

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut organisasi dunia, kira-kira ada 1 miliar orang dewasa di seluruh dunia menderita hipertensi dan terus meningkat (NCD, 2017; WHO, 2012). Data WHO tahun 2000 menunjukkan diseluruh dunia sekitar 972 juta orang atau 26,4% penghuni bumi mengidap hipertensi dengan perbandingan 26,6% pria dan 26,1% wanita. Angka ini kemungkinan akan meningkat menjadi 29,2% di tahun 2025. Dari 972 juta pengidap hipertensi, 333 juta berada di negara sedang berkembang, termasuk Indonesia (Suhadak, 2010). Menurut Puspita E (2014), hipertensi di RSUD Labuang Baji Makassar tercatat bahwa jumlah pasien hipertensi mengalami peningkatan, dimana pada tahun 2011 jumlah pasien rawat inap sebanyak 135 dengan distribusi pasien keluar hidup sebanyak 134 orang, sedangkan satu orang meninggal. Pada tahun 2012 penderita hipertensi yang dirawat inap sebanyak 188 orang dengan distribusi pasien keluar hidup 177 orang, pasien meninggal sebanyak 11 orang. Sedangkan data pasien hipertensi dan dengan komplikasi di RSU Antam Medika selama satu bulan terakhir pada bulan Februari berjumlah 50 orang.

Orang yang terkena hipertensi atau bahkan sudah terkena dampak dari hipertensi itu sendiri, biasanya orang tersebut memeriksakan diri ke rumah sakit baik rawat jalan maupun rawat inap. Orang yang terkena hipertensi harus dilakukan diet rendah garam pada makanannya. Diet rendah garam pada dasarnya yaitu diet biasa yang dimasak tanpa garam serta mengurangi penggunaan bahan makanan yang kandungan natriumnya tinggi tergantung dari golongan diet rendah garam (Moehyi, 1999). Diet rendah garam bertujuan untuk membantu menghilangkan retensi garam atau air dalam tubuh dan menurunkan tekanan darah pada hipertensi (Almatsier, 2006).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dianggap penting karena merupakan faktor penunjang dalam peningkatan kondisi status pasien (Depkes, 2013). Walaupun sudah diatur sesuai dengan diet rendah garam, namun masih banyak terdapat pasien yang menyisakan makanannya karena kurang ada rasa. Sisa makanan merupakan salah satu hal yang penting yang perlu diperhatikan di suatu rumah sakit. Malnutrisi pada pasien erat kaitannya dengan kejadian sisa makanan di rumah sakit, jika hal tersebut dalam jangka panjang tidak diperhatikan akan berdampak pada status gizi pasien yang semakin menurun (Depkes, 2007). Tingginya sisa makanan di rumah sakit merupakan jadi salah satu masalah yang serius untuk segera ditangani, karena makanan yang disajikan telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien (Depkes, 2011).

Di Indonesia banyak penelitian tentang sisa makanan yaitu penelitian dari Nida (2011), rata-rata sisa makanan pasien $\geq 25\%$ dimana untuk lauk hewani bersisa 52,2%. Sedangkan penelitian sisa makanan di RSUD Salatiga terdapat 41,2% sisa makanan lauk hewani (Murjiwani, 2013). Berdasarkan data ahli gizi di RSUD Antam Medika data sisa makanan dengan diet biasa dan lunak yaitu di bawah 20%. Sedangkan peneliti mengukur sisa makanan pada makan malam selama 2 hari bulan Februari di RSUD Antam Medika dengan menggunakan *Comstock* dengan diet rendah garam III lebih dari 20%. Sejauh ini belum ada penelitian tentang hubungan penampilan dan rasa menu lauk hewani dengan sisa makanan di RSUD Antam Medika. Jadi peneliti berkeinginan meneliti hubungan penampilan, rasa menu lauk hewani makan malam (diet rendah garam III) standar rumah sakit dengan sisa makanan di ranap RSUD Antam Medika.

Sisa makanan yang berasal dari asupan makan pasien salah satunya dapat dipengaruhi oleh kepuasan terhadap pelayanan makan di rumah sakit (Semedi, 2013). Kepuasan pasien terhadap makanan secara signifikan bergantung pada kualitas makanan, variasi makanan, sikap penyaji makanan, pelayanan makanan, ketepatan waktu, pemberian makanan, serta keandalan dalam pelayanan makanan. Selain itu, peneliti lain menyebutkan adanya korelasi yang signifikan antara kepuasan makan dengan besar porsi, aroma dan rasa makanan yang diberikan (Dall'Oglio, 2015). Hal yang paling berpengaruh dalam kepuasan pelayanan makanan yaitu cita rasa makanan. Cita rasa makanan terdiri dari dua aspek, yaitu penampilan dan rasa makanan. Penampilan makanan terdiri dari 4 aspek yaitu warna, konsistensi, besar porsi, dan bentuk makanan (Rijadi, 2012). Rasa makanan terdiri dari aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu makanan. Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri (Yudhit, 2012).

1.2. Identifikasi Masalah

Penyakit hipertensi dikategorikan sebagai *the silent disease* karena penderita tidak mengetahui dirinya mengidap hipertensi sebelum memeriksakan tekanan darahnya. Hipertensi yang terjadi dalam jangka waktu lama dan terus menerus bisa memicu *stroke*, serangan jantung, gagal jantung, dan merupakan penyebab utama gagal ginjal kronik (Purnomo, 2009). Orang yang memiliki penyakit hipertensi atau riwayat hipertensi dalam keluarga harus melakukan diet rendah garam sejak dini agar terhindar dari komplikasi. Walaupun diet ini memang membosankan pasien, karena dalam diet ini jumlah makanan tertentu harus dikurangi asupannya bahkan dihindari sama sekali.

Untuk pelayanan gizi Rumah Sakit, salah satu yang diberikan adalah diet rendah garam. Diet rendah garam juga sering menjadi permasalahan, sehubungan dengan adanya sisa setiap kali mendistribusikan makanan diet rendah garam dan pasien juga sering mendapatkan makanan dari luar rumah sakit. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan, yang menjadi indikator sederhana untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Dwi Bernadeth W., 2017). Tingginya sisa makanan mengakibatkan kebutuhan gizi pasien tidak adekuat dan secara ekonomis menunjukkan banyak biaya yang terbuang, sehingga tidak mencapai tujuan yang optimal (Dwi Bernadeth W., 2017).

Salah satu indikator mutu pelayanan gizi lainnya yaitu kepuasan pasien terhadap berbagai fasilitas dan pelayanan rumah sakit, termasuk kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi. Kepuasan pelayanan gizi di rumah sakit dilihat dari makanan yang disajikan maupun jasa yang diberikan kepada pasien.

Penyajian makanan orang sakit lebih kompleks dibandingkan dengan penyajian makanan kepada orang yang sehat, karena faktor nafsu makan salah satu dinilai dari rasa makanan yang kurang (Rachmawati, 2014). Bahkan ada beberapa pasien yang tidak menyentuh makanannya sama sekali dengan alasan rasa masakannya kurang enak atau hambar serta cara pengolahan dan jenis menu makanan yang disediakan kurang bervariasi, sehingga pasien merasa bosan. Pembatasan ataupun larangan untuk mengonsumsi beberapa jenis makanan tertentu yang menjadi kesukaan pasien sehubungan dengan penyakitnya (Rachmawati, 2014).

1.3. Rumusan Masalah

Apakah ada hubungan penampilan, rasa menu lauk hewani makan malam (diet rendah garam III) standar rumah sakit dengan sisa makanan pasien hipertensi di rawat inap RSUD Antam Medika?

1.4. Tujuan Penelitian

1.4.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan penampilan, rasa menu lauk hewani makan malam (diet rendah garam III) standar rumah sakit dengan sisa makanan pasien hipertensi di rawat inap RSUD Antam Medika.

1.4.2. Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi gambaran umum RSUD Antam Medika.
2. Mengidentifikasi penyelenggaraan makanan di RSUD Antam Medika.
3. Mengidentifikasi karakteristik responden meliputi usia dan jenis kelamin.

4. Mengidentifikasi penampilan (warna, tekstur, porsi, dan bentuk) menu lauk hewani makan malam (diet rendah garam III) standar rumah sakit.
5. Mengidentifikasi rasa (suhu, bumbu, aroma, dan tingkat kematangan) menu lauk hewani makan malam (diet rendah garam III) standar rumah sakit.
6. Mengidentifikasi sisa makanan menu lauk hewani makan malam (diet rendah garam III) standar rumah sakit.
7. Menganalisis hubungan penampilan (warna, tekstur, porsi, dan bentuk) menu lauk hewani makan malam (diet rendah garam III) standar rumah sakit dengan sisa makanan pasien hipertensi.
8. Menganalisis hubungan rasa (suhu, bumbu, aroma, tingkat kematangan) menu lauk hewani makan malam (diet rendah garam III) standar rumah sakit dengan sisa makanan pasien hipertensi.

1.5. Manfaat Penelitian

1.5.1. Bagi Institusi Rumah Sakit Umum Antam Medika

Penelitian ini diharapkan menjadi informasi bagi Institusi sebagai masukan dan bahan evaluasi dalam meningkatkan pelayanan penyelenggaraan makanan dari aspek standar menu rumah sakit pada lauk hewani di RSUD Antam Medika.

1.5.2. Bagi Peneliti

Penelitian ingin menambah ilmu, pengetahuan, dan wawasan terkait penampilan, rasa menu lauk hewani (diet rendah garam III) standar rumah sakit dengan sisa makanan pada pasien hipertensi di RSUD Antam Medika.

1.5.3. Bagi Peneliti Lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan ilmu pemikiran dan sebagai referensi bagi peneliti lain yang melakukan penelitian serupa dan penelitian lanjutan.

1.6. Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Nama Penelitian	Tahun	Judul Penelitian	Rancangan Penelitian	Hasil
1.	Vivin Ariyanti, Endang Nur Widyaningsih, Rusdinh, Raul	2017	Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Seragen.	<i>Crossectional</i>	Terdapat hubungan masalah pelayanan gizi pasien rawat inap dikaitkan dengan sisa makanan yang disajikan.
2.	Susila Rusdiana Dewi, Merryana Adriani	2017	Perbedaan Kepuasan Pasien Terhadap Makanan Dengan Sistem Penyelenggaraan <i>Outsourcing</i> dan Swakelola di RS Islam Jemursari Surabaya	<i>Crossectional</i>	Ada hubungan dari asupan makanan pasien dapat dipengaruhi oleh kepuasan pelayanan pasien rawat inap.
3.	Bernadeth Dwi Wahyunani, Joko Susilo, Lastmi Wayansari	2017	Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi dengan Sisa Makanan Pasien VIP di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta	<i>Crossectional</i>	Ada hubungan antara pelayanan gizi dengan tolak ukur mutu pelayanan gizi rumah sakit
4.	Lukas Schwingshackl, Anna Chaimani, Carolina Schwedhelm, Estefania Toledo, Marina Punsch, Georg Hoffmann, dan Heiner Boeing.	2018	<i>Comparative effects of different dietary approaches on blood pressure in hypertensive and pre-hypertensive patients: A systematic review and network meta-analysis.</i>	<i>Meta-Analysis</i>	Pengertian hipertensi menurut WHO

No	Nama Penelitian	Tahun	Judul Penelitian	Rancangan Penelitian	Hasil
5.	Iin Rachmawati, Wiwik Afridah	2014	Mutu Pelayanan Gizi dengan Tingkat Kepuasan Pasien	<i>Crossectional</i>	Perbedaan makanan orang sakit dengan makanan orang sehat.
6.	Fatkurohman, Yanesti Nuravianda Lestari, Dian Titis Torina	2017	Hubungan Perubahan Standar Porsi Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Histolik Tahun 2016	Uji <i>Chi-Square</i> , uji <i>Wilcoxon</i> , uji korelasi <i>Kendall-Tau</i>	Mengetahui metode untuk mengevaluasi daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan.
7.	Kiki Mellisa Andria	2013	Hubungan Antara Perilaku Olahraga, Stres, dan Pola Makan dengan Tingkat Hipertensi pada Lanjut Usia di Posyandu Lansia Kelurahan Gebang Putih Kecamatan Sukolilo Kota Surabaya	Uji <i>Chi-Square</i>	Mengetahui jumlah penghuni bumi mengidap hipertensi.
8.	Eva Puspita, Yasir Haskas	2014	Faktor Risiko Kejadian Hipertensi pada Pasien yang Berobat di Poliklinik RSUD Labuang Baji Makassar	Uji <i>Chi-Square</i>	Mengetahui jumlah pasien di rumah sakit pada tahun 2011 dan 2012.
9.	S. A. Nugraheni, Meilina Suryandari	2008	Pengendalian Faktor Determinan Sebagai Upaya Penatalaksanaan Hipertensi di Tingkat Puskesmas	<i>Crossectional</i>	Mengetahui hasil dari penatalaksanaan hipertensi.
10.	Sri Yunanci Gobel, Yeni Prawiningdyah, R. Dwi Budiningsari	2011	Menu pilihan diit nasi yang disajikan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien VIP di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara	<i>Crossectional</i>	Mengetahui kebenaran pemilihan menu dapat meningkatkan kepuasan pasien