

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Sisa makanan adalah indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit di Indonesia. Sisa makanan sebagai tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan, semakin sedikit sisa makanan atau habis termakan maka semakin baik makanan yang disajikan atau makanan yang disajikan dapat diterima oleh pasien. Efektivitas, efisiensi pelayanan instalasi gizi rumah sakit dan daya terima pasien dapat dilihat dari sisa makanan pasien (Kemenkes RI, 2018).

Sebuah penelitian dengan sasaran pasien Covid-19 sebagian besar memiliki sisa makanan sehingga didapatkan hasil 72% memiliki sisa makanan (Setianto, B., dkk, 2021), namun tidak diketahui terkait rata-rata sisa makanan pasien, sehingga tidak dapat dibandingkan dengan standar yang digunakan yaitu Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit menyatakan bahwa, sisa makanan tidak lebih dari 20% (Kemenkes RI, 2013). Sedangkan pada rumah sakit Bhayangkara Palembang rata-rata sisa makanan 45,7%, artinya masih melebihi standar yang ditetapkan (Amalia, M.P., 2021).

Pelayanan gizi rumah sakit disesuaikan dengan kondisi masing-masing pasien, status gizi, dan metabolisme tubuh pasien. Maka gizi memiliki peranan penting dalam proses penyembuhan penyakit, sebaliknya penyakit yang diderita pasien juga dapat memengaruhi keadaan gizi pasien. Kondisi pasien akan semakin buruk jika tidak memperhatikan keadaan gizinya. Ini terjadi dikarenakan kebutuhan gizi pasien tidak tercukupi, sehingga perbaikan organ tubuh tidak berjalan dengan baik

(Kemenkes RI, 2013). Upaya dalam penyelenggaraan makanan bertujuan untuk memenuhi gizi pasien serta mempercepat proses penyembuhan dan memiliki lama rawat inap yang pendek (Kemenkes RI, 2018).

Sisa makanan dipengaruhi oleh beberapa hal yaitu terbagi dalam faktor internal dan eksternal. Faktor eksternal meliputi petugas pramusaji, jam makan, suasana lingkungan, makanan dari luar rumah sakit, dan mutu makanan. Sedangkan untuk faktor internal yaitu usia, jenis kelamin, jenis penyakit, lama perawatan, nafsu makan, kebiasaan makan, motivasi pasien untuk sembuh, dan pengetahuan (Moehyi, 2014).

Salah satu hal yang dapat memperbaiki kondisi pasien yaitu dengan memperhatikan asupan yang dikonsumsi. Maka perlu diperhatikan pula terkait rasa makanan yang diberikan dan variasi menu pasien. Rasa merupakan hal yang ditimbulkan dari makanan yang disajikan dan menjadi salah satu penentu dalam makanan (Moehyi, 2014). Sedangkan variasi menu merupakan hal penting dalam penyelenggaraan makanan. Rasa makanan dan variasi menu merupakan indikator dari kepuasan makan. Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya memiliki 10 siklus menu yang digunakan. Siklus dinilai penting adanya untuk menghindari rasa bosan pada pasien. Utamanya pada pasien yang memiliki lama rawat inap atau Length of Stay (LOS) lebih panjang.

Lama rawat inap yaitu istilah yang digunakan untuk menunjukkan berapa hari seorang pasien dirawat pada satu periode. Lama rawat inap yang diperlukan pasien juga berbeda-beda. Lama rawat inap diperkirakan akan meningkat seiring dengan meningkatnya kompleksitas penyakit (Tahani A., Daghistani., 2019)

Penelitian terdahulu menurut Wahyanta (2017), terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien. Hal ini dapat terjadi dikarenakan rasa makanan merupakan faktor penting dalam menentukan kualitas makanan. Jika makanan dirasa memuaskan bagi pasien maka sisa makanan akan semakin sedikit. Sebaliknya jika makanan dirasa kurang memenuhi harapan pasien maka sisa makanan akan bertambah banyak. Sama halnya dengan hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan. Menurut Arawinda (2021), terdapat hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan. Pada penelitian ini disebutkan berhubungan karena variasi menu termasuk dalam salah satu faktor eksternal yang memengaruhi adanya sisa makanan. Hal ini berhubungan dengan rasa bosan pasien. Semakin banyak variasi menu maka semakin kecil kemungkinan pasien merasa bosan. Kemudian terkait lama rawat inap rumah sakit tidak terdapat hubungan dengan sisa makanan (Setianto, B., et al, 2021). Sedangkan pada penelitian Nisa dan Farhat (2017) menyatakan bahwa lama rawat inap rumah sakit memiliki hubungan dengan sisa makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang menyebutkan semakin panjang lama rawat inap pasien akan mudah bosan dengan makanan yang dihidangkan maka akan berdampak pada sisa makanan. Penelitian terkait kepuasan makan (rasa makanan dan variasi menu), lama rawat inap dan sisa makanan pada pasien Covid-19 masih belum banyak dilakukan atau dipublikasikan. Maka dalam pembahasan ini menggunakan sasaran penyakit lain.

Mengingat keterbatasan penelitian terkait dengan variabel kepuasan makan dengan lama rawat inap, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terhadap pasien Covid-19. Maka penulis tertarik untuk meneliti hubungan lama rawat inap,

rasa makanan, dan variasi menu dengan sisa makanan pasien Covid-19. Pada penelitian ini yaitu bertempat di Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya.

1.2 Identifikasi Masalah

Surabaya merupakan kota dengan pasien terkonfirmasi positif Covid-19 yang tidak sedikit. Tanggal 28 Februari 2022 Surabaya memiliki status PPKM level 3 dengan 3924 pasien yang terkonfirmasi positif Covid-19 (Info Covid-19, 2022). Pasien positif Covid yang memerlukan penanganan khusus akan dibawa ke rumah sakit. Harapannya alat, asupan, dan sumber daya di rumah sakit lebih memadai.

Di zaman yang modern ini perkembangan makanan begitu pesat. Hal ini menimbulkan permasalahan yaitu kepuasan terhadap makanan semakin tinggi. Dilihat dari rasa makanan yang semakin beranekaragam, dan variasi menu yang dihidangkan yang dapat menjadi titik utama dalam menentukan kepuasan terhadap makanan. Rasa merupakan hal utama dalam kualitas makanan, namun jika variasi menu sedikit, hal ini juga dapat membuat pasien mudah merasa bosan. Jika pasien merasa bosan dengan makanan, dikhawatirkan akan menimbulkan sampah makanan atau sisa makanan semakin bertambah. Akibatnya jika sampah makanan tiap makan bertambah, akan berpengaruh pada asupan pasien. Asupan pasien yang kurang akan menghambat proses penyembuhan pasien, jika proses penyembuhan terhambat maka akan memperpanjang Lama rawat inap pasien Covid-19.

Salah satu rumah sakit yang melayani pasien Covid-19 yaitu Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya. Kondisi pasien pada penelitian ini ialah pasien yang memiliki gejala ringan, dan tanpa gejala. Sehingga tidak diperlukan

perawatan khusus seperti ICU (*Intensive Care Unit*) dalam proses penyembuhan pasien Covid-19. Covid-19 adalah penyakit yang menyerang imunitas seseorang, maka kondisi yang harus diperhatikan yaitu imunitas tubuh pasien. Imunitas tubuh dapat dioptimalkan dengan pola makan yang baik. Sedangkan pola makan yang baik akan tercipta dengan mengonsumsi makanan sehat dan bergizi seimbang (Jumalda *et al.*, 2021). Berdasarkan penelitian pendahuluan melalui wawancara pada petugas gizi Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya, kalori yang diberikan per hari yaitu 1800 kkal terdiri dari 3 makanan utama dan 2 Makanan ringan atau selingan. Makanan utama diberikan saat pagi pukul 06.00, kemudian makan siang pukul 12.00, lalu makan malam pukul 18.00. Sedangkan makanan ringan (selingan) yang diberikan bersamaan dengan makan siang dan malam. Selingan di Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya diantaranya berupa kue atau kacang.

Ketepatan petugas dalam mendistribusikan makan ke pasien merupakan salah satu hal yang penting. Jika makanan terlambat diberikan maka akan mempengaruhi penilaian terhadap kepuasan makan pasien. Makanan yang sudah dingin pasti akan mengurangi cita rasa makanan tersebut. Jika makanan dirasa tidak begitu memuaskan pasien. Maka akan timbul rasa malas mengonsumsi makanan yang dihidangkan. Rasa malas ini yang akan menimbulkan adanya sisa makanan.

Sisa makanan merupakan salah satu aspek yang diperhatikan dalam mengontrol asupan makan pasien, karena semakin banyak sisa makanan yang ditimbulkan berarti semakin sedikit asupan makan pasien. Berdasarkan

wawancara dengan petugas gizi Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya, pada kasus ini juga sudah banyak pasien yang ditemukan mengkonsumsi makanan dari luar jika makanan dari rumah sakit dirasa kurang memuaskan.

Selain itu yang dapat membuat pasien bosan dengan makanan yang dihidangkan yaitu makanan yang kurang bervariasi. Pada Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya menerapkan siklus menu 10 hari. Hal ini dapat mencegah kebosanan pasien dalam mengkonsumsi makanan rumah sakit.

1.3 Pembatasan dan Rumusan Masalah

Pada penelitian ini terdapat pembatasan variabel yang akan diteliti dikarenakan menggunakan data sekunder maka variabel yang diteliti menyesuaikan dengan variabel yang ada pada pengumpulan data Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya.

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada hubungan antara lama rawat inap, persepsi pasien terhadap rasa makanan dan variasi menu, dengan sisa makanan pada pasien Covid-19.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Utama

Menganalisis hubungan antara lama rawat inap, persepsi pasien terhadap rasa makanan dan variasi menu, dengan sisa makanan pada pasien Covid-19

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi karakteristik responden meliputi usia dan jenis kelamin.

2. Mengidentifikasi lama rawat inap pasien Covid-19 Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya.
3. Mengidentifikasi rasa makanan dan variasi menu.
4. Mengidentifikasi sisa makanan pada pasien Covid-19 Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya.
5. Menganalisis hubungan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien Covid-19 Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya.
6. Menganalisis hubungan antara persepsi pasien terhadap rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan pasien Covid-19 Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya.

1.4.3 Manfaat Penelitian

1. Bagi Responden

Memberikan informasi mengenai hubungan lama rawat inap, rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan pada pasien Covid-19.

2. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi mengenai lama rawat inap, rasa makanan, variasi menu dan sisa makanan, serta meningkatkan wawasan mengenai hubungan lama rawat inap, rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan pada pasien Covid-19.

3. Bagi Peneliti

Meningkatkan pengetahuan dan softskill mengenai hubungan lama rawat inap, rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan pada pasien Covid-19.

4. Bagi Instansi Universitas (FKM UNAIR)

Memberikan informasi berupa bentuk penelitian yang telah dilakukan sebagai bentuk tugas akhir.

5. Bagi Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya

Memberikan informasi dan masukan terkait hubungan lama rawat inap, rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan pada pasien Covid-19.

6. Bagi peneliti lain

Menjadi referensi, bahan masukan, dan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan isu pandemik.