.3 Pembatasan Masalah

Variabel yang akan di teliti adalah faktor internal (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, kebiasaan makan, keadaan psikis, dan faktor pengobatan) dan faktor eksternal (mutu makanan, makanan dari luar RS, ketepatan waktu penyajian, sikap petugas penyaji, dan lingkungan tempat perawatan) pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara.

1.4 Rumusan Masalah

Faktor-faktor apa sajakah yang paling dominan yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara Tahun 2017 ?”

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara.

1.5.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi faktor internal (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, kebiasaan makan, keadaan psikis, dan faktor pengobatan) pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara.
- b. Mengidentifikasi faktor eksternal (mutu makanan, makanan dari luar RS, ketepatan waktu penyajian, sikap petugas penyaji, dan lingkungan tempat perawatan) pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara.
- c. Menganalisis hubungan faktor internal (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, kebiasaan makan, keadaan psikis, dan faktor pengobatan) dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara..
- d. Menganalisis hubungan antara faktor eksternal (mutu makanan, makanan dari luar RS, ketepatan waktu penyajian, sikap petugas penyaji, dan lingkungan tempat perawatan) dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara.

- e. Menganalisis faktor yang paling dominan yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Bagi Peneliti

Menambah dan mengembangkan pengetahuan mengenai manajemen penyelenggaraan makanan institusi. Penulis juga dapat mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara, sehingga diharapkan mempermudah penulis dalam memahami proses penyelenggaraan makanan apabila bekerja di bidang manajemen makanan.

1.6.2 Bagi Rumah Sakit

Memberikan masukan kepada RSUD Koja Jakarta Utara dalam membuat kebijakan, khususnya yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan. Pembuat kebijakan diharapkan dapat faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi sarana evaluasi manajemen sumber daya manusia perusahaan dalam menganalisis dan mendorong peningkatan sistem penyelenggaraan makanan.

1.6.3 Bagi FIKES Esa Unggul

Dapat memperkaya penelitian yang telah dilakukan dan dapat menjadi bahan pustaka bagi penelitian selanjutnya, serta memberikan informasi tentang faktor-faktor yang paling dominan yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara.

1.7 Keterbaruan Penelitian

No	Nama Peneliti	Tahun Penelitian	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil Penelitian	Keterbatasan Penelitian
1.	Lulik Sulifa Dewi	2015	Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RS Djatiroto Lumajang	Deskriptif dengan pendekatan <i>Cross sectional</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Rata-rata paling banyak yang meninggalkan sisa makanan adalah pada usia 50-64 tahun, jenis kelamin perempuan dan kebiasaan makanan responden tidak sesuai dengan cara pemasakan pihak rumah sakit. - Responden tidak suka dengan warna makanan menu 1 waktu makan siang menu ke 2 waktu makan malam dan menu ke 10 waktu makan pagi : konsistensi makan pasien rata-rata tidak menyukai makanan lunak; porsi makan responden menyatakan suka tidak suka sesuai selera responden; 	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian dilakukan secara keseluruhan, hanya pada pasien diet biasa saja.

					<p>penyajian responden rata-rata tidak suka karena tidak menarik; Aroma responden menyatakan suka tidak suka tergantung makanan dan cara pengolahannya; bumbu masakan responden rata-rata tidak menyukai; Tingkat kematangan responden sering menysisakan makanan seperti daging dan wortel karena masih keras atau belum matang; Temperatur makanan sudah baik. Responden yang menysisakan makanan sebagian besar makan makanan dari luar RS, ketepatan waktu penyajian sudah sesuai dengan jadwal distribusi.</p>	
2.	Khairun Nida	2011	Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa	<i>Cross Sectional</i> dengan	- Sebanyak 32 orang (54,2 %) pasien mengatakan bahwa cita rasa makanan di RSJ Sambang Lihum	1. Penelitian ini hanya mengamati bentuk makanan biasa sehingga

			<p>makanan pasien rawat inap di rumah sakit jiwa sambang lihum</p>	<p>pendekatan <i>survey</i></p>	<p>memuaskan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rata-rata sisa makanan pasien bersisa banyak (> 25 %) pada jenis makanan sayur yaitu sebesar 67,8 %, lauk hewani bersisa 52,2 % dan lauk nabati bersisa 50,8 %. - Ada hubungan antara sisa makanan dengan umur, dimana kelompok umur > 35 tahun sisa makanan lebih banyak daripada kelompok umur < 35 tahun. - Tidak ada hubungan antara sisa makanan dengan tingkat pendidikan. - Ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan dengan cita rasa makanan, dimana pasien yang mengatakan bahwa cita rasa makana memuaskan sisa makanan 	<p>tidak dapat menggambarkan sisa makanan dalam bentuk makanan lunak, saring dan cair.</p> <p>2. Penelitian ini tidak mengamati makanan dari luar rumah sakit yang dikonsumsi pasien.</p>
--	--	--	--	---------------------------------	---	---

					hanya sedikit.	
3.	H. Mas'ud, S. N.Rochimiwati, S.S Rowa	2015	Studi evaluasi sisa makanan pasien dan biaya makanan pasien di RSK Dr tadjuddin chalid dan RSUD kota makassar	Survey dengan pendekatan deskriptif	<ul style="list-style-type: none"> - Sisa makanan pasien di kedua rumah sakit tersebut proporsi terbesar pada makan pagi (30,9%) - Besar biaya makanan yang terbuang secara akumulasi sebesar Rp.21.564,- dengan proposi terbesar pada makan pagi Rp.11.124,- 	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini hanya melihat sisa makanan terhadap waktu makan dan besarnya biaya yang hilang dari makanan yang terbuang di 2 rumah sakit yang berbeda
4.	Yuliana Salman, Rissa Saputri, M. RasyidRidha	2014	faktor-faktor yang berhubungan denganterjadinya sisa makanan pasien diabetes mellitus di RSUD Dr.H.Moch.Ansari saleh banjarmasin	<i>Cross Sectional</i> dengan Pendekatan Survey	<ul style="list-style-type: none"> - Pasien yang menderita penyakit Diabetes Mellitus cenderung lebih banyak diderita oleh orang yang berumur > 45 tahun sebanyak 32 orang (71,1%), berjenis kelamin perempuan sebanyak 30 orang (66,7%) serta memiliki status Gizi normal yaitu sebanyak 33 orang (73,3%). - Sebanyak 40 orang (88,9%) pasien 	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini fokusnya pada faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien Diabetes Mellitus saja.

					<p>mengatakan bahwa variasi makanan sudah memuaskan, sebanyak 38 orang (84,4%) pasien mengatakan bahwa penampilan makanan sudah memuaskan dan sebanyak 30 orang (66,7%) pasien mengatakan bahwa cita rasa makanan sudah memuaskan.</p> <ul style="list-style-type: none">- Rata-rata sisa makanan pasien bersisa banyak (>25%) pada jenis makanan lauk nabati yaitu sebesar (55,6%), lauk hewani dan buah sebesar (51,1%).- Tidak ada hubungan antara variasi makanan dan penampilan makanan dengan sisa makanan (nilai $p > 0,05$).- Ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan
--	--	--	--	--	---

					sisanya makanan (nilai $p < 0,05$).	
5.	Elsa Sembiring	2014	Faktor-faktor yang berhubungan dengan adanya sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di kelas III rumah sakit pirngadi medan	Observasi melalui pendekatan kuantitatif. Desain penelitian ini menggunakan pendekatan cross sectional.	<ul style="list-style-type: none"> - Warna makanan tidak memuaskan (28,1%) karena kurang kombinasi bahan makanan. - Aroma makanan tidak memuaskan (25%) cara pemasakan yang selalu ditumis dan bumbu yang kurang. - Rata-rata sisa makanan biasa pasien (32,92%); menurut waktu makan sisa makanan paling banyak saat makan malam (38,6%); menurut jenis makanan sisa makanan paling banyak yaitu sayuran (78,1%) - Pasien sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit (53,1%) karena bosan dengan menu yang kurang bervariasi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini hanya meneliti sisa makanan terhadap rasa makanan, makanan dari luar RS dan kebiasaan makanan saja.
6.	Oki Hadi Priyanto	2009	Faktor yang berhubungan	<i>Eksplanatory</i> dengan	<ul style="list-style-type: none"> - Tidak ada hubungan antara persepsi pasien mengenai tata cara 	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian dilakukan hanya pada pasien rawat

			<p>dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD kota Semarang</p>	<p>Pendekatan <i>Cross</i> <i>Sectional</i></p>	<p>penyajian makanan dengan terjadinya sisa makanan, nilai p value sebesar 1,000 ($p > 0,05$).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ada hubungan antara jadwal penyajian makanan dengan terjadinya sisa makanan, nilai p value sebesar 0,010 ($p < 0,05$). - Tidak ada hubungan antara persepsi pasien mengenai suasana lingkungan tempat perawatan dengan terjadinya sisa makanan dengan nilai p value sebesar 0,161 ($p > 0,05$). - Ada hubungan antara makanan luar RS dengan terjadinya sisa makanan dengan nilai p value sebesar 0,002 ($p < 0,05$). - Ada hubungan antara mutu makanan RS dengan terjadinya sisa 	<p>inap kelas III saja.</p>
--	--	--	--	---	--	-----------------------------

				makanan dengan nilai p value sebesar 0,000 ($p < 0,05$).	
--	--	--	--	--	--

Berdasarkan beberapa penelitian diatas, maka untuk mengetahui faktor-faktor yang paling dominan yang berhubungan dengan sisa makanan akan dilakukan penelitian kembali dengan menggabung beberapa variabel yang dibagi menjadi 2 kategori yaitu variabel faktor internal (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, kebiasaan makan, keadaan psikis, faktor pengobatan) dan faktor eksternal (mutu makanan, makanan dari luar RS, ketepatan waktu penyajian, sikap petugas penyaji, lingkungan tempat perawatan) pada pasien rawat inap di RSUD Koja Jakarta Utara.