

# LAMPIRAN

Tabel 8  
Daftar Artikel

No	Author	Tahun	Volume, Angka	Judul	Metode (Desain, Sampel, Variabel, Instrumen, Analisis)	Hasil Penelitian	Database
1	Ni Putu Aris Prasatya Utami, I Gede Mustika, dan Ni Putu Eny Sulistyadewi	2019		Hubungan Variasi Menu Dan Lama Rawat Inap Terhadap Sisa Makanan Diet Rendah Garam di Siloam Hopital	<p><b>D:</b> <i>Cross sectional</i></p> <p><b>S:</b> <i>purpose sampling</i></p> <p><b>V:</b> Variasi menu, lama rawat inap dan sisa makanan diet rendah garam</p> <p><b>I:</b> <i>Kuisisioner, form comstock dan form inform consent</i></p>	Pada penelitian yang dilakukan jumlah responden sebanyak 67 pasien. Sebagian besar sampel mengaku netral terhadap penilaian variasi menu baik menu makan pagi 31 orang (46,3%), siang 29 orang (43,3%), dan malam 27 orang (40,3%). Secara keseluruhan tingkat	<i>Google Scholar</i>

					<p>kepuasan akan variasi menu yang ada lebih rendah dari target yaitu variasi menu pagi 70,44%, variasi menu siang 72,84% dan variasi menu makanan malam 74,02% dengan rata-rata hasil keseluruhan yaitu 72,4% , target variasi menu Siloam Hospitals Bali tahun 2018 targetnya yaitu sebesar 82%.</p> <p>Hasil dari uji normalitas variasi menu adalah 0,074 (<math>p&gt;0,05</math>) yang berarti variasi menu memiliki distribusi normal. Hasil Uji statistik didapatkan hasil bahwa tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan variasi menu dengan sisa makanan pasien diet rendah garam di Siloam Hospitals Bali.</p>
--	--	--	--	--	--

**A: Analisis  
Univariat dan  
Bivariat**

2	Prima Isnaeni	2015		<p>Hubungan Mutu Pelayanan Gizi dan Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Aminah Blitar</p>	<p><b>D:</b> <i>Cross sectional</i></p>	<p>Dari hasil pengisian kuisisioner terhadap variasi menu terdapat 4 orang (11,4 %) yang menyatakan variasi menu makanan yang disajikan tidak bervariasi, sedangkan 30 orang (85,7 %) menyatakan variasi menu sudah bervariasi, dan ada 1 orang (2,9 %) yang merasakan menu makanan sangat bervariasi.</p>	<p><i>Google Scholar</i></p>
				<p><b>S:</b> <i>stratified sampling</i></p>	<p>Hal ini menunjukkan bahwa hasil penelitian menyataka sebagaimana besar pasien sudah merasaka adanya variasi menu makanan yang disajikan.</p>		
				<p><b>V:</b> Mutu pelayanan gizi (porsi makanan, penampilan makanan, rasa makanan, ketepatan penyajian, variasi menu, sikap petugas, kebersihan alat makan) dan Kepuasan pasien rawat inap</p>	<p>Dari pengisian kuisisioner kepuasan pasien ada 3 orang menyatakan tidak puas (8,6 %), yang menyatakan puas ada 25 orang (71,4 %) sedangkan yang menyatakan sangat</p>		



3	Angelina Swaninda Nareswara	2017	Vol 01	Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di RSUD Kota Semarang	<p><b>D:</b> <i>Cross sectional</i></p> <p><b>S:</b> secara acak, kriteria pasien yang mendapat diet biasa</p> <p><b>V:</b> Tingkat kepuasan pasien (rasa makanan, penampilan makanan, variasi menu) dan sisa makanan.</p>	<p>Penilaian variasi menu menunjukkan bahwa sebagian besar responden merasa tidak puas (81,5%). Banyak pasien yang sudah lebih dari satu minggu ada di rumah sakit yang merasakan hal ini, dan perpaduan menu yang tidak pas.</p> <p>Hasil pengujian statistik menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap variasi menu dengan sisa makanan yang disajikan di RSUD Kota Semarang dengan sisa makanan (p=0,728).</p>	<i>Google Scholar</i>
---	-----------------------------	------	--------	--	--	--	-----------------------

					<p><b>I:</b> Kuisisioner dan <i>visual comstock</i></p> <p><b>A:</b> <i>uji chi square, uji fisher exact</i></p>		
4	Noor Rochmah, Sufiati Bintanah, Erma Handarsari	2017		Faktor-faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan Pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang	<p><b>D:</b> <i>Cross sectional</i></p> <p><b>S:</b> <i>consecutive Sampling</i></p> <p><b>V:</b> Tingkat Kepuasan (Waktu distribusi makanan, variasi menu, cita rasa makanan, kebersihan alat makan, sikap penyaji makanan, penampilan makanan) dan sisa makanan.</p> <p><b>I:</b> Kuisisioner dan formulir <i>comstock</i></p> <p><b>A:</b> <i>Rank Spearman</i></p>	Dari hasil pengisian kuisisioner responden menyatakan bervariasi pada menu yang diberikan sebanyak 24 responden (77,4%), namun masih terdapat responden yang menyatakan tidak bervariasi sebanyak 4 responden (12,9%). Dinyatakan hasil dari sebagian besar pasien menyatakan bervariasi terhadap variasi menu yang disajikan di rumah sakit Islam Arafah Rembang.	<i>Google Scholar</i>

5	Novianti Dipura, Indri Mulyasari, Purbowati	2017	Vol 9	Hubungan Antara Kepuasan Pasien Dengan Daya Terima Makanan Pada Pasien Di RSUD dr. H. Soewondo Kendal	<b>D:</b> <i>Cross sectional</i>	Sebagian besar pasien memiliki kepuasan kategori baik terhadap penyelenggaraan makan siang di RSUD dr. H. Soewondo Kendal yaitu sebesar 90,9% (50 orang). Pada aspek variasi menu makan siang, sebagian besar pasien menyatakan sangat puas yaitu 72,7% (40 orang). Berdasarkan uji kendall tau yang dilakukan pada variabel bebas kepuasan pasien dengan variabel terikat daya terima makanan, diperoleh hasil bahwa nilai $p = 0,0001$ atau $p < 0,05$ sehingga terdapat hubungan antara kepuasan pasien dengan daya terima makanan.	<i>Google Scholar</i>
					<b>S:</b> teknik total sampling		
					<b>V:</b> Kepuasan pasien dan daya terima		
					<b>I:</b> Kuisioner dan formulir <i>comstock</i>		
					<b>A:</b> Uji Kendall Tau		



6	Laksmi Karunia Tanuwijaya, Tiara Dian Novitasari, Eva Putri Arfiani, Yudi Arimba Wani, Dina Elok Wulandari	2019	Vol 8	Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan Di Rumah Sakit	<p><b>D:</b> <i>Cross sectional</i></p> <hr/> <p><b>S:</b> <i>convenience sampling</i></p> <hr/> <p><b>V:</b> Variasi bahan makanan dan tingkat kepuasan pasien</p> <hr/> <p><b>I:</b> Kuisisioner</p> <hr/> <p><b>A:</b> Korelasi <i>spearman</i></p>	<p>Sebagian besar pasien rawat inap kelas II dan III RS X merasa puas dengan variasi bahan makanan yang diberikan oleh pihak Rumah Sakit. Pada variasi menu sebanyak 87 pasien (89,7%) merasa bervariasi, 9 pasien (9,3%) biasa saja akan variasi menu, dan 1 pasien (1%) kurang bervariasi bervariasi. Pada tingkat kepuasan sebanyak 82 pasien (84,5%) merasa puas, 14 pasien (14,5%) merasa biasa dan hanya 1 pasien (1%) yang merasa kurang puas. Hasil dari Uji Korelasi Rank Spearman, didapatkan hasil bahwa variasi menu makanan memiliki hubungan dengan tingkat kepuasan pada pasien rawat inap di RS X dengan nilai <math>p &lt; 0,05</math> (<math>p = 0,001</math>)</p>	<i>Google Scholar</i>
---	--	------	-------	--	--	--	-----------------------

7	Bernadeth Dwi Wahyunani	2017		<p>Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi Dengan Sisa Makanan Pasien Di Ruang VIP RS Panti Rapih Yogyakarta</p>	<p><b>D:</b> <i>Cross sectional</i></p> <hr/> <p><b>S:</b> pasien yang mendapatkan diet biasa atau lunak</p> <hr/> <p><b>V:</b> Tingkat kepuasan (aspek cita rasa makanan, variasi menu, kebersihan alat makan) dan Sisa Makanan</p> <hr/> <p><b>I:</b> Kuisisioner dan <i>visual comstock</i></p> <hr/> <p><b>A:</b> Uji <i>chi square</i></p>	<p>Dari hasil menunjukkan bahwa mayoritas pasien merasa puas dengan pelayanan gizi yang diberikan, Tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi pada penelitian ini sebesar 56%, Hal ini kurang dari target yang ditetapkan oleh Instalasi Pelayanan Gizi dalam Pedoman Pelayanan Gizi RS Panti Rapih (2016) dan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (Kemenkes, 2013), yaitu <math>\geq 80\%</math>. Rendahnya kepuasan pasien ini disebabkan adanya ketidakpuasan pasien pada aspek variasi menu 12 orang (24%) 38 orang (76%) menyatakan puas namun hal ini belum sesuai dengan target yaitu <math>\geq 80\%</math>. Hasil analisa statistik menunjukkan</p>	<p><i>Google Scholar</i></p>
---	-------------------------	------	--	---	---	--	------------------------------

						bahwa tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap variasi menu dengan sisa makanan pasien $p > 0,05$ . ( $p=0,485$ )	
8	Devi Beatrick Sibagariang	2018		Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan Di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardholukito	<b>D:</b> Deskriptif	Persepsi pasien kelas I, II, dan III di tentang sajian makanan terhadap variasi menu adalah baik. Dilihat dari hasil persepsi pasien pada variasi menu kelas I yang menyatakan baik 23 orang (76,7%), sangat baik 6 orang (20%), dan yang menyatakan buruk 1 orang (3,3%). Persepsi pada variasi menu kelas II yang menyatakan baik 26 orang (86,7%), sangat baik 3 oarang (10%), dan buruk 1 (3,3%). Persepsi variasi menu kelas III yang menyatakan baik 24 orang (80%), sangat baik 6 orang (20%)	<i>Google Scholar</i>
					<b>S:</b> berdasarkan kriteria inklusi berdasarkan kelas rawat pasien		

					<b>V:</b> Persepsi pasien tentang sajian makanan <b>I:</b> Angket  <b>A:</b> Deskriptif kualitatif	dan yangb menyatakan buruk/sangat buruk tidak ada. Maka dapat disimpulkan bahwa persepsi pasien tentang sajian makanan pada variasi menu adalah Baik dengan hasil uji beda tidak terdapat perbedaan yang significant dari variasi menu tiap kelas.	
9	Rosmini, Suriani Rauf, Zakaria	2020	Vol 27	Gambaran Kepuasan Pasien Rawat Inap Interna Pada Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Makassar	<b>D:</b> Observasional  <b>S:</b> <i>purpoive sampling</i> <b>V:</b> Kepuasan Pasien <b>I:</b> Angket <b>A:</b> Deskriptif	Hasil penelitian diketahui bahwa pada variasi menu pagi, siang dan malam semua pasien menyatakan puas, 40 orang (100%).	<i>Google Scholar</i>

10	M. Agustin dan Ahdun Trigono	2015	Vol 7	Determinan Kualitas Pelayanan Penyajian Makanan pasien Rawat Inap Pada Unit Gizi RSUD Kabupaten Bekasi Tahun 2015	<p data-bbox="1216 427 1469 459"><b>D:</b> <i>Cross Sectional</i></p> <p data-bbox="1216 667 1397 699"><b>S:</b> <i>accidental</i></p> <p data-bbox="1216 715 1491 826"><b>V:</b> Kualitas Pelayanan penyajian Makanan</p> <p data-bbox="1216 842 1379 874"><b>I:</b> Kuisisioner</p> <p data-bbox="1216 1050 1491 1117"><b>A:</b> Analisis Univariat dan analisis Bivariat</p>	<p data-bbox="1520 293 1872 510">Jumlah responden adalah 86 orang. Hasil dari penilaian variasi menu kurang bervariasi 43 orang (50%) dan bervariasi 43 (50%).</p> <p data-bbox="1520 518 1872 842">Hasil dari penilaian pelayanan gizi sebanyak 50 orang (58,1%) menyatakan kurang baik terhadap pelayanan gizi dan 36 orang (41,9%) menyatakan baik terhadap pelayanan gizi di rumah sakit.</p> <p data-bbox="1520 850 1872 1212">Dari hasil uji statistik didapatkan <math>p</math> value = 0,827 berarti <math>p</math> value &gt; 0,05 sehingga dapat disimpulkan tidak adanya hubungan yang bermakna antara variasi menu dengan kualitas pelayanan di RSUD Kab. Bekasi tahun 2015.</p>	<i>Google Scholar</i>
----	------------------------------	------	-------	---	---	--	-----------------------

11	Nur Farhana Aminuddin, Reena Kumari Vijayakumaran, Shariza Abdul Razak	2018		Patient Satisfaction With Hospital Foodservice and it's Impact on Plate Waste in Public Hospitals in East Malaysia	<b>D:</b> <i>non-experimental</i> <b>S:</b> <i>Convenience sampling</i> <b>V:</b> <i>Patient Satisfaction, Food Services</i> <b>I:</b> <i>Kuisisioner</i>  <b>A:</b> <i>Descriptive analysis</i>	The results of overall satisfaction (asked as a separate question) indicated that the majority of patients rated hospital foodservice as okay (53.3%), followed by good (29.3%), poor (14.2%), very good (2.7%), and very poor (0.5%). Combining the scores of very good and good indicated that 32% of respondents were pleased with the hospital foodservice, while poor and very poor combined indicated 14.7% of patients were not satisfied.	<i>Google Scholar</i>
----	---	------	--	--	---	---	-----------------------

— + 🔍 📄 | 📄 Page view | 🔊 Read aloud | 📐 Draw ▾ 🗑️ Hig

**HUBUNGAN MUTU PELAYANAN GIZI DAN KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP  
DI RUMAH SAKIT AMINAH BLITAR**

***RELATIONSHIP QUALITY NUTRITION SERVICE AND PATIENT SATISFACTION  
IN HOSPITAL AMINAH BLITAR***

**Prima Isnaeni, Yeni Prawiningdyah**

Program Studi Manajemen Rumah Sakit ,Program Pasca Sarjana  
Universitas Muhamadiyah Yogyakarta

***ABSTRACT***


*Hospital is one of health services having a main duty to execute pursuing a healthy life to somebody in general and in specially to make a priority to patient for healing and fit recovery with suitable and integrated treatment.*

*The goal of research is to know the relationship between a nutrition services quality at Hospital such as nutrition factors of food & beverage for patients against to patient stay satisfaction. Nutrition services factors cover food portion, taste, menu variation, on time schedule of food providing to patients, healthy & clean tools, also the employee attitude when provide a food & beverage to patients so it is to satisfy the patients pleasure during treatment in Aminah hospital , Blitar.*

*Type of research is a Quantitative Research using Cross Sectional theory with population of adult patients stay at class 1, 2 and 3 who did not having a specific diet liquid treatment in Aminah hospital Blitar. The research doing is executed on June 2015 by Stratified sampling method. Total sample are 35 patients thru a questioner instrument to obtain the data.*

*The result of data analysis using Pearson Correlation showing that there is significant relation (  $P < 0,05$  ) between food portion ( 0,005 ) and Menu variation ( 0,002 ) against patients satisfaction, while the variables which are no correlation to patients satisfaction (  $P > 0,05$  ) are time schedule of food & beverage providing ( 0,112 ), taste of food ( 0,248 ), food performance ( 0,340 ), employee attitude ( 0,702 ) and healthy & clean tools ( 0,413 ).*

*Based on the data analysis concluded that there are relationship between food portion and menu variation against patients satisfaction , while the variables of time schedule*



**PERSEPSI PASIEN TENTANG SAJIAN MAKANAN DI  
RUMAH SAKIT PUSAT ANGKATAN UDARA dr. S. HARDJOLUKITO**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :  
Devi Beatrix Sibagariang  
NIM. 11511241030



JGK-vol.9, no.21 Januari | 2017

**HUBUNGAN ANTARA KEPUASAN PASIEN  
DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN PADA PASIEN  
DI RSUD dr. H. SOEWONDO KENDAL**

Novianti Dipura, Indri Mulyasari, Purbowati  
Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo  
noviantidipura@gmail.com

**ABSTRAK**

**Latar belakang :** Daya terima makanan yang baik pada pasien dapat menunjang kesembuhan penyakit yang diderita pasien. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi daya terima makanan pada pasien yaitu kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan.

**Tujuan :** Mengetahui hubungan antara kepuasan pasien dengan daya terima makanan pada pasien di RSUD dr. H. Soewondo Kendal

**Metode :** Desain pada penelitian ini adalah deskriptif korelasi dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di RSUD dr. H. Soewondo Kendal dan pemilihan sampel menggunakan teknik total sampling dengan jumlah sampel sebanyak 55 orang. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kuesioner kepuasan pelanggan untuk mengukur kepuasan pasien dan formulir *comstock* untuk mengamati daya terima makanan pada menu makan siang. Analisis data yang digunakan yaitu uji kendall tau ( $\alpha = 0,05$ ).

**Hasil penelitian :** Sebagian besar pasien memiliki kepuasan kategori baik terhadap penyelenggaraan makan siang di RSUD dr. H. Soewondo Kendal yaitu sebesar 90,9% (50 orang) dan sebesar 76,4% (42 orang) memiliki daya terima makanan kategori baik serta terdapat hubungan bermakna antara kepuasan pasien dengan daya terima makanan pada pasien di RSUD dr. H. Soewondo Kendal ( $p = 0,0001$ )

**Kesimpulan :** Terdapat hubungan yang bermakna antara kepuasan pasien dengan daya terima makanan pada pasien di RSUD dr. H. Soewondo Kendal

**Kata kunci :** kepuasan pasien, daya terima makanan, pasien rawat inap





## Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang

Noor Rochmah<sup>1</sup>, Sufiati Bintanah<sup>2</sup>, Erma Handarsari<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

Email : [noorkapasan@gmail.com](mailto:noorkapasan@gmail.com), [sofi.bintanah@yahoo.com](mailto:sofi.bintanah@yahoo.com), [ermahandarsari@gmail.com](mailto:ermahandarsari@gmail.com)

### ABSTRACT

*Background* : One of the success of food serving at the hospital is patient satisfaction. Lower patient satisfaction has an influence on how patient will be eat and left the food. The object of the study is to know the correlation of patient satisfaction factors and food waste at Arafah Islamic Hospital Rembang.

*Method* : This study used observational analytic with an across sectional approach. The population are all patient at Musdalifah room and Dzulkhulaifah room of Arafah Islamic Hospital Rembang with sample criteria, at least 2 days was treated and got a normal and soft food. The sample of this study are 31 respondents used consecutive sampling. The instruments used are questionnaire and Comstock form. The normality test of the data used Kolmogorof-Smirnov test. The statistical test used is Rank-Spearman test.

*Results* : This study found all of the respondents 100% of exact food time distribution. Most respondents 77, 4 % that said a variation of the food. 48, 8 % said the taste is delicious. All of the respondent (100%) the food equipments are clean and the server is friendly. Most respondents 83, 9% attractive for the served food. Food waste from breakfast : main course 6,5%, animal side dish 3,2%, vegetable side dish 16,5%, vegetables 9,7%. At lunch: main course 6,5%, animal side dish 3,2%, vegetable side dish 12,9%, vegetables 19,4%. At dinner: main course 3,2%, animal side dish 9,7%, vegetable side dish 12,9%, vegetables 9,7%. There is no correlation between menu variation with food waste but, the relation between animal side dish and food waste at breakfast has a correlation value  $p=0,037$ . There is no correlation between the taste of the food and food waste ( $p>0,05$ ). There is no correlation between appearance of food and food waste but the relation between animal side dish and food waste at breakfast has correlation value  $p=0,038$ .

**Keywords:** The Patient Satisfaction's Factors, food waste, taste of food, appearance of food

bab V | 4BERI | 11-19 | 159-3 | 843-3 | 1 x | 3460 | 4765 | HUBL | PDF L | t5299 | bab 6

'doc%20proposal/LITERATUR/New%20folder/1485-6801-1-PB.pdf

Media Gizi Pangan, Vol. 27, Edisi 1, 2020 Pelayanan Makanan RS

**GAMBARAN KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP INTERNA PADA  
PELAYANAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH  
KOTA MAKASSAR**

**Rosmini<sup>1</sup>, Suriani Rauf<sup>2</sup>, Zakaria<sup>2</sup>**  
<sup>1</sup>Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Makassar  
<sup>2</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Makassar

Korespondensi : [rosmini\\_zek@gmail.com](mailto:rosmini_zek@gmail.com) 082396230005

**ABSTRACT**

*Food served in a hospital must be able to realize its quality so that it can be consumed by patients. One of the factors causing endless consumption of food is patient satisfaction in food service. The purpose of this study was to determine the description of inpatient satisfaction at food service at the Makassar City General Hospital. This type of research is observational research that uses a survey approach. It was conducted in Makassar City Hospital in March - May 2019. The sample in this study was 40 inpatient internals taken by purposive sampling according to the specified criteria. Data were collected using a questionnaire, data were processed using computers, primary data were analyzed descriptively based on frequency distribution. The results of this study showed that inpatients at the internal department of food service in Makassar City Hospital based on the aspect of taste generally expressed satisfaction on the morning menu (77.5%), and 22.5% who were not satisfied. Day and night menus generally satisfied patients (97.5%) based on taste, appearance ( $\geq 95\%$ ), texture aspects (aspek 95%), various aspects of the menu ( $\geq 95\%$ ). In general, patients are satisfied with food service at Makassar City Hospital, but there are still 22.5% of patients who are dissatisfied with the morning menu that is served.*

Windows taskbar: Edge, File Explorer, Task View, OneDrive, Word, Excel, PowerPoint, Teams, Zoom, WhatsApp

## HUBUNGAN VARIASI MENU DAN LAMA RAWAT INAP TERHADAP SISA MAKANAN DIET RENDAH GARAM

Ni Putu Aris Prasatya Utami<sup>1</sup>, I Gede Mustika<sup>2</sup>,  
Ni Putu Eny Sulistyadewi<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Sains, dan Teknologi,  
Universitas Dhyana Pura  
E-mail: [mustika@undhirabali.ac.id](mailto:mustika@undhirabali.ac.id)

### ABSTRAK

Persentase sisa makanan memberikan gambaran terhadap indikator mutu pelayanan makanan berupa daya terima pasien. Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah variasi menu dan lama rawat inap. Hasil dari pengukuran sisa makanan digunakan dalam menentukan tingkat asupan zat gizi pasien yang membantu pasien dalam masa pemulihan penyakitnya dan mempercepat lama rawat inap dirumah sakit. Sisa makanan pasien di rumah sakit tergantung dari kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. Berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS), ditetapkan indikator standar sisa makanan pasien  $\leq 20\%$ . Rancangan penelitian adalah *cross sectional* sampel berjumlah 67 pasien rawat inap. Teknik pengambilan sampel yang di gunakan *purposive sampling*, analisis data statistik uji *rank spearman* dengan SPSS. Hasil penelitian menunjukkan tidak adanya hubungan kepuasan variasi menu makanan dengan sisa makanan pasien dengan diet rendah garam ( $p>0,05$ ), namun ada hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dengan diet rendah garam ( $p>0,05$ ).

**Kata kunci :** Variasi Menu, Lama rawat inap, Sisa Makanan Diet Rendah Garam

### ABSTRACT

*The percentage of leftovers provides an overview of the indicators of food service quality in the form of patient acceptance. One of the factors that influence leftovers is variation of menus and length of stay. The results of measurements of leftovers are used in determining the level of nutritional intake of patients who help patients in the recovery period and accelerate the length of stay. The remaining leftovers is depends on patient satisfaction with the food. Based on the Hospital Nutrition Guidelines (PGRS), the standard indicator of patient leftover is under 20%. The study design was a cross sectional with 67 inpatients. The sampling technique used purposive*



**DETERMINAN KUALITAS PELAYANAN PENYAJIAN MAKANAN PASIEN RAWAT INAP PADA UNIT GIZI  
RSUD KABUPATEN BEKASI TAHUN 2015**

**M. Agustin<sup>1</sup> dan Ahdun Trigono<sup>2</sup>**

- 1). Mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan
- 2). Dosen Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Respati Indonesia  
Jl. Bambu Apus 1 No. 3 Cipayang Jakarta Timur 13890  
Email : urindo@indo.net.id

**ABSTRAK**

Pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat rumah sakit baik rawat inap maupun rawat jalan, untuk keperluan metabolisme tubuh dan peningkatan kesehatan dalam rangka upaya preventif, kuratif, rehabilitative dan promotif. Berdasarkan hasil survey kualitas pasien terhadap penyelenggaraan makanan yang dilakukan pada tahun 2014 di RSUD Kabupaten Bekasi, didapatkan bahwa ketepatan waktu distribusi makanan 70% dan makanan tersisa yang tidak dimakan sebanyak 40%, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Determinan kualitas pelayanan penyajian makan pasien rawat inap pada unit gizi RSUD Kab Bekasi tahun 2015. Design penelitian cross sectional, dilakukan di RSUD Kabupaten Bekasi ruang perawatan dewasa yang merupakan ruang perawatan yang meliputi kelas II, kelas III. Waktu penelitian pada bulan Juli 2015, sampel sebanyak 86 responden, analisis univariat, bivariat dengan *chi square*.

Hasil analisis univariat sebanyak 36 responden (41,9%) dengan kualitas pelayanan baik dan sebanyak 50 responden (58,1%) dengan kualitas pelayanan kurang baik. Determinan yang berhubungan dengan kualitas pelayanan adalah ketepatan waktu dengan OR 2,794, 95%CI OR 1.153-6.766 nilai p 0.037 dan citarasa makanan OR 3.181, 95% CI OR 1.350-1.948, nilai p 0.021. Faktor yang tidak berhubungan variasi menu, kebersihan alat, dan penampilan petugas. Simpulan cita rasa makanan kurang baik mempunyai risiko tiga kali lipat lebih terhadap kualitas pelayanan yang kurang baik dan waktu makan tidak tepat mempunyai risiko tiga kali lipat terhadap kualitas pelayanan yg kurang baik. Saran perbaikan citarasa makanan dan tepat waktu.

Kata Kunci : Kualitas Pelayanan, citarasa makanan, ketepatan waktu.

## HUBUNGAN KEPUASAN PASIEN DARI KUALITAS MAKANAN RUMAH SAKIT DENGAN SISA MAKANAN DI RSUD KOTA SEMARANG

Angelina Swaninda Nareswara\*

### Abstrak


**Latar Belakang :** Makanan yang disajikan oleh rumah sakit merupakan salah satu komponen untuk kesembuhan pasien. Makanan dikatakan bermutu baik bila memiliki cita rasa, penampilan dan penyajian yang baik. Tingginya sisa makanan dan kepuasan pasien yang kurang, dapat disebabkan oleh variasi menu makanan, cara penyajian makanan, ketepatan waktu menghadirkan makanan, keadaan tempat makan, kebersihan makanan, serta sikap dan perilaku petugas penghidang makanan yang masih kurang. **Tujuan :** Mengetahui hubungan antara kepuasan pasien dari aspek kualitas makanan, yaitu rasa, penampilan dan variasi menu, dengan sisa makanan di RSUD Kota Semarang. **Metode :** Jenis penelitian ini adalah analitik deskriptif dengan pendekatan cross sectional. Penelitian ini dilaksanakan di semua bangsal RSUD Kota Semarang. Data sisa makanan diambil menggunakan *Visual Comstock*, untuk menu siang hari. Tingkat kepuasan pasien terhadap rasa, penampilan dan variasi makanan menggunakan skala likert. Analisis data menggunakan Chi Square dan Fisher Exact. **Hasil :** Sebanyak 92,6% responden tidak puas dengan rasa makanan; 53,7% tidak puas dengan penampilan makanan, dan 81,5% tidak puas dengan variasi menu. Sebanyak 57,4% termasuk kategori banyak sisa dan 42,6% sedikit sisa. Tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap rasa dan sisa makanan ( $p=0,127$ ). Ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan ( $p=0,044$ ). Tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap variasi makanan dengan sisa makanan ( $p=0,728$ ). **Kesimpulan :** Ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan. Tidak ada

bab v PDF 4 x PDF 11-19 PDF 159-3 PDF 843-3 PDF 1485- PDF 3460- PDF 4765- PDF HUBL PDF PDF L PDF t5296 PDF

:%20proposal/LITERATUR/New%20folder/4BERNADETH%20DWI.pdf

— + 🔍 🗨️ | 📄 Page view | 🗣️ Read aloud | 🖋️ Draw | 📌 Highlight

**HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP  
PELAYANAN GIZI DENGAN SISA MAKANAN PASIEN  
DI RUANG VIP RS PANTI RAPIH YOGYAKARTA**



**BERNADETH DWI WAHYUNANI  
NIM : P07131216054**

**PRODI D-IV GIZI ALIH JENJANG  
JURUSAN GIZI**

🌐 📁 🗂️ ⚡ N O W X P 📺 📺



## Patient Satisfaction With Hospital Foodservice and its Impact on Plate Waste in Public Hospitals in East Malaysia



Nur Farhana Aminuddin<sup>1</sup>, Reena Kumari Vijayakumaran<sup>1\*</sup>, Shariza Abdul Razak<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Nutrition & Dietetics Department, School of Health Sciences, Health Campus, University Sains Malaysia, Kelantan, Malaysia

\*Corresponding Author: Reena Kumari Vijayakumaran, Ph.D., Assistant Professor, Nutrition & Dietetics Department, School of Health Sciences, Health Campus, University Sains Malaysia, 16150 Kubang Kerian, Kelantan, Malaysia. Tel: +60-7677833, Email: reena@usm.my

Received January 31, 2018; Accepted March 12, 2018; Online Published May 20, 2018

### Abstract

**Background:** Foodservice is an important issue in hospital settings, and patients' levels of satisfaction are often indicated by consumption and plate waste.

**Objective:** The current study compared patient satisfaction in hospital areas and other factors and determined the relationship between patient satisfaction and plate waste.

**Methods:** This quantitative research was performed in four East Malaysian public hospitals. Patients at these hospitals were asked to complete a questionnaire which had three parts: A) general information, B) patient satisfaction questionnaire (Acute Care Hospital Foodservice Patient Satisfaction Questionnaire), and C) plate waste scale (Comstock 6-point scale).

**Results:** A total of 189 patients participated. The results indicated that overall, 53.3%, 29.3%, 14.1%, 2.7%, and 0.5% of respondents rated the hospital foodservice as okay, good, poor, very good, and very poor, respectively. Average plate waste was 35% for all hospitals, and only 11% of patients finished all the food served. Satisfaction with hospital food differed according to the catering system (in-house and outsourced). However, the results also indicated that satisfaction with hospital foodservice was not significantly related to food wastage ( $r = 0.018$ ,  $n = 189$ ,  $P = 0.809$ ).

Activat  
Go to Se

## SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Luh Renita Aristya Dewi  
NIM : P07131217004  
Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2021  
Alamat : BTN Wahyu Bungaya Perbai, Karangasem  
Nomor HP/Email : 085940767830 / [renitaristyardw@gmail.com](mailto:renitaristyardw@gmail.com)

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul:

Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit

1. Dan Menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama peneliti sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 16 Juli 2021

Yang menyatakan,



*Renita*  
(Ni Luh Renita Aristya Dewi)

P07131217004