

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Diabetes Melitus merupakan penyakit endokrin yang paling sering dijumpai. Menurut American Diabetes Association (ADA) 2010, Diabetes Melitus merupakan suatu kelompok penyakit metabolik dengan karakteristik hiperglikemia yang terjadi karena kelainan sekresi insulin, kerja insulin atau kedua-duanya. Di Indonesia, kekerapan diabetes berkisar antara 1,4%-1,6%, kecuali di beberapa tempat yaitu di Pekajangan 2,3% dan di Manado 6% (Ndraha,2014)

Berdasarkan Riskesdas (2013),prevalensi Diabetes di Indonesia berdasarkan wawancara yang terdiagnosis dokter sebesar 1,5 persen. DM terdiagnosis dokter atau gejala sebesar 2,1 persen. Prevalensi Diabetes yang terdiagnosis dokter tertinggi terdapat di DI Yogyakarta (2,6%), DKI Jakarta (2,5%), Sulawesi Utara (2,4%), dan Kalimantan Timur (2,3%). Prevalensi Diabeter yang terdiagnosis dokter atau gejala, tertinggi terdapat di Sulawesi Tengah (3,7%), Sulawesi Utara (3,6%), Sulawesi Selatan (3,4%), dan Nusa Tenggara Timur (3,3%).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai makanan disajikan ke pasien, penyediaan bahan makanan, tenaga dan fasilitas peralatan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari indikator sisa makanan pasien. (Kemenkes,2013).

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak termakan oleh pasien. Makanan disajikan berdasarkan kelas perawatan, jenis makanan dan waktu makan. Sisa makanan pasien lebih dari 20% menunjukkan kurangnya keberhasilan penyelenggaraan makanan. Penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Malaysia terhadap 300 pasien menunjukkan rata-rata jenis makanan yang disisakan oleh pasien adalah sayuran sebanyak 77,92 %, nasi sebanyak 43,18, dan ikan 54,71 % (Zakiah, et al, 2005). Apabila pasien tidak habis mengkonsumsi makanan yang disajikan Rumah Sakit dalam jangka waktu yang lama, maka akan mempengaruhi status gizi pasien dan terjadinya kekurangan gizi. Hal ini berdampak pada lamanya masa perawatan (*length of stay*) di Rumah Sakit serta meningkatnya morbiditas dan mortalitas pasien yang berarti pula meningkatkan biaya yang harus dikeluarkan (Depkes, 2013).

Dari hasil penelitian pendahuluan mengenai sisa makan diet Diabetes Melitus di RSUD Dr. M. Ashari Pematang yang dilakukan selama 3 hari (1-3 Februari 2010), dari makanan yang disajikan, terdapat sisa makanan sebesar

59% yang meliputi nasi, bubur, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Adapun faktor penyebab terjadinya sisa makanan sampai saat ini belum diketahui secara pasti karena belum pernah dilakukan uji statistik untuk mengetahui faktor penyebab terjadinya sisa makanan pada pasien yang mendapat diet Diabetes Melitus. (Ilmah, Thinni N.R, 2015)

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Salman (2014) menyatakan bahwa pasien yang menderita penyakit Diabetes Melitus cenderung lebih banyak diderita oleh orang yang berumur > 45 tahun sebanyak 32 orang (71,%), berjenis kelamin perempuan sebanyak 30 orang (66,7%) serta memiliki status gizi normal sebanyak 33 orang (73,3%). Sebanyak 40 orang (88,9%) mengatakan bahwa variasi makanan sudah memuaskan, sebanyak 38 orang (84,4%) pasien menyatakan bahwa penampilan makanan sudah memuaskan dan sebanyak 30 orang (66,7%) pasien mengatakan cita rasa makanan sudah memuaskan. 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 sisa makanan (nilai $p < 0,05$).

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 faktor psikologis yang pada akhir dan sering tidak dianggap penting, pertimbangan gizi dan kesehatan (Nida, 2011). Menurut 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).

Sisa makanan dipengaruhi faktor internal dan faktor eksternal pasien. Faktor Internal pasien mencakup keadaan klinis dan patologis pasien serta perubahan nafsu makan, perubahan indera pengecap, gangguan menelan (disfagia), stress dan lamanya dirawat. Faktor eksternal pasien mencakup mutu makanan seperti rasa, aroma, besar porsi dan variasi menu, tekstur, sikap petugas, kesalahan pemberian makanan, ketidaktepatan waktu makan atau jadwal makan, suasana tempat perawatan (Peter, 2011).

Sejauh pembahasan mengenai sisa makanan, 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 Rumah Sakit yang dikonsumsi pasien. Sembiring (2014) hanya meneliti sisa makanan terhadap

rasa makanan, makanan dari luar Rumah Sakit saja. Priyanto (2009) melakukan penelitian sisa makanan pada pasien kelas III saja.

Berdasarkan dari data laporan tahunan 2018 RSUD Koja Jakarta Utara, bahwa pasien Diabetes Melitus per bulannya nya mencapai 432 pasien. Sampel yang diambil berusia 30-64 tahun yang bertujuan agar responden dapat memberikan pendapat dan dapat berkomunikasi dengan baik. Alasan mengambil sampel pasien Diabetes Melitus, karena prevalensinya tinggi, perlu pengaturan makanan khusus, masih belum diteliti di RSUD Koja dan sampel banyak. Dan dilihat dari sisa makanan pasien Diabebets Melitus terbanyak yang tidak menghabiskan makanannya. Oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti sisa makanan pada pasien Diabetes Melitus di RSUD Koja Jakarta Utara.

1.2 Perumusan Masalah

Apa faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan Rumah Sakit pada pasien Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan Rumah Sakit pada pasien Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik responden faktor internal (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan keadaan psikis, dan efek pengobatan) pada pasien pasien Diabetes Melitus yang dirawat inap di Rumah Sakit Umum Koja Jakarta Utara.
- b. Mengidentifikasi karakteristik responden faktor eksternal (persepsi makanan, ketepatan waktu penyajian, sikap petugas penyaji, dan lingkungan ruang perawatan) pada pasien pasien Diabetes Melitus yang dirawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara.
- c. Menganalisis perbedaan faktor internal (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, keadaan psikis, dan efek pengobatan) dengan terjadinya sisa makanan pada pasien pasien Diabetes Melitus yang dirawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara.
- d. Menganalisis perbedaan faktor eksternal (persepsi makanan, ketepatan waktu penyajian, sikap petugas penyaji, dan lingkungan ruang perawatan) dengan terjadinya sisa makanan pada pasien pasien Diabetes Melitus yang dirawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara.
- e. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan Rumah Sakit pada pasien Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Menambah dan mengembangkan pengetahuan mengenai manajemen penyelenggaraan makanan institusi. Penulis juga dapat mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan Rumah Sakit pada pasien Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Daerah Koja, sehingga diharapkan mempermudah penulis dalam memahami proses penyelenggaraan makanan apabila bekerja di manajemen makanan.

1.4.2 Bagi Rumah Sakit

Memberikan masukan kepada Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara dalam membuat kebijakan, khususnya yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan. Pembuat kebijakan diharapkan dapat mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan Rumah Sakit pada pasien Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi sarana evaluasi manajemen sumber daya manusia perusahaan dalam menganalisis dan mendorong peningkatan sistem penyelenggaraan makanan.

1.4.3 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 mempengaruhi sisa makanan Rumah Sakit pada pasien Diabetes Melitus di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara.

1.5 Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No.	Nama Peneliti	Tahun Penelitian	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Dian Ayu Ainun Nafies	2016	Hubungan cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar Rumah Sakit dengan sisa makanan biasa pada pasien di Rumah Sakit Ortopedic Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta	Deskripsi dengan pendekatan <i>Cross sectional</i>	Ada hubungan antara konsumsi makanan dari luar Rumah Sakit dengan sisa makanan.
	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 makanan pasien rata-rata tidak menyukai makanan lunak, porsi makan responden menyatakan suka tidak suka sesuai selera responden 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 menyisakan makanan seperti daging dan wortel karena masih keras atau belum matang; temperatur makanan sudah baik. Responden yang menyisakan makanan sebagian besar makan makanan dari luar RS, ketepatan waktu penyajian sudah sesuai dengan jadwal distribusi.
3.	N.L Pratiwi Wirasamadi, K. Tresna Adhi, I.W. Weta	2015	Analisa sisa makanan pasien rawat inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali	Deskriptif dengan pendekatan <i>Cross sectional</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini dengan 68 pasien. Metode uji Independent sampel T-test and One Way Anova - Rata-rata jumlah sisa makanan pasien di RSUP Sanglah Denpasar sudah memenuhi standar pelayanan minimal Rumah Sakit yaitu $\geq 20\%$ dengan rata-rata biaya makanan terbuang sehari sebesar Rp 2.939 per pasien.
4.	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 makanan pagi (30,9) - Besar biaya makanan yang terbuang secara akumulasi sebesar Rp 21.564, dengan proporsi terbesar pada makanan pagi Rp 11.124
5.	Lisa Ellizabeth Aula	2011	Faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan	Menggunakan metode Uji T, ANNOVA	<ul style="list-style-type: none"> - Ada hubungan antara gangguan pencernaan, aroma makanan dan makanan dari luar Rumah Sakit dengan terjadinya sisa makanan.

			pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Haji Jakarta	, Chi Square	
6.	Khairun Nida	2011	Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihun	Cross sectional dengan pendekatan n survey	<ul style="list-style-type: none"> - Sebanyak 32 orang (54,2%) pasien mengatakan bahwa cita rasa makanan di RSJ Sambang Lihun, memuaskan. - Rata-rata sisa makanan pasien bersisa bnyak (>25%) pada jenis makanan sayur yaitu sebesar 67,8%, lauk hewani bersisa52,2 % dan lauk nabati bersisa 50,8%. - Ada hubungan antara sisa makanan dengan umur, dimana kelompok umur > 35 tahun sisa makanan lebih banyak, daripada kelompok < 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 makanan memuaskan , sisa makanan sedikit.
7.	Yuliana Salman,Rissa Saputri,M. Rasyid Ridha	2014	Faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pasien Diabetes Melitus di RSUD Dr. H. Moch Ansari Saleh Banjarmasin	Cross sectional dengan pendekatan n survey	<ul style="list-style-type: none"> - Pasien yang menyandang penyakit Diabetes Melitus cenderung lebih banyak diderita oleh orang yang berumur > 45 tahun sebantak 32 orang (71,1%) berjenis kelamin perempuan sebanyak 30 orang (66,7%) serta memiliki status gizi normal yaitu sebanyak 33 orang (73,3%).

					<ul style="list-style-type: none"> - Sebanyak 40 orang (88,9%) pasien 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. - 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 sisa makanan (nilai $p < 0,05$).
8.	Elsa sembiring	2014	Faktor-faktor yang berhubungan dengan adanya sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di kelas III Rumah Sakit Pringadi Medan	Observasi melalui pendekatan kuantitatif. Desain penelitian ini menggunakan pendekatan	<ul style="list-style-type: none"> - Warna makanan tidak memuaskan (28,1%) karena kurang kombinasi bahan makanan. - Aroma makanan tidak memuaskan (25%) cara masakan 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 mengkonsumsi makanan dari luar Rumah Sakit (53,1%) karena bosan dengan menu yang kurang bervariasi.

				cross sectional	
9.	Indah Yulianti	2013	Sisa makanan dan kepuasan pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Swasta di Gresik, Jawa Timur	Metode uji korelasi spearman	- Tidak menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara sisa makanan dengan cita rasa makanan yang disajikan
10.	Khairun Nida	2011	Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihun	Cross sectional dengan pendekatan n survey	<ul style="list-style-type: none"> - Sebanyak 32 orang (54,2%) pasien mengatakan bahwa cita rasa makanan di RSJ Sambang Lihun, memuaskan. - 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 < 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 makanan memuaskan, sisa makanan sedikit.
11.	Oki Hadi Priyanto	2009	Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat	Eksplanatory dengan pendekatan	- Tidak ada hubungan antara persepsi pasien mengenai tata cara penyajian makanan dengan terjadinya sisa makanan, nilai p value sebesar 1,000 (p>0,05).

			<p>inap kelas III di RSUD kota Semarang</p>	<p>n cross sectional</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 Rumah Sakit terjadinya sisa makanan dengan nilai p value sebesar 0,161 ($p > 0,05$). - Ada hubungan antara mutu makanan Rumah Sakit dengan terjadinya sisa 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 menggabungkan beberapa variabel yang dibagi menjadi 2 kategori yaitu variabel faktor internal (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, keadaan psikis, efek pengobatan) dan faktor eksternal (persepsi makanan, makanan dari luar Rumah Sakit, ketepatan waktu penyajian, sikap petugas penyaji, lingkungan tempat perawatan) pada pasien Diabetes Melitus yang dirawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Koja.



Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa