

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat baik rawat inap maupun rawat jalan untuk peningkatan kesehatan dalam rangka upaya preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah pelayanan yang diberikan rumah sakit (RS) kepada pasien yang disesuaikan dengan keadaan klinis status gizi dan kondisi metabolisme tubuh pasien. PGRS diberikan untuk memperbaiki dan meningkatkan gizi, makanan dan dietetic masyarakat, kelompok dan individu, yang merupakan serangkaian kegiatan meliputi pengumpulan, pengolahan dan analisis data serta penerapan monitoring dan evaluasi gizi pasien terhadap makanan dan dietetik guna tercapainya status kesehatan yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Sisa makanan di piring (plate waste) adalah sisa makanan yang disajikan kepada pasien, tetapi tidak habis dikonsumsi dan dinyatakan dalam persentase makanan yang disajikan. Indikator keberhasilan pada pelaksanaan mutu pelayanan gizi pada pasien ruang rawat inap dapat dilihat melalui perkembangan keadaan gizi pasien dan banyaknya makanan yang tersisa. Salah satu cara untuk mengevaluasi mutu pelayanan gizi yaitu dengan mencatat banyaknya makanan yang tersisa. Jika sisa makanan masih dibiarkan, maka dalam jangka waktu yang lama akan

mempengaruhi status gizi pasien yang menimbulkan terjadinya malnutrisi (Nafies, 2016).

Sisa makanan pasien dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor dari luar antara lain kualitas pelayanan makanan, rasa makanan, penampilan makanan, cara penyajian, jadwal makan, makanan dari luar, sikap petugas dan suasana ruang perawatan. Kualitas pelayanan makanan dapat dilihat dari penampilan makanan dan rasa makanan.

Kualitas penyelenggaraan makan diorientasikan kepada kepuasan pasien dengan memperhatikan berbagai hal antara lain penampilan makanan, cita rasa makanan, kebutuhan alat, ketepatan waktu dalam menghadirkan makanan serta sikap dan perilaku dari petugas dalam menghadirkan makanan yang secara langsung ataupun tidak langsung bisa mempengaruhi selera makanan pasien (Damayanti, 2017).

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Kepuasan merupakan salah satu aspek penilaian terhadap mutu pelayanan kesehatan yang penting bagi masyarakat dalam menentukan perilaku berikutnya. Meskipun penilaian ini belum sepenuhnya dapat menggambarkan bermutu atau tidaknya suatu pelayanan kesehatan, namun mampu menunjukkan kebutuhan masyarakat akan pelayanan kesehatan.

Menurut Amstrong (Mandasari & Tama, 2013), kepuasan konsumen merupakan suatu tingkat yang mana anggapan terhadap suatu produk sesuai dengan harapan dari konsumen. Tingkat kepuasan penyajian menu makanan adalah salah satu aspek penilaian terhadap kualitas atau mutu penyajian menu.

Di Rumah Sakit Sanjiwani Gianyar setelah dilakukan pengukuran Standar Pelayanan Minimal (SPM) pada satu tahun terakhir yaitu Januari 2020 hingga Januari 2021 diperoleh hasil rata-rata sisa makanan pasien adalah sebesar 35% dan apabila dibandingkan dengan Standar Pelayanan Minimal (SPM) mengenai sisa makanan pasien sebesar < 20 % disimpulkan bahwa dari hasil tersebut menunjukkan tingkat asupan makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar digolongkan belum mencapai standar yang ditetapkan.

Berdasarkan uraian tersebut sehingga peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.”

B. Rumusan Masalah Penelitian

Bagaimanakah Perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui Perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

2. Tujuan khusus

- a. Menghitung sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar
- b. Menilai kepuasan pasien terhadap kualitas produk makanan yang meliputi rasa makanan, penampilan makanan, variasi menu, tekstur makanan dan suhu makanan.
- c. Menganalisis perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi dalam perkembangan ilmu pengetahuan dalam hal kepuasan khususnya kualitas produk dan sisa makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti dalam hal kepuasan dan sisa makanan pasien di rumah sakit .

b. Bagi rumah sakit

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, khususnya dalam mengevaluasi kepuasan pasien terhadap makanan, serta sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya, berkaitan dengan pelayanan gizi.