

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bagian dari pendekatan holistik adalah makanan yang sehat, nutrisi yang adekuat untuk pertumbuhan dan perkembangan sebagai bagian dari preventif. Nutrisi yang optimal adalah memelihara kesehatan dan untuk pencegahan terhadap penyakit. Nutrisi yang adekuat penting untuk memelihara fungsi-fungsi tubuh, kesehatan jaringan, dan suhu tubuh yang mengarah pada proses penyembuhan dan mencegah infeksi. (Craven, 2002)

Gizi adalah sesuatu yang dikonsumsi oleh seseorang dan dapat bermanfaat bagi tubuh. Gizi yang adekuat terdiri dari komponen yang penting seperti : air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Gizi mempunyai tiga fungsi yaitu: menghasilkan energi untuk proses dan pergerakan tubuh, menyediakan bahan untuk struktur jaringan tubuh, dan proses regulasi yang dibutuhkan. (Kozier, 2004)

Peran perawat dalam nutrisi dan proses keperawatan adalah mengobservasi status fisik, asupan makanan, penambahan atau kehilangan berat badan, dan respon pada terapi klien. Perawat dapat mengidentifikasi masalah aktual atau potensial dalam status nutrisi dan mengimplementasikan terapi keperawatan, medis dan nutrisi yang tepat. (Perry & Potter, 2006)

Gizi seimbang merupakan aneka ragam bahan pangan yang mengandung unsur-unsur gizi yang diperlukan oleh tubuh, baik kualitas (fungsinya), maupun

kuantitas (jumlahnya). Direktorat gizi Depkes pada tahun 1995 telah mengeluarkan Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS)

Daya terima erat kaitannya dengan asupan makanan yang mencerminkan suatu interaksi antara fungsi fisiologis dan kondisi lingkungan (dalam skripsi Februanty, 2008). Hasil penelitian Annis Catur Adi dan Hermin Waskitorini di RSUD Kertosono Kabupaten Nganjuk terhadap menunjukkan hasil bahwa rasa (bumbu, aroma, tekstur, suhu), penampilan (warna, bentuk, besar porsi) dan variasi makanan termasuk kategori cukup. Sisa makanan responden rata-rata sebesar 19,12% dari porsi awal. Pada umumnya sisa makanan pokok, lauk nabati, sayur dan snack berada dalam kategori cukup (10,1% - 50,0%), sedangkan sisa lauk pauk hewani dan buah sudah berada dalam kategori sangat baik (<1,0%).

Di Rumah Sakit Atma Jaya belum ada data yang mengatakan berapa persen daya terima makan pasien terhadap makanan yang disediakan. Berdasarkan observasi yang dilakukan pada pasien yang dirawat di kelas II hampir 30% tidak menghabiskan makanannya dengan alasan tidak enak, sementara pasien yang dirawat di kls III hampir 40% menyisakan makanan dengan alasan tidak nafsu makan.

Nafsu makan (faktor internal) biasanya dipengaruhi oleh keadaan kondisi seseorang. Pada umumnya bagi seseorang yang sedang dalam keadaan sakit, nafsu makannya akan menurun. demikian pula sebaliknya, bagi seseorang dalam keadaan sehat, maka nafsu makannya akan baik. Sedangkan faktor eksternal, yaitu makanan yang disajikan terutama yang menyangkut kualitas makanan yang terdiri dari penampilan makanan (warna, bentuk, konsistensi, porsi), rasa (aroma, rasa, kematangan suhu), penyajian makanan serta kebersihan makanan dan lingkungan.

Berdasarkan uraian tersebut diatas, maka peneliti tertarik untuk mengambil penelitian ini, dimana untuk mengetahui faktor – faktor yang berhubungan dengan daya terima makan pasien yang disediakan di Rumah Sakit Atma Jaya.

B. Rumusan Masalah

Dari observasi yang dilakukan di kls II hampir 30 % tidak menghabiskan makanannya dan di kls III hampir 40 %. Nutrisi yang baik akan sangat mempengaruhi kecukupan gizi pasien dimana mempengaruhi kesembuhannya. Setelah dijelaskan dengan rinci di atas, maka peneliti ingin mengetahui faktor-faktor apa sajakah yang berhubungan dengan daya terima makan pasien yang disediakan di Rumah Sakit Atma Jaya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Umum

Diketahui faktor – faktor yang berhubungan dengan daya terima makan pasien yang disediakan di RS Atma Jaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui gambaran mengenai daya terima makan pasien di Unit Melati RS. Atma Jaya
- b. Diketahui gambaran karakteristik pasien (jenis kelamin, umur, pekerjaan, dan pendidikan), penilaian penampilan makanan, penilaian rasa makanan, penilaian cara penyajian makanan, penilaian kebersihan makanan di RS. Atma Jaya.

- c. Diketahui hubungan jenis kelamin dengan daya terima makan pasien di Unit Melati di RS.Atma Jaya.
- d. Diketahui hubungan umur dengan daya terima makan pasien di Unit Melati di RS.Atma Jaya.
- e. Diketahui hubungan pekerjaan makanan dengan daya terima makan pasien di Unit Melati di RS.Atma Jaya.
- f. Diketahui hubungan pendidikan dengan daya terima makan pasien di Unit Melati di RS.Atma Jaya.
- g. Diketahui hubungan penilaian penampilan makanan dengan daya terima makan pasien di Unit Melati di RS.Atma Jaya.
- h. Diketahui hubungan penilaian rasa makanan dengan daya terima makan pasien di Unit Melati RS.Atma Jaya
- i. Diketahui hubungan penilaian cara penyajian makanan dengan daya terima makan pasien di Unit Melati RS.Atma Jaya
- j. Diketahui hubungan penilaian kebersihan makanan dengan daya terima makan pasien

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai bahan masukan guna pengembangan Asuhan Keperawatan yang holistik yang berkaitan pada daya terima makan pasien yang disediakan di Rumah Sakit.

2. Bagi Rumah Sakit

Diharapkan dapat digunakan untuk peningkatan mutu pelayanan di Instalasi Gizi di Rumah Sakit.

3. Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman yang berharga untuk dapat lebih mengetahui tentang faktor – faktor yang berhubungan dengan daya terima makan pasien

E. Ruang Lingkup Penelitian

Telah dilakukan penelitian terhadap faktor – faktor yang berhubungan dengan daya terima makan pasien yang dirawat inap di kls III RS.Atma Jaya dilakukan pada bulan Agustus 2014, dengan 40 orang responden dengan kriteria bersedia menjadi responden, sadar penuh, telah dirawat ≥ 2 hari dan responden makan dengan diit lunak/diit biasa. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode kuantitatif serta cara pengumpulan data kuesioner dan observasi. Uji statistik dengan menggunakan Kendalls tau_b.