

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Penyelenggaraan Makanan Institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah banyak pada masyarakat yang berada dalam suatu institusi. Penyelenggaraan makanan dapat dilakukan di rumah sakit, asrama, dan sekolah. Batasan jumlah penyelenggaraan makanan institusi di Indonesia sebanyak 50 porsi dalam sekali pengolahan. Jika 3 kali makan, jumlah porsi makanan yang diselenggarakan sebanyak 150 porsi per hari (1).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, distribusi makanan dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi makanan. Tujuan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah untuk mencapai status gizi yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat sesuai dengan diet yang dianjurkan (2).

Pelayanan gizi di Rumah Sakit dapat dikatakan bermutu jika memenuhi tiga komponen mutu, yaitu pengawasan dan pengendalian mutu untuk menjamin produk yang dihasilkan aman, menjamin kepuasan konsumen, dan assesmen yang berkualitas. Mutu pelayanan gizi di Rumah Sakit merupakan bentuk pelayanan yang harus diperhatikan dan diharapkan dapat mempercepat kesembuhan pasien (2).

Dalam standar pelayanan minimal rumah sakit ditetapkan bahwa indikator standar pelayanan gizi meliputi, ketepatan pemberian diet (100%), ketepatan waktu pemberian makanan pada pasien ( $\geq 90\%$ ), dan sisa makanan

( $\leq 20\%$ ). Beberapa Rumah Sakit sudah mulai mengembangkan kepuasan pasien dengan indikator mutu (2). Semakin tinggi tingkat kepuasan pasien maka semakin baik mutu pelayanan kesehatan (3).

Kepuasan pasien merupakan nilai subjektif berupa tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan hasil yang dirasakan dengan harapan terhadap kualitas pelayanan yang diberikan. Kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan dari aspek penampilan, rasa, dan penyajian makanan sangat berkaitan dengan sisa makanan pasien. Penyajian makanan yang kurang tepat dapat berdampak pada banyaknya sisa makanan pasien (4). Penampilan dan rasa makanan yang baik akan mendorong pasien untuk menghabiskan makanannya dan mempercepat proses penyembuhan.

Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dapat dilihat dari kepuasan pasien. Kepuasan pasien dapat dinilai dari berbagai aspek diantaranya penampilan makanan, rasa makanan, dan ketepatan waktu penyajian makanan. Jika pasien merasa puas terhadap semua aspek tersebut, maka sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien sedikit atau kurang dari 20%.

Berdasarkan hasil penelitian Angelina (2017) di RSUD Kota Semarang didapatkan bahwa, Ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan dan tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap rasa dan variasi menu dengan sisa makanan (5). Sejalan dengan penelitian Yasya (2018) di RS Bhakti Asih Brebes yang menunjukkan bahwa terdapat keeratan hubungan antara kepuasan pasien dengan sisa makanan (6). Hasil penelitian Wahyanta (2017) menunjukkan Ada hubungan kepuasan pasien terhadap makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap bangsal obsgyn di RS. Gunung Sawo Kabupaten Temanggung (3).

Hasil penelitian Lathifah (2017) yang menunjukkan bahwa sisa makanan di RSUD Al Ihsan yaitu 21% untuk makanan pokok, 20,6% untuk sayur, 10,5 % untuk lauk nabati, 9% untuk untuk lauk hewani, dan 0% untuk buah, jika di

rata-ratakan persentase sisa makanan biasa di RSUD Al-Ihsan sebanyak 12,22% (7). Sedangkan, hasil penelitian Endah (2013) yang dilakukan di RSUD Salatiga Tahun 2013, menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan sayur adalah 74%, makanan pokok 56%, lauk nabati 53%, lauk hewani 15% (8).

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan dan dicerna dibandingkan makanan biasa. Karakteristik dari makanan lunak adalah memiliki tekstur yang lembek dan penggunaan bumbu yang terbatas. Hal ini menyebabkan sisa makanan lunak menjadi tinggi. Berdasarkan hasil studi pendahuluan najibah (2017) mengungkapkan adanya sisa makanan lunak di ruang penyakit dalam, rata-rata 14,02% untuk menu bubur, 20,35% untuk menu lauk hewani, 26,16% menu lauk nabati dan 28,34% untuk menu sayuran (9).

Dari data instalasi gizi RSUD Al Ihsan pada tahun 2019 persentase kepuasan pasien sebesar 97% dan rata-rata sisa makanan biasa pada makan siang sebanyak 12%. Akan tetapi, evaluasi sisa makanan lunak pada makan pagi, siang, dan sore belum pernah dilakukan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, terlihat masih banyak sisa makanan lunak khususnya pada hidangan makanan pokok dan sayur.

Berdasarkan latar belakang, penulis ingin mempelajari hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan lunak pada penyelenggaraan makanan RSUD Al Ihsan Bandung.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah ada hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan lunak pada penyelenggaraan makanan RSUD Al Ihsan.

### **1.3. Tujuan**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan lunak pada penyelenggaraan makanan RSUD Al Ihsan.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan RSUD Al Ihsan Bandung yang meliputi siklus menu, standar porsi, dan standar resep.
- b. Mengetahui karakteristik responden, meliputi umur, jenis kelamin, status pekerjaan, dan pendidikan.
- c. Mengetahui gambaran tingkat kepuasan pelayanan makanan di RSUD Al Ihsan Bandung.
- d. Mengetahui gambaran sisa makanan pada pasien di RSUD Al Ihsan Bandung.
- e. Mengetahui hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan lunak.

### **1.4 Ruang Lingkup Penelitian**

Variabel yang diteliti pada penelitian ini adalah hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan lunak pada penyelenggaraan makanan RSUD Al Ihsan.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

#### **1.5.1 Bagi Peneliti**

Dapat menjadi suatu pembelajaran dan memberikan pengalaman pertama sebagai peneliti pemula.

### **1.5.2 Bagi Institusi Rumah Sakit**

Dapat memberikan informasi kepada rumah sakit mengenai kepuasan pelayanan makanan yang diberikan instalasi gizi dan hubungannya dengan sisa makanan.

### **1.5.3 Bagi Instansi Pendidikan**

Memberikan kontribusi pembendaharaan kepustakaan mengenai hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan lunak pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit.

