

Faktor eksternal yang berhubungan dengan daya terima makan pasien rawat inap dewasa di Rumah Sakit Umum Tangerang, tahun 1998 = External Factors On Food Acceptance In Adult Patients Hospitalized In Tangerang General Hospital, 1998

Tanaka, Meis Larissa, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=78096&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan yang disajikan oleh instalasi gizi di sebuah rumah sakit amat penting dalam membantu pemulihan serta memperpendek hari rawat yang merupakan salah satu tolak ukur keberhasilan/citra dari pelayanan yang diberikan rumah sakit tersebut. Rumah Sakit Umum (RSU) Tangerang sebagai satu-satunya rumah sakit pemerintah yang sudah terakreditasi senantiasa berusaha meningkatkan mutu pelayanan baik melalui angket ataupun penelitian untuk mengetahui apa saja yang diharapkan/diinginkan oleh pasien selama mereka dirawat. Pada tahun 1996 suatu angket telah dilakukan oleh mahasiswa Akademi Gizi di RSU Tangerang, dimana diperoleh gambaran bahwa lebih dari separuh responden yang diteliti dari sepuluh ruang rawat inap tidak menghabiskan makanannya. Bertolak dari masalah tersebut diatas, dan diperkuat dari wawancara dengan Wakil Direktur Pelayanan Medis RSU Tangerang, peneliti ingin mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi daya terima makan pasien rawat inap dewasa di RSU Tangerang.

Metodologi yang dipergunakan adalah rancangan penelitian potong lintang (cross sectional) yang bersifat deskriptif analitik dengan pendekatan kuantitatif menggunakan kuesioner. Yang menjadi sampel adalah pasien rawat inap dewasa di RSU Tangerang yang telah dirawat minimal dua hari dan telah menjalani waktu makan minimal tiga kali (pagi, siang dan malam), tanpa diet dan tidak dalam persiapan suatu tindakan tertentu. Hasil penelitian disajikan dalam bentuk tabel dan tekstuler.

Dari penelitian ini diperoleh hasil yang positif yaitu bahwa pasien puas dengan waktu pemberian makan yang dianggap tepat bahkan untuk makan pagi, siang dan malam. Namun dari penelitian ini juga didapatkan hasil yang lain seperti sebanyak 73,8% dari sampel pasien rawat inap dewasa di RSU Tangerang tidak menghabiskan makanannya. Pasien rawat inap dewasa di RSU Tangerang beranggapan bahwa penampilan dan penyajian makanan masih kurang memadai dan rasa makanan yang disajikan juga belum sesuai, serta siklus menu sepuluh hari dianggap masih kurang bervariasi. Penggunaan alat makan dianggap kurang lengkap dan kurang sesuai.

Dari hasil yang diperoleh, peneliti menyarankan agar Instalasi Gizi RSU Tangerang lebih memperhatikan daya terima makan pasien rawat inap dewasa dengan meningkatkan penampilan makanan, penyajian makanan dan rasa makanannya. Hal lain yang juga perlu diperhatikan adalah memperbanyak variasi menu makanan, sehingga pasien dapat memilih jenis makanan yang mereka sukai secara lebih leluasa. Penggunaan alat makan yang lengkap dan sesuai mungkin perlu dipertimbangkan sebagai kelengkapan untuk meningkatkan daya terima makan.

<hr>

The food provided by Nutrition Department of a hospital is very important in helping patient to recover and

therefore, reducing the average of length of stay which is one of the success criteria of the hospital. The Tangerang General Hospital (RSU) as the government hospital, is always trying to maximize its service quality by gathering data through questioner or research on what is expected by a patient while they are staying at the hospital. In 1996, The students of Akademi Gizi Tangerang had conducted a research which results showed that more than half of patients staying on ten pavilions did not clean up the provided food. Based on the results, the author tried to find out the factors influencing patient in accepting provided food in RSU Tangerang.

The method used is descriptive analytic in a cross sectional research/survey using questioner. Samples are adult patients in RSU Tangerang who have been staying for more than two days and have had at least three times meals (morning, noon and evening), without special diet related to diseases and were not in preparation for an action/surgery. Results of the survey are presented in the tables and textural.

The survey shows the following results:

73.8% of adult patient did not clean up the provided food, appearance, taste of the provided food are not good. The variation of menu is not enough and serving equipment is not complete. But here the timing is very well, that the food arrived just in time in the morning, noon and evening.

From the result, the author suggests Nutrition Department of RSU Tangerang to give more attention to patient acceptance of food by improving the appearance and taste of the served food. Also the hospital should pay attention on the food that patient prefer by adding more variation of food. Another important thing is the right use of serving equipment.