

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Memasuki era globalisasi yang ditandai dengan persaingan dalam berbagai aspek, diperlukan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas tinggi agar mampu bersaing dengan negara lain. Kesehatan dan gizi merupakan faktor penting karena secara langsung berpengaruh terhadap kualitas SDM di suatu negara, yang digambarkan meliputi pertumbuhan ekonomi, usia harapan hidup, dan tingkat pendidikan. Tenaga sumber daya manusia yang berkualitas tinggi hanya dapat dicapai oleh tingkat kesehatan dan status gizi yang baik. Maka dari itu diperlukan upaya perbaikan gizi yang bertujuan untuk meningkatkan status gizi masyarakat melalui upaya perbaikan gizi di dalam keluarga dan pelayanan gizi pada individu yang karena kondisi kesehatannya harus dirawat di suatu sarana pelayanan kesehatan misalnya Rumah Sakit (RS) (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 tahun 2018 disebutkan bahwa rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara menyeluruh yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Kewajiban rumah sakit adalah memberikan pelayanan kesehatan yang aman, baik, bermutu, anti diskriminasi, dan efektif dengan mengutamakan kepentingan pasien sesuai dengan standar pelayanan rumah sakit melalui akreditasi rumah sakit (Kemenkes RI, 2018).

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Pada pelayanan gizi rumah sakit, terdapat pelayanan penting yaitu penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan, bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi, pencatatan dan pelaporan yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas.

Pada penyelenggaraan makanan diperlukan proses pendistribusian makanan. Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan/proses menyalurkan makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani. Bertujuan untuk melihat apakah pendistribusian makanan di rumah sakit tersebut berjalan optimal dan pasien mendapatkan makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku (Kemenkes RI, 2013).

Dalam pendistribusian makanan terdapat ketepatan waktu distribusi pemberian makanan kepada pasien. Pemberian makanan kepada pasien harus tepat waktu karena akan mempengaruhi selera makan konsumen serta jarak waktu yang sesuai antara makan pagi, siang dan malam dapat mempengaruhi habis tidaknya makanan yang di sajikan (Atma, 2018). Selain itu, ketepatan waktu distribusi makanan yang belum sesuai standar rumah sakit juga mengakibatkan pasien lama menunggu makanan (Humayrah, 2022).

Hasil penelitian yang dilakukan Ulandari tahun 2019 di RSUD Wangaya Denpasar didapatkan pendistribusian makanan yang tepat waktu dalam satu hari yaitu 68,78%, hasil ini masih dibawah Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS) dengan ketentuan yaitu 90%. Penelitian yang dilakukan Sari tahun 2018 di rumah sakit Dr.Reksodiwiryo Padang tentang pendistribusian didapatkan ketepatan waktu distribusi makanan tepat waktu pada makan siang 71,4% dan pada makan malam 85,7%.

Sisa makanan juga merupakan salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit. Dampak bagi pasien adalah dapat terjadinya resiko malnutrisi dan akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi sehingga pasien menjadi lama sembuh dan bertambahnya lama hari perawatan (Rimporok, Widyaningrum, & Satrijawati, 2019). Sisa makanan dalam jumlah besar pada jangka waktu tertentu akan berpengaruh pada status gizi pasien dan berdampak buruk terhadap proses penyembuhan penyakit dan lamanya masa perawatan. Bertambahnya angka morbiditas dan mortalitas pasien ini berdampak pada meningkatnya biaya yang dikeluarkan oleh rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Penelitian yang dilakukan Chusnul & Qonita tahun 2020 di RSUD Kabupaten Sidoarjo didapatkan hasil persentase sisa makanan pasien rawat inap tertinggi ditemukan pada lauk nabati 30,72% dan terendah pada lauk hewani

21,81%. Semakin tinggi kelas rawat inap, maka semakin rendah persentase sisa makanan. Makanan yang utuh atau tidak tersentuh oleh pasien paling tinggi terjadi saat makan sore 38,0%. Hasil ini menyebabkan rumah sakit mengalami kerugian pangan.

Dalam distribusi makanan terdapat pelayanan pramusaji. Pramusaji rumah sakit yaitu orang yang bekerja dalam penyajian makanan dan minuman di rumah sakit. Seorang pramusaji harus mampu berkomunikasi, senyum dan raut muka yang baik karena akan mempengaruhi pasien dalam menikmati makanan dan akan menimbulkan kepuasan (Rahmawati, 2021). Berdasarkan penelitian yang dilakukan Hidayati tahun 2018 di RSUD kota Madiun mendapatkan hasil penelitian 98,75 % responden menilai petugas pramusaji sopan, 98,75 % responden menilai petugas pramusaji rapi, 100 % responden menilai petugas pramusaji bersih dan 100 % responden menilai petugas pramusaji tepat waktu dalam menyajikan makanan.

Berbagai hasil penelitian menunjukkan proses pendistribusian makanan di rumah sakit masih belum sesuai Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS). Rumah sakit Medika Insani merupakan rumah sakit swasta satu-satunya yang terletak di Kecamatan Bukit Kemuning. Pasien-pasien rawat inap yang datang ke rumah sakit Medika Insani ini datang dari berbagai daerah sekitarnya seperti Lampung Barat dan belum pernah dilakukan penelitian tentang pendistribusian makanan. Penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pendistribusian makanan pada pasien rawat inap di rumah sakit Medika Insani Tanjung Baru Kecamatan Bukit Kemuning.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dibuat rumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimana gambaran proses pendistribusian makanan pada pasien rawat inap di RS. Medika Insani Tanjung Baru Kec.Bukit Kemuning Tahun 2025? “

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran proses pendistribusian makanan pada pasien rawat inap di RS. Medika Insani Tanjung Baru Kecamatan Bukit Kemuning Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui ketepatan waktu pendistribusian makanan di RS. Medika Insani Tanjung Baru Kecamatan Bukit Kemuning Tahun 2025.
- b. Diketahui sisa makanan pasien di RS. Medika Insani Tanjung Baru Kecamatan Bukit Kemuning Tahun 2025.
- c. Diketahui kepuasan pasien terhadap pelayanan pramusaji di RS Medika Insani Tanjung Baru Kecamatan Bukit kemuning Tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan pengetahuan tambahan bagi pembaca tentang proses pendistribusian makanan pada pasien rawat inap di RS. Medika Insani Tanjung Baru Kecamatan Bukit Kemuning dan sebagai bahan untuk referensi penelitian selanjutnya.

2. Aplikatif

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan masukan dan informasi tentang gambaran proses pendistribusian makanan pada pasien rawat inap RS. Medika Insani Tanjung Baru Kecamatan Bukit Kemuning.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran proses pendistribusian makanan pada pasien rawat inap di RS. Medika Insani Tanjung Baru. Penelitian ini mengambil variabel ketepatan waktu pendistribusian, sisa makanan pasien, serta kepuasan pasien terhadap pelayanan pramusaji di RS Medika Insani Tanjung Baru. Penelitian ini dilakukan di ruang rawat inap kelas III RS Medika Insani Tanjung Baru dengan sasaran penelitian ini adalah tenaga distribusi makanan dan seluruh pasien

ruang rawat inap kelas III di RS Medika Insani Tanjung Baru. Penelitian ini dilakukan dengan cara observasi dan wawancara menggunakan lembar checklist, form visual Comstock dan kuesioner. Penelitian dilakukan pada bulan April 2025.