

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Hipertensi adalah keadaan peningkatan tekanan darah yang memberi gejala, yang akan berkelanjutan pada organ target, seperti stroke (untuk otak), penyakit jantung koroner (untuk pembuluh darah jantung) dan hipertrofi ventrikel kanan (untuk otot jantung) (Bustan, 2007). Peningkatan tekanan darah arteri dapat meningkatkan risiko terjadinya gagal ginjal, penyakit jantung yang biasa disebut arteriosklerosis juga terjadinya stroke (Cunha, 2010). Hipertensi yang tidak diobati sering sekali mengakibatkan stroke dan serangan jantung yang berbahaya (Hanss, 2006).

Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas, 2013) menunjukkan prevalensi hipertensi pada umur  $\geq 18$  tahun di Indonesia yang didapat melalui jawaban pernah didiagnosis tenaga kesehatan sebesar 9,4%, sedangkan yang pernah didiagnosis tenaga kesehatan atau sedang minum obat hipertensi sendiri sebesar 9,5%. Terdapat 0,1% penduduk yang minum obat sendiri, meskipun tidak pernah didiagnosis hipertensi oleh nakes. Prevalensi hipertensi di Indonesia berdasarkan hasil pengukuran pada umur  $\geq 18$  tahun sebesar 25,8%. Cakupan nakes hanya 36,8%, sebagian besar (63,2%) kasus hipertensi di masyarakat tidak terdiagnosis. Prevalensi DM, hipertiroid, dan hipertensi pada perempuan cenderung lebih tinggi daripada laki-laki.

Program perencanaan menu makanan pada hipertensi dapat dilakukan dengan memberikan makanan yang cukup mengandung natrium yang

dibutuhkan oleh tubuh, sehingga tidak ada penetapan kebutuhan natrium sehari. Asupan natrium yang berlebihan dapat menyebabkan gangguan keseimbangan cairan tubuh, sehingga menyebabkan hipertensi (Sunita, 2011).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Depkes RI, 2006). Pelayanan makanan di rumah sakit merupakan salah satu bentuk kegiatan pelayanan bagi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit, mencapai status gizi yang optimal dan dapat memenuhi kepuasan pasien (Hardwell 2006). Supranto (2006) mengemukakan kepuasan adalah tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan kinerja atau hasil yang dirasakannya dengan harapannya. Tingkat kepuasan merupakan fungsi dari perbedaan antara kinerja yang dirasakan dengan harapan.

Pelayanan gizi di ruang rawat inap merupakan salah satu bagian penting dari perawatan pasien. Dikenal istilah asuhan nutrisi (*nutritional care*) di samping asuhan medis (*medical care*), dan asuhan keperawatan (*nursing care*) yang paling berperan penting untuk kesembuhan pasien. Kerjasama antar profesi di ruang rawat inap juga diperlukan untuk dapat menjamin terselenggaranya asuhan nutrisi secara adekuat (Prawirohartono, 2009).

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan.

Daya terima sendiri sebagai tolak ukur kepuasan pasien (Pertemuan Ilmiah Nasional, 2007).

Hasil penelitian O'Hara *et al* (2006) kepuasan pasien dengan makanan dan pelayanan rumah sakit sangat dipengaruhi oleh mutu makanan dalam hal ini penampilan dan rasa makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Sundari (2008) dengan judul hubungan penampilan makanan, rasa makanan dan kinerja pegawai hasil analisis hubungan penampilan makan dengan daya terima hasilnya bermakna, begitu pula dengan hubungan rasa makanan dengan daya terima makanan.

Hasil penelitian Cahyaningrum (2013) dengan judul hubungan mutu pelayanan gizi dengan kepuasan pasien di RS Panti Waluyo Surakarta menunjukkan bahwa kualitas pelayanan secara keseluruhan berhubungan dengan kepuasan pasien, sedangkan hasil penelitian Setyaningrum (2007) menunjukkan ada hubungan antara penampilan makanan dengan kepuasan pasien. Penelitian Ariyani (2005) tentang daya terima pasien terhadap kualitas pelayanan gizi di RSUD Wirosaban Yogyakarta menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara daya terima pasien dengan kepuasan pasien.

RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten merupakan rumah sakit umum pemerintah di Kabupaten Klaten. Jumlah pasien hipertensi rawat inap pada tahun 2013 sebanyak 1308 pasien. Pada tahun 2014 pasien hipertensi rawat inap sebanyak 1443 pasien jumlahnya meningkat 9,06% dari tahun 2013 (Rekam Medis, 2015). Penelitian akan dilakukan pada pasien hipertensi di ruang melati 2 yang sesuai dengan kriteria yang sudah ditentukan. Peneliti memilih pasien hipertensi dikarenakan pada pasien hipertensi diharuskan

mendapat diet rendah garam. Diet rendah garam sangat berpengaruh terhadap kepuasan pasien, karena pada umumnya orang sakit tidak berselera makan sedangkan pada pasien hipertensi diharuskan mendapat diet rendah garam guna membantu menghilangkan retensi garam atau air dalam jaringan tubuh dan menurunkan tekanan darah pada pasien hipertensi (Almatsier, 2008).

Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang standar pelayanan minimal rumah sakit, menyatakan bahwa indikator pelayanan gizi adalah ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien  $\geq 80\%$ , sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien  $\leq 20\%$  dan tidak adanya kesalahan dalam pemberian diet 100%. Data hasil survei yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten pada bulan Januari – Juni 2015 standar pelayanan minimal untuk sisa makanan sebesar  $> 20\%$  belum sesuai dengan indikator, berdasarkan hasil survei masih banyak sisa makanan pasien sehingga dari sisa makanan tersebut berpengaruh terhadap kepuasan pasien.

Berdasarkan uraian latar belakang, maka penulis ingin meneliti hubungan antara daya terima makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien hipertensi rawat inap di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

## **B. Rumusan Masalah**

Sesuai dengan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : “Apakah ada hubungan antara daya terima makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien hipertensi rawat inap di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten?”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara daya terima makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien hipertensi rawat inap ruang melati 2 di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan daya terima makanan pasien hipertensi rawat inap ruang melati 2 di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
- b. Mendeskripsikan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien hipertensi rawat inap ruang melati 2 di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
- c. Menganalisis hubungan antara daya terima makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien hipertensi rawat inap ruang melati 2 di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### a. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tingkat kepuasan pelayanan pasien di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten kepada Instalasi/petugas.

#### b. Bagi Masyarakat

Meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap instansi kesehatan sebagai tempat konsultasi masalah kesehatan.

#### c. Bagi Penulis

Menambah pengetahuan penulis tentang hubungan antara daya terima makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien hipertensi rawat inap.

### **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai hubungan antara daya terima makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien hipertensi rawat inap di melati 2.