

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pelayanan gizi merupakan suatu upaya untuk memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit. (Kemenkes RI, 2013). Salah satu pelayanan gizi yang ada di rumah sakit adalah pelayanan gizi rawat inap. Pelayanan gizi rawat inap yang paling umum yaitu penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat. (Almatsier, 2006).

Penilaian mutu makanan salah satunya dapat dilihat dari evaluasi daya terima klien terhadap makanan yang disajikan (Mukrie, 1996). Daya terima makanan merupakan suatu kemampuan seseorang dalam mengkonsumsi makanan yang disajikan (Wirakusumah, 1998). Komponen penting dalam kesuksesan pelayanan makanan rumah sakit adalah berorientasi pada penerimaan pasien. Penerimaan pasien terhadap pelayanan makanan dapat diidentifikasi dari penilaian produk dan persepsi pasien terhadap kualitas makanan yang disajikan, pelayanan petugas penyaji kepada pasien. Kualitas dari makanan yang disajikan perlu diperhatikan untuk memberikan penilaian penerimaan yang baik oleh konsumen. Penilaian kualitas menu yang disajikan dapat dinilai dengan memperhatikan cita rasa. Cita rasa makanan ditimbulkan karena terjadi rangsangan berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama

indera penglihatan, indera penciuman dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan secara menarik dan memberikan rasa yang baik. (Mukrie, 1996). Penampilan makanan saat dihidangkan merupakan salah satu aspek yang menentukan penilaian responden terhadap cita rasa makanan, selain rasa makanan pada waktu diolah. Penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan tersebut. Kedua aspek tersebut sama pentingnya untuk diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan. (Mukrie, 1996).

Ada beberapa penelitian mengenai tingkat penerimaan pasien terhadap makanan, yaitu penelitian yang dilakukan oleh Irfiani, dkk (2017) tentang Hubungan Antara Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di RSUD Aminah Blitar didapatkan hasil 83,9% responden mengatakan bahwa penampilan makanan menarik, sedangkan 79,4% responden mengatakan rasa makanan cukup enak. Penelitian Herviana, dkk (2017) tentang Kajian Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta di dapatkan hasil bahwa pada menu makanan ke-1 yaitu ca buncis, 24% responden mengatakan bahwa rasanya asin, sedangkan pada menu ke-9 yaitu 27,3% responden mengatakan bahwa sayur labu siam rasanya agak hambar. Penelitian Wara Kartini (2018) mengenai Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu Terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I Di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo mendapatkan hasil penilaian bahwa 72%

responden menilai warna resep standar menarik, 98,7% rasanya enak, 96,1% aromanya harum, 87% tekstur sesuai, 96,1% porsi pas.

Menurut Ahli Gizi di RSUD dr. Tjitrowardojo, terdapat pasien dan ahli gizi lainnya yang menulis kritik dan saran mengenai penyelenggaraan makanan yaitu pada cita rasa makanan yang disajikan kurang asin sehingga pasien menyisakan makanan tersebut. Berdasarkan hasil data ketepatan diit dan sisa makanan semester 2 triwulan 3 tahun 2021 yaitu sisa makanan terbanyak pada lauk nabati sebesar 17,82%, pada makanan pokok sebesar 7,82%, lauk hewani 7,17%, dan sayur sebesar 13,47%. Dari uraian tersebut dapat dilihat bahwa penerimaan pasien terhadap cita rasa makanan yang disajikan di rumah sakit masih rendah. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum :

Mengetahui tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk makanan biasa di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

## 2. Tujuan Khusus :

- a. Diketuahuinya tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap penampilan meliputi warna, tekstur, besar porsi lauk hewani makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- b. Diketuahuinya tingkat penerimaan pasien terhadap rasa meliputi rasa, aroma, suhu, tingkat kematangan lauk hewani makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- c. Diketuahuinya tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap penampilan meliputi warna, tekstur, besar porsi lauk nabati makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- d. Diketuahuinya tingkat penerimaan pasien terhadap rasa, meliputi rasa, aroma, suhu, tingkat kematangan lauk nabati makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.
- e. Diketuahuinya menu lauk makanan biasa dengan tingkat penerimaan tertinggi dan tingkat penerimaan terendah oleh pasien berdasarkan siklus menu 10 + 1 hari (11 hari) di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi instalasi pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

## **E. Manfaat**

### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk bentuk makanan biasa.

### 2. Manfaat Praktis

#### a. Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan dan tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk bentuk makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

#### b. Bagi pembaca

Sebagai referensi pembelajaran dan menambah wawasan pengetahuan tentang tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk bentuk makanan biasa dan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

#### c. Bagi Institusi / Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan evaluasi dan referensi terhadap pelaksanaan pelayanan dan penyelenggaraan makanan di instalasi gizi sehingga dapat meningkatkan standar pelayanan gizi di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo

d. Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Memberikan masukan dan referensi ilmu yang dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran dan menambah ilmu pengetahuan dari hasil penelitian.

**F. Keaslian Penelitian**

Beberapa sumber yang telah dibaca oleh peneliti, ada beberapa judul yang hampir sama, yaitu :

1. Kerli Novita Sari (2016), berjudul Tingkat Penerimaan Mahasiswa Bengkayang dan Malinau Terhadap Cita Rasa Makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Hasil penelitiannya adalah sebagian besar mahasiswa Bengkayang dan Malinau menerima cita rasa makanan yang disajikan sebesar 81% dan 80% pada hari ke-1 dan ke-5 pada makanan pokok, lauk, dan sayur . Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji tingkat penerimaan cita rasa makanan, adapun perbedaan dengan penelitian ini adalah variabel bebas yaitu juga meneliti makanan pokok dan sayur.
2. Nisvu Ramadhina (2019), berjudul Gambaran Tingkat Kepuasan Terhadap Makanan Lunak Berdasarkan Cita Rasa Di Ruang Rawat Inap di RSUD Dr. Rasidin Padang Tahun 2019. Dari hasil penelitian tersebut, cita rasa makanan lunak pada aroma dengan kategori puas sebesar 91,3%; suhu dengan kategori puas sebesar 95,7% ; tingkat kematangan dengan kategori puas sebesar 95,7% ; warna dengan kategori puas sebesar 97,8%; tekstur dengan kategori puas sebesar 93,5% ; dan besar

porsi dengan kategori puas sebesar 95,7%. Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji cita rasa makanan, adapun perbedaan penelitian ini adalah variabel bebas yaitu penelitian tingkat kepuasan pada makanan lunak.

3. Sarah Khanifa Assania (2020), berjudul Kajian Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas 3 Terhadap Cita Rasa Olahan Daging Ayam di RSUD Wonosari. Hasil penelitian ini adalah tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas 3 terhadap rasa olahan daging ayam yaitu 72,66% puas, tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas 3 terhadap penampilan olahan daging ayam yaitu 72,47% puas, dan kepuasan cita rasa olahan daging ayam pada pasien kelas 3 di RSUD Wonosari yaitu 72,57% puas. Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji cita rasa, adapun perbedaan penelitian ini adalah variabel bebas yaitu peneliti meneliti tingkat kepuasan olahan daging ayam.