

Ujian Skripsi pada

Hari/Tanggal :

Pukul :

SKRIPSI

HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN PENYELENGGARAAN MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN JANTUNG DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BESEMAH PAGARALAM

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



MELLIGA SEPTA CHAIRANIE

NIM. 10021281722034

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, 02 Mei 2024

Melliga Septa Chairanie
Dibimbing Oleh Indah Purnama Sari S,KM., M.KM

Hubungan Tingkat Kepuasan Penyelenggaraan Makanan Terhadap Sisa Makanan
Pada Pasien Jantung Di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaram

ix + 77 halaman, 15 tabel, 3 bagan, 4 lampiran

ABSTRAK

Pelayanan gizi perlu dilakukan sesuai standar pelayanan minimal rumah sakit, salah satu indikatornya yaitu sisa makanan pasien tidak boleh lebih dari 20%, kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makan dapat mempengaruhi asupan makan pasien yang akhirnya berpengaruh pada banyaknya sisa makanan pasien. Penelitian bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan penyelenggaraan makanan terhadap sisa makanan pada pasien jantung di RSUD Besemah Pagaram. Jenis penelitian ini adalah observasional analitik dengan desain *cross sectional* dengan jumlah sample yaitu 40 orang. Teknik pengambilan sampel secara *purposive sampling*. Sampel adalah pasien yang telah dirawat selama minimal 2 hari dan diberikan diet jantung 3 pada kelas perawatan 2 dan 3. Data berupa univariat dan bivariat yang dianalisis dengan menggunakan uji *fisher exact*. Data kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan narasi untuk menginterpretasikannya. Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan antara tingkat kepuasan penyelenggaraan makanan dengan sisa makanan ($p=0,001$). Data menunjukkan sebanyak 87,5% pasien puas terhadap penyelenggaraan makanan dan 87,5% pasien memiliki sisa makanan sedikit ($<20\%$). Disimpulkan bahwa tingkat kepuasan pasien sudah cukup baik namun masih belum memenuhi standar pelayanan minimal ($\geq 90\%$). Saran penelitian ini sebaiknya perlu dilakukan evaluasi siklus menu secara periodik agar tidak terjadi pengulangan bahan makanan dan pengolahan makanan sehingga dapat meningkatkan minat pasien terhadap sajian makanan yang akhirnya dapat memenuhi standar pelayanan minimal Rumah Sakit $\geq 90\%$.

Kata Kunci: Tingkat Kepuasan Penyelenggaraan Makanan, Sisa Makanan, Pasien Jantung, Metode Comstock, RSUD Besemah pagaram.

NUTRITIONAL STUDY PROGRAM
PUBLIC HEALTH FACULTY
SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, January 11th 2024

Melliga Septa Chairanie
Supervised by Indah Purnama Sari S,KM., M.KM

The Relationship Between the Level of Satisfaction of Food Service and Food Waste in Heart Patients at Besemah Hospital, Pagaralam

ix + 77 Pages, 15 tables, 3 charts, 4 attachments

ABSTRACT

Nutrition services need to be carried out according to minimum hospital service standards, one of the indicators is that the patient's food waste should not be more than 20%. Patient satisfaction with food service can influence patient's food intake which affects the amount of food left by the patient. This research aims to determine the relationship between the level of satisfaction of food service and food waste in heart patients Besemah Hospital, Pagaralam. This type of research is observational analytic research and use Cross Sectional study design with total sample of 40 people. The sampling technique is purposive sampling. The samples were inpatients who had been treated for at least 2 days and were given heart diet 3 in treatment classes 2 and 3. The data analysis was univariate and bivariate which analyzed by fisher exact. The data are then presented in the form of tables and narratives to interpret it. The results showed that there was a relationship between the level of satisfaction of food service and food waste ($p=0,001$). Data shows that 87,5% of patients were satisfied with food service and 87.5% of patient's leftovers are lower than 20%. It was concluded that the level of patient satisfaction was quite good but still did not meet the minimum service standards ($\geq 90\%$). The suggestion of this research is that it is necessary to evaluate the menu cycle periodically so that there will be no repetition of food ingredients and food processing so that it can increase patient interest in served food which can meet the minimum hospital service standard ($\geq 90\%$).

Keywords: Level of Satisfaction of Food Service, Food Waste, Heart Patients, Comstock Method, Besemah Hospital.

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.



HALAMAN PENGESAHAN

HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN PENYELENGGARAAN MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN JANTUNG DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BESEMAH PAGARALAM

SKRIPSI

Diajukan Untuk memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh:
MELLIGA SEPTA CHAIRANIE
10021281722034

Indralaya, 13 Mei 2024

Mengetahui
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Pembimbing



Dr. Misnaniarti, S.K.M., M.K.M
NIP.197606092002122001

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Indah'.

Indah Purnama Sari, S.K.M. M.KM
NIP.198604252014042001

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul "Hubungan Tingkat Kepuasan Penyelenggaraan Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Penyakit Jantung di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaralam" telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 02 Mei 2024 dan telah diperbaiki, diperiksa serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, Mei 2024

Panitia Sidang Ujian Skripsi

Ketua :

1. Fatmalina Febry S.KM., M.Si.
NIP.197802082002122003

()

Anggota :

1. Windi Indah Fajar Ningsih S.Gz., M.PH.
NIP.199206152019032026
2. Indah Purnama Sari S.KM., M.KM.
NIP.198604252014042001

()

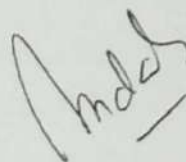
()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM
NIP.197606092002122001

()

Indah Purnama Sari S.KM., M.KM
NIP.198604252014042001

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Melliga Septa Chairanie
NIM : 10021281722034
Tempat dan Tanggal Lahir : Lahat, 19 September 1999
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jl. Rukun 2 Blok C No. 43B, Bandar Jaya, Lahat,
Sumatera Selatan

Nama Orang Tua

Ayah : Rusdi, B.Sc
Ibu : Yuliasti, S.Pd.
No. Telepon : 082372215789
E-mail : chairaniemelligasepta@gmail.com

Riwayat Pendidikan

2017-2024 : Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan
Masyarakat
Universitas Sriwijaya
2014-2017 : SMA Negeri 4 Lahat
2011-2014 : SMP Negeri 5 Lahat
2005-2011 : SD Negeri 47 Lahat

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Hubungan Tingkat Kepuasan Penyelenggaraan Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Jantung di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaralam”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Peneliti menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak dapat terselesaikan dengan baik tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, peneliti menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Misnaniarti, S.K.M., M.Kes., selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Indah Purnama Sari, S.K.M., M.K.M., selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, pikiran, dan perhatian untuk memberi bimbingan dan arahan hingga selesainya skripsi ini.
3. Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaralam, Kepala Diklat Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaralam, dan Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaralam atas izin yang diberikan sehingga dapat dilakukan penelitian kepada pasien dengan baik.
4. Kedua orang tua tercinta, ayahanda Rusdi B.Sc. dan Ibunda Yuliasti, S.E yang tidak pernah putus asa dalam melafalkan doa dan dzikir, cinta kasih, kesabaran, dan pengorbanan selama ini.
5. Saudari-saudariku Eka Meiti Sulisti S.P dan Selvi Febrianti S.E yang selalu memberikan dukungan dan bantuan selama ini.
6. Sahabat-sahabatku Nia, Bunga, Anggun, dan Dewi atas segala doa dan bantuan dalam bentuk apapun.
7. Prodi Gizi angkatan 2017 serta teman-teman lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak. Peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun dalam meningkatkan kualitas penelitian selanjutnya.

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Melliga Septa Chairanie
NIM : 10021281722034
Program Studi : Gizi
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

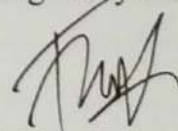
Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif Non-exclusive Royalty Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

***HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN PENYELENGGARAAN MAKANAN
TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN JANTUNG DI RUMAH
SAKIT UMUM DAERAH BESEMAH PAGARALAM***

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya
Pada Tanggal : 17 Mei 2024
Yang menyatakan,



Melliga Septa Chairanie
NIM.10021281722034

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	8
2.2 Penyelenggaraan Makanan.....	8
2.3 Sisa Makanan	20
2.4 Kepuasan Pasien.....	21
2.5 Penyakit Jantung	28
2.6 Jenis Penyakit Jantung	28
2.7 Diet Jantung.....	30

2.8	Jenis Diet Jantung.....	30
2.9	Penelitian Terkait	32
2.10	Kerangka Teori	35
2.11	Kerangka Konsep	36
2.12	Definisi Operasional.....	37
2.13	Hipotesis	39
BAB III METODE PENELITIAN		
3.1	Desain Penelitian.....	40
3.2	Populasi dan Sampel Penelitian	40
3.3	Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data	42
3.4	Pengolahan Data.....	433
3.5	Analisis dan Penyajian Data.....	46
BAB IV HASIL PENELITIAN		
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	47
4.2	Hasil Penelitian	48
BAB V PEMBAHASAN		
5.1	Keterbatasan Penelitian.....	577
5.2	Pembahasan.....	598
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		
6.1	Kesimpulan	65
6.2	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		70
LAMPIRAN		71

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terkait.....	32
Tabel 2.2 Definisi Operasional.....	37
Tabel 3.1 Pengolahan Data.....	45
Tabel 4.1 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	49
Tabel 4.2 Distriusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	49
Tabel 4.3 Distribusi Responden Berdasarkan Usia	50
Tabel 4.4 Distribusi Responden Berdasarkan Pekerjaan	50
Tabel 4.5 Siklus Menu Rumah Sakit.....	51
Tabel 4.6 Distribusi Kepuasan Penyelenggaraan Makanan	53
Tabel 4.7 Distribusi Tingkat Penyelenggaraan Makanan.....	55
Tabel 4.8 Distribusi Sisa Makanan Pasien.....	56
Tabel 4.9 Hubungan Tingkat Kepuasan Terhadap Sisa Makanan Pasien.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	35
Gambar 2.2 kerangka Konsep	36
Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	48
Gambar 4.2 Distribusi Sisa Makanan Berdasarkan Waktu Makan.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Informed Consent

Lampiran 2. Kuesioner Tingkat Kepuasan Penyelenggaraan Makanan dan Sisa
Makanan

Lampiran 3. Lembar Bimbingan Seminar Hasil

Lampiran 4. Output SPSS

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi adalah suatu upaya yang dilakukan untuk perbaikan dan penguatan status gizi dan pola makan dari masyarakat, kelompok, dan juga individu yang terangkum dalam rangkaian kegiatan dimana tujuan pelaksanaannya adalah memperoleh derajat kesehatan yang optimal. Pelayanan gizi di rumah sakit yaitu berupa asuhan pasien rawat inap dan rawat jalan, penyelenggaraan makanan, dan penelitian dan pengendalian. Pelayanan gizi pasien di rumah sakit perlu memperhatikan kondisi klinis, status nutrisi pasien, dan status metabolismenya karena berhubungan dengan peningkatan status kesehatan, begitu juga dengan status kesehatan yang berpengaruh dengan status gizi pasien. Pelayanan gizi pada pasien rawat, dilakukan sesuai dengan tahapan yaitu proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi, dan konseling gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi. Tujuan dari pelayanan tersebut yaitu untuk mempertahankan serta meningkatkan status gizi, memberi makanan pasien rawat inap sesuai dengan status Kesehatan, dan mempercepat proses penyembuhan pasien (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Sistem pelayanan gizi yang berhubungan langsung dengan pasien salah satunya adalah pelayanan penyelenggaraan makanan pasien, pelayanan ini diberikan terutama pada pasien rawat inap. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit ditetapkan dengan memperhatikan berbagai faktor dimulai dari perencanaannya hingga ke pendistribusiannya kepada pasien sehingga diharapkan dari pelayanan tersebut dapat mendukung dalam proses pemenuhan gizi dan pengoptimalan proses penyembuhan pasien, tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah untuk memberikan pelayanan yang berkualitas, kuantitas yang cukup, dan sesuai dengann kebutuhan pasien (Iswanto et al., 2016). Penyelenggaraan makanan yang baik yaitu dimana pemenuhan gizi pasien telah tercukupi dari segi jumlah maupun kualitas terutama energi dan protein telah

terpenuhi dengan baik (Mutmainnah, 2008 dalam Nurqisthy et al., 2017).

Mutu pelayanan gizi di rumah sakit dilihat dari 3 komponen yaitu pengawasan dan pengendalian mutu untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman, menjamin kepuasan pasien, dan *assessment* yang berkualitas (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Dalam pemenuhan mutu pelayanan gizi yang baik maka perlu diadakan pelayanan yang sesuai dengan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit yang telah ditetapkan dengan indikator berupa jadwal pemberian makanan yang tepat ($\geq 90\%$), penentuan diet pasien yang tepat (100%) dan juga sisa makanan pasien ($< 20\%$) (Kementerian Kesehatan RI, 2008).

Sisa makanan pasien dapat didefinisikan sebagai persentase makanan dalam satu kali atau lebih makanan yang dapat dikonsumsi oleh pasien rawat inap (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Asupan makanan pasien dapat dipengaruhi oleh kepuasan pasien, dimana pasien dengan tingkat kepuasan yang rendah akan meninggalkan makanan yang disajikan rumah sakit, akibat yang diterima jika pasien sering melewatkan makan yaitu terjadinya penurunan status gizi pasien. Sehingga meningkatkan risiko terjadinya *hospital malnutrition* atau malnutrisi rumah sakit (MRS) (Anggraeni et al., 2017). MRS dapat memberikan pengaruh tidak baik dalam proses penyembuhan penyakit dan pasca operasi. Dampak selanjutnya adalah pasien dengan status gizi yang turun akan memiliki risiko kekambuhan yang signifikan dalam waktu dekat (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Pada pasien yang tidak tercukupi kebutuhan gizinya berisiko 2,4 kali lebih tinggi untuk kejadian malnutrisi (Kusumayanti et al., 2004). Dalam penelitian lainnya, disebutkan bahwa prevalensi terjadinya malnutrisi pada pasien rawat inap berada di kisaran 40%-60% pada pasien yang tua, sakit kritis, atau menjalani prosedur bedah tertentu (Correia et al., 2017). Pada penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Hasan Sadikin Bandung ditemukan pasien dengan risiko malnutrisi tinggi yaitu sebesar 62,2% (Hafsah et al., 2019). Selain itu, dari penelitian yang dilakukan terhadap pasien hipertensi didapatkan pasien malnutrisi sedang sejumlah 21,2% dan malnutrisi berat sebesar 10,5% (Kurniawan & Rusjiyanto, 2019). Faktor-faktor yang mempengaruhi dalam sisa makanan pasien terbagi menjadi internal dan eksternal. Faktor internal berupa minat makan pasien yang berubah, perubahan pada indera pengecap, pola makan, gender, psikis, dan fisik.

Sedangkan faktor eksternal yaitu berupa pelayanan petugas, suasana ruang rawat, makanan luar, serta bentuk penyajian makanan dan rasa makanan (Rimporok et al., 2019).

Pada saat memberikan makanan pada pasien rumah sakit, diet ditentukan tergantung pada kesehatan pasien karena diet merupakan hal yang dibutuhkan dalam menjaga kesehatan yang baik dan mempengaruhi proses penyembuhan saat sakit. Dalam buku *Penuntun Diet dan Terapi Gizi* edisi tahun 2019 disebutkan bahwa ada beberapa standar makanan khusus yang disediakan oleh rumah sakit yaitu diet pemeriksaan, diet vegetarian, diet tinggi kalori tinggi protein (TKTP), diet rendah natrium (DASH), diet DM, diet penyakit saluran cerna, diet kanker, diet geriatri, diet pada bedah, diet penyakit ginjal, dan diet orang dengan gangguan jiwa, diet rendah kalori, diet luka bakar, diet penyakit hati dan kandung empedu, diet penyakit gout arthritis, diet pasien malnutrisi dengan *refeeding syndrome*, diet komplikasi kehamilan, diet penyakit jantung dan pembuluh darah.

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013) penentuan diet yang akan diterapkan pada pasien harus disesuaikan dengan kondisi kesehatan pasien tersebut, berupa data status gizi, data kondisi klinis dan data biokimia. Penentuan diet yang dipilih untuk masalah gizi yang teridentifikasi harus sesuai standar referensi yaitu dari jenis pelayanan gizi dan kesehatan, usia pasien, dan kondisi penyakit untuk memastikan bahwa rencana diet yang dipilih sudah baik dan benar (Rochani et al., 2017).

Salah satu jenis penyakit yang memiliki tingkat kematian tertinggi dunia adalah penyakit jantung. Pada tahun 2016, WHO menyatakan bahwa kematian yang disebabkan oleh penyakit jantung mencapai 15,2 juta jiwa (“Global Health Estimates 2016: Deaths by Cause, Age, Sex, by Country and by Region, 2000-2016.” 2018). Berdasarkan data dari *Global Burden Disease* yang dikutip dalam *Our World in Data* diketahui bahwa kematian yang disebabkan oleh penyakit jantung mencapai 17,79 juta jiwa pada tahun 2017 (Ritchie & Roses, 2018).

Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018, angka kejadian penyakit jantung dan pembuluh darah semakin meningkat dari tahun ke tahun. Setidaknya, 15 dari 1000 orang, atau sekitar 2.784.064 individu di Indonesia menderita penyakit jantung (Firdaus, 2019). Berdasarkan data yang

didapatkan dari (Kemenkes RI, 2014) untuk wilayah Provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2013 diketahui bahwa estimasi penderita penyakit jantung koroner untuk umur ≥ 15 tahun sebesar 21.919 orang, estimasi penderita gagal jantung ≥ 15 tahun sebesar 3.836 orang, dan estimasi penderita stroke ≥ 15 tahun sebesar 49.865 orang. Pada tahun 2018 diketahui bahwa jumlah kasus penyakit jantung di Provinsi Sumatera Selatan berdasarkan diagnosis dari berbagai rentang usia yaitu sejumlah 32.126 (kementerian kesehatan RI, 2018). Jumlah pasien penderita penyakit jantung koroner di RSUD Besemah Pagaram pada tahun 2014 sebanyak 245 pasien, pada tahun 2015 sebanyak 340 pasien, dan bertambah menjadi 385 pasien pada tahun 2016 (Profil RSUD Besemah Pagaram 2016 dalam Minata & Irawanza, 2019).

Menurut Almatsier (2004) penyakit jantung dapat disebabkan oleh kemampuan fungsi jantung yang berkurang secara bertahap. Selain itu penyakit jantung dapat disebabkan juga oleh gagalnya suplai darah ke jantung sehingga fungsi dari jantung dapat terganggu (Suharyati et al., 2019). Dalam penanganan pasien agar kondisi gizi tetap seimbang dan kondisi kesehatan yang tetap terjaga maka diet diterapkan untuk mendukung kesehatan jantung (Almatsier, 2004). Diet jantung adalah diet yang dirancang dengan tujuan terjaganya gizi yang seimbang namun tetap sesuai dengan kemampuan jantung untuk bekerja, menurunkan berat badan pada pasien dengan kelebihan nutrisi, serta mencegah atau menghilangkan penumpukan garam dan air. Dalam penerapannya, jenis pangan yang perlu dibatasi adalah makanan yang merupakan sumber kolesterol yaitu sebesar 200 mg/hari (Suharyati et al., 2019).

Dari Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan didapatkan data jumlah fasilitas pelayanan kesehatan yang ada di Kota Pagaram antara lain berupa 1 unit rumah sakit, 7 unit puskesmas, 14 unit klinik/balai kesehatan, 127 unit posyandu, dan 58 unit polindes (Dinas Kesehatan Pagar Alam, 2015). Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Pagaram atau dapat disebut juga dengan Rumah Sakit Umum Daerah Besemah merupakan satu-satunya rumah sakit yang terletak di Kota Pagaram, Sumatera Selatan yang diresmikan pada 15 Januari 2008 (Besemah, n.d.). Berdasarkan penilaian yang dilakukan oleh Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS), evaluasi untuk penentuan akreditasi rumah sakit

dilakukan untuk mengarahkan dan membantu meningkatkan mutu pelayanan dan keselamatan pasien. Rumah Sakit Besemah telah menjadi rumah sakit bintang lima yaitu RSUD dengan nilai akreditasi berstatus paripurna sejak tahun 2017 dan masih berlaku hingga sekarang (KARS, 2018). Sebagai fasilitas kesehatan satu-satunya yang memiliki sumber daya dan peralatan yang memadai untuk melakukan proses penanganan pada pasien terutama pasien jantung maka RSUD Besemah dapat dijadikan sebagai rumah sakit rujukan terhadap pelayanan pasien penyakit jantung di Kota Pagaralam, oleh karena itu maka pelayanan terhadap pasien harus diberikan dengan baik dan optimal termasuk pada bidang penyelenggaraan makan.

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan, maka penulis termotivasi untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Tingkat Kepuasan Penyelenggaraan Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Jantung Di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaralam”.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam peningkatan mutu pelayanan di rumah sakit, salah satu aspek penilaian yang ikut berperan adalah pelayanan gizi rumah sakit. Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit terdiri dari asuhan gizi pasien rawat inap dan rawat jalan, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan. Penyelenggaraan makanan yang baik dan berkualitas di rumah sakit memiliki beberapa tahapan dimulai dari perencanaan menu hingga ke tahap pelaporan dan evaluasi dengan harapan tersedianya makanan yang berkualitas dan aman sehingga dapat mendukung pasien untuk mencapai status kesehatan yang optimal. Penilaian mutu rumah sakit juga dipengaruhi oleh tingkat kepuasan pasien dalam penyelenggaraan makanan sehingga kedua hal tersebut juga perlu mendapatkan perhatian dalam pelaksanaannya. Salah satu diet yang diterapkan pada pasien jantung adalah pembatasan asupan kolesterol agar jenis dan jumlah makanan yang diberikan tidak akan memberatkan kerja dari jantung. Adanya perubahan pola makan pasien yang harus dilakukan, yaitu dengan menyesuaikan pada kondisi kesehatan pasien dan agar tidak semakin memberatkan kinerja organ yang kerja fungsinya menurun dapat mempengaruhi minat makan pasien yang menjalani diet.

Dari permasalahan di atas maka peneliti ingin mengetahui hubungan tingkat kepuasan penyelenggaraan makanan terhadap sisa makanan pada pasien jantung di RSUD Besemah Pagaram.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan penyelenggaraan makanan terhadap sisa makanan pada pasien jantung di RSUD Besemah Pagaram.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, tingkat pendidikan, usia, dan pekerjaan
2. Mengetahui gambaran persepsi pasien terhadap ketepatan waktu penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaram
3. Mengetahui gambaran persepsi pasien terhadap Keragaman menu makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaram
4. Mengetahui gambaran persepsi pasien terhadap cita rasa dan penampilan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaram
5. Mengetahui gambaran persepsi pasien terhadap kebersihan alat makan di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaram
6. Mengetahui gambaran persepsi pasien terhadap sikap dan penampilan petugas di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaram
7. Mengetahui gambaran tingkat kepuasan penyelenggaraan makanan pada pasien
8. Mengetahui persentase sisa makan pasien penyakit jantung di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaram dengan metode Comstock
9. Menganalisis hubungan kepuasan penyelenggaraan makanan dengan sisa makanan pada pasien jantung di RSUD Besemah Pagaram.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Pelayanan Kesehatan

Diharapkan hasil penelitian dapat dijadikan acuan dalam peningkatan mutu pelayanan rumah sakit terutama pada bagian pelayanan gizi di bidang penyelenggaraan makanan

1.4.2 Bagi Institusi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan dapat dijadikan studi pustaka tambahan bagi mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat, serta nantinya dapat digunakan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Besemah Pagaram.

1.5.2 Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilakukan pada Juli 2020 sampai September 2022.

1.5.3 Ruang Lingkup Materi

Lingkup materi penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara tingkat kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan dengan sisa makanan pada pasien jantung.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., & Primadona, S. (2018). Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(3), 245–253. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i3.2018.245-253>
- Ajuningsasi, R. (2006). *Hubungan Aspek Kualitas dan Kuantitas Makanan dengan Sisa Makanan Pasien di Bapelkrd RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto*. Unair.
- Almatsier, S. (2004). *Penuntun Diet*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amin, M. Al, & Juniati, D. (2017). Klasifikasi Kelompok Umur Manusia Berdasarkan Analisis Dimensi Fraktal Box Counting Dari Citra Wajah Dengan Deteksi Tepi Canny. *Jurnal Ilmiah Matematika*, 2(6), 34.
- Anggraeni, D., Ronitawati, P., & Hartati, L. S. (2017). Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Nutrire Diaita*, 9(1), 13.
- Azizah, S. D., Angelia, K., Mardiah, F. W., Sariningsih, M., & Sagiyo. (2022). *Modul pelatihan food safety management system ISO 22000:2018*. 351.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi* (2018th ed.). Badan Pengembang dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Besemah, T. R. (n.d.). *Pedoman Pengorganisasian UTD RSUD Besemah*.
- Carvalho, J. G., Lima, J. P. M., & Rocha, A. M. C. N. da. (2015). Food Waste and Costumer Satisfaction With the Food Service of Hotel and Tourism School od Coimbra, Portugal. *DEMETRA: Food, Nutrition & Health*, 10(2), 405–418. <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.15423>
- Correia, M. I., Perman, M. I., & Waitzberg, D. L. (2017). Hospital malnutrition in Latin America : A systematic review. *Clinical Nutrition*, 36(4), 958–967. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2016.06.025>
- Dinas Kesehatan Pagar Alam. (2015). *Profil Kesehatan Kota Pagaram Tahun 2014*. 1, 26.
- Dipura, N., Mulyasari, I., & Purbowati. (2017). Hubungan Antara Kepuasan Pasien Dengan Daya Terima Makanan Pada Pasien Di RSUD Dr. H. Soewondo Kendal. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 9(21), 76–86.
- Farida. (2018). *Hubungan Antara Kualitas Pelayanan Makanan dan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Rawat Inap Di RSI NU Demak*.
- Firdaus, I. (2019, September 27). *Press Release, World Heart Day PERKI 2019*. http://www.inaheart.org/news_and_events/news/2019/9/26/press_release_world_heart_day_perki_2019
- Hafsah, T., Prawitasari, T., & Djais, ulistio T. B. (2019). *Malnutrisi rumah sakit dan asuhan nutrisi pediatrik di Rumah Sakit Hasan Sadikin Bandung*. 16(2), 47–57. <https://doi.org/10.22146/ijcn.43090>
- Indraswari, S., Achadi, E. L., & Mutiara. (2020). *efek kepuasan pasien terhadap sisa makan pada pasien dengan diet lunak*. 9(1), 28–34.
- Iswanto, Sudargo, T., & Prawiningdyah, Y. (2016). Hubungan Sisa Makanan Terhadap Lama Hari Rawat dan Biaya Pasien dengan Penjamin Jamkesmas

- dan Jampersal Diet Makanan Biasa di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Raden Mattaher Jember. *Jurnal Akademika Baiturrahim*, 5(1), 40–50.
- KARS. (2018). *Daftar Rumah Sakit Terakreditasi*. Komisi Akreditasi Rumah Sakit. http://akreditasi.kars.or.id/application/report/report_accredited.php
- Kemendes RI. (2014). Situasi kesehatan jantung. In *Pusat data dan informasi kementerian kesehatan RI*. Kemendes RI. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- kementerian kesehatan RI. (2018). *Laporan Nasional RISKESDAS 2018*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2008). Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. *Kementerian Kesehatan RI*. <https://doi.org/10.11113/jt.v56.60>
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. *Dirjen BUK Kemendes RI*. <https://doi.org/10.11113/jt.v56.60>
- Kemendagri Kesehatan RI. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS).
- Kurniawan, A., & Rusjiyanto. (2019). Gambaran Penilaian Status Malnutrisi dan Lama Rawat Inap Pasien Hipertensi di RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo. *Jurnal Giziunimus*, 8(2), 70–80.
- Kusumayanti, I. G. A., Hadi, H., & Susetyowati. (2004). Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian malnutrisi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(1), 9–17.
- Lestari, R. H., Ayuningtyas, P. R., Pratiwi, A. A., & Prasetyo, A. (2023). Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya Analysis of Food Waste on Food Service Satisfaction in Inpatients at the Jemursari Islam Hospital Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 937–946.
- Lironika, A., & Suryadi, M. Y. (2019). Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. *Amerta Nutrition*, 3(3), 194. <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i3.2019.194-200>
- Lumbantoruan, D. B. S. (2012). *Hubungan penampilan makanan dan faktor lainnya dengan sisa makanan biasa pasien kelas 3 seruni rs puri cinere depok bulan april-mei 2012*. UI.
- Marfuah, D., Setya Wardana, A., & Tyas Nur Anggraeni, H. (2022). Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta. *PROFESI (Profesional Islam) : Media Publikasi Penelitian*, 19(2), 119–126.
- Masturoh, I., & Anggita, N. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan* (Tahun 2018). Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Edisi Tahun 2018.
- Minata, F., & Irawanza, M. (2019). Hubungan Antara Hipertensi Dan Kadar Kolesterol Dengan Penyakit Jantung Koroner (Pjk) Di RSUD Besemah Pagar Alam. *Jurnal Kesehatan Saelmakers Perdana*, 2(2), 214–219.
- Mustofa, E., Hadju, V., & Jafar, N. (2012). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit Umum (Mustofa, E., Hadju, V., & Jafar, N. (2012). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit Umum (RSUD) Mamuju Provinsi Sulawesi Barat. *Media G. Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 2(1), 27–32.
- Najmah. (2017). *Statistika Kesehatan Aplikasi Stata dan SPSS*. 156.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan

- Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(01), 34–39.
- Nurqisthy, A., Adriani, M., & Muniroh, L. (2017). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi Dan Protein Pasien Di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 32. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.32-39>
- Priyanto, O. H. (2009). Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang. In *Skripsi*. Unnes.
- Priyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif* (T. Chandra (ed.)). Zifatama Publishing.
- Puruhita, N., Hagnyonowati, Adiarto, S., Murbawani, E. A., & Ardriaria, M. (2014). gambaran Sisa Makanan dan Mutu Makanan yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. *JNH*, 2(3).
- Qurrotaa'yun, S. (2021). Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Dr. Moewardi. *Skripsi*, 1–13.
- Ramonda, D. A., Yudanari, Y. G., & Choiriyah, Z. (2019). Hubungan antara Body Image dan Jenis Kelamin terhadap Pola Makan pada Remaja. *Jurnal Ilmu Keperawatan Jiwa*, 2(2), 109–114. [https://journal.ppnijateng.org/index.php/jikj/article/download/336/196/946#:~:text=Menurut Depkes \(2008\)%2C jenis,faktor internal kebutuhan gizi seseorang](https://journal.ppnijateng.org/index.php/jikj/article/download/336/196/946#:~:text=Menurut Depkes (2008)%2C jenis,faktor internal kebutuhan gizi seseorang).
- Rezeki, S. (2011). *Pengaruh Pelayanan Makanan Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Aceh Tamiang*. Universitas Sumatera Utara.
- Rimporok, M., Widyaningrum, K., & Satrijawati, T. (2019). Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019. *Chmk Health Journal*, 3(75), 59–66.
- Ritchie, H., & Roses, M. (2018). Causes of Death. *Our World in Data*. <https://ourworldindata.org/causes-of-death>
- Rochani, N. S., Ngadiarti, I., & Moviana, Y. (2017). *Dietetika Penyakit Infeksi*. Badan Pengembang dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan. <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf>
- Rumokoy, D. G. M., Kapantow, N. H., & Kandou, G. D. (2016). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Di Kelas III Penyakit Dalam RSUP Prof. Dr. R.D. Kandou Kota Manado. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 87–102.
- Setianto, B., Adriansyah, A. A., Hanik, U., & Bistara, N. (2021). The Correlation Between Patient Satisfaction Regarding Nutrition Service And Hospital Length Of Stay With Food Waste In Covid-19 Patients. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 14(02), 147–152.
- Suharyati, Hartati, S. A. B., Kresnawan, T., Sunarti, Hudayani, F., & Darmarini, F. (2019). Penuntun Diet dan Terapi Gizi. In 4 (4th ed.). EGC.
- Suryawati, C., Dharminto, & Shaluhiyah, Z. (2006). *Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit di Provinsi Jawa Tengah*. 09(04), 177–184.

- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap : Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(1), 48–59.
<https://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/234>
- Wahyanta. (2017). *Hubungan kepuasan Pasien Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap bangsal Obsgyn Di RS Gunung Sawo Kabupaten Temanggung*. Universitas Alma Ata.
- Widyaningrum, S. (2013). Hubungan Antara Konsumsi Makanan Dengan Kejadian Hipertensi Pada Lansia. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 23.
- Yulianti, I. (2013). *Sisa Makanan dan Kepuasan pada Pasien Rwat Inap Kelas III di Rumah Sakit Swasta di Gresik, Jawa Timur*. 10. Institus Teknologi Bogor