

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan rumah sakit kepada pasien untuk menunjang kesembuhan melalui makanan sebagai kebutuhan dasar manusia berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Adapun kegiatan pokok dalam pelayanan gizi di rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan (Kemenkes RI, 2013).

Dari serangkaian kegiatan pokok tersebut, penyelenggaraan makanan menjadi hal yang penting karena langsung bersentuhan dengan pasien. Salah satu kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan mulai dari kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran, penerimaan dan penyimpanan bahan, pengolahan bahan makanan, distribusi makanan, monitoring evaluasi, dan pelaporan (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien, namun juga meningkatkan kepuasan pasien terhadap mutu pelayanan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Kualitas penyelenggaraan makanan yang baik akan mendukung tercapainya asupan

makan yang optimal, sehingga berdampak positif terhadap proses pemulihan pasien. Hal ini juga didukung oleh penelitian yang dilakukan Ronitawati, Putri dkk. (2021) yang berjudul “Hubungan Tingkat Kepuasan dan Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi yang Hilang pada Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Jakarta” yang menunjukkan bahwa kualitas pelayanan makanan berhubungan dengan biaya sisa dan zat gizi yang hilang.

Namun dalam praktiknya, penerimaan pasien terhadap makanan rumah sakit masih sering menjadi tantangan. Penelitian Dwisetiawati dkk (2018) mengenai gambaran sisa makanan dan citarasa pada pasien rawat inap kelas III di RSUD dr. Loekmono Hadi Kudus menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan melebihi 20%. Penelitian terdahulu di RSPAU dr. S. Hardjolukito oleh Sibagariang (2018) mengungkap bahwa persepsi pasien kelas I, II, dan III terhadap komponen rasa seperti tekstur, aroma, dan suhu pada semua jenis makanan menjadi aspek terendah dengan kategori buruk. Temuan ini mengindikasikan bahwa kualitas makanan yang disajikan belum sepenuhnya sesuai dengan harapan pasien. Kualitas hidangan termasuk hidangan sayur berkuah dapat diketahui berdasarkan persepsi pasien dengan memperhatikan faktor-faktor seperti citarasa, aroma, suhu, dan tekstur (Butu, Paskalina dkk, 2024).

Secara lebih spesifik, hidangan sayur sering menjadi komponen makanan dengan sisa yang tinggi. Penelitian di RSI Jemursari Surabaya menunjukkan hasil bahwa sisa makanan pada pasien anak dan lansia masih

cukup tinggi. Pada pasien anak, sisa sayur mencapai 30,3%, makanan pokok 28,5%, dan lauk nabati 26,7%. Pada pasien lansia, sisa makanan lebih besar, terutama pada makanan pokok 54,1%, sayur 37,5%, dan lauk hewani 25%. Penelitian ini memiliki hasil yang serupa dengan penelitian Saputri (2022) di RSAL dr. Minto Hardjo, menurut penelitian tersebut sayur juga merupakan sisa makanan yang paling banyak yaitu sebesar 64%. Hal ini disebabkan menu sayur yang dihidangkan dalam satu mangkok cenderung hanya memiliki satu bahan dan satu warna saja (Habiba, R. A. & Adriani M, 2019). Sehingga, penampilan pada menu sayur yang disajikan menjadi perhatian khusus dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Oleh karena itu, untuk mengatasi tantangan ini, penting untuk mengetahui kualitas makanan yang disajikan. Kualitas dari makanan terutama pada hidangan sayur berkuah yang disajikan dapat diketahui berdasarkan hasil persepsi dari pasien. Ada beberapa faktor yang dapat digunakan untuk menilai kualitas seperti cita rasa makanan, suhu, tekstur, dan faktor lain seperti faktor internal dan eksternal (Butu, Paskalina dkk, 2024). Persepsi tersebut kemudian menjadi acuan bagaimana penilaian pasien terhadap kualitas makanan di rumah sakit. Oleh sebab itu, perlu adanya penilaian makanan dari berbagai aspek untuk meminimalisir kejadian tersebut.

Penilaian citarasa umumnya mencakup dua aspek utama, yaitu aspek rasa dan aspek penampilan. Aspek rasa dinilai setelah makanan dikonsumsi, mencakup komponen seperti rasa, bumbu, tekstur, suhu, dan tingkat

kematangan. Sementara itu, aspek penampilan dinilai saat makanan disajikan sebelum dikonsumsi, meliputi warna, bentuk, ukuran atau jumlah porsi, serta aroma (Wayansari L, 2018).

Berdasarkan uraian tersebut, hidangan sayur menjadi point penting untuk diteliti. Bangsal penyakit bedah menjadi fokus lokasi yang tepat untuk penelitian ini karena mayoritas pasiennya menerima makanan bentuk biasa dan tidak berdiet. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai penilaian pasien terhadap kualitas hidangan sayur berkuah yang disajikan di RSPAU dr. S. Hardjolukito.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penilaian pasien terhadap kualitas hidangan sayur berkuah yang disajikan di RSPAU dr. S. Hardjolukito?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penilaian pasien terhadap kualitas hidangan sayur berkuah yang disajikan di RSPAU dr. S. Hardjolukito.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi hidangan sayur yang diberikan kepada pasien.
- b. Mengetahui penilaian pasien terhadap kualitas hidangan sayur berkuah dari aspek sensoris (rasa, suhu, tekstur, dan aroma).
- c. Mengetahui penilaian pasien terhadap kualitas hidangan sayur berkuah dari aspek visual (warna, penampilan, besar porsi, bentuk).

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian berjudul Penilaian Pasien Terhadap Kualitas Hidangan Sayur Berkuah yang Disajikan di RSPAU dr. S. Hardjolukito termasuk kedalam ruang lingkup penelitian *Food Service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta referensi perkembangan ilmu kesehatan di bidang gizi khususnya pada bagian penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan kualitas hidangan sayur berkuah terhadap aspek sensoris (rasa, suhu, tekstur, dan aroma) dan aspek visual (warna, penampilan, besar porsi, bentuk) di RSPAU dr. S. Hardjolukito.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan dan penilaian pasien terhadap kualitas hidangan sayur berkuah yang disajikan di RSPAU dr. S. Hardjolukito.

b. Bagi pembaca atau peneliti lain

Sebagai referensi pembelajaran dan menambah wawasan pengetahuan mengenai kualitas hidangan sayur berkuah.

c. Bagi Institusi/Rumah Sakit

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan saran dan referensi untuk RSPAU dr. S. Hardjolukito dalam upaya peningkatan kualitas pelayanan makanan di instalasi gizi dengan fokus pada hidangan sayur berkuah.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Penelitian	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Hasil Penelitian
1.	Maulida Zakyatu Solikhah (2025)	Gambaran Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Wonosari.	a. Variabel yang diteliti yaitu aspek citarasa makanan. b. Desain penelitian yang digunakan yaitu <i>crossectional</i>	a. Obyek pada penelitian ini adalah makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah dan sisa makanan.	Rata-rata penilaian uji cita rasa makanan bentuk biasa pada warna 94,8% menarik, penyajian 77,1% menarik, rasa 94,3% enak, aroma 98,45% enak.
2.	Budi Lestari (2021)	Gambaran Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta.	a. Variabel yang diteliti yaitu aspek citarasa makanan. b. Desain penelitian yang digunakan	a. Aspek-aspek yang diteliti pada penelitian ini yaitu bentuk, penyajian,	Rata-rata penilaian uji cita rasa makanan bentuk lunak pada warna 97,1% menarik, bentuk

			yaitu <i>crossectional</i>	dan bumbu. b. Obyek pada penelitian ini yaitu sisa makanan.	100% menarik, penyajian 100% menarik, aroma 97,1% sesuai, bumbu 95,7% sesuai, suhu 98,6% sesuai.
3.	Annisa Jihan Faroha (2023)	Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Citarasa dan Hubungannya dengan Daya Terima Siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang tahun 2023	Variabel yang diteliti yaitu aspek citarasa makanan.	Obyek yang diambil pada penelitian ini adalah makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran. Sedangkan obyek yang digunakan peneliti yaitu sayur.	Citarasa makanan didapatkan rasa makanan bahwa lebih dari separuh 71,2% siswi menyatakan suka dengan rasa makanan yang disajikan. Sedangkan penampilan makanan bahwa lebih dari separuh 55,8% siswi menyatakan menarik dengan penampilan makanan yang disajikan.