

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2020). Undang-Undang Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit adalah memberikan perlindungan terhadap keselamatan pasien, masyarakat, lingkungan rumah sakit dan sumber daya manusia di rumah sakit, meningkatkan mutu dan mempertahankan standar pelayanan rumah sakit dan memberikan kepastian hukum kepada pasien, masyarakat, sumber daya manusia rumah sakit, dan rumah sakit. Diberlakukannya UU No. 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik semakin mengukuhkan bahwa hak-hak masyarakat memperoleh pelayanan publik yang berkualitas termasuk memperoleh pelayanan bidang kesehatan dilindungi oleh Undang-Undang

Standar Pelayanan rumah sakit menjadi pedoman bagi rumah sakit di Indonesia dalam menjamin pelayanan kesehatan dimuat dalam Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 129 / Menkes / SK / II / 2008 Yang meliputi jenis-jenis pelayanan , indikator dan standar pencapaian kinerja pelayanan rumah sakit yang minimal wajib disediakan oleh rumah sakit yang meliputi 21 jenis layanan termasuk didalamnya pelayanan rawat inap (Kepmenkes, 2008). Mengacu pada *Design Guidelines for Hospital*, maka unit pelayanan dalam Rumah Sakit mencakup Unit Pelayanan Rawat Inap merawat pasien yang menurut hasil pemeriksaan pada unit rawat jalan harus tinggal di Rumah Sakit Anak untuk dirawat, atau menerima pasien rawat tinggal rujukan dari instansi pelayanan kesehatan lain.

Ada beberapa indikator untuk menunjukkan mutu pelayanan kesehatan di Rumah Sakit diantaranya adalah Lama Hari Rawat. Lama hari rawat (Length of Stay / LOS) adalah salah satu indikator dalam menilai mutu dan efisiensi rumah sakit (Borghnas, 2008). Masa rawat pasien dirumah sakit merupakan masa rawat yang dihitung sejak pasien pertama kali masuk rumah sakit sampai pasien keluar rumah sakit. Pasien yang masuk rumah sakit dan keluar rumah sakit pada hari yang sama, maka lama rawat inapnya dihitung menjadi satu hari (Sudra, 2010).

Anak usia sekolah merupakan investasi bangsa karena mereka adalah generasi penerus yang akan meneruskan kualitas bangsa di masa yang akan datang. Anak usia sekolah dapat digambarkan sebagai bocah berumur 4-6 tahun sebagai usia pra-sekolah atau taman.

kanak-kanak (TK), dan usia 6-12 tahun sebagai anak usia sekolah. Tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal antara lain dipengaruhi oleh jumlah dan kualitas asupan zat gizi yang diberikan dalam makanannya. Anak usia sekolah tumbuh dengan kecepatan genetik masing-masing, dengan perbedaan tinggi badan yang sudah mulai tampak. Beberapa anak terlihat relatif lebih pendek atau lebih tinggi. Anak pada usia sekolah 6-12 tahun melewati sebagian besar waktu hariannya di luar rumah, seperti bermain dan olah raga. Waktu-waktu istirahat saat bermain dan berolahraga, biasanya digunakan untuk mengkonsumsi makanan dalam rangka memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi mereka (Sinaga, 2017).

Mc Cherty dan Kozak dalam Hikmawati (2003) mengatakan hampir empat juta anak dalam satu tahun mengalami hospitalisasi. Rata-rata anak mendapat perawatan selama enam hari. Selain membutuhkan perawatan yang spesial dibanding pasien lain, anak sakit juga mempunyai keistimewaan dan karakteristik tersendiri karena anak-anak bukanlah miniatur dari orang dewasa atau dewasa kecil. Waktu yang dibutuhkan untuk merawat penderita anak-anak 20-45% lebih banyak dari pada waktu untuk merawat orang dewasa.

Anak-anak tergolong kelompok yang memerlukan zat gizi cukup karena sedang mengalami proses pertumbuhan yang relatif pesat. Apabila sisa makanan pasien masih banyak maka asupan zat akan defisit. Kekurangan nutrisi pada anak terutama pada waktu sakit menimbulkan dampak antara lain menghambat proses penyembuhan yang berarti memperpanjang haru rawat, meningkatkan resiko komplikasi penyakit, meningkatkan biaya pengobatan dan meningkatkan mortalitas (Nurparida, 2010). Oleh karena itu, pasien harus diupayakan untuk menghabiskan makanan sesuai kebutuhan melalui penyajian makanan yang menarik.

Salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu melalui penilaian sisa makanan. Sisa makanan juga menjadi salah satu standar dalam pelayanan minimal rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Menurut standar tersebut, sisa makanan oleh pasien tidak lebih dari 20 persen. Ada beberapa faktor yang menyebabkan pasien menyisakan makanan dari rumah sakit. Faktor tersebut dibedakan menjadi faktor eksternal dan internal. Faktor eksternal yaitu faktor yang mempengaruhi dari luar diri individu (Peter dan Walton, 2011). (Moehji, 2002). Faktor internal yaitu faktor yang berasal dari dalam diri individu. Faktor ini meliputi kebiasaan makan, keadaan psikis, nafsu makan, gangguan pencernaan, aktivitas fisik, dan konsumsi obat.

Makanan yang dimakan oleh pasien yang berasal dari luar RS akan berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. Rasa lapar yang tidak segera diatasi pada pasien yang sedang

dalam perawatan, timbulnya rasa bosan karena mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi menyebabkan pasien mencari makanan tambahan dari luar RS atau jajan, sehingga kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada pasien tidak dihabiskan. Bila hal tersebut selalu terjadi maka makanan yang diselenggarakan oleh pihak rumah sakit tidak dimakan sehingga terjadi sisa makanan. Makanan yang dimakan oleh pasien yang berasal dari luar RS akan berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. Rasa lapar yang tidak segera diatasi pada pasien yang sedang dalam perawatan dan timbulnya rasa bosan karena mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi menyebabkan pasien mencari makanan tambahan dari luar RS atau jajan. Hal inilah yang menyebabkan kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada pasien tidak dihabiskan. Bila hal ini selalu terjadi maka makanan yang diselenggarakan oleh pihak RS tidak dimakan sehingga terjadi sisa makanan (Moehyi, 2014)

Dari pemaparan diatas maka peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai hubungan kualitas makanan dan makanan luar rumah sakit terhadap lama hari rawat pada pasien anak yang mendapatkan diit biasa di RSJ. Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan data dari Instalasi Gizi di RSJ. Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor pada tahun 2020, bahwa pasien anak yang mendapatkan Diit Makan Biasa masi memiliki sisa makanan sebesar nilai  $> 20\%$ , sisa ini merupakan salah satu nilai dari standar pelayanan minimal yang dinilai sebagai salah satu indikator mutu di Instalasi Gizi, dan faktor ini juga dipengaruhi oleh salah satu faktor makanan dari luar, dengan memiliki riwayat lama hari rawat yang berbeda-beda. Dengan keterangan tersebut maka peneliti ingin lebih jauh menganalisa kondisi tersebut.

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dan juga survey pendahuluan di RSJ. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor yang diperkirakan banyak pasien menyisakan makanan dan mengkonsumsi makanan dari luar yang dapat mempengaruhi lama hari rawat si pasien tersebut, mengingat pentingnya makanan bagi kesembuhan pasien maka peneliti tertarik untuk mengetahui sisa makanan pasien anak yang dipengaruhi oleh makanan dari luar rumah sakit yang mempengaruhi lama hari rawat RSJ. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor.

## **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, peneliti dapat merumuskan masalah sebagai berikut; “Apakah ada hubungan antara Banyaknya Sisa Makanan dan Konsumsi Makanan Luar Rumah Sakit Terhadap Lama Hari Rawat Pada Pasien Anak Yang Mendapatkan Makan Biasa di Rumah Sakit Jiwa. Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor?”.

## **1.5 Tujuan Penelitian**

### **1.5.1 Tujuan Umum**

Mengetahui hubungan banyaknya sisa makanan dan konsumsi makanan luar rumah sakit terhadap lama hari rawat pada pasien anak yang mendapatkan makan biasa di RSJ. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor

### **1.5.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi karakteristik usia dan jenis kelamin responden di ruang rawat inap anak di RSJ. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor
2. Mengamati banyaknya sisa makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran pasien anak di ruang rawat inap anak di RSJ. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor
3. Mengamati Makanan dari luar yang dikonsumsi pasien yang dirawat di RSJ. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor
4. Mengamati Lama Hari Rawat Inap pasien anak di RSJ. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor
5. Menganalisa hubungan banyaknya sisa makanan dan konsumsi makanan dari luar terhadap lama hari rawat pada pasien anak di ruang rawat inap anak di RSJ. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor

## **1.6 Manfaat Penelitian**

### **1.6.1 Manfaat bagi Peneliti**

Penelitian ini akan lebih memahami fungsi makan bagi pasien rawat inap khususnya pasien anak pada khususnya.

### **1.6.2 Manfaat bagi Universitas EsaUnggul**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat agar lebih memahami fungsi makan bagi pasien rawat inap khususnya pasien anak pada khususnya.

### **1.6.3 Manfaat bagi RSJ. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor**

Diharapkan menjadi informasi tentang perkembangan tingkat konsumsi pasien anak yang dirawat di RSJ. Dr.H Marzoeki Mahdi Bogor, diharapkan dapat memberi masukan data, khususnya sebagai bahan evaluasi terhadap penyelenggaraan makanan khususnya makan untuk pasien anak dan dapat dijadikan contoh bagi institusi lain dalam menjalankan penyelenggaraan makanan untuk pasien dan umumnya dan pasien anak pada khususnya.

#### 1.6.4 Manfaat bagi Pendidikan

Sebagai sumber data, sumber informasi dan dapat dijadikan referensi mahasiswa untuk penelitian berikutnya.

#### 1.7 Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Penulis	Judul	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	Toto Sudargo Iswanto (2013)	Hubungan sisa makan dengan lama hari rawat dan biasay pasien peserta JAMKESMAS/JAMP ERSAL diet makan biasa diruang rawat inap kelas III RSUD Raden Mattaher Jambi	Penelitian ini bersifat observasional dengan rancangan cross sectional	Tidak ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah dengan rata-rata biaya responden selama perawatan.
2.	Emy Yuliaanti (2015)	Penampilan dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak Di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas	Penelitian ini menggunakan metode penelitian Analitik dan Metode silang.	Hasil penelitian hubungan rasa makanan dengan sisa makanan didapatkan bahwa pasien yang menyatakan rasa makanan sesuai dengan sisa makanan baik yaitu sebanyak 62,1%. Ada hubungan yang bermakna antara rasa makanan pasien dengan sisa makanan ( $p=0,034$ dan nilai $OR=7,364$ ).



No	Penulis	Judul	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
3.	Fatma Khairun Nisa dan Yasir Farhat (2017)	Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit	Jenis penelitian adalah obsevasional analitik dengan rancangan cross sectional.	Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru. Ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru.
4.	Ika Pratiwi Babby (2018)	Hubungan Motivasi untuk sembuh, lama rawat dan konseling gizi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas I di ruang Ambun Pagi RSUP DR. M. Djamil Padang Tahun 2018	Penelitian ini menggunakan desain cross sectional	Kesimpulan Motivasi untuk sembuh dan lama rawat berpengaruh terhadap sisa makanan lunak. Untuk meningkatkan motivasi dapat didukung oleh dorongan dari dalam diri pasien, dukungan keluarga serta petugas kesehatan
5.	Salwa Alifa Bestari (2018)	Hubungan Kualitas Diet dan Sisa Makanan terhadap Lama Rawat Inap Pasien Kanker dengan Kemoterapi.	Penelitian ini menggunakan metode observational dengan rancangan cross sectional.	Kualitas diet, sisa makanan pokok, lauk hewani dan lauk nabati berhubungan signifikan dengan lama rawat inap. Sisa lauk hewani dan sayur tidak berhubungan signifikan dengan lama rawat inap.
6.	Iqbal Dyna Muharam (2019)	Hubungan lama hari rawat inap dengan perubahan berta badan, asupan energi dan protein pada pasien yang tidak berdiet khusus di RSUD. DR. Moewardi	Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik, dengan menggunakan rancangan cross sectional.	Tidak ada hubungan antara lama hari rawat inap dengan perubahan berat badan dan asupan energi dan protein pada pasien yang tidak berdiet khusus di RSUD. Dr. Moewardi.

Dari beberapa penelitian diatas terdapat hasil penelitian yang beraneka ragam terkait sisa makanan dan makanan dari luar pada pasien rawat inap, khususnya pasien umum. Dengan demikian yang membedakan dari penelitian ini adalah sisa makanan yang dikonsumsi serta makanan dari luar yang dikonsumsi pasien rumah sakit khususnya pasien anak dihubungkan dengan lama hari rawat.

