

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Postpartum atau nifas menurut KBBI dapat diartikan sebagai darah yang keluar dari rahim wanita sesudah melahirkan (lamanya 40-60 hari); masa sejak melahirkan sampai dengan pulihnya alat-alat dan anggota badan. Pada masa *postpartum* ibu mengalami perubahan fungsi fisik dan system tubuh karena mengeluarkan ASI, mengalami pengeluaran darah nifas setelah melahirkan, perubahan psikis, serta penyesuaian masa awal menjadi seorang ibu. Pada masa setelah ibu melahirkan merupakan masa dimana ibu mulai memberikan asupan ASI kepada bayi, pada masa inilah diperlukanya perhatian khusus terutama pada nutrisi sang ibu, agar dapat memberikan ASI secara maksimal. Menurut AKG (2019), pada masa ini ibu membutuhkan penambahan asupan energi sebanyak 330 kkal pada 6 bulan pertama.

Di Kabupaten Klaten, Jawa Tengah tercatat ada 10 kematian ibu, dan 8 diantaranya terjadi pada masa nifas pada tahun 2024, menurut profil kesehatan Kabupaten Klaten 2024. Angka tersebut meningkat dibanding angka kematian ibu nifas tahun 2023 yaitu 7, menurut profil kesehatan Kabupaten Klaten 2023, dengan penyebab kematian di luar dari kecelakaan, dan bunuh diri.

Berdasarkan penelitian Barus, (2022) menyatakan bahwa, responden memiliki status gizi baik sebanyak 22 orang (64,7%), mayoritas responden mengalami pemulihan masa nifas baik sebanyak 22 orang (64,7%). penelitian

tersebut menunjukkan adanya hubungan antara status gizi pasien *postpartum* dengan pemulihan pasca melahirkan.

Pada saat ibu melewati masa *postpartum* tentu saja mendapatkan pelayanan kesehatan dirumah sakit pasca melahirkan untuk menunjang kesembuhan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 pasal (1), Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Di Kabupaten Klaten terdapat beberapa rumah sakit, salah satunya yaitu RSUD Bagas Waras. Rumah sakit ini berdiri pada 2014, dengan kategori rumah sakit tipe C, dan memiliki salah satu misi yaitu memberi pelayanan kesehatan yang bermutu.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 pada pasal (14) di jelaskan bahwa rumah sakit menyediakan pelayanan medik dan nonmedik, untuk pelayanan nonmedik salah satunya yaitu pelayanan pengolahan makanan atau gizi Pelayanan gizi merupakan upaya peningkatan dan perbaikan status gizi pasien yang diantaranya meliputi asesment data, analisa data, anjuran gizi PGRS (2013). Peningkatan status gizi dalam pelayanan gizi di rumah sakit, salah satunya yang dilakukan yaitu penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penyelenggraan makan merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan, perencanaan anggran biaya belanja bahan, pengadaan bahan, penerimaan

bahan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, pencatatan dan pelaporan, dan yang terakhir evaluasi PGRS (2013).

Dalam pelayanan gizi, dapat dikatakan bermutu apabila memenuhi 3 kriteria yaitu yang pertama, pengawasan dan pengendalian mutu makanan untuk menjamin keamanan pangan. Yang kedua, menjamin kepuasan konsumen, dan yang terakhir, asesment yang berkualitas PGRS (2013). Dan seperti yang dikutip dalam buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Standar Pelayanan Minimal, Depkes (2008) menyebutkan bahwa indikator standar pelayanan gizi terdiri atas ketepatan waktu pemberian makan pasien 100%, sisa makan yang tidak dihabiskan pasien $\leq 20\%$, dan yang terakhir tidak ada kesalahan dalam pemberian diet. Dua hal tersebut menunjukkan bahwasanya kepuasan pasien terhadap menu yang disajikan rumah sakit merupakan hal penting yang perlu diperhatikan dalam keberhasilan mutu pelayanan rumah sakit terkhusus dalam bidang pelayanan gizi. Faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan pasien terhadap kualitas makanan dapat dibedakan menjadi dua yaitu, faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal terdiri dari penampilan, warna, rasa dan tekstur dari makanan yang disajikan. Sedangkan faktor eksternal terdiri dari penampilan petugas, kebersihan alat, dan pelayanan petugas di Rumah Sakit (Nurdini & Wijayanti, 2021).

Selain menjadi indikator penting dalam keberhasilan layanan rumah sakit kepuasan pasien juga berpengaruh pada konsumsi makan pasien saat dirumah sakit. Konsumsi makan pasien dapat menurun jika tidak merasa puas, hal tersebut berdampak pada asupan pasien yang tidak mencukupi kebutuhannya.

Ketidakcukupan asupan makan pasien dapat berpengaruh pada proses penyembuhan pasien yang dapat terhambat dan juga mempengaruhi kondisi kesehatannya. Dan untuk ibu *postpartum* tentunya sangat mempengaruhi dalam produksi ASI.

Berdasarkan hasil penelitian Lironika dan Suryadi (2019) menunjukkan hasil dimana pasien bedah dan obgyn di RSD. dr. Soebandi Jember persentase sisa makanan mencapai 27,6%, hal tersebut menunjukkan diatas angka standarnya yaitu $\leq 20\%$, hasil tersebut 45% berasal dari bangsal obgyn dengan keluhan penurunan nafsu makan. Pada data Riskesdas 2018 dalam buku Gizi Pada Ibu Nifas disebutkan bahwa 48,9% ibu mengalami kekurangan sel darah merah pasca melahirkan yang disebabkan karena devisit zat besi pada masa hamil dan nifas. Dalam buku ini juga menyatakan bahwa kekurangan asupan energi selama masa nifas dapat mempengaruhi proses penyembuhan, disfungsi organ vital, tidak optimalnya produksi asi, suasana hati dan emosional yang tidak stabil dan juga tingkat stres. Dan pada penelitian Parimitha, (2018) di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeeki Mahdi Bogor, menyatakan bahwa kepuasan pasien 50% (kategori tidak puas), sisa makanan lebih dari $\leq 20\%$, dan 62,5% pasien mengalami penurunan berat badan.

Hal tersebut menunjukkan resiko bahwa pasien ibu *postpartum* berisiko mengalami malnutrisi. Oleh karena itu pasien *postpartum* sebaiknya mendapatkan menu makanan yang sesuai dengan kondisi pasien dan membuat pasien merasa puas sehingga tergugah untuk makan.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai gambaran tingkat kepuasan pasien *postpartum* terhadap menu makanan yang disajikan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran tingkat kepuasan pasien *postpartum* terhadap menu makanan yang disajikan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran tingkat kepuasan pasien *postpartum* terhadap menu makanan yang disajikan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui tingkat kepuasan pasien *postpartum* terhadap aspek rasa menu makanan yang disajikan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.
- b. Diketahui tingkat kepuasan pasien *postpartum* terhadap aspek penampilan menu makanan yang disajikan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.
- c. Diketahui persentase total tingkat kepuasan pasien *postpartum* terhadap menu makanan yang disajikan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini yaitu bidang *Food Service*, meliputi:

1. Subjek: Pasien *postpartum* yang menjalani rawat inap di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten selama periode penelitian.
2. Objek: Menu makanan yang disajikan kepada pasien *postpartum* di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten, berdasarkan aspek rasa (rasa, suhu, tekstur), dan aspek cita/ penampilan (warna, potongan/ bentuk, aroma, besar porsi).
3. Lokasi: Bangsal rawat inap bersalin/*postpartum* RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.
4. Waktu: Penelitian ini akan dilaksanakan pada periode bulan Oktober 2025 hingga bulan Maret 2026, dengan jadwal terlampir.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dapat menjadi data dasar atau referensi untuk penelitian selanjutnya yang lebih mendalam, misalnya hubungan antara kepuasan makan dengan kecepatan pemulihan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Rumah Sakit Bagas Waras Kabupaten Klaten:

Sebagai masukan dan evaluasi untuk meningkatkan kualitas pelayanan gizi dan catering, khususnya untuk pasien *postpartum*.

b. Bagi Instalasi Gizi:

Memberikan data empiris tentang aspek-aspek menu yang perlu ditingkatkan untuk penyusunan menu di masa depan.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan litelatur penelitian sebelumnya dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
Tanuwijaya, Latsmi kurnia, <i>et al</i> (2019). Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit	(84,5%) pasien merasa puas, 14,4% pasien merasa biasa, dan (1%) pasien merasa kurang puas.	Instrumen yang digunakan sama-sama menggunakan kuisioner, dan rancangan penelitian <i>cross sectional</i> .	Subjek penelitian pada penelitian ini yaitu pasien pada bangsal umum, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan subjek penelitiannya pasien <i>postpartum</i> .
Azwarjaya <i>et al.</i> (2025). Evaluasi Kepuasan Pasien terhadap Pelayanan Instalasi Gizi di RS PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta, Indonesia	Pasien merasa puas terhadap layanan gizi yang komprehensif. Namun perlu adanya peningkatan khususnya dalam pilihan menu sehat dan kualitas rasa makanan.	Instrumen yang digunakan sama-sama menggunakan kuisioner.	Subjek penelitian pada penelitian ini yaitu pasien pada bangsal umum, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan subjek penelitiannya pasien <i>postpartum</i> .

Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
Messina. <i>et al.</i> (2012). <i>Patients' Evaluation of Hospital Foodservice Quality in Italy: What do Patients Really Value?</i>	Aspek yang paling dinilai baik yaitu pelayanan staff sedangkan paling kurang baik pada kepuasan terhadap kualitas makanan.	Instrumen yang digunakan sama-sama menggunakan kuisioner. Dengan analisa deskriptif.	Subjek penelitian pada penelitian ini yaitu pasien pada bangsal umum, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan subjek penelitiannya pasien <i>postpartum</i> .

Dari tabel keaslian penelitian di atas belum ada penelitian terkait tingkat kepuasan pasien *postpartum* terhadap menu makanan yang disajikan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten. Sehingga dapat dilakukan penelitian tersebut.