

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan kesehatan di rumah sakit merupakan suatu sistem yang terintegrasi, dimana setiap komponen pelayanan memiliki peran penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien. Salah satu komponen yang tidak terpisahkan adalah pelayanan gizi rumah sakit. Pelayanan gizi tidak hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi pasien, tetapi juga berperan dalam mempercepat penyembuhan, mempertahankan status gizi, serta mencegah terjadinya komplikasi selama masa perawatan. Oleh karena itu, kualitas pelayanan gizi perlu diperhatikan secara menyeluruh, termasuk dari aspek kepuasan pasien terhadap makanan yang diberikan (*Kementerian Kesehatan RI, 2022*).

Kepuasan pasien merupakan salah satu indikator penting dalam menilai mutu pelayanan rumah sakit. Dalam konteks pelayanan gizi, kepuasan pasien terhadap menu harian menjadi tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Kepuasan ini mencerminkan kesesuaian antara harapan pasien dengan pelayanan yang diterima, baik dari segi kualitas makanan maupun pelayanan gizi. Semakin tinggi tingkat kepuasan pasien, maka semakin baik pula kualitas pelayanan gizi yang diberikan oleh rumah sakit (Prihantini et al, 2024)

Menu harian rumah sakit harus memenuhi prinsip gizi seimbang serta memperhatikan kualitas organoleptik seperti penampilan, aroma, rasa, dan tekstur agar dapat diterima oleh pasien. Selain itu, porsi yang sesuai dan variasi menu juga diperlukan untuk mencegah kebosanan selama menjalani perawatan. Makanan yang tidak sesuai dengan preferensi pasien dapat menyebabkan rendahnya asupan makanan, sehingga berdampak pada kondisi gizi pasien (Putu Padma Widya Sari et al, 2019)

Menu harian yang disediakan oleh instalasi gizi rumah sakit harus memenuhi prinsip gizi seimbang serta disesuaikan dengan kondisi klinis pasien. Selain itu, kualitas makanan tidak hanya dilihat dari nilai gizinya, tetapi juga dari aspek sensorik seperti rasa, aroma, warna, tekstur, dan variasi menu. Apabila aspek tersebut tidak terpenuhi, maka dapat menurunkan nafsu makan pasien dan

berdampak pada rendahnya asupan makanan selama perawatan (Helena Nita et al,2022).

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi merupakan Rumah Sakit tipe A milik Pemerintah Provinsi Sumatera Barat yang terletak di kota Bukittinggi, di samping itu juga merupakan RS rujukan untuk wilayah Sumatera Barat bagian utara (Yurensia & Putri, 2020).

Kegiatan perencanaan menu instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi menggunakan siklus menu 10 hari untuk pasien berdasarkan kelas perawatan (VVIP, kelas I, kelas II dan kelas III) dan berdasarkan diet pasien sesuai dengan penyakitnya.

1.2 Rumusan Masalah

Pelayanan gizi rumah sakit berperan penting dalam membantu proses penyembuhan pasien. kepuasan pasien terhadap menu harian menjadi salah satu bagian dari mutu pelayanan gizi, sehingga perlu dilakukan evaluasi terhadap kualitas makanan dan pelayanan makanan yang diberikan. Berdasarkan hal tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2026?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum Penelitian

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2026.

1.3.2 Tujuan Khusus Penelitian

Tujuan khusus dari penelitian ini ada 2 aspek yaitu :

1. Mengetahui tingkat kepuasan pasien berdasarkan aspek kualitas makanan diantaranya (tempat penyajian makanan, penampilan makanan, aroma makanan, rasa makanan, tekstur makanan, porsi makanan, variasi menu, dan suhu makanan)
2. Mengetahui tingkat kepuasan pasien berdasarkan pelayanan makanan diantaranya (ketepatan waktu pemberian makanan, penampilan petugas dan sikap dan ekspresi petugas)

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Menambahkan pengetahuan dan pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian tentang Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Menu Harian Di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2026.

1.4.2 Manfaat Bagi Jurusan Gizi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi mahasiswa jurusan gizi.

1.4.3 Manfaat Bagi RS

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pihak rumah sakit, khususnya instalasi gizi, dalam meningkatkan kualitas pelayanan makanan kepada pasien. Selain itu, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar evaluasi dan perbaikan menu harian agar lebih sesuai dengan kebutuhan dan tingkat kepuasan pasien, sehingga dapat meningkatkan mutu pelayanan rumah sakit secara keseluruhan.

1.4.4 Manfaat Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan pembaca mengenai tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di rumah sakit, serta memberikan informasi terkait faktor-faktor yang memengaruhi kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan. Selain itu, dapat dijadikan sebagai bahan acuan atau perbandingan untuk penelitian selanjutnya.