

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Menurut Permenkes RI No. 147 tahun 2010, rumah sakit adalah sebuah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Menurut Depkes RI (2007), klasifikasi rumah sakit di Indonesia dapat dikategorikan menjadi tiga jenis, diantaranya Rumah Sakit Umum (RSU), Rumah Sakit Jiwa (RSJ), Rumah Sakit Khusus (RSK).

Pelayanan gizi merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan rumah sakit yang saling menunjang dan tidak dapat dipisahkan dengan pelayanan lain. Kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang aman dan bermutu secara pelayanan yang layak bagi pasien. Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap gizi pasien (Depkes RI 2006).

Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan selera cita rasa pasien akan dapat mempertahankan atau memperbaiki status gizi yang optimal dan membantu mempercepat proses penyembuhan (Krisnamuri, 2007). Salah satu cita yang menggambarkan mutu pelayanan rumah sakit adalah penilaian masyarakat terhadap mutu makanan yang disajikan. Upaya untuk meningkatkan mutu makanan di rumah sakit telah dilakukan, namun dijumpai adanya ketidakpuasan pasien terhadap makanan yang disajikan (Metiara, 2013).

Kualitas penyelenggaraan r 1 1 diorientasikan kepada kepuasan pasien dengan memperhatikan berbagai hal antara lain penampilan makanan, cita rasa makanan, kebutuhan

alat, ketepatan waktu dalam menghadirkan makanan serta sikap dan perilaku petugas dalam menghadirkan makanan yang secara langsung ataupun tidak langsung bisa mempengaruhi selera makanan pasien (Niluh, 2015). Kepuasan adalah tingkat perasaan seseorang pelanggan atau pasien) setelah membandingkan antara kinerja atau hasil yang dirasakan (pelayanan yang diterima dan dirasakan) dengan yang diharapkan (Irine,2008).

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Setiap proses dalam penyelenggaraan makanan sangat dipengaruhi jumlah dan standar porsi yang akan dihasilkan. Pembelian bahan makanan harus benar, menurut Suyatno (2010), pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan menu, jumlah dan standar porsi yang direncanakan. Selain itu penyimpanan bahan makanan, proses, persiapan, pemasakan dan penyajian harus tepat agar tidak mengurangi jumlah bahan makanan yang digunakan.

Peraturan pemberian makanan Rumah Sakit (PPMRS) adalah suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai salah satu acuan dalam memberikan pelayanan gizi pada pasien dan karyawan yang membuat : pola makan sehari, nilai gizi yang mengacu pada buku penuntun diet, standar makanan, jenis konsumen yang dilayani. Peraturan memberikan makanan RS ditetapkan sesuai dengan kondisi dan kemampuan rumah sakit (PGRS, 2007).

Standar makanan umum rumah sakit terdiri dari makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair. Dalam upaya penyelenggaraan makanan termasuk makanan lunak pada kenyataannya masih dijumpai keluhan pasien tentang makanan yang disajikan. Dari hasil penelitian daya terima makanan lunak pada pasien kelas III yang dilakukan oleh instalasi gizi RSUP Persahabatan pada tahun 2010 menunjukkan 35 persen dari 100 orang tidak dapat menghabiskan makanannya, dengan rata-rata sisa makanan

sebanyak 40 persen. Penelitian Harvie (2011) menunjukkan sisa makanan pokok lebih dari 20 persen pada setiap waktu makan.

Hasil penelitian oleh Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung pada bulan November dan Desember 2009 didapatkan informasi bahwa rata – rata sisa makanan pasien dewasa sebesar 28,045%, sisa makanan lunak yang tidak termakan sebesar 43%. (Instalasi Gizi RSHS, 2009). Penelitian thesis tahun 2011 yang dilakukan terhadap 91 pasien dewasa di ruang rawat inap Instalasi Gizi RSUP Dr Hasan Sadikin Bandung, didapatkan bahwa sisa makanan lunak sebesar 31,2%. (Munawar, 2011). Hasil ini lebih tinggi dari indikator Standar Pelayanan Minimal (SPM) yang disyaratkan untuk pelayanan gizi rumah sakit yaitu sisa makanan < 20% (Depkes RI, 2007).

Berdasarkan penelitian terdapat 40% dari 171 rumah sakit pemerintah yang ada di Indonesia, menyatakan bahwa makanan yang disediakan tidak memenuhi kecukupan gizi. Penelitian lain menyebutkan dari 10 rumah sakit di DKI Jakarta, sebanyak 797 pasien menyatakan mutu makanan yang disajikan kurang baik. Mutu makanan meliputi aspek rupa, besar porsi, rasa, keempukkan dan suhu (Soegih, 1998).

Penelitian Ariefuddin (2007) membuktikan bahwa ada hubungan antara ketidaksesuaian terhadap standar porsi makanan lunak rumah sakit dengan sisa makanan terutama makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Menurut Dian (2012) mengatakan bahwa responden yang berpendapat besar porsi makanan tidak sesuai mempunyai peluang menyisakan makanan 4.6 kali dibanding yang berpendapat sesuai.

Hasil penelitian Umi Azizzah (2005) pada pasien rawat inap non diet di RSUD Banjarnegara, menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara besar porsi dengan sisa makanan dan rasa makanan dengan sisa makanan dan tingkat kepuasan. Irfany Anwar, dkk (2012) mengatakan bahwa ada hubungan yang bermakna antara variasi menu dengan sisa

makanan, hal ini sama dengan penelitian Murni 27,3 persen responden mengatakan penampilan hidangan telur tidak menarik.

Dalam profil instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng, tahun 2015 dijelaskan bahwa rata-rata daya terima makanansebesar 78% (Data Instalasi gizi RSUD Cengkareng) pasien menghabiskan makanan yang disajikan oleh rumah sakit, hal ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor diantaranya adalah yang berhubungan dengancita rasa makanan yaitu warna, porsi, penyajian, aroma dan suhu makanan yang merupakan dasar penerimaan atau daya terima makanan pasein yang kurang.

Hasil penelitian yangdilakukan di RS di DKI Jakarta terhadap 797pasien yang penyakitnya tidak berat, 43,2% pasien menyatakan pendapatnya kurang baik terhadap mutu makanan yang disajikan (meliputi aspekrupa, besar porsi, rasa, keempukan, dan suhumakanan). 16,3% pasien menyatakan kurang puas terhadap porsi makanan, utamanya sayur yang porsinya terlalu sedikit.

## **B. Identifikasi Masalah**

Variabel independen dalam penelitian ini adalah variasi menu dan besar porsi makanan lunak. Sedangkan variabel dependennya adalah sisa makanan dan tingkat kepuasan.

## **C. Pembatasan Masalah**

Dalam penelitian ini peneliti membatasi masalah yang diteliti, yaitu hanya meneliti variasi menu dan besar porsi dengan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien pada makanan lunak di rumah sakit umum daerah Cengkareng.

## **D.Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dalam latar belakang masalah tersebut maka peneliti tertarik untuk mengetahui hubungan variasi menu dan besar porsi dengan sisa makanandan tingkat kepuasan pasien pada makanan lunak di rumah sakit umum daerah Cengkareng.

## **E. Tujuan Penelitian**

### **a. Tujuan Umum**

Mengetahui hubungan variasi menu dan besar porsi terhadap sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien pada makanan lunak di rumah umum daerah Cengkareng.

### **b. Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Identifikasi responden : Jenis kelamin dan umur.
2. Identifikasi variasi menu.
3. Identifikasi besar porsi.
4. Identifikasi sisa makanan pasien di rumah sakit umum daerah Cengkareng.
5. Identifikasi tingkat kepuasan pasien di rumah sakit umum daerah Cengkareng.
6.
  - a) Menganalisa hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan pasien pada makanan lunak di rumah sakit umum daerah Cengkareng.
  - b) Menganalisa hubungan antara besar porsi dengan sisa makanan pasien pada makanan lunak di rumah sakit umum daerah Cengkareng.
7.
  - a) Menganalisa hubungan antara variasi menu dengan tingkat kepuasan pasien pada makanan lunak di rumah sakit umum daerah Cengkareng.
  - b) Menganalisa hubungan antara besar porsi dengan tingkat kepuasan pasien pada makanan lunak di rumah sakit umum daerah Cengkareng.

## **F. Manfaat Penelitian**

### **a. Bagi Peneliti**

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan serta menerapkan metodologi penelitian secara teori yang diperoleh dalam penelitian.

**b. Bagi Rumah Sakit**

Sebagai bahan informasi untuk evaluasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi sehingga dapat memberikan pelayanan yang maksimal.

**c. Bagi Fikes UEU**

Sebagai bahan informasi dan referensi mengenai sisa makanan lunak di rumah sakit dalam upaya peningkatan pelayanan gizi.

**d. Bagi Penelitian lain**

Dapat dijadikan sebagai masukan dan informasi bagi peneliti lainnya yang ingin mengembangkan penelitian ini lebih lanjut.