

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi dirumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh dengan keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ tubuh yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi (Kemenkes, RI. 2013).

Penyelenggaraan makanan (*food service*) adalah sebuah sistem, tetapi juga dapat menjadi subsistem dari sistem yang lebih besar. Sebagai suatu sistem, penyelenggaraan makanan terdiri dari komponen-komponen yang bekerja bersama-sama untuk mencapai tujuan yaitu menyajikan makanan yang berkualitas dan pelayanan yang efisien (Bakrie, 2014). Dari serangkaian kegiatan dalam sistem penyelenggaraan rumah sakit, penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah yang siap dan baik disantap (Kemenkes, RI. 2013).

Persepsi adalah tanggapan, penerimaan langsung dari suatu serapan, atau proses seseorang mengetahui beberapa hal melalui pancaindra (KBBI). Persepsi adalah suatu kesan terhadap suatu objek yang diperoleh melalui proses penginderaan, pengorganisasian, dan interpretasi terhadap objek tersebut yang diterima oleh individu, sehingga merupakan suatu yang berarti aktivitas dalam diri individu (Walgito, 2010).

Distribusi makanan rumah sakit menjadi peran sangat penting dalam proses pengobatan pasien selama rawat inap yaitu dengan memberikan makanan yang bergizi. Layanan makanan rumah sakit merupakan bidang yang kompleks dan

membutuhkan keterampilan khusus. Ahli gizi dituntut membrikan layanan yang sesuai dengan jenis pasien, jenis pengobatan, dan meminimalisir terjadinya infeksi (Ramesh & Manimegalai, 2018).

Makanan yang disajikan dalam standar rumah sakit bentuk makanan yang disajikan di rumah sakit disesuaikan dengan keadaan pasien. Makanan orang sakit dibedakan dalam: makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair (Almatsier, 2016).

Makanan biasa adalah makanan yang diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan diet khusus dengan penyakitnya. Makanan biasa dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Walaupun tidak ada pantangan khusus, makanan sebaiknya diberikan dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak merangsang pada saluran cerna. Susunan makanan mengacu pada pola menu seimbang dan angka kecukupan gizi (Almatsier, 2016).

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena berpengaruh langsung pada daya terima pasien terhadap makanan yang diberikan (Purba, 2014). Cita rasa makanan meliputi aroma, suhu, penampilan, rasa, dan tekstur makanan (Kemenkes, 2013). Cita rasa makanan yang baik dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makan, sehingga pasien merasa puas dan nyaman selama menjalani perawatan dan tidak menyisakan makanan yang disajikan oleh rumah sakit, namun jika cita rasa makanan yang disajikan tidak disukai oleh pasien, maka dapat menurunkan nafsu makan pasien sehingga pasien tidak menghabiskan makanannya (Liber dkk, 2014).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Indriyani (2022) di RSUD Kab Buton Utara layanan penyajian makanan responden menyatakan sangat puas (98,1%), responden sangat puas terhadap aroma makanan (75,5%) selebihnya mengharapkan puas terhadap aroma makanan (24,5%). Responden sangat puas terhadap suhu (75,5%) dan selebihnya mengharapkan puas terhadap suhu makanan (24,5%). Responden sangat puas terhadap penampilan makanan (100%), responden sangat puas terhadap rasa makanan (75,5%) dan selebihnya

mengharapkan puas terhadap rasa makanan di RSUD kab. Boton utara (24,5%). Penilaian responden terhadap tekstur lauk hewani saat makan pagi kurang sesuai (5,8%), sesuai sebanyak (47,1%), dan sangat sesuai (47,1%). Pada makan siang kurang sesuai (11,8%), sesuai (50%), dan sangat sesuai (38,2%). Waktu penyajian responden sangat puas (98,1%).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Arifah dan Sayyidatun Nisa (2022) di RSUD dr. Tjirowardojo Purworejo didapatkan hasil tingkat penerimaan pasien pada lauk hewani yaitu warna menarik (91,3%), tekstur sesuai (86%), porsi besar (100%) sedang/cukup, rasa enak (91,3%), aroma sedap (85,1%), suhu hangat (98,2%), tingkat kematangan (100%). Penerimaan pasien pada lauk nabati yaitu warna menarik (86%), tekstur sesuai (100%), porsi besar sedang cukup (93,9%), rasa enak (78,1%), aroma sedap (85,1%), suhu hangat (96,5%), tingkat kematangan (100%).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ari Oktaviani (2022) di RSUD Teluk Kuantan didapatkan hasil bahwa makanan beraroma sedap sebanyak (56%), tekstur kurang sesuai (56%), rasa enak (45,3%), makanan matang (58,7%), suhu makanan sesuai (42%), cita rasa makanan cukup (65,3%).

Rumah Sakit Umum Daerah Jendral Ahmad Yani adalah rumah sakit yang semula milik pemerintah kabupaten Lampung Tengah, yang kemudian asset tanah dan bangunan pada bulan Januari 2002 berdasarkan SK Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kabupaten Lampung Tengah Nomor: 188.342/IV/07/2002, diserahkan kepada pemerintah Daerah Kota Metro. Rumah Sakit Umum Daerah Jend Ahmad Yani meningkat kelasnya yaitu dari kelas C menjadi kelas B yang memiliki jumlah tempat tidur rawat inap 212.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas adalah “Bagaimana Persepsi Layanan Makan dan Cita rasa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III di RSUD Jend. A.Yani Metro?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui persepsi distribusi makan dan cita rasa makanan biasa pada pasien kelas III di RSUD Jend. A. Yani Metro

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui proses distribusi makanan biasa pada pasien kelas III di RSUD Jend. A. Yani Metro

b. Mengetahui cita rasa makanan biasa pada pasien kelas III di RSUD Jend. A. Yani Metro

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Sebagai salah satu sarana untuk mengembangkan pengetahuan dan wawasan penulis dalam Menyusun Laporan Tugas Akhir dan dapat menambah kepustakaan yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa khususnya mahasiswa Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu sumber informasi bagi pihak RSUD Jend. A. Yani Metro untuk kemudian memperbaiki layanan makan dan persepsi citarasa makanan biasa yang disajikan untuk pasien.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan metode kuantitatif untuk mengetahui persepsi layanan makan dan cita rasa makanan biasa terhadap pasien kelas III di RSUD Jend. A. Yani Metro. Alat pengukuran menggunakan kuisioner dengan Teknik wawancara dan observasi makanan biasa pada pasien. Penelitian ini dilakukan pada April 2024 di RSUD Jend Jend. A. Yani Metro.