

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Penyajian makanan yang dilakukan di rumah sakit adalah suatu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien, yang berarti pula memperpendek lama hari rawat sehingga dapat menghemat biaya pengobatan (Departemen Kesehatan RI, 2007). Selama ini dalam penyajian diet tidak memperhatikan model dan bentuk makanan yang disajikan, apakah pasien merasa puas atau tidak. Kepuasan pasien khususnya pasien anak sangat terkait masalah penampilan dan rasa makanan terutama penyajian makanan. Penyajian diet yang menarik terutama pada anak prasekolah diharapkan dapat membantu meningkatkan konsumsi makan anak. karena dimasa ini anak akan lebih memilih makanan dan tidak berkeinginan untuk mencoba makanan baru yang disebabkan anak lebih tertarik pada aktivitas bermain (Supartini, 2004). Penyajian makanan yang buruk dapat berdampak pada banyaknya sisa makanan pasien (Alzubaidy, 2008).

Permasalahan sisa makanan di rumah sakit dapat memberikan informasi tentang banyaknya makanan yang dibuang (Connors et al., 2004). Penelitian di Rumah Sakit Wirosaban Yogyakarta menunjukkan sisa makanan berupa sayur 51,0%; nasi 37,75%; dan lauk nabati 30,0% (Ariyani, 2005). Dibangsal anak Rumah Sakit Daerah Gambiran Kediri, pasien yang menghabiskan makanan pokok hanya sebesar 25%; lauk hewani 20%; lauk nabati 27,5%; sayur 17,5%; dan buah 12,5% (Hendrayati dkk, 2012). Pada penelitian tersebut menunjukkan

adanya sisa makanan tergolong tinggi. Sisa makanan yang tinggi menandakan kurang maksimalnya daya terima pasien (Tarua, 2011). Usaha yang dilakukan Rumah Sakit melalui ahli gizi untuk mengatasi masalah tersebut adalah memberikan konsultasi gizi kepada setiap pasien dan keluarga namun belum membawa hasil yang maksimal. Pada saat ini penyajian diet dirumah sakit menggunakan piring dengan nasi dibentuk dengan mangkuk, sayurinya ditaruh disekitarnya dan menu yang disajikan belum dibedakan antara anak dan dewasa. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 10 Oktober 2014 di Diruang Rawat Inap Rumah Sakit Petrokimia Gresik terhadap 15 anak memberikan gambaran bahwa sebanyak 12 anak tidak menghabiskan makanan, dengan perincian 4 anak menghabiskan  $\frac{3}{4}$  porsi, 6 anak menghabiskan  $\frac{1}{2}$  porsi dan 2 anak menghabiskan  $\frac{1}{3}$  porsi.

Anak-anak tergolong kelompok yang memerlukan zat gizi cukup karena sedang mengalami proses pertumbuhan yang relatif pesat (Prastuti, 2005). Apabila sisa makanan pasien masih banyak maka asupan zat gizi akan defisit. Kekurangan nutrisi pada anak terutama pada waktu sakit menimbulkan dampak antara lain menghambat proses penyembuhan yang berarti memperpanjang hari rawat, meningkatkan resiko komplikasi penyakit, meningkatkan biaya pengobatan dan meningkatkan mortalitas (Nurparida, 2010). Oleh karena itu, pasien harus diupayakan untuk menghabiskan makanan sesuai kebutuhannya melalui penyajian makanan yang menarik.

Penyajian makanan merupakan faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi bila dalam penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka

nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena penampilan makanan waktu disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa. Bentuk yang menarik dan rasa dapat meningkatkan selera makan sehingga jumlah makanan yang dikonsumsi juga meningkat (Marten dan Raben, 2003, Dwiyanti, 2003). Masalah penyajian makanan kepada anak sakit lebih kompleks dari pada makanan untuk anak yang sehat. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yang mempengaruhinya yaitu faktor psikologi, faktor kesehatan dan faktor sosial anak (Proverati, 2009).

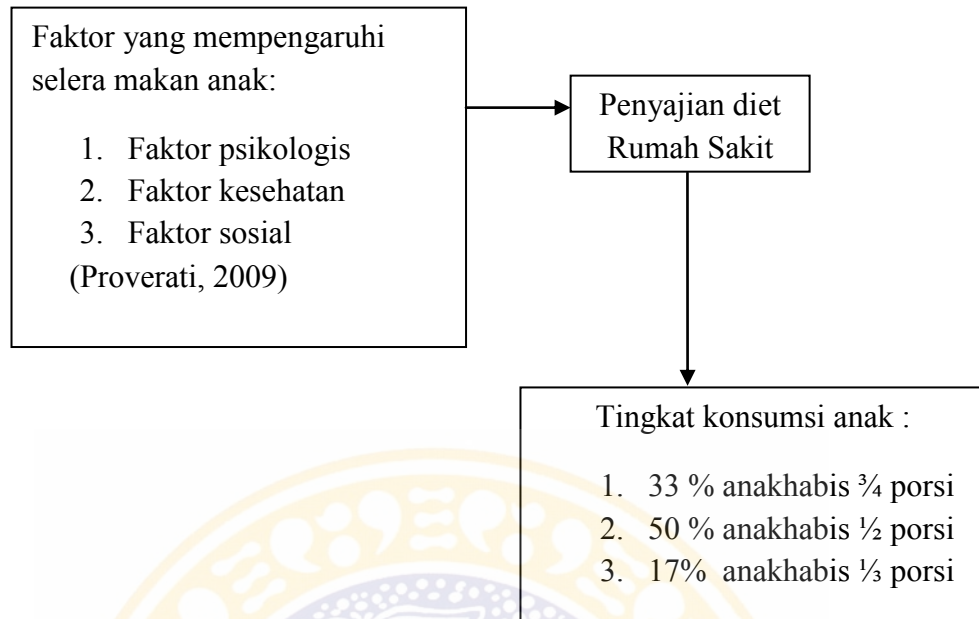
Salah satu metode penyajian makanan adalah dengan karakter bento. Bento adalah makanan yang disiapkan atau disajikan di dalam kotak makanan. Berasal dari Jepang, sekarang bento berkembang ke banyak negara termasuk Indonesia. Menurut Winata (2011), modifikasi bento merupakan modifikasi yang praktis, mudah, dan dapat dibuat menarik sehingga diharapkan dapat meningkatkan daya terima pasien terhadap makanan. Dengan meningkatnya daya terima pasien terhadap makanan maka asupan gizi yang masuk kepada pasien akan lebih baik. Salah satu jenis bento yang dikenal dan mulai digemari adalah bento yang disiapkan untuk bekal sekolah anak-anak (Firmansyah, 2013).

Saat ini apa yang dimaksud dengan bento bukanlah sekedar menyiapkan makanan dan sekedar dimasukkan ke dalam kotak makan. Bento adalah contoh desain makanan yang disajikan dengan indah dan menarik, sehingga bento telah berhasil mengubah anak yang sebelumnya tidak suka sayur menjadi suka (Firmansyah, 2013). Hal tersebut merupakan suatu gagasan baru untuk mengatasi kesulitan makan pada anak-anak yang menjalani hospitalisasi. Berdasarkan dengan teori difusi dan inovasi (Rogers, 1995) dimana proses penyampaian ide-

ide atau hal-hal yang baru pada bidang tertentu kebidang yang lain, dari kurun waktu kekurun waktu berikutnya sehingga dapat diterima atau diadopsi individu, kelompok masyarakat. Proses difusi inovasi tentang penyajian makanan dengan bentuk karakter bento ini diharapkan dapat menjadi solusi yang bisa diterima ibu yang memiliki anak sehingga dapat membantu pemenuhan nutrisi yang baik untuk proses tumbuh kembangnya. Pada saat ini studi atau penelitian terkait karakter bento ini masih sangat terbatas.

Berdasarkan uraian tersebut diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Pengaruh Penyajian Diet Dalam Bentuk Karakter Bento Terhadap Tingkat Konsumsi Pada Anak Usia 3-5 Tahun Diruang Rawat Inap Rumah Sakit Petrokimia Driyorejo Gresik” dengan menggunakan pendekatan teori difusi dan inovasi. Teori ini memberikan penjelasan tentang proses pengambilan keputusan inovasi dimulai dari pengetahuan, persuasi, keputusan, implementasi dan konfirmasi (Roger, 1983).

## 1.2 Identifikasi Masalah



Gambar 1.1 Identifikasi Masalah Tingkat Konsumsi Anak di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Petrokimia Gresik

## 1.3 Rumusan Masalah

Apakah ada Pengaruh Penyajian Diet Dalam Bentuk Karakter Bento Terhadap Tingkat Konsumsi Pada Anak Usia 3-5 Tahun Diruang Rawat Inap Rumah Sakit Petrokimia Driyorejo Gresik

## 1.4 Tujuan Penelitian

### 1.4.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk menjelaskan pengaruh penyajian diet dalam bentuk karakter bento terhadap tingkat konsumsi pada anak usia 3-5 tahun diruang rawat inap Rumah Sakit Petrokimia Driyorejo Gresik.

#### 1.4.2 Tujuan Khusus

1. Menjelaskan tingkat konsumsi anak terhadap penyajian diet standart Rumah Sakit Petrokimia Gresik.
2. Menjelaskan tingkat konsumsi anak terhadap penyajian diet dalam bentuk karakter bento di Rumah Sakit Petrokimia Driyorejo Gresik.
3. Menganalisa perbandingan tingkat konsumsi penyajian diet dalam bentuk karakter bento dan diet standar rumah Sakit pada anak usia 3-5 tahun diruang rawat inap Rumah Sakit Petrokimia dan Driyorejo Gresik.

### 1.5 Manfaat Penelitian

#### 1.5.1 Teoritis

Mengembangkan ilmu keperawatan anak dalam upaya pemenuhan gizi yang baik dan seimbang pada anak yang menjalani hospitalisasi.

#### 1.5.2 Praktis

##### 1. Bagi Ibu Pasien

Menjadi pengetahuan yang baru bagi ibu yang anaknya sakit di Rumah Sakit agar dapat diterapkan sendiri di rumah sehingga membantu meningkatkan selera makan pada anak.

##### 2. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan pemahaman peneliti tentang pentingnya pemberian makanan untuk anak-anak yang di rawat di Rumah Sakit dengan memodifikasi penyajian dengan karakter bento sehingga dapat membantu proses penyembuhan pasien.

### 3. Bagi Rumah Sakit

Diharapkan dapat menjadi pedoman untuk penyajian makanan yang baik dan menarik sehingga dapat meningkatkan daya terima pasien anak terhadap makanan rumah sakit.

