

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kepuasan pasien terhadap mutu pelayanan gizi sangat memengaruhi citra rumah sakit secara keseluruhan dan berkaitan pada peningkatan pemasukan rumah sakit. Beberapa masalah yang seringkali terjadi berkaitan dengan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan salah satunya jenis makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan menyebabkan pasien merasa bosan. Hal ini akan menyebabkan nafsu makan pasien menurun dan konsumsi makan pasien berkurang (1). Berdasarkan data yang diperoleh dari Kemenkes RI (2) faktor-faktor yang dapat memengaruhi kepuasan pasien adalah ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu makanan, cita rasa makanan, kebersihan alat, serta penampilan petugas ditsribusi makanan atau pramusaji.

Kepuasan pasien yang memengaruhi asupan makan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan, khususnya pada kegiatan pendistribusian karena saat pendistribusian, makanan menjadi output dari penyelenggaraan makanan. Dalam proses penyajian makanan perlu memperhatikan prinsip-prinsip, salah satunya yaitu prinsip tepat penyajian yang disesuaikan dengan kebutuhan dan kelas pelayanan. Tepat penyajian yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (2).

Ketepatan waktu pembagian makanan dengan jam makan pasien serta jarak waktu yang sesuai antara makan pagi, siang, dan malam hari dapat memengaruhi sisa makan pasien (3). Dalam Keputusan Menteri Kesehatan nomor 128 tahun 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit ditetapkan bahwa indikator standar pelayanan minimal gizi meliputi ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien (100 %) dengan capaian minimal $\geq 90\%$.

Tingkat pemenuhan asupan energi dan protein menjadi hal penting untuk diperhatikan dalam upaya untuk mempercepat penyembuhan pasien. Makanan yang dikonsumsi oleh pasien harus dapat memenuhi kebutuhan zat gizi dari segi kuantitas dan kualitasnya. Konsumsi makanan yang lebih ditekankan adalah kebutuhan energi dan protein, karena jika kebutuhan tersebut telah terpenuhi maka kebutuhan zat gizi lainnya juga akan terpenuhi, sehingga tidak terlalu sulit untuk memenuhinya (4).

Dukungan gizi dalam upaya penyembuhan pasien memegang peranan penting karena sebagian besar masalah kesehatan pasien dapat diatasi dengan diet yang adekuat baik dari kualitas maupun kuantitasnya. Dukungan gizi yang optimal bagi pasien rawat inap sangat penting dalam mencegah penurunan dan mempertahankan status gizi, apabila hal tersebut tidak dilaksanakan akan berakibat pada terjadinya kurang gizi atau risiko kurang gizi (2).

Dalam upaya mencegah terjadinya kekurangan gizi dirumah sakit, maka diupayakan sedemikian rupa agar pasien dapat mengonsumsi seluruh makanan

yang diberikan. Sisa makanan adalah banyaknya hidangan yang tidak dimakan yaitu terjadi karena sisa makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi (2).

Dari uraian di atas peneliti ingin membuktikan kemungkinan adanya hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan asupan energi pada pasien rawat inap kelas III di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten melalui judul tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan asupan energi pasien rawat inap kelas III di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat disusun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas III mengenai pelayanan makanan terhadap asupan energi di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten ?

C. Tujuan

a. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan asupan energi pasien rawat inap kelas III di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

b. Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui tingkat kepuasan pelayanan makanan pasien rawat inap kelas III di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
- 2) Mengetahui asupan energi pada pasien rawat inap kelas III di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

- 3) Mengetahui hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan asupan energi pasien rawat inap kelas III di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian dengan judul “Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas III Mengenai Pelayanan Makanan Terhadap Asupan Energi di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten” termasuk dalam bidang gizi institusi dengan cakupan penelitian yaitu terkait manajemen penyelenggaraan makanan yaitu pelayanan makanan.

E. Manfaat Penelitian

1) Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan peneliti selanjutnya dalam mengembangkan teori khususnya yang berkaitan dengan tingkat kepuasan pasien mengenai pelayanan makanan terhadap asupan energi.

2) Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan pengetahuan mengenai hubungan tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas III mengenai pelayanan makanan terhadap asupan energi.

b. Bagi RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan informasi bagi instalasi gizi di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro

Klaten untuk meningkatkan pelayanan gizi khususnya penyelenggaraan makanan.

c. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan bacaan serta bahan masukan untuk pengembangan ilmu dibidang gizi institusi khususnya mengenai penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No.	Judul, Peneliti, Tahun	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Tingkat Asupan Energi dan Protein Pasien di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya oleh Amanda Nurqisthy, Merryana Adriani, Lailatul Muniroh tahun 2017	Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar tingkat kecukupan energi dan protein pasien (73,5% dan 70,6%) dalam kategori adekuat dan sebagian besar pasien menyatakan puas (76,5%) terhadap pelayanan makanan rumah sakit. Ada hubungan antara kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dengan tingkat kecukupan energi dan protein pasien ($p = 0,017$ dan $p = 0,031$).	Hubungan kepuasan pelayanan makanan dengan asupan energi	Penelitian ini mengukur kecukupan energi dan protein yang dilakukan di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya terhadap pasien rawat inap kelas perawatan I dan II
2.	Tingkat Kepuasan Terhadap Pelayanan Makanan dan Asupan Gizi pada Pasien <i>Non Communicable Diseases</i> di Rumah Sakit Bersertifikasi Halal oleh Nur Widyaning Rochmawati, Titis Sari Kusuma Fiki Husna tahun 2022	Tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan kecukupan gizi pasien <i>non communicable diseases</i> di Rumah Sakit bersertifikasi halal dengan $p > 0,05$. Hal ini dipengaruhi oleh adanya penurunan nafsu makan pada pasien.	Hubungan kepuasan pelayanan makanan dengan asupan zat gizi	Penelitian ini mengukur kecukupan zat gizi energi, protein, lemak, dan karbohidrat yang dilakukan di Rumah Sakit Islam UNISMA terhadap pasien rawat inap seluruh kelas perawatan

No.	Judul, Peneliti, Tahun	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
3.	Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dan Sisa Makanan dengan Asupan Gizi pada Pasien Kelas III di Rumah Sakit	Tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan kepuasan berdasarkan persepsi pelayanan makanan dengan tingkat kecukupan gizi di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah Semarang dengan $p > 0,367$. Tidak ada hubungan antara sisa makanan dengan tingkat kecukupan gizi di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah Semarang dengan $p > 1,00$.	Hubungan kepuasan pelayanan makanan dengan asupan zat gizi pada seluruh pasien rawat inap kelas III	Penelitian ini mengukur kecukupan zat gizi energi, protein, lemak, dan karbohidrat yang dilakukan di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah Semarang melalui asupan makan pasien dari rumah sakit dan luar rumah sakit. Selain itu, peneliti juga meneliti hubungan mengenai tingkat kepuasan pelayanan makanan dan sisa makan pasien