

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu fasilitas kesehatan yang tergolong penting bagi masyarakat. Sesuai dengan Undang-Undang No.44 Tahun 2009 tentang peraturan mengenai keberadaan rumah sakit yang dijadikan sebagai tempat pelayanan kesehatan (Mustafa *et al.*, 2022). Tersedianya tenaga medis, sarana dan prasarana, pelayanan tenaga kesehatan, serta pengobatan penyakit membuat masyarakat menuntut pengembangan mutu pelayanan kesehatan, sehingga membuat rumah sakit terus mengevaluasi agar tetap berkembang (Rika Widianita, 2023). Pengembangan mutu pelayanan rumah sakit yang ditujukan kepada pasien yang berkunjung untuk mendapatkan perawatan medis (Mustafa *et al.*, 2022). Perawatan medis diberikan secara menyeluruh kepada pasien dari pelayanan rawat jalan, rawat inap, atau layanan gawat darurat. Pelayanan yang perlu disiapkan dengan baik, salah satunya adalah pasien dengan rawat inap (Yordan & Novasyra, 2021). Hal ini dikarenakan pasien mendapatkan pelayanan dengan waktu lama dan mendapatkan perhatian khusus dari rumah sakit secara langsung dengan berbagai pelayanan. Salah satu pelayanannya di rumah sakit paling penting adalah penyelenggaraan makanan pada pelayanan gizi di rumah sakit (Armala *et al.*, 2023).

Pelayanan gizi di rumah sakit memiliki tujuan yaitu mewujudkan pelayanan gizi yang bermutu. Mutu pelayanan dapat dievaluasi dengan indikator Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit, yaitu ketepatan waktu distribusi makanan minimal 90%, sisa makanan minimal 20%, serta ketepatan diet sebesar 100% (Kemenkes RI, 2008). Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan bentuk layanan yang disesuaikan dengan keadaan klinis, status gizi, dan metabolisme pasien. Pelayanan ini menjadi indikator dalam penilaian mutu

pelayanan rumah sakit, karena berperan langsung terhadap proses penyembuhan pasien melalui pemenuhan kebutuhan zat gizi yang tepat melalui pemberian makanan yang sesuai dengan keadaan pasien. Selain sesuai kebutuhan, pemberian makan pasien juga disesuaikan dengan bentuk yang disesuaikan dengan standar pelayanan rumah sakit. Hal ini bertujuan agar pasien dapat menghabiskan minimal 80% dari makanan yang disajikan (Nurhamidah *et al.*, 2019).

Jenis dan bentuk makanan yang disajikan oleh rumah sakit disesuaikan dengan masing-masing kondisi pasien. Makanan yang diberikan rumah sakit terbagi dalam beberapa kategori, antara lain makanan biasa, lunak, saring dan cair. Makanan lunak merupakan kategori makanan yang diberikan apabila pasien tidak mampu mengonsumsi kategori makanan biasa, seperti pasien pascabedah, pasien dengan infeksi disertai peningkatan suhu, pasien kesulitan dalam mengunyah dan menelan, sehingga diperlukannya tekstur yang lebih lunak. Makanan lunak memiliki kelemahan, yaitu kadar air yang terkandung dalam makanan lunak tinggi sehingga membuat makanan lunak lebih besar volumenya, serta makanan lunak biasanya diberikan dengan bumbu yang tidak memicu rangsangan (Oktaviani *et al.*, 2023). Selaras dengan penelitian Nurilhida *et al* (2024) yang meneliti hubungan penyajian makanan dengan sisa makanan, dengan hasil penelitian bahwa sisa makanan lunak lebih dari >20% dibandingkan dengan makanan biasa, dikarenakan pasien terbiasa mengonsumsi dengan tekstur makanan biasa berupa nasi dibandingkan makanan lunak berupa nasi tim. Hal ini seringkali menyebabkan penerimaan terhadap makanan lunak menjadi rendah, sehingga menurunkan daya terima makanan dan membuat pasien merasa kurang puas dalam pelayanan makanan yang diberikan (Oktaviani *et al.*, 2023).

Kepuasan pasien merupakan tingkat perasaan yang timbul ketika pasien sudah menggunakan layanan dan membandingkan apakah pelayanan tersebut tidak memenuhi atau memenuhi yang diharapkan. Kepuasan pasien terhadap mutu pelayanan gizi menjadi indikator penilaian citra rumah sakit (Rachmawati *et al.*, 2021). Pelayanan gizi berupa penyelenggaraan makanan di rumah sakit

adalah rangkaian yang terdiri dari perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, perencanaan anggaran, penerimaan dan pengadaan bahan, pengolahan, dan penyajian atau distribusi (Gusriyani *et al.*, 2021). Penyajian makanan merupakan tahap akhir dalam penyelenggaraan makanan yang dapat mempengaruhi asupan makan pasien (Palupi & Prawiningdyah, 2024). Indikator-indikator penyajian makanan di rumah sakit, antara lain warna, bentuk makanan, besar porsi, aroma, tekstur, cita rasa, suhu, variasi menu, ketepatan waktu distribusi, kebersihan dan perilaku petugas (Wayansari *et al.*, 2018). Penurunan nafsu makan dan jumlah konsumsi makanan akan ditandai dengan pasien tidak menghabiskan porsi makanannya (Rachmawati *et al.*, 2021).

Porsi makanan yang tidak habis atau disebut dengan sisa makanan pasien merupakan indikator bahwa pasien tidak puas terhadap penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Pasien harus menghabiskan makanan minimal 80% dari makanan yang telah disajikan atau makanan yang tersisa $\leq 20\%$ (Nurhamidah *et al.*, 2019). Sisa makanan yang tinggi dapat menyebabkan penurunan status kesehatan pasien. Hal ini dikarenakan sisa makanan dapat menggambarkan asupan zat gizi pasien (Elka Amalia, 2020).

Sisa makanan masih menjadi permasalahan yang terjadi pada beberapa rumah sakit di Indonesia. Penelitian yang dilakukan di beberapa rumah sakit di Indonesia menunjukkan rata-rata sisa makanan $>20\%$. Hal ini selaras dengan penelitian sisa makanan di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya menunjukkan rata-rata sisa makanan sebesar 25,1% (Habiba & Adriani, 2017), sedangkan di Rumah Sakit Condong Catur Yogyakarta sebesar 23,41% (Umiyati Y Sri, 2016), dengan kesimpulan bahwa rata-rata sisa makanan dari 2 rumah sakit tersebut masih diatas rata-rata standar minimal yaitu $\leq 20\%$. Berdasarkan hasil penelitian terdahulu Wahyunani *et al* (2017), tentang sisa makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Panti Rapih, memberikan hasil rata-rata menyisakan sisa makanan sebesar 24,62%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa rata-rata sisa makanan di Rumah Sakit Panti Rapih masih diatas standar minimal yaitu $\leq 20\%$.

Kemala (2024), melakukan penelitian dimana hasilnya terdapat hubungan antara variabel cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap pascabedah, dengan indikator yang digunakan meliputi cita rasa dan jumlah sisa makanan. Dalam penelitian lain, yaitu penelitian Hartati (2023) menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara tingkat kepuasan pasien terhadap penampilan dan cita rasa makanan lunak, dengan indikator warna keseluruhan makanan, bentuk, tampilan besar porsi, porsi makanan, serta aroma. Selain itu, penelitian Putri *et al.*, (2024) menunjukkan bahwa mutu pelayanan gizi memiliki hubungan dengan ketepatan waktu makanan.

Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta merupakan rumah sakit tipe B yang telah memiliki akreditasi tingkat Paripurna, yang beralamatkan di Jalan Cik Di Tiro 30, Kelurahan Terban, Kecamatan Gondokusuman, Kota Yogyakarta. Rumah sakit ini menyediakan berbagai pelayanan medis, termasuk fasilitas umum, layanan *diagnostik* dan pengobatan, serta layanan *retail* dan makanan. Fasilitas umum yang disediakan meliputi Instalasi Gawat Darurat (IGD), rawat inap, kamar bedah, klinik eksekutif, *home care*, *Health and Medical Tourism*, layanan estetika dan kecantikan, serta *Telenursing Management Diabetes*. Salah satu layanan unggulan yang ada di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta adalah layanan instalasi gizi (Yayasan RS. Panti Rapih, 2025).

Layanan instalasi gizi di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta berkomitmen untuk membantu para pasien atau klien dalam mencapai keseimbangan gizi yang optimal. Pemberian penyelenggaraan makanan pada pasien disesuaikan dengan status gizi dan kondisi medis pasien (Yayasan RS. Panti Rapih, 2025). Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di Rumah Sakit Panti Rapih terdapat pemberian makanan lunak pada pasien yang mengalami gangguan *gastrointestinal*, pasien pascabedah, gangguan mengunyah atau menelan, dan pasien dengan kondisi khusus, seperti pasien dengan gangguan *neurologis* atau pasien pasca pemulihan.

Pasien yang telah menjalani operasi atau pasien pascabedah memerlukan pemberian intervensi gizi yang sesuai dengan keadaan pasien (Abadi, 2017). Intervensi gizi yang diberikan adalah diet pascabedah. Diet pascabedah bertujuan untuk mengupayakan status gizi pasien dalam kategori normal guna mencegah terjadinya komplikasi penyakit yang lebih parah. Sehingga dapat mempercepat proses penyembuhan pasien (Dictara, Angraini, dan Musyabiq, 2018). Selain itu, pemberian intervensi gizi yang tepat dapat juga mempersingkat lama hari perawatan (Sholehah, 2021).

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan dapat dilihat bahwa penelitian mengenai kepuasan pasien terhadap penyajian makanan lunak masih bersifat komprehensif dan belum menggambarkan keseluruhan indikator penyajian makanan. Oleh karena itu, dalam penelitian ini dilakukan analisis hubungan antara kepuasan penyajian makanan pasien rawat inap pascabedah dengan sisa makanan lunak di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada hubungan antara kepuasan penyajian makanan pasien rawat inap pascabedah dengan sisa makanan lunak di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan umum

Untuk mengetahui hubungan antara kepuasan pasien dengan penyajian makanan lunak yang meliputi, warna, bentuk, besar porsi, aroma, tekstur, cita rasa, suhu, variasi menu makanan, ketepatan waktu distribusi, tingkat kematangan, kebersihan alat penyajian, perilaku petugas pengantar makanan, dengan sisa makanan pada pasien bedah rawat inap di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta.

1.3.2 Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran karakteristik pasien bedah di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta meliputi, usia, jenis kelamin, dan diagnosa medis.
- b. Untuk mengetahui gambaran sisa makanan lunak pada pasien bedah di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta.
- c. Untuk menganalisis hubungan karakteristik pasien bedah dengan dengan sisa makanan lunak di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta.
- d. Untuk menganalisis hubungan kepuasan penyajian makanan berdasarkan warna, bentuk, besar porsi, aroma, tekstur, cita rasa, suhu, variasi menu, kebersihan alat penyajian, tingkat kematangan, ketepatan waktu distribusi, dan perilaku petugas pengantar makanan dengan sisa makanan lunak di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat akademis

Penelitian ini berguna sebagai tambahan wawasan lebih luas mengenai penyajian makanan lunak yang sesuai agar dapat memenuhi kepuasan pasien di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta berdasarkan warna, bentuk, besar porsi, aroma, tekstur, cita rasa, suhu, variasi menu, kebersihan alat penyajian, tingkat kematangan, ketepatan waktu distribusi, dan perilaku petugas pengantar makanan, dan sisa makanan.

1.4.2 Manfaat praktis

Penelitian ini berguna sebagai bahan evaluasi pada penyajian makanan lunak yang berkaitan dengan asupan makan pasien. Evaluasi tersebut bertujuan agar penyajian makanan lunak berkontribusi dalam mempertahankan dan atau meningkatkan asupan makan pasien hingga minimal 80%. Hal ini akan berdampak pada kebutuhan harian pasien yang terpenuhi, mendukung proses pemulihan, dan kepuasan pasien dengan penyajian makanan lunak.