

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan kesehatan dirumah sakit terdiri dari beragam bagian salah satunya adalah pelayanan gizi. Program pelayanan gizi rumah sakit bertujuan untuk meningkatkan kualitas pelayanan rumah sakit melalui upaya penyediaan pelayanan gizi yang efisien dan terintegritas pelayanan kesehatan lainnya. Pelayanan gizi rumah sakit merupakan bagian penunjang pelayanan kesehatan yaitu bagian dari terapi medis (Simanjuntak et al., 2020). Pelayanan gizi di rumah sakit diberikan dalam bentuk pelayanan gizi kepada pasien rawat inap yang disesuaikan dengan keadaan klinis, status gizi dan metabolisme tubuh (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit terdiri dari asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, dan penelitian serta pengembangan (Yuwono et al., 2013). Pelayanan makanan bagi pasien merupakan bagian dari penyelenggaran makanan di rumah sakit.

Kepuasan pasien terhadap mutu pelayanan gizi sangat mempengaruhi citra rumah sakit secara keseluruhan dan berimplikasi pada peningkatan pemasukan rumah sakit. Berdasarkan data yang diperoleh dari Kemenkes RI (2013) faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kepuasan pasien adalah ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu makanan, cita rasa makanan, kebersihan alat, serta penampilan petugas. Menurut Kepala instalasi gizi di RSUD Buton Utara, pekerja kurang memahami Standar Operasional Procedur (SOP) Rumah Sakit sehingga mereka sering mengerjakan pekerjaannya tidak sesuai dengan SOP, misalnya kurang sesuainya rasa makanan, lamanya proses pengolahan makanan, kurang tepatnya waktu pengiriman makanan ke pasien. Hal ini berakibat banyak makanan yang masih tersisa. Tingginya sisa makanan pasien merupakan salah satu bentuk keluhan pasien terdapat makanan yang disajikan belum sesuai dengan keinginan pasien baik dari aspek rasa makanan, aroma makanan maupun penampilan makanan (RSUD Buton Utara, 2022).

Rasa merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman dan bumbu yang dapat didefinisikan kumpulan hasil presepsi dari stimulasi indera yang

digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan yang diterima dari suatu produk yang ada di mulut (Kementerian Kesehatan RI., 2013). Salah satu faktor yang menyebabkan rasa enak pada makanan adalah adanya bumbu makanan adalah bahan penyedap yang berasal dari bahan alami, bumbu ditambahkan dalam masakan bertujuan untuk memberikan rasa. Bumbu dan rempah-rempah adalah bahan penyedap yang ditambahkan untuk memberikan rasa dan aroma pada makanan sesuai dengan resep yang digunakan.

Aroma makanan adalah aroma yang disebarluaskan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera. Aroma yang dikeluarkan oleh makanan berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan yang berbeda akan memberikan aroma yang berbeda pula. Aroma yang disebarluaskan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera (Kemenkes RI., 2013).

Penelitian terdahulu menunjukkan hasil bahwa pada suhu makanan yang disajikan memiliki peranan menentukan rasa makanan yang telah disajikan baik dengan kondisi yang terlalu panas atau terlalu dingin yang akan mempengaruhi sensitifitas syaraf pengecap pasien terhadap makanan (Agustina dan Primadona, 2018).

Kemenkes RI juga mempertegas bahwa prinsip panas yaitu makanan yang harus disajikan diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam alat saji, panas makanan harus berada pada suhu $>600\text{C}$. Hal ini bertujuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera makan (Kemenkes RI, 2013).

Waktu pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan ke pasien di ruang rawat inap sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan sehingga dapat memuaskan konsumen yang dilayani yang dilakukan oleh petugas pendistribusian makanan (Utari, 2019).

Tingkat kepuasan pasien terhadap penyajian makanan dan pelayanan makanan pada kategori sangat puas dengan nilai rata-rata kenyataan lebih besar dari nilai rata-rata harapan. Hal ini menunjukkan bahwa makanan maupun minuman yang diberikan kepada pasien selalu ditutup agar tidak terkontaminasi

silang dari bahan lain dan selalu dalam keadaan bersih (Rachmawati dan Afifah, 2021).

Vegetarian secara umum merupakan pengaturan makanan atau diet lauk hewani dari daging sapi, kambing, domba, ayam, bebek, ikan dan sebagainya. Menurut *International Vegetarian Union* (IVU). Vegetarian adalah pola makan yang berasal dari tumbuhan termasuk jamur, ganggang dan garam, dan tidak termasuk daging hewan apa pun (misalnya, daging sapi, unggas, babi, ikan, *seafood*), dengan atau tanpa menggunakan produk susu, telur dan/atau madu. Praktik diet vegetarian saat ini sedang berkembang dengan pesat, banyak individu yang mulai menerapkan pola diet vegetarian dengan berbagai alasan seperti faktor kesehatan, keagamaan, kecintaan terhadap lingkungan dan moral terhadap hewan. Diet vegetarian jika diterapkan dengan benar akan berdampak baik bagi kesehatan tubuh dikarenakan dapat menurunkan resiko terkena penyakit tidak menular (PTM) antara lain hipertensi, penyakit jantung koroner dan sebagainya. Penelitian terdahulu menyatakan bahwa beberapa orang memilih bervegetarian sebagai sebuah gaya hidup saja, mereka hanya ikut ikutan dan memiliki pengetahuan yang rendah mengenai manfaat vegetarian. Pemilihan makanan yang tidak bervariatif dan pengetahuan yang kurang memadai tentang sumber zat gizi pada makanan sangat mempengaruhi ketersediaan zat gizi di dalam tubuh yang dapat berdampak bagi kesehatan. (Kano, E. G. 2023).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap menu vegetarian dengan jenis makanan biasa dengan bentuk nasi biasa atau bubur biasa yang disajikan di Rumah Sakit Advent Bandarlampung tahun 2025.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap menu vegetarian dengan jenis makanan biasa dengan bentuk nasi biasa atau bubur biasa yang disajikan di Rumah Sakit Advent Bandarlampung tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap penampilan makanan yang disajikan di rumah sakit Advent Bandarlampung
- b. Mengetahui kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap cita rasa makanan yang disajikan di rumah sakit Advent Bandarlampung
- c. Mengetahui kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap variasi makanan yang disajikan di rumah sakit Advent Bandarlampung
- d. Mengetahui kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap ketepatan waktu penyajian makanan di rumah sakit Advent Bandarlampung
- e. Mengetahui kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap kebersihan peralatan makanan yang disajikan di rumah sakit Advent Bandarlampung

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai informasi yang menambah pengetahuan tentang gambaran kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap menu vegetarian di RS Advent Bandarlampung bagi pembaca dan sekaligus dapat menambah refrensi bagi perpustakaan Jurusan Gizi dalam bidang Gizi Institusi.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang gambaran kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap menu vegetarian di rumah sakit, terutama pada Rumah Sakit Advent Bandarlampung.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat deskriptif analisis yang mengamati kepuasan pasien terhadap makanan yang bertujuan untuk memberikan gambaran kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap menu vegetarian jenis makanan biasa dengan bentuk nasi biasa atau bubur biasa pada makan pagi, makan siang, dan makan malam yang disajikan dirumah sakit. Lokasi penelitian ini adalah di Rumah Sakit Advent Bandarlampung. Penelitian ini dilakukan di ruang rawat inap kelas III Rumah Sakit Advent Bandarlampung dengan pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara menggunakan instrument kuisioner oleh peneliti. Subjek penelitian ini yaitu pasien rawat inap kelas III yang mendapatkan menu makanan vegetarian dengan jenis makanan biasa dengan bentuk nasi biasa atau bubur biasa pada makan pagi, makan siang, makan malam. Penelitian ini dilakukan pada bulan April tahun 2025.