

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal (Depkes, 2013). Pelayanan gizi di ruang rawat inap merupakan salah satu kegiatan instalasi gizi di rumah sakit dan merupakan kegiatan pengobatan yang menunjang unit – unit kesehatan lainnya dalam usaha melakukan perawatan dan pelayanan pasien (Depkes, 2013).

Salah satu faktor pendukung agar masyarakat memperoleh derajat kesehatan yang optimal adalah dengan meningkatkan upaya pelayanan kesehatan di rumah sakit. Pelayanan gizi dalam rumah sakit, merupakan tempat rujukan tertinggi dalam upaya pelayanan kesehatan dan sangat berperan di dalam upaya penyembuhan serta pemulihan pasien (Depkes, 1991:3).

Pelayanan gizi di ruang rawat inap merupakan salah satu kegiatan instalasi gizi di rumah sakit dan merupakan kegiatan pengobatan yang menunjang unit – unit kesehatan lainnya dalam usaha melakukan perawatan dan pelayanan pasien. Salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi di ruang rawat inap adalah banyaknya makanan yang tidak tersisa (Depkes, 1991). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit, seringkali menjadi sorotan banyak pihak, khususnya yang berkaitan dengan kepuasan pasien. Hal ini tidak hanya dipengaruhi oleh efek psikologis orang sakit, tetapi juga karena makanan sebagai output penyelenggaraan makanan seringkali tidak memberikan kepuasan kepada pasien / pelanggan.

Faktor yang berpengaruh terhadap tingginya jumlah sisa makanan pada pasien tidak hanya ditentukan dari satu faktor saja. Terdapat sejumlah faktor yang mempengaruhinya antara lain: peralatan makan, makanan yang memenuhi selera pasien, pelayanan yang diberikan, biaya makan, mutu makanan, faktor sensori, proses belajar menyukai / membenci makanan, situasi sosial, pendapatan, umur,

pengetahuan gizi dan alergi/ intoleran terhadap makanan serta jenis penyakit (Wiboworini, 2000; Asfriyentie, 2008; Piddock, 2010; Borges *et al.*, 2012).

Penelitian ini dilakukan di RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang berdasarkan hasil rekapitulasi terhadap sisa makanan yang ada di semua bangsal rumah sakit bahwa pada periode Januari – Juni 2017 belum mencukupi target yaitu belum mencapai 80% dari target yang diinginkan. Alasan lainnya yang mendasari pemilihan tempat untuk penelitian yaitu belum pernah dilakukan penelitian tentang analisis sisa makanan pada pasien di rumah sakit ini.

Penelitian tentang analisis sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien belum pernah dilakukan di RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang, karena itulah penelitian ini perlu dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi sisa makanan yang dihubungkan dengan tingkat kepuasan pasien penelitian ini akan dijadikan sebagai bahan evaluasi bagi pelayanan gizi agar dalam penyajian makanan lebih baik lagi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah ada hubungan antara sisa makanan dengan tingkat kepuasan pada pasien umum rawat inap kelas III di Rumah Sakit Jiwa Prof. Dr. Soerojo Magelang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan sisa makanan dengan tingkat kepuasan pasien umum rawat inap kelas III di Rumah Sakit Jiwa Prof. Dr. Soerojo Magelang terhadap makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui karakteristik pasien umum rawat inap kelas III di Rumah Sakit Jiwa Prof. Dr. Soerojo Magelang.
- b. Mengetahui sisa makanan pasien umum rawat inap kelas III dengan melihat hasil formulir skoring *visual comstock* di Rumah Sakit Jiwa Prof. Dr. Soerojo Magelang.

- c. Mengetahui tingkat kepuasan berdasarkan warna, rasa, aroma, dan bentuk makanan pasien umum rawat inap kelas III di Rumah Sakit Jiwa Prof. Dr. Soerojo Magelang.
- d. Mengetahui hubungan antara sisa makanan dengan tingkat kepuasan berdasarkan warna, rasa, aroma, bentuk makanan pasien umum rawat inap kelas III di Rumah Sakit Prof. Dr. Soerojo Magelang.

#### **1.4 Kegunaan Penelitian**

##### **1.4.1 Untuk Institusi / Rumah Sakit**

- a. Memberikan informasi dan masukan kepada institusi mengenai analisis sisa makanan pasien rawat inap yang ada di rumah sakit tersebut.
- b. Meningkatkan pelayanan penyelenggaraan makanan Rumah sakit Jiwa Prof. Dr. Soerojo Magelang

##### **1.4.2 Untuk masyarakat**

- a. Menjadikan penelitian sebagai dasar ilmiah untuk mengkaji lebih jauh apa penyebab sisa makanan pasien umum rawat inap di rumah sakit.
- b. Memberikan kontribusi ilmu pengetahuan di bidang gizi pada khususnya dan ilmu – ilmu lain pada umumnya.

##### **1.4.3 Untuk Peneliti**

- a. Menambah ilmu peneliti dan kemampuan menulis secara terstruktur terutama untuk karya tulis ilmiah.
- b. Memperdalam pengetahuan peneliti mengenai cara menganalisis sisa makanan pasien di institusi kesehatan.

## 1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1 Keaslian Penelitian

No.	Judul penelitian	Nama dan Tahun Penelitian	Variabel penelitian	Hasil Penelitian
1	Hubungan kepuasan pelayanan makanan dengan tingkat kecukupan energi dan protein pasien di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya	Nurqhsy <i>et all</i> , 2016	1. Kepuasan pelayanan makanan rumah sakit 2. Tingkat kecukupan energi 3. Tingkat kecukupan protein	Ada hubungan antara kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dengan tingkat kecukupan energi dan proteib pasien ( <i>p value</i> = 0,017 dan <i>p value</i> = 0,031)
2	faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang	Priyanto, 2014	Faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap kelas III dan sisa makanan	Tidak ada hubungan antara tata cara penyajian makanan dan suasana lingkungan tempat perawatan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang
3	Sisa makanan dan kepuasan pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Swasrta di Gresik, Jawa Timur	Yulianti, 2013	1. Sisa makanan pasien 2. Biaya yang hilang 3. Tingkat kinerja	Ada biaya yang terbuang disaat ada makanan yang sisa