

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit memainkan peran penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien rawat inap. Salah satu aspek utama dari pelayanan gizi adalah pemberian lauk hewani, yang menjadi sumber protein berkualitas tinggi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi pasien. Lauk hewani, seperti daging ayam, sapi, ikan, dan telur, memiliki nilai gizi yang tinggi, namun penerimaannya oleh pasien seringkali dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti cita rasa, tekstur, cara pengolahan, dan preferensi individu. Menurut Arifah (2022), penerimaan pasien terhadap lauk makanan biasa di rumah sakit dipengaruhi oleh kualitas organoleptik, seperti rasa dan aroma, yang menjadi penentu utama kepuasan pasien. Penelitian ini relevan karena tingkat penerimaan pasien terhadap makanan dapat memengaruhi asupan gizi mereka, yang pada akhirnya berdampak pada kesehatan dan durasi pemulihan.

Tingkat penerimaan pasien terhadap lauk hewani juga dipengaruhi oleh faktor budaya dan kebiasaan makan. Sebagai contoh, pasien dari latar belakang budaya tertentu mungkin lebih menyukai lauk hewani tertentu, seperti ikan dibandingkan daging merah, karena faktor kebiasaan atau keyakinan agama. Penelitian oleh Putri (2024) menunjukkan bahwa pasien anak di RSUD Wonosari Gunungkidul memiliki preferensi yang berbeda terhadap lauk hewani dibandingkan pasien dewasa, yang sering kali

dipengaruhi oleh tekstur dan penyajian yang menarik bagi anak-anak. Selain itu, faktor seperti kondisi kesehatan pasien, seperti gangguan pencernaan atau penyakit kronis, juga dapat memengaruhi penerimaan terhadap lauk hewani. Oleh karena itu, penting untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi penerimaan pasien agar rumah sakit dapat merancang menu yang sesuai dengan kebutuhan dan preferensi pasien.

Selain faktor individu, kualitas pelayanan gizi di rumah sakit juga menjadi penentu utama tingkat penerimaan pasien. Penelitian oleh Kiswardani (2024) menunjukkan bahwa penerimaan pasien terhadap lauk hewani dan nabati di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito Yogyakarta dipengaruhi oleh konsistensi dalam penyediaan bahan makanan berkualitas tinggi dan pengolahan yang higienis. Faktor lain seperti variasi menu, jadwal penyajian, dan interaksi antara staf gizi dengan pasien juga berkontribusi pada kepuasan pasien. Dalam konteks ini, rumah sakit perlu memastikan bahwa pelayanan gizi tidak hanya berfokus pada aspek nutrisi, tetapi juga pada aspek sensorik dan estetika makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran komprehensif tentang tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk hewani di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping. Dengan menganalisis berbagai penelitian sebelumnya, penelitian ini akan mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi tingkat penerimaan pasien, hambatan yang dihadapi rumah sakit dalam penyediaan lauk hewani, dan strategi yang dilakukan untuk meningkatkan penerimaan pasien. Hasil penelitian ini

diharapkan dapat memberikan informasi bagi rumah sakit dalam meningkatkan mutu pelayanan gizi dan mendukung proses penyembuhan pasien (Rotua *et al.*, 2025).

Angka prevalensi rendahnya tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk hewani yang berada di bawah 50%, menjadi isu penting dalam pelayanan gizi rumah sakit. Beberapa penelitian mendukung temuan tersebut. Salah satunya adalah penelitian di RSUD Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo yang menunjukkan angka prevalensi rendah pada tingkat penerimaan pasien rawat inap kelas III, di mana 58,3% pasien menilai daya terima menu kurang baik, dan sisa makanan lauk hewani mencapai sekitar 40%, melebihi standar pelayanan minimal yang ditetapkan yaitu $\leq 20\%$ (Safitri, 2019). Rendahnya penerimaan lauk hewani dipengaruhi oleh kualitas sensorik makanan, dimana sebagian besar pasien mengeluhkan rasa dari lauk hewani yang dianggap kurang enak, hambar, atau tidak sesuai dengan selera. Selain itu 33,3% pasien menganggap tekstur makanan lauk hewani yang lembek atau kurang kering, serta warna yang kurang menarik (Tanuwijaya Laksmi, 2018). Sementara itu, survei di beberapa rumah sakit lain menunjukkan angka prevalensi sisa lauk hewani lebih dari 26%, yang menandakan daya terima di bawah 50% pada kelompok pasien tertentu (Siskia, 2022).

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, penulis tertarik melakukan penelitian tentang gambaran tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk hewani di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

Hal ini diperkuat oleh data comstock di RS PKU Muhammadiyah Gamping yang menunjukkan bahwa sisa lauk hewani masih tinggi sebesar 87%, padahal lauk hewani sangat dibutuhkan pasien untuk mempercepat proses penyembuhan. Penelitian ini mencakup aspek penampilan hingga aspek rasa yang dinilai oleh pasien, dan diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi peningkatan mutu pelayanan gizi.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk hewani di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum :

Mengetahui gambaran tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap penampilan dan rasa lauk hewani makanan biasa di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

2. Tujuan Khusus :

- a. Diketuinya tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap penampilan lauk hewani makanan biasa di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.
- b. Diketuinya tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap rasa lauk hewani makanan biasa di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi institusi pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

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

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pembaca

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

b. Bagi Institusi Gizi 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 Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

c. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan pustaka bagi perpustakaan, khususnya penelitian pada bidang gizi

mengenai tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

d. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan dan tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk hewani di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

F. Keaslian Penelitian

Dalam penelitian ini dilakukan kajian terhadap sejumlah penelitian terdahulu yang memiliki keterkaitan dengan topik mengenai tingkat penerimaan pasien terhadap lauk hewani di rumah sakit. Kajian tersebut bertujuan untuk menelaah posisi penelitian yang sedang dilaksanakan, baik dari aspek metode, variabel yang diteliti, maupun hasil yang diperoleh, sehingga dapat menunjukkan unsur keaslian atau orisinalitas penelitian ini. Ringkasan mengenai persamaan dan perbedaan dengan penelitian sebelumnya disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Peneliti	Hasil	Persamaan	Perbedaan
Laksmi Karunia Tanuwijaya, Tiara Dian Novitasari, Eva Putri Arfiani, Yudi Arimba Wani, dan Dina Elok Wulandari (2019) berjudul “Kepuasan Pasien terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit”	Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan signifikan antara variasi lauk hewani dengan kepuasan pasien ($p < 0,001$). Sebanyak 93,8% pasien menilai variasi lauk hewani sudah	Penelitian ini berfokus pada penerimaan pasien terhadap lauk hewani menggunakan desain <i>cross-sectional</i> dengan instrumen kuesioner.	1. Variabel yang diteliti adalah tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk hewani berdasarkan aspek sensorik (rasa dan penampilan lauk hewani).

Peneliti	Hasil	Persamaan	Perbedaan
	baik, dan 84,5% pasien merasa puas terhadap variasi bahan makanan yang disajikan.		2. Lokasi penelitian
Rizki Hayyu Lestari <i>et al.</i> (2023) berjudul “Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya”	Hasil menunjukkan sisa makanan tertinggi pada makanan pokok (28%) dan terendah pada lauk hewani (12,5%). Sisa makanan yang tinggi berpengaruh terhadap rendahnya kepuasan pasien.	Sama-sama berfokus pada penerimaan pasien terhadap makanan rumah sakit.	1. Menilai tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk hewani berdasarkan aspek sensorik (warna, tekstur, besar porsi, rasa, aroma, tingkat kematangan, suhu). 2. Lokasi penelitian
Yudianti, Riskayanti, Hapzah, Najdah, dan Nurbaya (2024) berjudul “Daya Terima Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat”	Sebagian besar pasien menyukai cita rasa (83,3%) dan penampilan (80%) makanan, serta 97% menghabiskan makanan dengan sisa < 20%.	Sama-sama meneliti daya terima makanan pasien rawat inap dengan menggunakan metode pengumpulan data melalui observasi dan wawancara.	1. Fokus pada lauk hewani sebagai sumber protein hewani utama serta faktor sensorik yang memengaruhi penerimaan pasien. 2. Lokasi penelitian

Berdasarkan penelusuran yang telah dilakukan, belum terdapat penelitian serupa yang secara khusus mengkaji tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk hewani makanan biasa di RS PKU Muhammadiyah Gamping, sehingga keaslian penelitian ini dapat dijamin.