

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pemberian makanan di rumah sakit merupakan bagian penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien, karena berfungsi sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gizi selama masa perawatan. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2008, pemberian makanan merupakan salah satu bagian dari standar minimal pelayanan rumah sakit yang wajib dipenuhi, yang mencakup ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien (100%), sisa makanan yang tidak dikonsumsi pasien ($\leq 20\%$), serta tingkat ketepatan pemberian makanan yang ditentukan (100%) (Kemenkes RI, 2008).

Pemberian makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai kebutuhan gizi, aman dikonsumsi, dan dapat diterima oleh pasien guna mencapai status gizi optimal (Depkes RI, 2018). Namun, dalam praktiknya pemenuhan standar tersebut tidak selalu berjalan optimal. Masih sering ditemukan masalah rendahnya daya terima makanan yang ditunjukkan dengan tingginya sisa makanan. Kondisi ini dapat menyebabkan asupan gizi tidak tercapai, sehingga memengaruhi proses pemulihan dan perbaikan fungsi organ tubuh (Kemenkes RI, 2013).

Keberhasilan pemberian makanan sering dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan, dan dapat dievaluasi melalui tingkat

kepuasan pasien (Susetyowati et al., 2020). Tingkat kepuasan pasien dipengaruhi oleh faktor internal, seperti kondisi fisik, nafsu makan, dan faktor psikologis, serta faktor eksternal yang meliputi variasi menu, tampilan, porsi, aroma, tekstur, suhu, sikap petugas dan lingkungan makan (Purba, 2014). Semakin rendah kepuasan pasien terhadap makanan yang diberikan, semakin tinggi kemungkinan makanan tidak dihabiskan, sehingga berdampak pada ketidakcukupan asupan gizi harian (Suriyantini et al., 2020).

Penelitian di RS Petala Bumi di Riau didapatkan sisa makanan terbanyak berasal dari lauk hewani pada waktu makan siang 87,5% dengan kelas perawatan yang makanannya bersisa yaitu kelas I (Lestari & Marlina, 2021). Temuan ini sejalan dengan penelitian di RS Panti Rapih Yogyakarta menunjukkan sisa makanan pasien masih tersisa banyak, seperti nasi sebesar 35,62%, lauk hewani 28,84%, lauk nabati 33,75%, sayuran 31,87%, dan buah sebesar 10,61% (Wahyunani, 2017). Kondisi serupa juga terlihat pada RSUD A. Yani Kota Metro yang ditemukan adanya sisa makanan berupa makanan pokok (nasi atau bubur), lauk hewani, lauk nabati dan sayuran yang cukup banyak baik makan pagi, makan siang maupun makan sore, dengan rata-rata persentase sebesar 48,29% yang terdiri dari kelas I ditemukan adanya sisa makanan sebesar 4,67%, kelas II sebesar 15,59%, dan kelas III sebesar 28,03% (Sumardilah, 2022). Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Carolina et al., 2023 menunjukkan bahwa sisa makan siang yang paling banyak terjadi adalah pada menu makanan pokok yaitu 61,8%, lauk hewani 56,4%, lauk nabati

63,6%, sayur 63,6% dan sisa makan siang yang paling sedikit terdapat pada buah sebanyak 74,5%. Data-data tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat masalah penerimaan makanan oleh pasien yang perlu mendapat perhatian.

Makan siang dipilih sebagai fokus penelitian karena merupakan waktu makan utama dengan kontribusi energi terbesar yaitu 30–35% dari total kebutuhan energi harian (Kemenkes RI, 2013). Tingginya sisa makanan pada waktu makan siang menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara makanan yang disajikan dengan preferensi pasien serta berdampak pada pemenuhan gizi (Rosnelly et al., 2020; Sitania & Gusnita, 2021). Oleh karena itu, evaluasi terkait kepuasan pasien terhadap makan siang penting dilakukan sebagai dasar perbaikan kualitas pelayanan dalam pemberian makanan.

Bangsar penyakit dalam kelas III dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki jumlah pasien terbanyak dan karakteristik pasien yang heterogen, sehingga memudahkan peneliti memperoleh responden sesuai kriteria penelitian. Pasien di kelas III umumnya menjalani perawatan dengan kondisi klinis stabil, sehingga proses pengambilan data lebih efisien, terjangkau dari segi waktu, dan koordinasi dengan tenaga kesehatan dapat dilakukan dengan lebih optimal. Kondisi tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran yang objektif mengenai kepuasan pasien terhadap pemberian makanan di rumah sakit.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas III di bangsal penyakit

dalam terhadap pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dalam pemberian makanan serta rekomendasi upaya peningkatan mutu pelayanan makanan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang yang meliputi aspek penampilan makanan dan rasa makanan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang yang meliputi aspek penampilan makanan dan rasa makanan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang dari aspek penampilan makanan yang meliputi: warna, besar porsi, dan tekstur makanan.

- b. Mengetahui tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang dari aspek rasa makanan yang meliputi: aroma, rasa, suhu, dan tingkat kematangan makanan.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini pada bidang Institusi Gizi Rumah Sakit Nyi Ageng Serang yaitu *Food Service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian diharapkan mampu menambah pengetahuan serta referensi bagi perkembangan ilmu kesehatan di bidang gizi. Secara khusus pada bagian penyelenggaraan makanan terkait gambaran tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap pemberian makan siang bentuk biasa meliputi aspek penampilan makanan dan rasa makanan di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Diharapkan hasil penelitian ini dapat membantu peneliti memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai penyelenggaraan makanan di rumah sakit, khususnya dalam menilai terkait gambaran tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap

pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang, dengan fokus peneliti yaitu aspek penampilan makanan dan rasa makanan.

b. Bagi Rumah Sakit

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi acuan serta memberikan rekomendasi bagi Rumah Sakit Nyi Ageng Serang dalam upaya meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi, khususnya terkait gambaran tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang, dengan fokus peneliti yaitu aspek penampilan makanan dan rasa makanan.

c. Bagi Pasien Rawat Inap Bangsal Penyakit Dalam

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan gambaran tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang, sehingga makanan yang disajikan dapat memberikan kenyamanan lebih dan mendukung pasien dalam menjalani proses perawatan secara optimal.

d. Bagi Institusi Perguruan Tinggi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi baru serta menambah wawasan yang bermanfaat, khususnya dalam mendukung proses pembelajaran dan pengembangan ilmu di bidang gizi serta kesehatan.

F. Keaslian Penelitian

Peneliti telah membaca beberapa sumber dengan judul yang hampir sama, yaitu:

1. Derie Erawan (2016), berjudul *Gambaran Kepuasan Pelayanan Makanan Biasa Pada Menu Makan Siang Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit M. Yunus Bengkulu*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 30 responden terdiri dari 18 laki-laki dan 12 orang perempuan, kualitas makanan dari 12 responden menilai puas terhadap cita rasa, penampilan, dan tekstur (40%), sedangkan 23 responden menilai puas terhadap variasi menu (76,7%) dan 22 menilai puas terhadap kebersihan alat yang digunakan untuk penyajian makanan (73,3%) di RSUD M. Yunus Bengkulu. Ada 9 responden menyatakan puas terhadap pelayanan makanan biasa (30,0%) dan 24 responden menyatakan tidak puas terhadap pelayanan makanan biasa (70,0%) di RSUD M. Yunus Bengkulu. Kesamaan penelitian ini terletak pada menu makan siang bentuk makanan biasa serta desain penelitian yang bersifat deskriptif. Adapun perbedaannya terdapat pada sasaran penelitian, yaitu penelitian Sdr. Derie melibatkan seluruh pasien rawat inap, serta pada jenis pertanyaan yang digunakan dalam angket.
2. Bernadeth Dwi Wahyunani (2017), berjudul *Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang VIP RS Panti Rapih Yogyakarta*. Hasil penelitian menunjukan bahwa secara umum, mayoritas pasien merasa puas dengan pelayanan gizi. Namun,

kepuasan ini tidak merata karena sebagian kecil pasien menyatakan ketidakpuasan, terutama pada cita rasa makanan (42%), variasi menu (24%), dan pelayanan gizi secara keseluruhan (44%). Data pendukung lainnya menunjukkan bahwa 40% pasien meninggalkan sisa makanan dalam kategori tidak baik, sedangkan 60% pasien memiliki sisa makanan yang baik. Kesamaan penelitian ini terletak pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa, penilaian pelayanan melalui rasa makanan, serta penilaian kepuasan berdasarkan parameter yang ditetapkan. Sementara itu, perbedaannya terletak pada metode yang digunakan oleh Sdri. Bernadeth, yaitu metode visual *Comstock*; sasaran penelitian yang berfokus pada pasien VIP; serta cakupan pelayanan yang dinilai, meliputi: kebersihan alat makan, ketepatan waktu penyajian, penampilan petugas, dan edukasi gizi. Perbedaan lainnya terdapat pada teknik pengolahan data, yaitu penelitian Sdri. Bernadeth menggunakan *IBM SPSS Statistics Editor 20*.

3. Wulan Tri Rosmaliasari (2025), berjudul *Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas III Bangsal Bedah Terhadap Cita Rasa Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata tingkat kepuasan pasien terhadap lauk hewani dan lauk nabati masing-masing sebesar 67%, namun beberapa aspek masih menunjukkan ketidakpuasan. Pada lauk hewani, sebanyak 19% responden menyatakan kurang puas terhadap warna ikan bumbu Bali, 7% menilai bentuk gelatin bumbu kurang menarik, dan 16% mengungkapkan ketidakpuasan terhadap rasa. Aspek aroma dan suhu umumnya dinilai memuaskan, tetapi tekstur

serta tingkat kematangan masih dinilai kurang oleh sebagian responden. Pada lauk nabati, 24% responden kurang puas terhadap warna tempe terik dan 19% menyatakan rasa botok tempe belum sesuai harapan. Meskipun tekstur dinilai baik, beberapa responden menilai porsi tahu goreng atau tempe bacem masih kurang mencukupi. Kesamaan penelitian ini terletak pada penilaian tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas 3, penggunaan desain penelitian deskriptif, serta variabel penelitian yang mencakup rasa dan penampilan makanan. Adapun perbedaannya terdapat pada sasaran penelitian yang berfokus pada pasien bedah, serta pada jumlah dan karakteristik sampel yang digunakan dalam penelitian tersebut.