

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pemberian Makanan Rumah Sakit

Manajemen sistem pemberian makanan di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang terdiri dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan. Tujuan dari adanya sistem pemberian makanan di rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan berkualitas tinggi sesuai dengan kebutuhan gizi pasien, biaya, keamanan dan penerimaan konsumen untuk mencapai nilai gizi yang optimal bagi pasien (Gusriyani dkk., 2021).

2. Bentuk Makanan Biasa

Makanan yang diberikan disesuaikan dengan kondisi medis dan kebutuhan gizi mereka. Salah satu bentuk makanan yang menjadi fokus penelitian di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang adalah makanan biasa. Makanan biasa adalah makanan dengan tekstur, rasa, dan aroma yang normal. Tujuan pemberian makanan ini guna mencukupi kebutuhan gizi pasien dan mendukung kenyamanan mereka selama masa perawatan (PERSAGI, 2019)

3. Menu Makan Siang

Menurut Manuntun et al. (2015) dalam Adriyanti (2018) menu berasal dari bahasa Prancis yaitu *Le Menu* yang mempunyai arti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Menu dalam lingkungan rumah tangga diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan tertentu. Menu merupakan pedoman sekaligus penuntun bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan serta bagi mereka yang menikmati hidangan tersebut.

Menu merupakan rangkaian berbagai macam makanan atau hidangan yang disajikan kepada seseorang atau sekelompok orang untuk setiap kali makan berupa susunan hidangan pagi, siang, dan malam. Menu juga diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan yang dimakan oleh seseorang untuk sekali makan dalam sehari menurut waktu (Sandjaja et al., 2009).

a. Makanan pokok

Makanan pokok adalah jenis makanan yang biasa dikonsumsi dalam jumlah besar, memiliki rasa yang tidak terlalu kuat, berasal dari bahan-bahan alami daerah setempat, dan bisa memberi rasa kenyang. Makanan pokok di Indonesia beragam, seperti beras, jagung, singkong, sagu, dan lainnya (Kristiastuti & Ismawati, 2004).

b. Lauk Hewani

Makanan hewani adalah bahan makanan yang diambil dari hewan, seperti daging, ikan, susu, telur, dan ayam. Makanan hewani biasanya disajikan sebagai pelengkap nasi yang berasal dari bahan hewan. Makanan hewani bisa berasal dari daging ruminansia seperti sapi, kambing, rusa, daging unggas seperti ayam dan bebek, ikan termasuk seafood, telur, susu, serta hasil olahan dari bahan-bahan tersebut (Chandradewi et al., 2025).

c. Lauk Nabati

Lauk nabati adalah makanan yang terbuat dari protein nabati yang berasal dari tumbuhan dan hasil olahannya, seperti kacang kedelai, kacang hijau, kacang tanah, kacang tunggak, kacang tolo, kacang merah, kacang kara, kacang bogor, kacang mete, kacang kapri, wijen, dan masih banyak lagi (Chandradewi et al., 2025).

d. Sayur

Sayur atau sayuran adalah istilah umum untuk bahan makanan dari tumbuhan yang biasanya memiliki air yang banyak. Sayur bisa dimakan langsung dalam kondisi segar, dikukus, dicocok, atau dimasak dengan cara tertentu. Struktur sayuran bisa berupa daun, buah, biji, akar, atau batang. Sayuran biasanya dimakan bersama nasi dan lauk lainnya. Setiap jenis sayuran memiliki ketahanan penyimpanan yang berbeda.

Sayuran daun cenderung cepat busuk, sedangkan sayuran umbi bisa bertahan lebih lama (Chandradewi dkk., 2025).

e. Buah

Buah-buahan, atau disebut juga fruktus, adalah bagian dari tumbuhan yang tumbuh dari bakal buah, yaitu ovarium. Buah biasanya berfungsi melindungi biji yang ada di dalamnya. Buah-buahan juga mengandung berbagai jenis vitamin dan mineral yang baik untuk kesehatan. Saat digunakan dalam makanan, buah bisa disajikan sebagai makanan penutup yang dikonsumsi di akhir hidangan. Dalam dunia kuliner, istilah *fresh fruit* mencakup semua jenis buah yang digunakan sebagai makanan pembuka atau penutup. *Fresh fruit* adalah buah-buahan yang masih segar, tidak dikeringkan, dan belum diawetkan (Chandradewi dkk., 2025).

4. Tingkat Kepuasan Pasien

Tingkat kepuasan pasien adalah perasaan senang karena terpenuhinya keinginan. Kepuasan menjadi indikator kualitas pelayanan kesehatan (Pasalli' & Patattan, 2021). Tingkat kepuasan pasien didefinisikan sebagai reaksi konsumen terhadap perbedaan antara ekspektasi yang ada sebelumnya dan kinerja sebenarnya yang dirasakan setelah menggunakan layanan. Layanan yang berkualitas dan memuaskan dapat menciptakan kesetiaan serta kepuasan di kalangan pasien atau

konsumen, sehingga layanan yang baik tersebut juga dapat menarik pelanggan baru (Christiani Nababan et al., 2020).

Tingkat kepuasan pasien terhadap mutu pemberian makanan sangat mempengaruhi citra rumah sakit secara keseluruhan yang pada akhirnya akan berimplikasi pada peningkatan pemasukan rumah sakit. Apabila suatu jenis makanan dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat, akan menyebabkan konsumen merasa bosan. Hal ini akan menyebabkan nafsu makan pasien menurun dan konsumsi makan pasien berkurang (Andarwulan & Adawiyah, 2014).

Salah satu faktor yang sangat memengaruhi tingkat kepuasan pasien adalah cita rasa makanan, karena berpengaruh langsung terhadap daya terima pasien (Purba, 2014). Cita rasa makanan meliputi aroma, suhu, penampilan, rasa, dan tekstur makanan (Kemenkes RI, 2013), dan apabila baik, dapat meningkatkan selera makan sehingga konsumsi makanan meningkat dan pasien merasa puas serta tidak menyisakan makanan (Liber et al., 2014). Berdasarkan analisis yang akan dilakukan peneliti, terdiri atas dua aspek yaitu aspek penampilan makanan yang meliputi warna, besar porsi, dan tekstur, serta aspek rasa makanan meliputi aroma, rasa, suhu, dan tingkat kematangan:

a. Warna

Warna makanan merupakan salah satu aspek penampilan yang pertama kali diamati oleh konsumen dan berperan dalam membentuk daya tarik

visual terhadap makanan. Warna yang menarik dapat memengaruhi penerimaan makanan serta meningkatkan selera makan karena membentuk persepsi awal terhadap kualitas makanan (Nugraheni, 2012).

b. Besar porsi/jumlah makanan

Makanan disajikan dalam porsi yang disesuaikan dengan kondisi pasien. Penentuan porsi ini sangat penting karena berpengaruh langsung terhadap pemenuhan kebutuhan nutrisi. Porsi yang dianjurkan adalah jumlah ideal yang harus dikonsumsi agar pasien memperoleh gizi yang dibutuhkan untuk pemulihannya.

c. Tekstur

Keempukan makanan ditentukan oleh mutu makanan yang digunakan dan cara pengolahan. Cara pengolahan memengaruhi tekstur makanan. Makanan yang dimasak dengan tepat akan memiliki tekstur empuk dan mudah dikunyah, sehingga berpengaruh terhadap daya terima makanan.

d. Aroma

Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera (Kemenkes RI, 2018). Aroma makanan dapat berbeda karena dipengaruhi oleh perbedaan cara memasak. Rotua & Siregar (2015) berpendapat, bahwa aroma makanan yang dihasilkan oleh makanan tersebut mampu merangsang indera penciuman dan meningkatkan selera makan.

e. Rasa

Rasa merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman dan bumbu. Rasa dapat didefinisikan sebagai kumpulan hasil persepsi dari stimulasi indera yang digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan yang diterima dari suatu produk yang ada di mulut. Rasa makanan menjadi salah satu aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena bersifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera pasien yang mengonsumsinya (Agustina & Primadona, 2018). Rasa dibagi menjadi beberapa kategori seperti pedas, manis, asin, gurih, pahit, dan asam.

f. Suhu

Kemenkes RI (2013) menganjurkan agar makanan disajikan dalam keadaan yang panas. Suhu makanan sebelum ditempatkan dalam alat saji harus diperhatikan, dan sebaiknya berada pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$. Hal ini bertujuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera makan.

g. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan berpengaruh pada tekstur makanan, sehingga masakan harus dimasak dengan tepat. Makanan yang terlalu matang akan terasa keras dan sulit dikunyah, sehingga dapat mengurangi nafsu makan pasien.

Dalam penelitian mengenai gambaran tingkat kepuasan pasien, kuesioner sering digunakan sebagai alat pengumpulan data, meskipun tetap

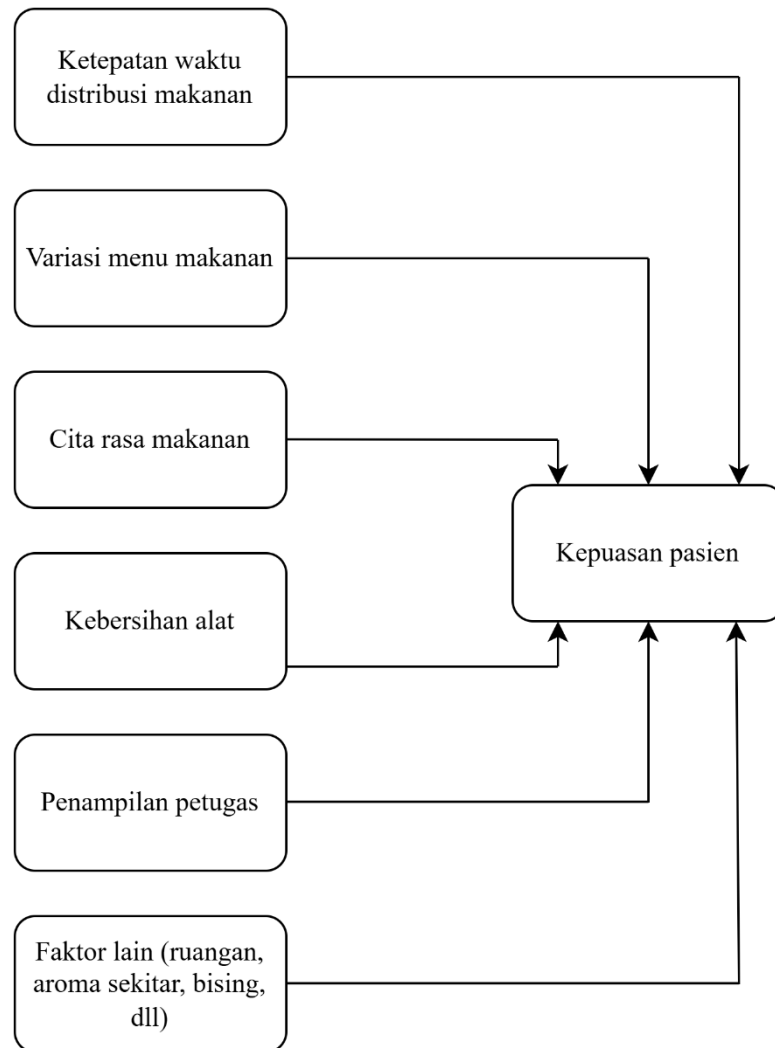
memiliki kelemahan berupa potensi bias jawaban. Instrumen ini umumnya menggunakan skala Likert dengan berbagai bentuk seperti 1–4, 1–5, atau 1–7 sesuai kebutuhan penelitian; skala 1–4 cenderung digunakan untuk menghilangkan pilihan netral sehingga responden lebih tegas menyatakan kepuasan atau ketidakpuasan, sedangkan skala 1–5 atau 1–7 lebih umum digunakan karena menyediakan opsi netral di tengah. Hasil penilaian ini menjadi dasar evaluasi kualitas makanan serta perbaikan terhadap menu, resep, dan cara penyajian untuk mendukung pemulihan pasien.

5. Pasien Penyakit Dalam di Rumah Sakit

Pasien penyakit dalam adalah pasien yang membutuhkan pelayanan kesehatan karena mengalami masalah atau gangguan pada organ dalam tubuh, seperti jantung, paru-paru, lambung, kelenjar endokrin, ginjal, sistem kekebalan tubuh, atau sistem metabolisme. Pasien biasanya membutuhkan penanganan yang lengkap, mulai dari proses diagnosis, pengobatan, pengawasan kesehatan, hingga pembelajaran tentang pengelolaan penyakit kronis atau akut. Perawatan kesehatan pasien penyakit dalam pada umumnya dilakukan oleh dokter spesialis penyakit dalam yang bertugas mencegah, mengobati, serta mengurus berbagai penyakit yang terjadi di dalam tubuh, tanpa melibatkan tindakan bedah.

B. Kerangka Teori

Kerangka teori yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.

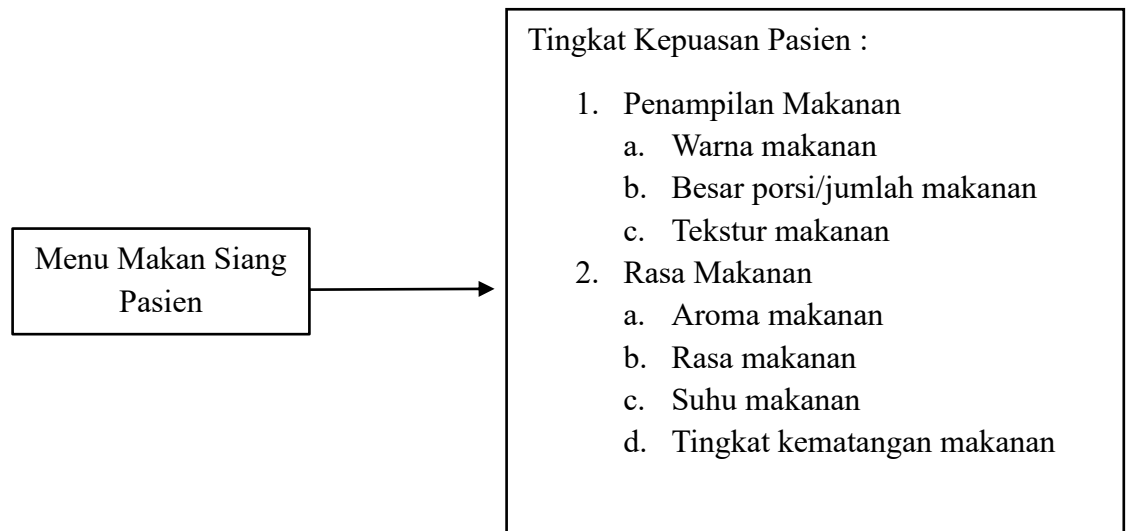


Gambar 1. Kerangka Teori “Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit”

Sumber : PGRS, 2013

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Konsep

“Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Bangsal Penyakit Dalam Rawat Inap Kelas III Terhadap Pemberian Makan Siang Bentuk Biasa Di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang”

D. Pernyataan Penelitian

1. Pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III puas terhadap penampilan menu makan siang bentuk biasa yang diberikan Rumah Sakit Nyi Ageng Serang.
2. Pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III puas terhadap rasa menu makan siang bentuk biasa yang diberikan Rumah Sakit Nyi Ageng Serang.