

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah bagian dari pelayanan Kesehatan yang terdapat di Rumah Sakit. PGRS memiliki tujuan untuk dapat berupaya memperbaiki, dan meningkatkan Kesehatan dalam rangka mencapai status Kesehatan yang optimal (Kemenkes, 2013). Pelayanan Gizi yang diberikan harus disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan hasil pemeriksaan klinis, status gizi dan status metabolisme yang telah dilakukan sesuai dengan kondisi pasien.

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan pelayanan gizi yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi hingga monitoring dan evaluasi. Pelayanan gizi merupakan salah satu faktor yang sangat berperan dalam membantu proses penyembuhan dan pemulihan kesehatan pada pasien, Semakin baik kualitas pelayanan gizi yang diberikan suatu rumah sakit kepada pasien, maka semakin tinggi pulatingkat kepuasan pasien dan kesembuhan pasien (Kemenkes, 2013).

Keberhasilan penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat diukur dengan kepuasan mutu pelayanan gizi. Pelayanan gizi rumah sakit dapat dikatakan bermutu jika memenuhi 5 indikator Standar Pelayanan Gizi meliputi : 1). Perencanaan asuhan gizi sesuai dengan standar pelayanan (100%), 2). Ketepatan diet yang diberikan (100%), 3). Ketepatan penyajianmakanan (100%), 4). Ketepatan citarasa makanan (100%), dan 5). Sisa makanan pasien ($\leq 20\%$)

(Kemenkes Nomor 129/Menkes/SK/II/2008, 2008). Tingkat Penerimaan makanan dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan dapat digunakan sebagai tolak ukur dalam pencapaian dan pemenuhan standar pelayanan gizi. Tingkat penerimaan makanan merupakan kemampuan seseorang menerima makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Lestari, 2023). Komponen penting dalam kesuksesan pelayanan gizi di rumah sakit ialah dengan berorientasi pada penerimaan makanan pasien. Kualitas dari makanan yang disajikan dapat diketahui berdasarkan hasil evaluasi tingkat penerimaan makanan yang baik dari pasien. Evaluasi kualitas makanan yang disajikan dapat dinilai dengan memperhatikan penilaian citarasa yang terdiri atas rasa, dan penampilan makanan dan juga dari sisa makanan pada pasien. Penilaian kualitas dari aspek citarasa dapat timbul karena adanya rangsangan dari berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap.

Tantangan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit saat ini adalah masih banyaknya sisa makanan pasien pada saat makanan telah disajikan. Persentase sisa makanan pasien menggambarkan tingkat penerimaan makanan yang disajikan oleh rumah sakit telah sesuai atau belum sesuai bagi penerima yaitu pasien. Maka Tindakan yang dapat dilakukan ialah dengan mengadakan evaluasi terhadap tingkat penerimaan menu makanan pasien yang telah disajikan sehingga dapat mengetahui Faktor apa yang menjadi pengaruh ketidakpuasan pasien sehingga menyebabkan sisa makanan. Kebiasaan makan pada pasien dapat mempengaruhi adanya sisa makanan yang dihasilkan dalam

sajian menu yang diberikan.(Kemenkes, 2013).

Bedasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Anwar *et al.*, 2014) yang berjudul “Evaluasi Sistem Peyelenggaraan Makanan Lunak dan Analisis Sisa Makanan Lunak di Beberapa Rumah Sakit di DKI Jakarta, Tahun 2011” dari data sejumlah 30 orang responden disetiap rumah sakit menyatakan terdapat sisa makanan lauk hewani sebesar 45,9% pada saat menu makan pagi. Keluhan Responden tidak menghabiskan lauk hewani tersebut ialah rasa makanan yang kurang sesuai bumbu (RS Pasar Rebo), tidak sesuai selera (RSI Sukapura), kurang matang dan terlalu asin, (RS Persahabatan). Respoden menyarankan agar masakan yang tidak disukaikhususnya lauk hewani dapat diperbaiki atau diganti dengan menu yang lain. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa terdapat pasien yang merasa kurang puas dengan makanan lauk hewani yang disajikan di rumahsakit.

Berdasarkan penelitian diatas peneliti ingin melakukan penelitian untuk dapat memberikan evaluasi pada tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani di RSUD Wonosari Gunungkidul.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana evaluasi tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani di RSUD Wonosari Gunungkidul?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahuinya tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani di RSUD Wonosari Gunungkidul.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahuinya tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani dari aspek rasa makanan yang meliputi aroma, tekstur, suhu, rasa dan tingkat kematangan makanan di RSUD Wonosari Gunungkidul.
- b. Diketahuinya tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani dari aspek penampilan makanan meliputi warna, bentuk dan besar porsi makanan di RSUD Wonosari Gunungkidul.
- c. Diketahuinya sisa makanan lauk hewani pada pasien anak di RSUD Wonosari Gunungkidul.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian berjudul Evaluasi tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani di RSUD Wonosari Gunungkidul termasuk kedalam ruang lingkup penelitian *Food Service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai tingkat penerimaan makanan pasien anak terhadap lauk hewani.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan dan tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani di RSUD Wonosari Gunungkidul.

b. Bagi pembaca atau peneliti lain

Sebagai referensi pembelajaran dan menambah wawasan pengetahuan mengenai evaluasi tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani.

c. Bagi Institusi/Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan evaluasi terhadap pelaksanaan pelayanan dan penyelenggaraan makanan di instalasi gizi sehingga dapat meningkatkan standart pelayanan gizi khususnya pada tingkat penerimaan makanan pasien anak terhadap lauk hewani.

F. Keaslian Penelitian

Table 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Penelitian	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Angelina Swaninda Nareswara (2011)	Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang.	a. Jenis penelitian yang digunakan yaitu deskriptif analitik dengan pendekatan <i>crosssectional</i> . b. Metode pengukuran sisa makanan yang digunakan dengan <i>visual comstock</i> . c. Menilai sisa makanan berdasarkan aspek citarasa.	Obyek penelitian yang digunakan ialah makanan pokok, lauk nabati, dan sayur.
2	Lilis Agustina dan Suzanna Primadona (2018)	Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien anak di Ruang Rawat	a. Subyek penelitian yang digunakan ialah pasien anak. b. Obyek penelitian yang digunakan ialah lauk hewani.	Variabel yang diteliti rasa dan suhu makanan.

Inap RUMKITAL Dr. c. Meneliti mengenai
 Ramelan Surabaya sisa makan
 menggunakan
 metode *visual*
comstock

- 3 Sayyidatun Nisa' Arifah (2022) Gambaran Tingkat Penerimaan Pasien Rawat Inap Terhadap Lauk Makanan di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Varibel penelitian yang digunakan ialah tingkat penerimaan. Obyek penelitian yang digunakan ialah makanan pokok, lauk nabati, dan sayur.
-