

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. (Kemenkes RI,2013). Penyelenggaraan makanan dalam sebuah organisasi pelayanan kesehatan berperan sebagai penyedia makanan yang bergizi dan diproduksi dalam lingkungan yang bersih dan aman serta makanan yang dihidangkan dalam bentuk menarik dan menyenangkan (Supariasa,2014).

Citarasa makanan meliputi penampilan dan rasa makanan. Adapun penampilan makanan, dinilai dari variasi menu, warna makanan, tekstur makanan, besar porsi, bentuk bahan makanan, dan penyajian makanan. Sedangkan rasa makanan, dinilai dari suhu makanan, bumbu yang digunakan, aroma makanan dan tingkat kematangan makanan yang disajikan. (Aritonang, 2014) Walaupun makanan yang diolah dengan cita rasa tinggi namun apabila dalam penyajian tidak dilakukan dengan baik akan menyebabkan nilai makanan tidak berarti karena makanan yang ditampikan waktu disajikan akan merangsang indra penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa. (Kementrian Kesehatan, 2013)

Penelitian Wirasamadi (2016) yang menyatakan dari keseluruhan aspek rasa makanan, yang mendapat penilaian kurang paling banyak di kelas 2 dan 3 yaitu aspek kesesuaian bumbu sebanyak 24.1% responden yang menilai bumbu makanan

masih kurang. Untuk aspek tekstur sebanyak 30,0% responden menyatakan nasi pera (tidak pulen), jamur salju masih alot, dan kacang merah agak keras. Sedangkan tingkat kematangan dinilai kurang karena nasi belum matang sempurna dan kacang merah kurang empuk. Sebanyak 63,3% responden menilai suhu kurang sesuai pada menu lauk nabati, sayur, dan nasi yang diterima. Untuk bubur nasi sebagian besar responden menyatakan bubur nasi dalam keadaan hangat.

Kurniawati (2018) meneliti kepuasan pasien terhadap makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Ashari Pemalang mendapatkan porsi makanan, ketepatan penyajian waktu makanan, rasa makanan, penampilan makanan, sikap petugas penyaji makanan, kebersihan alat dan variasi menu makanan. Dari hasil penelitian tersebut didapatkan hasil pada rasa makanan terdapat 50,4% yang menyatakan tidak enak, 49,3% variasi menu makanan yang disajikan menyatakan kurang bervariasi, 48,8% penampilan masakan yang disajikan menyatakan kurang menarik dari total 291 subyek. Penelitian dilakukan meliputi semua diet, sehingga hasil yang didapatkan berpengaruh kepada kepuasan pasien diantaranya mempengaruhi rasa makanan yang disajikan, variasi menu yang disajikan, penampilan masakan.

Pada penelitian Anggraeni (2017), tentang Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang didapatkan hasil sisa makanan lunak pada 70 orang sampel yang memiliki sisa makanan banyak ( $\geq 20\%$ ) sebanyak 54,3% yaitu pada makan pagi. Penelitian Nareswara A.S (2017) tentang Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan dengan Sisa Makanan Pasien di RSUD Kota Semarang diperoleh hasil Sebanyak 92,6% responden tidak puas dengan rasa makanan, 53,7% tidak puas dengan

penampilan makanan dan 81,5% tidak puas dengan variasi menu. Sebanyak 57,4% termasuk kategori banyak sisa.

Kepuasan merupakan indikator mutu di dalam penyelenggaraan makanan. Pada standar pelayanan minimal ditetapkan indikator mutu kepuasan di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan adalah sebesar  $\geq 76\%$

Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh terhadap proses penyembuhan penyakit. Demikian pula, proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Kondisi klien atau pasien yang semakin buruk sering terjadi karena keadaan gizinya tidak diperhatikan, yakni tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi bagi perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih terganggu lagi dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi (Aritonang 2017).

Masalah gizi dirumah sakit perlu perhatian khususnya yang terkait dengan pelayanan mutu makanan yang akan secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi proses penyembuhan penyakit. Oleh karena itu diperlukan pelayanan makanan yang bermutu untuk mempertahankan dan mencapai status gizi yang optimal yang dapat mempercepat proses penyembuhan, memperpendek hari rawat, serta dapat menghemat biaya pengobatan (Taqui, 2014).

Peneliti melakukan survei pendahuluan pada bulan April 2021 sebanyak 6 pasien di klas keperawatan II dan III untuk mengetahui persepsi pasien terhadap cita rasa makanan yang diberikan di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan dan didapatkan hasil dari kuesioner yang diberikan terhadap Cita Rasa makanan pada pasien sesudah mengkonsumsi makanan dari rumah sakit yaitu 33,33 % pasien menyatakan rasa masakan masih kurang baik dan makanan dingin sampai kepasien.

Berdasarkan data pasien rawat inap pada tahun 2020 di RSUD Wisma Prashati Tabanan didapatkan jumlah pasien 4150 dengan rata-rata lama hari rawat pasien selama 3 hari. berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan dengan Lama Hari Rawat di Rumah sakit Umum Wisma Prashati Tabanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah pada penelitian ini yaitu apakah ada Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan dengan Lama Hari Rawat di Rumah Sakit Umum Wisma Prashati Tabanan?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan dengan Lama Hari Rawat di Rumah Sakit Umum Wisma Prashati Tabanan.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Mengidentifikasi Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan.
- b. Mengidentifikasi Lama Hari Rawat Pasien di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan.
- c. Menganalisa Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan dengan Lama Hari Rawat di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan .

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat teoritis**

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan informasi tentang kepuasan pasien rawat inap sehingga dapat di jadikan acuan dalam meningkatkan Cita Rasa Makanan yang di berikan di rumah sakit, dan dapat memenuhi kebutuhan dan kepuasan pasien dan bisa memperpendek hari rawat pasien.

### **2. Manfaat praktis**

#### **a. Bagi Penulis**

Menambah pengetahuan dan pengalaman penulis sebagai sarana dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama proses pembelajaran.

#### **b. Bagi Institusi**

Menambah referensi yang dapat digunakan sebagai acuan dalam melaksanakan penelitian lanjutan khususnya dalam bidang gizi institusi.

#### **c. Bagi Rumah Sakit**

Sebagai informasi dan bahan masukan tentang hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa makanan dengan lama hari rawat di Rumah Sakit Umum Wisma Prashati Tabanan.