

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu pelayanan kesehatan dalam rantai satu sistem rujukan yang bertujuan memulihkan penderita. Hal tersebut sejalan dengan visi Indonesia Sehat 2025 yang menyatakan bahwa untuk menjangkau pelayanan kesehatan yang berkualitas yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan diselenggarakan dengan standar etika profesi (Depkes RI, 2018). Instalasi gizi merupakan salah satu pelayanan non medik rumah sakit dan bagian integral dari pelayanan kesehatan di rumah sakit yang berfungsi untuk mengolah dan mengatur makanan dan minuman pasien setiap hari (Depkes RI, 2018). Hal tersebut sejalan dengan instruksi Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berupaya mewujudkan derajat kesehatan masyarakat melalui pelayanan gizi.

Pelayanan gizi mulai dijadikan tolak ukur mutu pelayanan rumah sakit karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dan sangat dipercaya menjadi faktor pencegah dan membantu penyembuhan suatu penyakit sehingga pasien dapat mencapai status gizi optimal karena kebutuhan zat-zat gizi pasien tercukupi (Kemenkes, 2013). Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit (Depkes RI, 2018). Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) memiliki peran penting karena merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna di rumah sakit dengan beberapa kegiatan antara lain pelayanan gizi rawat inap. Pelayanan gizi rawat inap merupakan penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat (Utami dkk, 2019). Tujuan pelayanan gizi rawat inap adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas dengan kuantitas yang sesuai dengan kebutuhan serta diiringi dengan pelayanan yang layak dan memadai (Uyami dkk, 2014). Salah satu indikator keberhasilan suatu pelayanan gizi adalah

daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan yang ditunjukkan dari jumlah sisa makanan (Mukrie, 1990) dalam Mourbas dkk (2018) sehingga dapat dikatakan bahwa makanan yang dihabiskan tanpa meninggalkan sisa merupakan suatu keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan (Mukrie, 1990) dalam Mourbas dkk (2018).

Beberapa argumen tersebut mendukung pernyataan Susetyowati (2010) dan Uyami dkk (2014) yang menyatakan bahwa daya terima dipengaruhi oleh kondisi pasien, status gizi dan lamanya pasien dirawat. Berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) ditetapkan indikator Standar Pelayanan Minimal pada daya terima pasien salah satunya adalah sisa makanan $\leq 20\%$ (Kemenkes, 2013). Hal ini berarti pelayanan makanan dikatakan baik jika daya terima pasien $\geq 80\%$. Hasil dari sisa makanan digunakan untuk menentukan tingkat asupan zat gizi pasien yang dapat membantu pasien dalam masa pemulihan penyakitnya dan lama rawat inap di rumah sakit (Tanuwijaya, 2018). Dengan demikian, penyelenggara makanan di rumah sakit sebaiknya memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi pasien menghabiskan makanan yang disajikan.

Perhatian terhadap peningkatan pelayanan makanan dan gizi oleh institusi terhadap pasien merupakan suatu hal yang perlu diperhatikan (Sunaryo dan Puspita, 2018). Rasa makanan yang tidak enak mempunyai peluang menyisakan makanan tiga kali dibandingkan dengan makanan dengan cita rasa yang cukup enak (Semedi dkk, 2013). Hal ini disebabkan citarasa merupakan faktor dominan yang mempengaruhi daya terima pasien (Sitoayu dan Trisia, 2016; Lumbantoruan, Sudiati dan Fikawati, 2012). Pendapat ini sejalan dengan pendapat Wright dkk (2006) dalam Utami dkk (2019) yang menyatakan bahwa makanan yang mempunyai cita rasa yang baik maka daya terima makanan juga akan baik sehingga secara langsung dapat meningkatkan asupan gizi, status kesehatan dan memperpendek lama perawatan pasien di rumah sakit (Liber dkk, 2014).

Selain cita rasa, variasi menu merupakan salah faktor yang mempengaruhi daya terima (Komari dan Astuti, 2012; Oksandi dkk., 2018).

Menu adalah daftar tertulis yang merinci makanan yang dipesan atau disajikan oleh kegiatan penyelenggaraan makanan didasarkan atas kebutuhan konsumen dan atau permintaan serta dikelola secara terorganisasi. Fungsi dasar menu berkaitan dengan kebutuhan yang harus disediakan/disiapkan untuk berjalannya suatu penyelenggaraan makanan institusi. Selain itu, menu merupakan alat koordinasi untuk melaksanakan tujuan manajemen (pimpinan).

Rumah sakit tidak hanya wajib memperhatikan rasa dan variasi menu saja tetapi juga memperhatikan tampilan menu dan sisa makanan agar mengetahui pencapaian status gizi pasien (Baskara, 2012). Pada umumnya, daya terima menu pilihan lebih baik jika dibandingkan dengan menu standar (Uyami dkk, 2014) sehingga dalam hal ini RS JIH Yogyakarta berupaya meningkatkan daya terima pasien melalui pemberian menu pilihan bagi pasien VIP. Rumah sakit Jogja International Hospital atau lebih dikenal dengan rumah sakit JIH adalah salah satu rumah sakit swasta di Yogyakarta yang sangat memperhatikan kualitas pelayanan salah satunya adalah pelayanan gizi dalam kegiatan penyelenggaraan makanan bagi pasien rawat inap. Hal ini dilakukan agar pasien cepat sembuh karena status gizi pasien tercapai.

Sistem pelayanan makan di RS JIH Yogyakarta dikelola oleh pihak kedua (*outsourcing*) untuk juru masak, pramusaji dan boga sedangkan untuk *quality control* tetap dilakukan oleh pihak internal RS JIH Yogyakarta yaitu ahli gizi. Penyelenggaraan makan di RS JIH Yogyakarta untuk pasien rawat inap sebanyak 3x makan utama, 2x snack yang terbagi dalam beberapa kelas mulai dari kelas I, kelas II, kelas III dan kelas VIP A, VIP B, VIP C dan VVIP. Adapun siklus makan pasien menggunakan siklus menu 1-7 hari (berdasarkan hari dalam 1 minggu).

Penyelenggaraan makanan di RS JIH berupaya memberikan pelayanan yang semaksimal mungkin dimana terdapat variasi menu jenis makan mulai dari menu *one dish meal*, menu nasional (siklus menu) dan menu *Internasional* khususnya pasien rawat inap kelas VVIP-VIP B. Saat ini sistem

pelayanan makan yang diberikan oleh RS JIH Yogyakarta untuk pasien rawat inap khususnya di kelas VVIP-VIPB mendapatkan pelayanan ekstra dimana pasien diberikan berupa menu pilihan. Adapun pasien yang mendapatkan pelayanan pilihan menu diantaranya pasien yang tidak berdiet, bentuk makanan berupa nasi dan tidak ada penyakit penyerta. Usia yang mendapatkan fasilitas pilihan menu adalah pasien yang berusia 3-60 tahun yang berjenis kelamin laki-laki dan perempuan.

Alur pemberian pilihan menu untuk pasien rawat inap di kelas VVIP-VIP B saat ini menggunakan *leaflet*/selebaran kertas yang berisi petunjuk pengisian, menu yang diberikan dan yang akan dipilih. *Leaflet*/selebaran pilihan menu diberikan pagi hari bersamaan dengan jam distribusi makan pagi yaitu pukul 06.30 WIB. Pemberian *leaflet* dan booklet menu pilihan diharapkan dapat meningkatkan daya terima pasien pada makanan yang disajikan. Hal tersebut disebabkan menu yang dipilih adalah menu yang disukai oleh pasien. Namun, efektivitas *leaflet* dan booklet masih belum diketahui secara jelas.

Penelitian ini hanya memfokuskan pada saat makan siang karena daya terima makan siang sangat rendah. Hasil observasi pra penelitian yang dilakukan peneliti pada bulan Agustus hingga pertengahan bulan November 2020 menunjukkan bahwa daya terima pasien sangat rendah karena sisa makanan yang ditinggalkan pasien mencapai 40%. Beberapa faktor yang mempengaruhi rendahnya daya terima pasien adalah jeda waktu antara jam snack pagi, makan siang dan snack siang sangat dekat. Selain itu, faktor pengaruh keluarga yang mendukung pasien untuk membeli atau membawa makanan dari luar rumah sakit juga sangat mempengaruhi daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan.

Beberapa permasalahan tersebut menarik peneliti untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Pemanfaatan *Leaflet* dan Booklet dalam Penyampaian Menu Pilihan untuk Meningkatkan Daya Terima Makanan Pada Pasien Rawat Inap RS JIH Yogyakarta” yang dilakukan dalam rangka penyusunan skripsi pada jurusan gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Penelitian tentang pemanfaatan *leaflet* dan

booklet dalam penyampaian menu pilihan untuk meningkatkan daya terima makanan pada pasien rawat inap kelas VVIP-VIP-B RS JIH Yogyakarta sangat menarik untuk diteliti.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada pengaruh pemanfaatan *leaflet* dan booklet dalam penyampaian menu pilihan terhadap daya terima makanan pada pasien rawat inap RS JIH Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh pemanfaatan *leaflet* dan booklet dalam penyampaian menu pilihan terhadap daya terima makanan pada pasien rawat inap RS JIH Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah:

- a. Diketuainya daya terima makanan pasien rawat inap kelas VVIP-VIP B RS JIH Yogyakarta setelah pemberian pilihan menu menggunakan *leaflet*.
- b. Diketuainya daya terima makanan pasien rawat inap kelas VVIP-VIP-B RS JIH Yogyakarta sesudah pemberian pilihan menu menggunakan booklet.
- c. Pengaruh pemanfaatan *leaflet* dan booklet dalam penyampaian menu pilihan terhadap daya terima makanan pada pasien rawat inap RS JIH Yogyakarta.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Melalui penelitian ini peneliti dapat mengetahui perbedaan daya terima makanan pasien rawat inap VIP di RS JIH setelah memanfaatkan *leaflet* dan booklet dalam penyampaian menu pilihan.

2. Bagi institusi

Bagi institusi, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan kebijakan dalam pemanfaatan booklet dapat digunakan sebagai media komunikasi dalam penyampaian menu pilihan untuk meningkatkan daya terima pasien rawat inap VIP di RS JIH.

3. Bagi peneliti yang lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk penelitian lebih lanjut khususnya pemanfaatan media yang lainnya. Penelitian ini juga diharapkan dapat menambah wawasan tentang pelayanan penyelenggaraan makanan institusi.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup dibidang gizi dengan cakupan penelitian *food service* gizi di institusi khususnya tentang analisis pengaruh pemanfaatan *leaflet* dan booklet dalam penyampaian menu pilihan terhadap daya terima makanan pada pasien rawat inap RS JIH Yogyakarta.

F. Keaslian Penelitian

Beberapa penelitian terdahulu yang menjadi acuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian Wahyunani dkk (2017) yang berjudul “Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi dengan Sisa Makanan Pasien VIP di Rumah Sakit Pantirapih Yogyakarta”. Tujuan dari penelitian ini

diketuainya tingkat kepuasan pasien, sisa makanan pasien dan hubungan tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan di ruang VIP RS Panti Rapih Yogyakarta. Kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi, meliputi aspek citarasa makanan, variasi menu, kebersihan dan keutuhan alat makan, ketepatan waktu penyajian, penampilan petugas dan edukasi gizi. Uji statistik menggunakan chi-square menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan pasien di ruang VIP RS Panti Rapih Yogyakarta. Persamaan penelitian ini dengan penelitian tersebut terletak pada tema penelitian yang meneliti sisa makanan pada pelayanan gizi rumah sakit sedangkan perbedaannya terletak pada fokus penelitian. Jika penelitian ini berupaya membedakan daya terima antar kelompok dengan menggunakan media *leaflet* dan booklet sedangkan penelitian tersebut lebih fokus pada kepuasan pelayanan pelayanan gizi dengan menggunakan sisa makanan sebagai indikator daya terima penyelenggaraan makanan.

2. Penelitian Sri Kadaryati dan Nasriyanto (2019) yang berjudul “Pengaruh Menu Pilihan Terhadap Kepuasan Pasien”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian menu pilihan terhadap kepuasan pasien. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbedaan tingkat kepuasan antara kedua kelompok dianalisis menggunakan uji Chi Square atau Fisher Exact. Sebanyak 41% subjek menyatakan puas terhadap menu standar. Sebanyak 22% subjek menyatakan puas terhadap menu pilihan. Tidak ada perbedaan kepuasan makan antara menu pilihan dan menu standar secara keseluruhan maupun berdasarkan indikator kualitas makanan ($p=0,159$). Ada perbedaan kepuasan makan antara kelompok menu pilihan dan menu standar berdasarkan indikator kualitas pelayanan ($p=0,001$). Penerapan menu pilihan di RST Tk. II dr. Soedjono Magelang perlu mempertimbangkan kualitas makanan yang disajikan sehingga dapat mendukung kepuasan makan pasien. Persamaan penelitian ini dengan penelitian tersebut terletak pada tema penelitian yaitu tentang menu

pilihan sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian tersebut terletak pada variabel dependen yang digunakan. Jika penelitian ini menggunakan daya terima makanan sebagai variabel dependen sedangkan penelitian tersebut menggunakan variabel kepuasan pasien.

3. Penelitian Uyami, Heni Hendriyani dan Wiwik Wijaningsih(2014) yang berjudul “Perbedaan Daya Terima, Sisa dan Asupan Makanan pada Pasien dengan Menu Pilihan dan Menu Standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan daya terima, sisa makanan dan asupan makanan pada pasien dengan menu pilihan dan menu standar di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak. Penelitian ini termasuk jenis penelitian observasi komparatif yang bertujuan untuk melihat perbedaan daya terima, sisa makanan dan asupan makanan pada pasien dengan menu pilihan dan menu standar. Penelitian ini menggunakan rancangan *crosssectional* dengan responden pada masing-masing kelompok 15 orang. Data meliputi daya terima, sisa dan asupan makanan. Data daya terima dikumpulkan dengan kuesioner, sisa dengan form metode comstock dan asupan dengan *food weighing*. Hasil penelitian menunjukkan daya terima pada kelompok menu pilihan memiliki kategori mayoritas sangat baik, sedangkan daya terima pada kelompok menu standar memiliki kategori mayoritas baik. Sisa makanan kelompok menu standar rata-rata 21.32%, sedangkan sisa makanan kelompok menu pilihan rata-rata 16.10%. Asupan energi kelompok menu pilihan rata-rata 2110.07 kalori, sedangkan asupan protein kelompok menu standar rata-rata nilai asupan 70.10. Asupan energi kelompok menu standar rata-rata 1842.07 kalori, sedangkan asupan protein kelompok menu pilihan rata-rata 63.77 gr. Kesimpulan penelitian ini adalah tidak ada perbedaan daya terima makanan pasien pada menu pilihan dan menu standar, ada perbedaan sisa makanan dan asupan energi dan protein pada pasien dengan menu pilihan dan menu standar. Persamaan penelitian ini dengan penelitian tersebut adalah sama sama meneliti tentang perbedaan daya terima makanan sedangkan perbedaannya terletak variabel yang

digunakan. Jika penelitian ini menghubungkan daya terima makanan pada menu pilihan dengan pemanfaatan *leaflet* dan booklet sedangkan penelitian tersebut hanya mencari perbedaan daya terima, sisa dan asupan makanan pada menu biasa.

4. Penelitian Ega Safitri, Natasya dan Rusjiyanto (2019) yang berjudul “Hubungan Tingkat Kepuasan Penyajian Makanan Dan Daya Terima Menu Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Kelas Iii Rsud Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan penyajian makanan dan daya terima menu dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas III RSUD Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan cross sectional. Populasi penelitian adalah semua pasien yang mendapat makanan biasa di ruang rawat inap kelas III RSUD Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo, dengan jumlah sampel 36 responden yang diperoleh dengan menggunakan teknik random sampling. Data tingkat kepuasan penyajian makanan dan daya terima menu diperoleh dari hasil wawancara dengan lembar kuesioner, sedangkan untuk data sisa makanan biasa diperoleh dari pengamatan sisa makanan selama 3 hari dan diukur menggunakan taksiran visual skala comstock 6 point. Data dianalisis dengan menggunakan uji Pearson Product Moment dan Rank Spearman’s. Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan antara tingkat kepuasan penyajian makanan (0,00) dengan sisa makanan biasa (0,00) dan ada hubungan antara daya terima menu (0,00) dengan sisa makanan biasa (0,00). Persentase tingkat kepuasan penyajian makanan sebagian besar menjawab. Kesimpulan penelitian ini adalah terdapat hubungan antara tingkat kepuasan penyajian makanan dan daya terima menu dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas III RSUD Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo.

