

BAB I: PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi merupakan upaya untuk memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien. Proses mencakup pengolahan, analisis, simpulan, anjuran implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik untuk mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit. Pelayanan gizi rumah sakit disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh⁽¹⁾.

Berdasarkan surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang standar pelayanan minimal rumah sakit, pelayanan gizi memiliki tiga standar minimal⁽²⁾. Standar minimal pelayanan gizi terdiri dari ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien ($\geq 90\%$), ketepatan pemberian diet pada pasien (100%), dan sisa makanan pasien ($\leq 20\%$)⁽³⁾.

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu bentuk dari pelayanan gizi di rumah sakit. Penyelenggaraan makan merupakan rangkaian kegiatan yang terdiri dari kegiatan perencanaan yang mencakup menu, kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyajikan makanan yang berkualitas, aman, serta dapat diterima oleh pasien untuk mewujudkan status gizi yang optimal. Sasaran utama penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu pasien rawat inap dan karyawan sesuai kondisi rumah sakit untuk penyelenggaraan makanan⁽¹⁾.

Salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari sisa makanan^(4,5). Makanan yang bersisa menunjukkan adanya pemberian makanan

yang kurang optimal. Tingginya jumlah sisa makanan di rumah sakit menjadi perhatian utama karena dapat mengurangi efektivitas pelayanan gizi dan berpotensi mengganggu status gizi pasien. Hal ini juga berdampak pada efisiensi penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Sisa makanan merupakan makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien. Sisa makanan tergolong tinggi apabila jumlahnya $> 20\%$ ⁽¹⁾.

Anggaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki nilai ekonomi yang cukup besar. Oleh karena itu, diperlukan upaya pengawasan dan pengendalian biaya secara efektif untuk mencegah terjadinya sisa makanan yang dapat menurunkan efisiensi penyelenggaraan makanan. Sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien dapat menimbulkan pemborosan, khususnya pada biaya pengadaan bahan makanan, sehingga berdampak terhadap total anggaran rumah sakit ⁽⁶⁾.

Rata-rata persentase sisa makanan di Indonesia berada antara 17%-67% ⁽⁷⁾. Penelitian Dahri dkk menyatakan sisa makanan di RSUD Mandau provinsi Riau menunjukkan sisa sayuran sekitar $> 52\%$ ⁽⁸⁾. Penelitian Qurrota'yun S. yang dilakukan di RSUD Dr. Moewardi provinsi Jawa Tengah, rata-rata sisa makanan 31,85% ⁽⁹⁾. Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian sisa makanan di rumah sakit, yaitu penampilan makanan, makanan dari luar, cita rasa makanan, variasi menu makanan, keadaan pasien dan pengobatan ⁽¹⁰⁾.

Pasien yang sedang mengalami sakit umumnya mengalami penurunan fungsi fisik, yang secara tidak langsung dapat mempengaruhi jumlah sisa makanan. Kondisi fisik seperti kelelahan, sakit kepala, dan depresi dapat menyebabkan penurunan nafsu makan. Selain itu, penggunaan obat-obatan tertentu dengan efek samping seperti anoreksia, mual, muntah, maupun konstipasi juga dapat memperburuk penurunan asupan makan pasien ⁽¹¹⁾. Sisa makanan yang ditinggalkan pasien dapat berdampak pada lamanya proses penyembuhan. Hal ini disebabkan karena pasien memerlukan

asupan gizi yang optimal untuk mendukung pemulihan penyakit⁽¹²⁾. Status gizi memiliki peranan penting terhadap perjalanan penyakit, di mana asupan gizi yang tidak tercukupi dapat memperburuk kondisi pasien. Dengan demikian, pasien yang tidak menghabiskan makanan yang disajikan berisiko mengalami asupan zat gizi tidak adekuat⁽¹¹⁾.

Sisa makanan mempengaruhi tingkat kepuasan pasien, semakin sedikit sisa makanan pasien maka semakin tinggi tingkat kepuasan pasien. Penelitian yang dilakukan Nareswara di RSUD Kota Semarang terdapat hubungan antara kepuasan pasien dengan sisa makanan⁽¹³⁾. Kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan dilihat melalui kinerja dan harapan⁽¹⁴⁾. Kepuasan pasien menjadi salah satu cara yang efektif dalam menjaga mutu pelayanan di rumah sakit⁽¹⁵⁾. Mutu makanan merupakan penilaian akhir terhadap produk yang dikonsumsi, yang mencerminkan karakteristik dari makanan. Aspek mutu dinilai berdasarkan penampilan, cita rasa makanan, higienitas, dan penyajian makanan, yang dapat memberikan rasa puas dan keamanan pasien saat mengonsumsi makanan yang disajikan⁽¹⁶⁾. Hasil penelitian Melinda dkk menyebutkan faktor yang mempengaruhi kepuasan pasien diantaranya lingkungan, mengonsumsi makanan dari luar, penampilan makanan, warna makanan, bentuk makanan yang tidak menarik, cita rasa makanan, aroma makanan yang tidak enak dan suhu makanan⁽¹⁷⁾.

Penampilan makanan merupakan faktor sensorik utama yang menentukan ketertarikan individu terhadap makanan yang disajikan⁽¹⁸⁾. Aspek visual menjadi kesan pertama sebelum makanan dikonsumsi dan dapat mempengaruhi persepsi cita rasa⁽¹³⁾. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Syabilila dkk. menunjukkan bahwa penampilan makanan mempunyai risiko 1,667 kali lebih tinggi mempunyai sisa makanan > 20%⁽¹⁸⁾. Komponen yang berperan dalam penampilan makanan meliputi

warna, bentuk, tekstur, porsi, dan cara penyajian⁽¹⁹⁾. Kondisi ini sangat penting diperhatikan pada pasien rawat inap yang umumnya mengalami penurunan nafsu makan akibat penyakit atau pengobatan. Oleh karena itu, penampilan makanan yang menarik dapat menjadi strategi penting dalam meningkatkan asupan makan dan menekan jumlah sisa makanan di rumah sakit⁽²⁰⁾.

Cita rasa makanan dapat mempengaruhi tingkat kepuasan pasien, karena mengacu pada kualitas rasa yang dirasakan oleh pasien saat mengonsumsi makanan⁽¹⁷⁾. Penelitian yang dilakukan oleh Syifa dkk. di RS Awal Bros Panam menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dan ketepatan waktu penyajian dengan sisa makanan. Sebanyak 51,9% responden menyatakan tidak puas terhadap rasa makanan, dan 69,3% responden tidak puas terhadap ketepatan waktu distribusi makanan⁽¹⁷⁾. Ketidakpuasan terhadap cita rasa umumnya disebabkan oleh penggunaan bumbu yang kurang seimbang, aroma yang tidak sedap, tingkat kematangan yang tidak sesuai, serta suhu makanan yang tidak optimal⁽¹⁹⁾. Faktor-faktor tersebut mempengaruhi respon sensorik pasien terhadap makanan, yang pada akhirnya dapat menurunkan nafsu makan dan meningkatkan jumlah sisa makanan. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas cita rasa yang baik tidak hanya berpengaruh terhadap kepuasan pasien, tetapi juga berperan dalam efisiensi penyelenggaraan makanan di rumah sakit

Variasi menu bertujuan untuk mencegah kejenuhan pasien terhadap makanan yang disajikan. Variasi dilakukan dengan mengatur jenis bahan makanan, metode pengolahan, serta cara penyajian agar tidak terjadi pengulangan menu dan teknik pemasakan yang sama dalam satu siklus menu⁽²¹⁾. Variasi menu dapat meningkatkan nafsu makan sehingga makan yang disajikan akan dapat dihabiskan⁽²²⁾. Penelitian yang dilakukan Ari dkk menyatakan ada hubungan variasi makanan dengan sisa makanan

dengan kemungkinan 3,9 kali makanan yang kurang bervariasi membuat sisa makanan⁽²¹⁾. Kurangnya variasi menu dapat menyebabkan penurunan selera makan dan berdampak pada meningkatnya sisa makanan. Dengan demikian, penerapan variasi menu yang baik tidak hanya berfungsi untuk mempertahankan selera dan kepuasan pasien, tetapi juga mendukung efisiensi penyelenggaraan makanan di rumah sakit melalui pengurangan sisa makanan.

Berdasarkan Profil Kesehatan Provinsi Riau tahun 2023, jumlah pasien rawat inap di Provinsi Riau meningkat 5,6% dibandingkan dengan tahun 2022 sebesar 4,7%. Kota Pekanbaru memiliki 31 rumah sakit, terdiri dari 8 rumah sakit pemerintah dan 23 rumah sakit swasta⁽²³⁾. Perkembangan rumah sakit yang semakin pesat diikuti dengan meningkatnya tuntutan masyarakat terhadap kualitas pelayanan kesehatan. Hal ini menyebabkan penyedia layanan kesehatan perlu meningkatkan mutu pelayanan.

Berdasarkan Indikator Kinerja Pelayanan di Rumah Sakit Provinsi Riau tahun 2023, Rumah Sakit Syafira memiliki pemanfaatan tempat tidur lebih tinggi dan perputaran pasien lebih cepat dibandingkan rumah sakit lain yang setingkat⁽²³⁾. Pada tahun 2023 pasien rawat inap di Rumah Sakit Syafira sebanyak 22.924 pasien⁽²⁴⁾.

Rumah Sakit Syafira Pekanbaru merupakan rumah sakit swasta tipe C yang berada di Kota Pekanbaru. Rumah sakit ini merupakan salah satu rumah sakit rujukan BPJS kesehatan. Pada saat survei yang dilakukan pada bulan Februari 2025 diketahui rumah sakit ini memiliki satu orang kepala instalasi gizi dengan empat orang ahli gizi yang dibantu sekitar enam orang pramusaji penanggungjawab, delapan belas orang pramusaji pelaksanaan dan tujuh orang juru masak. Ahli gizi di rumah sakit ini menggunakan metode *visual estimation comstock* untuk melakukan evaluasi mengenai sisa makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap sisa makanan biasa yang dilakukan selama tiga hari berturut dimulai pada 20 Februari hingga 22 Februari 2025 dengan metode *visual estimation comstock* di seluruh bangsal rawat inap rumah sakit Syafira. Dari 23 pasien yang diamati, 11 pasien menyisakan makanan lebih dari 20% makanan. Rincian sisa makanan tersebut, yaitu 1 orang pasien menyisakan sekitar 83,3% makanan, 1 orang menyisakan 66,67% makanan, 4 orang pasien menyisakan sekitar >50% makanan, 1 orang pasien menyisakan 45,83% makanan, 2 orang pasien menyisakan 33,3% makanan dan 2 orang pasien menyisakan lebih dari 20% makanan. Sisa makanan tertinggi terdapat di sayur sebanyak 50%, protein hewani 23%, dan karbohidrat 18,8%. Tingginya sisa makanan menyebabkan tingkat kepuasan pasien terhadap makanan cenderung menurun. Dengan demikian, sisa makanan digunakan sebagai salah satu indikator tidak langsung dalam menilai tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi rumah sakit.

Berdasarkan informasi tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hubungan tingkat kepuasan pasien terhadap sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.

1.2 Perumusan Masalah

Kepuasan makan pasien merupakan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang di lihat dari sisa makanan pasien. Faktor penyebab sisa makanan meliputi, rasa makanan, penampilan makanan, penyajian makanan, dan variasi makanan. Tingginya jumlah sisa makanan di rumah sakit menjadi perhatian utama karena dapat mengurangi efektivitas pelayanan gizi dan berpotensi mengganggu status gizi pasien. Oleh karena itu, penting untuk meneliti lebih lanjut faktor yang

mempengaruhi kepuasan pasien untuk mencegah terjadinya penurunan mutu rumah sakit.

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah untuk penelitian ini adalah bagaimana hubungan tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.

1.3 Tujuan Penelitian

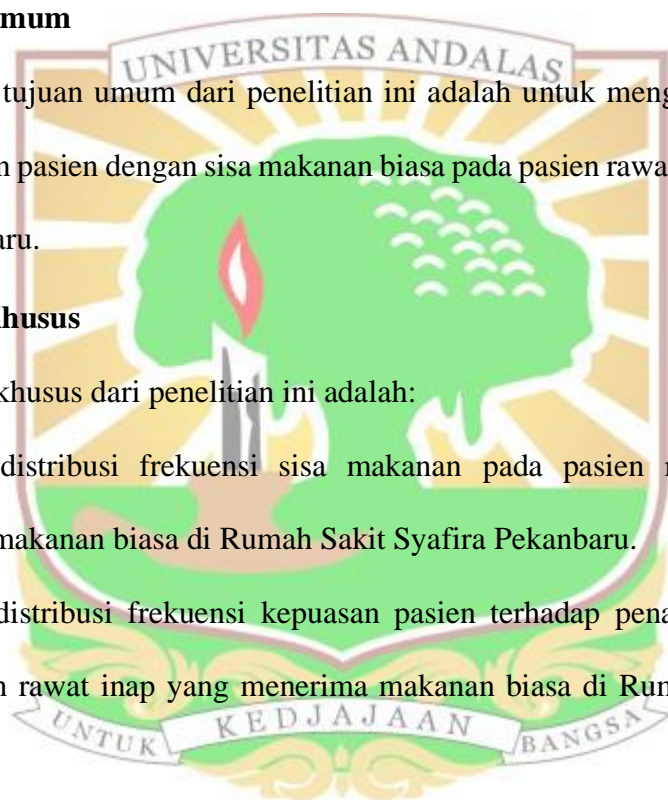
1.3.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap rumah sakit Syafira Pekanbaru.

1.3.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Diketahui distribusi frekuensi sisa makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.
2. Diketahui distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap penampilan makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.
3. Diketahui distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.
4. Diketahui distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap variasi menu pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.



5. Diketahui distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap penyajian makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.
6. Diketahui distribusi frekuensi kepuasan pasien berdasarkan penampilan makanan, cita rasa makanan, variasi menu dan penyajian makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.
7. Diketahui hubungan kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.
8. Diketahui hubungan kepuasan pasien terhadap cita rasa dengan sisa makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.
9. Diketahui hubungan kepuasan pasien terhadap variasi menu dengan sisa makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.
10. Diketahui hubungan kepuasan pasien terhadap penyajian makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.
11. Diketahui hubungan kepuasan pasien dengan sisa makanan pada pasien rawat inap yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan serta dapat memperkuat landasan dalam penelitian mengenai hubungan tingkat kepuasan pasien terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap.

1.4.2 Manfaat Akademis

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan sumber referensi baru bagi peneliti selanjutnya terutama yang berada di lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas terkait hubungan tingkat kepuasan pasien terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap.

1.4.3 Manfaat Praktis

1. Bagi Peneliti

Peneliti dapat memperoleh pengalaman belajar langsung mengenai pengaplikasian teori yang selama ini dipelajari di kampus. Peneliti dapat mengetahui kondisi nyata di lapangan sehingga dapat memberikan pemahaman mendalam dari permasalahan yang terjadi untuk mengetahui apa saja hubungan tingkat kepuasan pasien terhadap sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.

2. Bagi Pihak Rumah Sakit

Manfaat penelitian bagi rumah sakit sendiri yakni sebagai masukan saran dan evaluasi terhadap penampilan makanan, rasa makanan, variasi menu makanan, dan penyajian makanan untuk meningkatkan daya terima makanan pasien, mampu meningkatkan kualitas pelayanan penyelenggaraan makanan.

3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Dapat menjadi acuan referensi baru bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat terutama Universitas Andalas mengenai hubungan tingkat kepuasan pasien terhadap sisa makanan biasa di rumah sakit.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan pasien terhadap sisa makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru. Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kuantitatif yang bersifat observasional dengan desain *cross sectional study*. Penelitian ini berlokasi di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru, yang terletak di kota Pekanbaru. Waktu penelitian dari bulan Februari – November 2025. Adapun subjek dalam penelitian ini berjumlah 54 orang pasien yang menerima makanan biasa di Rumah Sakit Syafira Pekanbaru.

