

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pasien adalah individu yang mengalami keterbatasan baik secara fisik maupun mental, sehingga menyerahkan tanggung jawab pengawasan dan perawatannya kepada tenaga kesehatan, serta menerima dan menjalani terapi atau pengobatan yang diberikan (Yulianti dan Alamsyah, 2023). Pada proses perawatan, pelayanan makanan di rumah sakit berperan sebagai upaya pendukung dalam mempercepat proses pemulihan pasien, sehingga secara tidak langsung dapat memperpendek lama hari rawat dan berdampak pada penghematan biaya perawatan (Ronitawati *et al.*, 2021). Penyelenggaraan pelayanan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan dengan mutu yang baik, jumlah yang sesuai dengan kebutuhan gizi, serta pelayanan yang layak bagi pasien (Kemenkes RI, 2013). Pada praktiknya, pelayanan makanan di rumah sakit sering menghadapi permasalahan terkait tingginya volume limbah makanan atau *food waste* (Saber *et al.*, 2022).

Berdasarkan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS), pelayanan gizi dinyatakan baik apabila persentase sisa makanan pasien tidak melebihi 20% (Kemenkes RI, 2013). Penelitian di RSUD Ngimbang Lamongan melaporkan rata-rata sisa makanan pasien sebesar 29,48%, dengan lebih dari 60% pasien memiliki sisa makanan di atas standar yang ditetapkan (A'yun *et al.*, 2025). Penelitian lain di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya juga

menunjukkan persentase sisa makanan yang tinggi, terutama pada makanan pokok sebesar 28% (Lestari *et al.*, 2023). Sisa makan yang tinggi mencerminkan tingkat konsumsi makanan pasien yang rendah dan dapat berpotensi menyebabkan asupan gizi tidak adekuat (Murtadlo dan Ulfa, 2024).

Asupan zat gizi yang tidak adekuat selama perawatan dapat meningkatkan risiko terjadinya malnutrisi (Ronitawati *et al.*, 2021). Prevalensi malnutrisi pada pasien yang dirawat di rumah sakit di Indonesia dilaporkan cukup tinggi, yaitu berkisar antara 23,9% hingga 60,5% (Purnamasari *et al.*, 2023). Berdasarkan diagnosis penyakit dan kebutuhan gizi, rumah sakit memberikan diet yang sesuai kepada pasien, salah satunya adalah memberikan Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT).

Diet ETPT merupakan diet yang memiliki kandungan energi dan protein lebih tinggi dibandingkan dengan kebutuhan normal. Pemberian diet ini bertujuan untuk mengatasi masalah dan risiko malnutrisi pada pasien akibat kekurangan energi dan protein karena kebutuhan yang meningkat sebagai dampak dari peningkatan stres metabolik, penurunan daya tahan tubuh, faktor penyakit, inflamasi, dan sebagainya. Pemberian diet ETPT dapat dilakukan dalam bentuk makanan biasa, seperti nasi biasa, nasi lunak, atau bubur, yang diperkaya dengan bahan pangan sumber protein tinggi, antara lain susu, telur, dan daging, atau juga dapat diberikan dalam bentuk minuman enteral tinggi kalori dan tinggi protein (PERSAGI dan AsDI, 2019).

Penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya pada tahun 2016 menunjukkan bahwa tingkat pemenuhan energi dan

protein pasien dipengaruhi oleh penilaian kualitas makanan sebagai bentuk kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan pihak rumah sakit, sehingga, kepuasan pelayanan makanan pasien akan mempengaruhi tingkat pemenuhan energi dan protein (Nurqisthy *et al.*, 2016). Hasil penelitian lain menunjukkan bahwa penerapan penyesuaian menu sesuai kebutuhan pasien dan pelayanan kamar yang efektif dapat mendukung peningkatan kecukupan gizi pasien (Rinninella *et al.*, 2023).

Kepuasan pasien merupakan indikator penting dalam menilai mutu pelayanan kesehatan di rumah sakit karena mencerminkan tingkat kesesuaian antara pelayanan yang diterima dengan harapan pasien (Murtadlo dan Ulfa, 2024). Kepuasan terhadap pelayanan makanan rumah sakit mencakup penilaian pasien terhadap kualitas makanan dan sistem penyajiannya, termasuk rasa, aroma, variasi menu, tampilan, suhu makanan, ketepatan waktu distribusi, serta sikap petugas penyaji makanan (Rochmawati *et al.*, 2022).

Pengukuran kepuasan pelayanan makanan dalam pelayanan kesehatan dapat dilakukan menggunakan instrumen baku, salah satunya adalah *Acute Care Hospital Foodservice Patient Satisfaction Questionnaire* (ACHFPSQ) (Capra *et al.*, 2005). Penelitian di rumah sakit yang menggunakan instrumen ACHFPSQ menemukan bahwa aspek yang paling berkontribusi terhadap kepuasan pelayanan adalah kualitas makanan, kebersihan peralatan, dan keramahan petugas (Rapo *et al.*, 2021).

RSUD KHZ Musthafa merupakan Rumah Sakit Umum Daerah tipe C milik Pemerintah Kabupaten Tasikmalaya yang menyelenggarakan pelayanan

makanan bagi pasien rawat inap dengan berbagai jenis diet sesuai kondisi pasien. Berdasarkan data 10 jenis diet terbanyak pada pasien rawat inap di RSUD KHZ Musthafa tahun 2025, menunjukkan bahwa diet ETPT merupakan jenis diet yang paling banyak diberikan pada pada pasien rawat inap. Jumlah pasien yang mendapatkan diet ETPT tercatat sebanyak 2.032 pasien, jauh lebih tinggi dibandingkan jenis diet lainnya, seperti diet jantung sebanyak 838 pasien, diet lambung 830 pasien, dan diet stroke 707 pasien. Standar diet ETPT yang diterapkan di RSUD KHZ Musthafa adalah 1700 kkal dengan 60 gram protein (Instalasi Gizi RSUD KHZ Musthafa, 2025).

Makan siang dirancang dengan memberikan kontribusi energi dan protein terbesar dibandingkan makan pagi dan malam, yaitu sebesar 30% dari kebutuhan harian (Almatsier, 2005). Berdasarkan rata-rata sisa makan siang bulan Desember 2025, persentase sisa makan siang tercatat sebesar 21,3% (Instalasi Gizi RSUD KHZ Musthafa, 2025). Hasil studi pendahuluan pada bulan Januari 2026 menunjukkan rata-rata sisa makan pada 10 pasien dewasa rawat inap dengan diet ETPT yaitu 28,1% pada makanan pokok, 22,9% pada lauk hewani, 24,2% pada lauk nabati, 28,7% pada sayuran. Kondisi ini menunjukkan bahwa sisa makan siang di RSUD KHZ Musthafa masih belum memenuhi standar pelayanan minimal karena lebih dari 20% (Kemenkes RI, 2013). Tingginya sisa makan akan berpengaruh pada rendahnya tingkat kecukupan zat gizi pasien.

Penelitian ini dilakukan pada pasien dewasa di ruang rawat inap kelas III karena jumlah pasien lebih banyak serta pasien dewasa dinilai telah

mencapai kematangan fisik dan psikologis sehingga mampu memberikan penilaian yang lebih objektif. Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Makan Siang Pasien Diet Energi Tinggi Protein Tinggi di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD KHZ Musthafa tahun 2026”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat hubungan antara kepuasan pelayanan makanan dengan tingkat kecukupan energi makan siang pada pasien diet ETPT di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD KHZ Musthafa tahun 2026?
2. Apakah terdapat hubungan antara kepuasan pelayanan makanan dengan tingkat kecukupan protein makan siang pada pasien diet ETPT di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD KHZ Musthafa tahun 2026?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan kepuasan pelayanan makanan dengan tingkat kecukupan energi dan protein makan siang pada pasien diet ETPT di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD KHZ Musthafa tahun 2026.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui hubungan antara kepuasan pelayanan makanan dengan tingkat kecukupan energi makan siang pada pasien diet ETPT di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD KHZ Musthafa tahun 2026.
- b. Mengetahui hubungan antara kepuasan pelayanan makanan dengan tingkat kecukupan protein makan siang pada pasien diet ETPT di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD KHZ Musthafa tahun 2026.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Masalah dalam penelitian ini adalah hubungan kepuasan pelayanan makanan dengan tingkat kecukupan energi dan protein makan siang pada pasien diet ETPT di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD KHZ Musthafa tahun 2026.

2. Lingkup Metode

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode observasional dengan pendekatan *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk ke dalam keilmuan gizi institusi atau manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah KHZ Musthafa, Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat.

5. Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah pasien dengan diet ETPT di ruang rawat inap kelas III Rumah Sakit Umum Daerah KHZ Musthafa.

6. Lingkup Waktu

Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan pada bulan Januari – Juni 2026.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah referensi atau bahan pustaka dalam bidang manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit atau gizi institusi, berkaitan dengan kepuasan pelayanan makanan serta tingkat kecukupan energi dan protein pada pasien diet ETPT di RSUD KHZ Musthafa.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk memperluas pemahaman dan pengalaman terkait pelayanan gizi di rumah sakit dengan melihat aplikasi langsung penyelenggaraan makanan di RSUD KHZ Musthafa.

b. Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi untuk mengevaluasi dan meningkatkan mutu penyelenggaraan pelayanan gizi di RSUD KHZ Musthafa. Informasi mengenai tingkat kepuasan pelayanan makanan terhadap tingkat kecukupan energi dan

protein dapat mendukung perbaikan sistem pelayanan sehingga kualitas asuhan gizi dapat ditingkatkan.

c. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pustaka bagi civitas akademika dalam melaksanakan penelitian pada bidang kesehatan.