

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kemenkes RI, 2019). Salah satu pelayanan di Rumah Sakit adalah bagian gizi.

Pelayanan di rumah sakit bagian gizi adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi kegiatan pelayanan gizi rawat jalan, rawat inap dan penyelenggaraan makanan. 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, 2013).

Proses pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan pasien yang dilayani (Kemenkes, 2013). Distribusi adalah salah satu faktor pendukung keberhasilan makanan di Rumah Sakit. Prasyarat distribusi makanan yang harus dipenuhi yaitu tersedianya peraturan pemberian makanan rumah sakit, tersedianya standar porsi yang ditetapkan rumah

sakit, adanya peraturan pengambilan makanan, adanya daftar permintaan makanan konsumen atau pasien, tersedianya peralatan alat distribusi makanan dan peralatan makan, dan adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan (Kemenkes, 2013). Ketepatan waktu dalam penyajian makanan kepada pasien, variasi menu yang disajikan, cita rasa makanan, kebersihan peralatan makan, serta penampilan pramusaji memiliki hubungan dengan tingkat kepuasan pasien terhadap layanan makanan (Nurqisthy, 2017).

Kurniawati (2018) meneliti kepuasan pasien terhadap makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Ashari Pematang. Penelitian ini mencakup porsi makanan, ketepatan waktu penyajian, rasa, penampilan, sikap petugas penyaji, kebersihan alat, dan variasi menu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 50,4% pasien merasa rasa makanan tidak enak, 49,3% menganggap variasi menu kurang, dan 48,8% menilai penampilan makanan kurang menarik dari total 291 subyek. Penelitian ini mencakup semua jenis diet, sehingga hasilnya mempengaruhi kepuasan pasien, termasuk rasa, variasi menu, dan penampilan makanan yang disajikan.

Penelitian Rachmawati (2021) didapatkan hasil selama pengamatan, rata-rata sisa makanan pasien mencapai 16,16%. Sisa makanan tertinggi terjadi pada waktu makan pagi sebesar 21,66%, sedangkan yang terendah pada waktu makan malam sebesar 7,8%. Jenis makanan yang paling banyak tersisa adalah sayuran dengan 19,32%, sementara lauk hewani memiliki sisa paling sedikit sebesar 12,88%. Kesimpulannya, pasien sangat puas dengan penyajian dan pelayanan makanan.

Kepuasan pasien terhadap kualitas pelayanan gizi sangat mempengaruhi citra rumah sakit secara keseluruhan dan berdampak pada peningkatan pendapatan rumah sakit. Jika jenis makanan yang sama disajikan berulang kali dalam waktu singkat, pasien akan merasa bosan. Akibatnya, nafsu makan pasien akan menurun dan konsumsi makanan pasien berkurang (Gobel, 2011).

Distribusi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Arjawinangun dilakukan dengan mempertimbangkan berbagai faktor, termasuk jenis makanan yang disajikan, waktu penyajian, dan cara penyajiannya. Proses distribusi ini melibatkan beberapa tenaga kerja yang bertanggung jawab untuk memastikan makanan sampai kepada pasien dalam kondisi baik. Terdapat tantangan dalam distribusi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Arjawinangun, seperti waktu penyajian dan variasi menu yang terbatas, yang berdampak pada kepuasan pasien. Dalam penelitian ini, akan mengeksplorasi lebih jauh tentang bagaimana proses ini berlangsung dan tantangan yang dihadapi dalam distribusi makanan di rumah sakit tersebut.

B. Rumusan Masalah

Pendistribusian makanan di rumah sakit sangat penting untuk kesembuhan pasien. Makanan harus diberikan tepat waktu, karena keterlambatan dapat menyebabkan pasien menunggu, menurunnya nafsu makan, dan waktu makan yang tidak teratur, yang menghambat proses penyembuhan. Penelitian menunjukkan masih ada masalah dalam distribusi makanan yang tidak sesuai standar dan sering disajikan terlambat di banyak

rumah sakit. Melihat berbagai kasus distribusi makanan di rumah sakit yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan, peneliti ingin mengetahui bagaimana Gambaran Distribusi Makanan dan Kepuasan Pasien Terhadap Pendistribusian Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Arjawinangun?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Distribusi Makanan dan Kepuasan Pasien Terhadap Pendistribusian Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Arjawinangun.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui Gambaran Distribusi Makanan, meliputi :
 1. Jumlah Tenaga Kerja Distribusi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Arjawinangun.
 2. Mengetahui Alat Distribusi yang digunakan pada Pendistribusi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Arjawinangun.
 3. Mengetahui Ketepatan Waktu Distribusi yang ditetapkan Rumah Sakit Umum Daerah Arjawinangun.
- b. Mengetahui Kepuasan Pasien Terhadap Pendistribusian Makanan yang ditetapkan Rumah Sakit Umum Daerah Arjawinangun.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Memperoleh pengalaman langsung memahami berbagai masalah

dalam institusi kerja serta kesiapan dalam memasuki dunia kerja.

- b. Mampu mengembangkan kompetensi diri serta menambah wawasan tentang Pendistribusian Makanan dan Kepuasan Pasien Pada Pendistribusian Makanan di Rumah Sakit.

2. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi pihak rumah sakit terhadap makanan yang disajikan di Rumah Sakit sehingga dapat melakukan evaluasi dalam kegiatan pendistribusian makanan di Rumah Sakit.

3. Bagi Program Studi DIII Gizi Cirebon

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi Program Studi DIII Gizi Cirebon sebagai bahan bacaan dengan memberikan informasi tentang Gambaran Distribusi Makanan dan Kepuasan Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Arjawinangun.