BAB 1
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah pelayanan yang diberikan dari pihak Rumah Sakit yang bermutu dan dapat mempercepat penyembuhan pasien melalui makanan yang diberikan sesuai dengan keadaan pasien. Pelayanan gizi Rumah Sakit diberikan bagi pasien rawat jalan maupun rawat inap guna untuk mencapai status gizi yang optimal yang dapat diperoleh dari makanan maupun pengobatan yang sesuai dengan terapi dan diet pasien. Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan (Yudianti *et al.,* 2024).

Penyelenggaraan makanan dirumah sakit menggambarkan suatu rangkaian manajemen yang terdiri atas perencanaan, pengorganisasian, pengarahan hingga pengontrolan terhadap makanan yang distribusikan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan dirumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, jumlah sesuai dengan kebutuhan, pelayanan yang baik, dan layak. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka manajemen penting diterapkan dalam penyelenggaraan makanan sehingga menghasilkan makanan yang bermutu serta kebersihan makanan yang memenuhi syarat kesehatan (Safitri *et al*., 2020).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Standard Operational Procedure (SOP) Rumah Sakit menetapkan 3 indikator keberhasilan pelayanan gizi yaitu ketepatan waktu pemberian atau distribusi makanan (100%), ketepatan pemberian diet kepada pasien (100%), sisa makanan pasien (≤20%) (Zulaika, 2021). Sisa makanan merupakan indikator penting dalam pelaksanaan PGRS. Pelaksanaan PGRS perlu dimonitor dan dievaluasi dengan suatu sistem yang dapat menjadi indikator keberhasilan sehingga pemenuhan gizi dapat terlaksana dengan optimal. Salah satu faktor yang dapat diamati untuk menentukan keberhasilan pelaksanaan PGRS adalah sisa makanan. Jika sisa makanan di Rumah Sakit banyak, maka hal tersebut menandakan terdapat masalah dalam pelaksanaan PGRS (Mumpuni dan Saniyah, 2021).

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan oleh Rumah Sakit menurut jenis makanannya. Bila makanan yang di sajikan dengan baik dapat dihabiskan pasien berarti pelayanan gizi di Rumah Sakit tersebut sudah tercapai (Yudianti *et al*., 2024). *Food waste* atau sisa makanan menggambarkan dampak buruk dari sistem pelayanan gizi di Rumah Sakit yang kurang optimal (Lestari *et al*., 2023). Sisa makanan termasuk kategori tinggi apabila melebihi dari 20% (Permenkes RI. (2013). Sisa makanan dapat dilihat dari jenis makanan yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah (Fadilla *et al.*, 2020).

Penelitian di RSUD Kabupaten Sidoarjo pada tahun 2020 menunjukkan bahwa rata- rata sisa makanan melebihi 20%. Persentase sisa makanan tertinggi terdapat pada lauk nabati (30, 72%) dan terendah pada lauk hewani (21, 81%)

(Rachmah dan Juwariyah, 2020). Rumah Sakit Islam Surabaya tahun 2020 menunjukkan rata- rata persentase sisa santapan sebanyak 26, 59% (Rochmah, 2020). Penelitian yang dilakukan di rumah sakit umum daerah Kota Kendari tahun 2021 menunjukkan rata- rata sisa makanan berkisar antara 17%- 67% (Sulistiawati *et al.,*2021). Riset di RSUD Ahmad Yani Kota Metro tahun 2022 menyebutkan dampak dari tingginya sisa makanan bagi pasien adalah penurunan sistem kekebalan tubuh dan waktu perawatan yang lebih lama. Selain itu, secara ekonomi juga menunjukkan banyaknya biaya yang terbuang sehingga akan berpengaruh terhadap keseluruhan anggaran Rumah Sakit (Sumardilah, 2022).

Sisa makanan dapat diukur dengan penimbangan secara langsung maupun perkiraan jumlah menggunakan taksiran visual. Metode *comstock* adalah salah satu metode taksiran visual yang menguntungkan karena mudah dilakukan, tidak mahal, dan tidak membutuhkan banyak waktu. Metode ini dipilih dengan pertimbangan tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit, waktu relatif lebih singkat, dapat menghemat biaya dan mengetahui sisa makanan menurut jenisnya. Oleh karena itu metode ini sering kali digunakan untuk menilai sisa makanan dengan jumlah banyak dirumah sakit (Fadilla dan Rachmah, 2020).

Sisa makanan yang tinggi di Rumah Sakit dapat juga ditekan dengan mengembangkan sistem manajemen yang efisien dan efektif, yaitu efisien dalam hal penggunaan sumber daya yang tersedia dan efektif dalam memberikan kebutuhan gizi yang tepat sesuai dengan analisis gizi yang akurat. Selain itu, cara mengurangi tingginya sisa makanan di Rumah Sakit dapat

dilakukan dengan menyesuaikan produksi makanan berdasarkan kebutuhan pasien dan meningkatkan pelayanan makanan berdasarkan survei kepuasan kepada pasien (Gomes *et al*., 2020). Kepuasan menjadi tolak ukur untuk mengevaluasi kualitas pelayanan makanan dan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit (Setianto *et al.*, 2021).

Kualitas pelayanan di rumah sakit baik kualitas makanan yang disajikan kepada pasien merupakan komponen dalam mewujudkan kepuasan pasien dan berperan penting dalam memberikan hasil sesuai dengan apa yang diharapkan oleh pasien (Murhadi dan Karsana, 2021). Asupan makanan yang tidak memadai saat di Rumah Sakit terjadi karena berbagai alasan, termasuk persepsi bahwa kualitas dan sifat sensoris makanan tersebut buruk. Kepuasan terhadap makanan bersifat multidimensi dan sulit dinilai dan mencakup ekspektasi terhadap makanan, serta pengalaman aktual yang sering dievaluasi sebagai penilaian kualitas makanan.

Kualitas makanan merupakan hal yang terpenting dari kepuasan pasien Rumah Sakit dan penilaian kualitas makanan sangat terkait dengan rasa, tekstur, warna, aroma, porsi, dan suhu. Kualitas makanan yang buruk dan ketidakpuasan dengan sifat sensorik dapat menyebabkan asupan makanan rendah sehingga menyisakan makanan, yang dapat berdampak buruk pada pasien karena kurangnya asupan nutrisi yang masuk (Trica *et al*., 2022).

Kepuasan pasien dalam penyajian dan pelayanan makanan di Rumah Sakit dipengaruhi oleh persepsi pasien terhadap kinerja manajemen Rumah Sakit dalam pemberian makan pada pasien. Apabila pasien memiliki persepsi

yang baik, maka menunjukkan adanya kepuasan terhadap kinerja pelayanan Rumah Sakit. Adapun sebaliknya, apabila pasien tidak berpersepsi yang baik, maka hal tersebut menjadi suatu evaluasi dari rencana perbaikan pelayanan khususnya dalam penyelenggaraan makanan pasien untuk memenuhi kepuasan pasien di Rumah Sakit (Pratama, 2020). Survei kepuasan pada pasien dapat dilakukan dengan menggunakan kuesioner penilaian terhadap kepuasan terkait kualitas makanan meliputi indikator rasa, tekstur, aroma, warna, porsi, dan suhu menggunakan skala likert (Schiavone *et al*., 2020).

Hasil observasi awal sebanyak 10 pasien yang telah dilakukan sebelumnya di Rumah Sakit Rafflesia Bengkulu, diperoleh hasil pengamatan persentase sisa makanan masih cukup tinggi terutama pada menu makan siang di menu sayur yaitu sebesar 62% dan lauk hewani pada jadwal makan siang sebesar 33% dan pada menu siang dan sore pada makanan pokok yaitu sebesar 38%, di Rumah Sakit Rafflesia belum pernah dilakukan penelitian sisa makanan dan juga belum diketahui pula penyebab tingginya sisa makanan khususnya pada menu yang disajikan.

Berdasarkan penjabaran di atas penelitian tentang sisa makanan belum pernah dilakukan di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu. Analisis sisa makanan perlu diteliti karena dapat dijadikan acuan untuk kemajuan sistem penyelenggaraan makan di Rumah Sakit yang lebih baik. Berdasarkan hal tersebut maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan Menganalisis Kepuasan Kualitas Makanan terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Rafflesia Bengkulu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang makanan yang disajikan di Rumah Sakit Rafflesia hasil pengamatan sisa makanannya ≥20% pada menu sayur dan lauk nabati, hal ini tidak sesuai dengan ketetapan yang telah ditetapkan berdasarkan standar pelayanan minimal Rumah Sakit yaitu sisa yaitu <20%, maka didapati rumusan masalah adalah Apakah kepuasan kualitas makanan berhubungan dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui analisis kualitas makanan terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu

2. Tujuan Khusus

a. Diketahui kepuasan kualitas makanan yang meliputi rasa, tekstur, aroma, warna, porsi, dan suhu

b. Diketahui sisa makanan pada pasien rawat inap tanpa diet khusus di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025

c. Diketahui sisa makanan tertinggi berdasarkan kelompok makanan meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur

d. Diketahui hubungan kepuasan kualitas makanan terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menjadi sarana pembelajaran untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti dalam hal kepuasan kualitas makanan dan sisa makanan pasien dirumah sakit dan peneliti dapat mengaplikasikan teori dan ilmu yang didapat selama berkuliah di Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

2. Bagi Rumah Sakit

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

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

No.	Nama Penelitian, Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Kesimpulan
1.	Farapti, Amira Farah Rasyhidah, Salsabila Rahman Kusumadewi, Yulis Setiya Dewi, Nurina Hasanatuludhiyah,Didik Dwi Winarno, 2024	Analisis Sisa Makanan untuk Mengevaluasi Kecukupan Asupan pada Lansia dan Menerapkan Pengendalian Mutu Manajemen Pelayanan Makanan Panti Jompo Surabaya	Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif observasional dengan desain *cross-sectional*	Sisa makanan pada lansia pada lansia di UPTD Griya Wreda Surabaya tergolong sedikit karena ≤20%. Perlu dilakukan evaluasi terhadap pelayanan makanan secara berkala termasuk pengamatan terhadap kepuasan dan sisa makanan untuk mendapatkan asupan yang tepat.
2.	Rizki Hayyu Lestari, Putri Ramadhani Ayuningtyas, Azizah Ajeng Pratiwi, Agung Prasetyo, 2023	Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya	Penelitian ini merupakan jenis penelitian analisis deskriptif dengan desain studi *cross sectional* dengan instrumen pengambilan data yaitu observasi langsung, kuesioner survei, dan wawancara	Hasil yang didapatkan menunjukkan sisa makan pada pasien paling banyak pada lansia dan anak. Rata-rata persentase sisa makan pasien menurut jenis makanan paling tinggi adalah makanan pokok dan sayur.
3.	Adrienne M. Young, Susan J de Jersey, Jennifer Ellick, Carrie-Anne Lewis & Merrilyn Banks, 2018	*Comparison of Patient Food Intake, Satisfaction and Meal Quality Between Two Meal Service Styles in a Geriatric Inpatient Unit*	Penelitian ini menggunakan desain studi *cross sectional* dengan instrumen pengambilan data yaitu angket penelitian (*Questionnaire Satisfaction)*	Penelitian kualitas ini menemukan bahwa asupan pasien lanjut usia yang makan di ruang makan umum tidak lebih tinggi dengan layanan gaya bistro dibandingkan dengan layanan baki yang sudah disiapkan. strategi yang berguna untuk diterapkan peningkatan kualitas atau variasi makanan.
4	Sara Schiavone, Maria Teresa Pistone, Enrico Finale, Andrea Guala dan Francesco Attena, 2020	*Patient Satisfaction and Food Waste in Obstetrics And Gynaecology Wards*	Penelitian menggunakan desain studi *cross sectional* dengan instrumen pengambilan data yaitu angket Penelitian (*Questionnaire Patient Satisfaction and Food Waste)* dengan Wawancara Langsung	Pasien di RS Italia Utara lebih puas terhadap pelayanan makanan RS Italia Utara yang daripada pasien di RS Italia Selatan.
5.	Rini Siti Haerani, Putri Ronitawati, 2023	Hubungan Jenis Diet, Daya Terima, Sisa Makanan Dan Kepuasan Pasien Rawat Inap	Penelitian ini menggunakan metode deskriptif bersifat observasional dan berjenis *cross sectional*	Persentase sisa makanan pasien sebesar 13,34%, dan hasil Analisis juga menunjukkan hubungan yang signifikan pada sisa makanan pasien dan kepuasan pasien.
6.	Evan Luke Aditya, Wani Devita Gunardi, Fushen, 2023	Pengaruh Kualitas Layanan Makanan dan Kualitas Produk Makanan Terhadap Sisa Makanan Yang Dimediasi Oleh Kepuasan Pasien Akan *Service Mix* Makanan (Studi pada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit UKRIDA di Jakarta)	Teknik dengan *Nonprobability* sampling *sectional* dengan instrumen pengambilan data yaitu observasi langsung, kuesioner survei.	Hasil uji hipotesis ketujuh menunjukkan bahwa Kepuasan Pasien akan *Service Mix* Makanan Memediasi Pengaruh Kualitas Produk Makanan terhadap Sisa Makanan. Kualitas Produk Makanan yang baik berpengaruh terhadap Kepuasan Pasien.