

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Penyakit kanker merupakan salah satu penyebab kematian utama di seluruh dunia. Pada tahun 2012, kanker menjadi penyebab kematian sekitar 8,2 juta orang. Pada penduduk perempuan, kanker payudara masih menempati urutan pertama kasus baru dan kematian akibat kanker, yaitu sebesar 43,3% dan 12,9% (Hanifah, 2016).

Kanker payudara merupakan kanker yang diderita wanita tertinggi kedua di Indonesia dengan jumlah penderita sebanyak 61.682 orang. Pada tahun 2013 jumlah penderita kanker payudara paling banyak ditemukan di Jawa Tengah yakni sebanyak 11.511 orang (Hanifah, 2016).

Berdasarkan estimasi jumlah penderita kanker Provinsi Jawa Tengah merupakan provinsi dengan estimasi penderita kanker terbanyak, yaitu sekitar 68.638 orang, data tersebut diolah berdasarkan data riskesdas 2013 (Kemenkes RI, 2015). Berdasarkan hasil survei awal di RSUD Tugurejo Semarang penyakit kanker menempati peringkat ke-14 di tahun 2015. Jumlah seluruh pasien rawat inap di RSUD Tugurejo Semarang sebanyak 23.029 orang, untuk jumlah seluruh pasien rawat inap penderita kanker di RSUD Tugurejo tahun 2015 sebanyak 515 orang, jadi prevalensi penderita kanker di RSUD Tugurejo Tahun 2015 sebesar 2,23 %.

Mengonsumsi pangan berarti juga mengonsumsi zat gizinya. Salah satu faktor penyebab terjadinya kurang gizi adalah kurangnya intake zat gizi esensial karena makanan yang dikonsumsi tidak cukup, baik kualitas maupun kuantitasnya. Bila keadaan ini terjadi pada penderita yang dirawat di rumah sakit, selain akan menurunkan status gizi penderita, juga akan memperpanjang hari rawat dan meningkatkan biaya perawatan (Nida, 2011).

Menurut Djameluddin (2002) jenis kelamin, tingkat pendidikan, kelompok umur dan cita rasa pasien juga mempengaruhi seseorang dalam memilih makanan yang dikonsumsi (Nida, 2011). Peningkatan kualitas cita rasa makanan rumah sakit, diharapkan bisa menjadi salah satu alternatif

pemecahan masalah rendahnya tingkat asupan konsumsi makanan pasien (Andarwulan, 2014).

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia terutama indera penglihatan, indera pencium, dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat (Moehyi, 1992). Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu di makan. Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Moehyi, 1992).

Kepuasan pasien adalah indikator utama dari standar suatu fasilitas kesehatan. Sejumlah pakar mendefinisikan kepuasan pelanggan atau ketidakpuasan pelanggan sebagai akibat dari respons pelanggan terhadap ketidaksesuaian yang dipersepsikan antara harapan awal sebelum pembelian dan kinerja actual produk yang dirasakan oleh pemakainya (Aliffianti, 2016).

Masalah utama sebagai sebuah lembaga jasa pelayanan kesehatan adalah semakin banyaknya pesaing. Oleh karena itu, rumah sakit dituntut untuk selalu menjaga kepercayaan konsumen dengan meningkatkan kualitas cita rasa makanan agar kepuasan konsumen dalam segi makanan meningkat. Pihak rumah sakit perlu secara cermat menentukan kebutuhan konsumen sebagai upaya untuk memenuhi keinginan dan meningkatkan kepuasan atas pelayanan yang diberikan (Nova, 2010).

Berdasarkan penelitian Chanzul Rijadi (2002) pada Rumah Sakit Islam Samarinda dari 35 responden 30,4% tidak dapat menerima makanan biasa yang disajikan, padahal bila makanan yang disajikan tidak dihabiskan, apalagi berlangsung dalam waktu lama, akan menyebabkan pasien mengalami defisiensi zat-zat gizi dan ini berarti pelayanan gizi tidak tercapai. Demikian juga dengan hasil penelitian Zulfah (2002), mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian malnutrisi rumah sakit di RSUD. Zainoel Abidin Banda Aceh menyatakan pasien dengan intake makanan yang tidak cukup

kemungkinan mempunyai resiko 6 kali lebih besar untuk terjadinya malnutrisi rumah sakit dibandingkan dengan pasien yang intake makanannya cukup (Nida, 2011).

Dari latar belakang tersebut di atas, maka peneliti ingin mempelajari dan mengetahui hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan asupan energi, protein, dan zink pada pasien kanker payudara di RSUD Tugurejo Semarang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah ada hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan asupan energi, protein, dan zink pada pasien kanker payudara di ruang rawat inap RSUD Tugurejo Semarang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum:**

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah apakah ada hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan asupan energi, protein, dan zink pada pasien kanker payudara di ruang rawat inap RSUD Tugurejo Semarang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus :**

- a. Mendiskripsikan karakteristik pasien meliputi umur dan Indeks Massa Tubuh.
- b. Mendiskripsikan kepuasan pelayanan makanan pasien kanker.
- c. Mendiskripsikan asupan energi pasien kanker.
- d. Mendiskripsikan asupan protein pasien kanker.
- e. Mendiskripsikan asupan zink pasien kanker.
- f. Menganalisa hubungan asupan energi pasien kanker dengan tingkat kepuasan pelayanan makanan.
- g. Menganalisa hubungan asupan protein pasien kanker dengan tingkat kepuasan pelayanan makanan.
- h. Menganalisa hubungan asupan zink pasien kanker dengan tingkat kepuasan pelayanan makanan.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Bagi penulis

Penulis dapat mengetahui hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan tingkat asupan energi, protein, dan zink pada pasien kanker payudara di ruang rawat inap RSUD Tugurejo Semarang.

### 1.4.2 Bagi Institusi ( RSUD Tugurejo Semarang )

- Sebagai bahan monitoring pemberian diit pada pasien kanker payudara di RSUD Tugurejo Semarang.
- Memberikan informasi tentang hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan tingkat asupan energi, protein, dan zink pada pasien kanker payudara di ruang rawat inap RSUD Tugurejo Semarang.

### 1.4.3 Bagi masyarakat

- Memberikan informasi kepada masyarakat tentang penyakit kanker payudara dan upaya pencegahannya.
- Memberikan informasi kepada penderita kanker payudara pada umumnya dan pasien kanker yang dirawat di RSUD Tugurejo Semarang pada khususnya, tentang pentingnya asupan energi, protein dan bahan makanan sumber zink, dalam rangka mempercepat penyembuhan dan mempertahankan kondisi kesehatan penderita.

## 1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Variabel	Hasil Penelitian
1	Hapsari Sulistya Kusuma, Maghfiroh, dan Sufiati Bintanah.	Hubungan Asupan Protein Dan Kadar Albumin pada Pasien Kanker di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah Semarang	2014	Variabel bebas : asupan protein Variable terikat : kadar albumin	Penelitian menyatakan bahwa hipotesis yang diajukan telah diuji dan dapat diterima. Adapun hipotesis dalam penelitian ini adalah ada hubungan antara asupan protein dengan kadar albumin pasien kanker di RS Roemani Muhammadiyah Semarang.
2	Rosma Aliffianti	Tingkat Kepuasan Pasien pada Pelayanan Makanan di	2015	Variabel bebas : pelayanan makanan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa: Pada diagram kartesius pada titik X merupakan titik tengah

Rumah Sakit  
'Aisyiyah  
Purworejo

Variable terikat  
:  
kepuasan  
pasien

tingkat harapan dengan nilai 3.23 dan titik Y merupakan titik tengah kenyataan dengan nilai 2.77. (1) Kepuasan pasien dari aspek Tangibles pada kuadran A sebanyak 11.54%, kuadran B sebanyak 61.53%, kuadran C sebanyak 11.54% dan pada kuadran D sebanyak 15.39%. (2) Kepuasan pasien dari aspek Reliability pada kuadran A dan C sebanyak 0%, kuadran B dan D masing-masing 50%. (3) Kepuasan pasien dari aspek indikator Responsiveness pada kuadran A, B dan C tidak ada yang mewakili dan pada kuadran D sebanyak 100%. (4) Kepuasan pasien dari indicator Assurance pada kuadran A dan C tidak ada yang mewakili, kuadran B sebanyak 66.67%, dan pada kuadran D sebanyak 33.33%. (5) Kepuasan pasien pada aspek indicator Empathy pada kuadran A dan C tidak ada yang mewakili, kuadran B sebanyak 66.67%, dan pada kuadran D sebanyak 33.33%. Dalam diagram kartesius bahwa kuadran B memiliki prosentase nilai paling tinggi sedangkan kuadran A dan kuadran C memiliki prosentase nilai yang sama.



- 3 Hidayatus Sholehah, Agus Sartono, dan Mufnaetty Hubungan Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang 2015 Variabel bebas : Daya terima makanan Variabel terikat : Tingkat kecukupan energi dan protein Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang adalah pendidikan tinggi negeri milik Departemen Perhubungan RI mengemban tugas mendidik dan melatih pemuda-pemudi lulusan Sekolah Lanjutan Tingkat Atas (SLTA) di bidang pelayaran, terletak di Jl. Singosari 2A Semarang. Jumlah keseluruhan taruna yang tinggal di asrama saat ini adalah 363 orang yang terdiri dari 30

taruna perempuan dan 333 taruna laki-laki. Taruna hanya diperbolehkan mengkonsumsi makanan dari asrama saja. Penyelenggaraan makanan asrama bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi taruna. Penyelenggaraan makanan asrama sudah menggunakan siklus menu 10 hari, dengan standar menu yang sudah ada. Makanan diberikan dengan frekuensi tiga kali makanan utama dan satu kali makanan selingan. Makanan selingan diberikan bersamaan dengan salah satu jam makan makanan utama.

Perbedaan penelitian “Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Tingkat Asupan Energi, Protein, dan Zink pada Pasien Kanker di Ruang Rawat Inap RSUD Tugurejo Semarang” dengan penelitian yang ditunjukkan oleh Tabel 1 adalah :

1. Tempat

Penelitian ini bertempat di RSUD Tugurejo Semarang. Penelitian Hapsari Sulistya Kusuma, Maghfiroh, dan Sufiati Bintanah bertempat di RS Roemani Muhammadiyah Semarang. Penelitian Rosma Alifianti bertempat di RS ‘Aisyiyah Purworejo. Sedangkan penelitian Hidayatus Sholehah, Agus Sartono, dan Mufnaetty bertempat di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang.

2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada tahun 2016. Penelitian Hapsari Sulistya Kusuma, Maghfiroh, dan Sufiati Bintanah dilaksanakan tahun 2012. Penelitian Rosma Alifianti dilaksanakan tahun 2012 sampai dengan 2015. Sedangkan penelitian Hidayatus Sholehah, Agus Sartono, dan Mufnaetty dilaksanakan tahun 2014.

### 3. Variabel

Penelitian ini memiliki variabel bebastingkat asupan energi, protein, dan zink, dan variabel terikatkepuasan pelayanan makanan. Penelitian Hapsari Sulistya Kusuma, Maghfiroh, dan Sufiati Bintanah, memiliki variabel bebasasupan protein dan variabel terikatkadar albumin. Penelitian rosma alifianti, memiliki variabel bebspelayanan makanan dan variabel terikat kepuasan pasien. Sedangkan dalam penelitian Hidayatus Sholehah, Agus Sartono, dan Mufnaetty memiliki variabel bebas daya terima makanan dan variabel terikat tingkat kecukupan energi dan protein.

