

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pembangunan kesehatan pada hakekatnya adalah upaya yang dilaksanakan oleh semua komponen Bangsa Indonesia yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya, sebagai investasi bagi pembangunan sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomis. Keberhasilan pembangunan kesehatan sangat ditentukan oleh kesinambungan antar upaya program dan sektor, serta kesinambungan dengan upaya-upaya yang telah dilaksanakan oleh periode sebelumnya. (Kemenkes RI,2015)

Menurut WHO (World Health Organization), Rumah sakit adalah bagian integral dari suatu organisasi sosial dan kesehatan dengan fungsi menyediakan pelayanan paripurna (komprehensif), penyembuhan penyakit (kuratif) dan pencegahan penyakit (preventif) kepada masyarakat. Rumah sakit juga merupakan pusat pelatihan bagi tenaga kesehatan dan pusat penelitian medik

Pelayanan Gizi Rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin memburuk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh (PGRS,2015)

Dalam Standar Pelayanan Minimal (Depkes RI,2008) ditetapkan bahwa Sisa makanan merupakan salah satu indikator standar pelayanan gizi. Data sisa makanan pada umumnya dipergunakan untuk menilai keberhasilan dari program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan serta kecukupan konsumsi makanan pada pasien berkaitan dengan kebutuhan gizi pada proses penyembuhan.

Menurut Almatsier (1992), sisa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu jenis kelamin, tingkat pendidikan, kelompok umur, cita rasa makanan, kelas perawatan, lama perawatan dan penyakit mempengaruhi sisa makanan pasien. Jika faktor-faktor ini baik, maka persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan akan baik sehingga makanan yang disajikan akan dikonsumsi habis. Jika persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang, maka makanan yang disajikan tidak dikonsumsi habis dan akan meninggalkan sisa.

Moehji (1999) mengatakan, ada berbagai faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Sisa makanan terjadi bukan hanya karena nafsu makan yang ada dalam diri seseorang, tetapi ada faktor lain yang menyebabkan terjadinya sisa makanan antara lain faktor yang berasal dari luar pasien sendiri atau faktor eksternal dan faktor yang berasal dari dalam pasien atau faktor internal. Sementara itu, faktor eksternal lain yang berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan adalah sikap petugas ruangan termasuk petugas pramusaji, jadwal makan atau waktu pembagian makan, suasana lingkungan tempat perawatan, makanan dari luar RS, dan mutu makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Oki Hadi Priyanto tentang faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang, hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara persepsi pasien mengenai mutu makanan RS dengan terjadinya sisa makanan di RSUD Kota Semarang yaitu sebanyak 26 orang atau 57,8% dari 45 responden yang diteliti.

Dari hasil observasi mengenai sisa makanan pada tahun 2015 selama bulan November yang pernah dilakukan di instalasi gizi Rumah Sakit Pelita Anugerah, Mranggen, menunjukkan masih adanya sisa makanan yaitu rata-rata makanan pokok sebanyak 60%, lauk hewani 20%, lauk nabati 33% dan sayur 83%. Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang faktor-faktor yang berhubungan sisa makanan pasien RS Pelita Anugerah, Mranggen.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Faktor-faktor apa sajakah yang berhubungan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit Pelita Anugerah?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

1.3.1 Tujuan umum

Mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit Pelita Anugerah

1.3.2 Tujuan khusus

- Mendeskripsikan karakteristik pasien meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan jenis penyakit pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah.
- Mendeskripsikan cita rasa makanan pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah.
- Mendeskripsikan penampilan makanan pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah.
- Mendeskripsikan jadwal dan ketepatan waktu makan pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah.
- Mendeskripsikan sikap petugas pramusaji terhadap pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah.
- Mendeskripsikan makanan luar Rumah sakit Pelita Anugerah
- Mendeskripsikan jumlah sisa makanan Rumah Sakit Pelita Anugerah.
- Menganalisis hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah.
- Menganalisis hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah.
- Menganalisis hubungan ketepatan waktu penyajian dengan sisa makanan pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah.
- Menganalisis hubungan sikap petugas pramusaji dengan sisa makanan pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah.

- Menganalisis hubungan makanan luar Rumah sakit dengan sisa makanan pasien rawat inap Rumah Sakit Pelita Anugerah

1.4 MANFAAT PENELITIAN

- Bagi peneliti
Bahan informasi mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan di rumah sakit Pelita Anugerah.
- Bagi Rumah sakit
Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan dan informasi data, khususnya sebagai bahan evaluasi terhadap penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Pelita Anugerah

1.5 KEASLIAN PENELITIAN

Tabel 1.1 Daftar Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
1	Dela Aristi (2010)	Faktor Faktor yang berhubungan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Pasca Melahirkan Kelas 3 di RSUD Kabupaten Tangerang	penampilan makanan, rasa makanan, variasi menu, kebiasaan makan, pantangan makanan, waktu distribusi makanan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit, alat makan, penampilan petugas penyaji makanan dan hari rawat	Ada hubungan antara penampilan makanan, rasa makanan, kebiasaan makan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit dan hari rawat dengan sisa makanan
2	Lilik Sulifa Dewi (2015)	Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap Rumah	Umur, jenis kelamin, kebiasaan makan. Mutu makanan, penampilan makanan, sikap	Ada hubungan penyajian makanan, makanan luar rumah sakit dengan sisa makanan.

		sakit Djatiroto Lumajang	petugas pramusaji, makanan luar rumah sakit	
3	Oki hadi priyanto (2009)	Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang.	Tata cara penyajian makanan Rs, Jadwal penyajian, Suasana lingkungan tempat perawatan, Makanan luar RS, Mutu makanan, sisa makanan.	Ada hubungan antara jadwal penyajian makanan, makanan luar RS, Mutu makanan RS terhadap sisa makanan.
4	Khairun Nida (2011)	Faktor Faktor yang berhubungan dengan Sisa Makanan pasien rawat inap di Rumah sakit jiwa Sambang Lihum	Umur, pendidikan, cita rasa makanan, sisa makanan.	Ada hubungan antara sisa makanan dengan umur dan cita rasa makanan.
5	Lisa Elisabet Aula (2011)	Faktor- faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanandi Rumah sakit Haji Jakarta	Keadaan psikis, kebiasaan makan gangguan pencernaan, penampilan makanan,temper atur makanan dan makananan dari luar RS	Ada hubungan gangguan pencernaan, aroma makanan dan makanan dari luar rumah sakit dengan terjadinya sisa makanan.

Perbedaan Penelitian ini dengan penelitian sebelumnya, yaitu :

1. Sasaran penelitian sekarang yaitu pasien Dewasa kelas II dan III
2. Tempat penelitian sekarang dilakukan di Rumah sakit Pelita Anugerah Mranggen.
3. Variabel yang berbeda adalah kebiasaan makan dan mutu makanan.

