

# LAMPIRAN

## SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Putu Padma Widya Sari  
NIM : P07131218043  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2021/2022  
Alamat : Banjar Dinas Dalem, Desa Sinabun, Kab. Buleleng, Bali  
Nomor HP/Email : 082340944785/ padmadysr@gmail.com

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul:

Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Penyajian Makanan di Rumah Sakit Pemerintah dan Rumah Sakit Swasta (Literature Review)

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 penulis 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, 4 April 2022  
Yang menyatakan,  
  
  
Ni Putu Padma Widya Sari  
NIM. P07131218043

## Lampiran

### TABEL REVIEW JURNAL

No.	Judul Penelitian	Sampel & Besar Sampel Penelitian	Waktu Penelitian	Kesimpulan Penelitian	Sumber Penelitian
1.	Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di Rsud Kota Semarang	Sampel: Pasien Rawat Inap Di Rs Besar Sampel: 54 Responden	2017	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 92,6% Responden Tidak Puas Dengan Rasa Makanan</li> <li>2. 53,7% Tidak Puas Dengan Penampilan Makanan</li> <li>3. 81,5% Tidak Puas Dengan Variasi Menu</li> <li>4. 57,4% Termasuk Kategori Banyak Sisa Dan 42,6% Sedikit Sisa</li> <li>5. Ada Hubungan Antara Kepuasan Pasien Terhadap Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan</li> <li>6. Tidak Ada Hubungan Antara Kepuasan Pasien Terhadap Rasa Dan Variasi Menu Dengan Sisa Makanan.</li> </ol>	<p>Angelina Swaninda Nareswara</p> <p>Ilmu Gizi Indonesia Vol. 01, No. 01, Agustus 2017</p>

2.	Hubungan Antara Pelayanan Pemberian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Diruang Bougenvile Iii Dan Cempaka Ii Rsud Dr. Loekmonohadi Kudus	Sampel: Pasien Rawat Inap Di Rs Besar Sampel: 77 Orang	2017	Ada Hubungan Antara Pelayanan Pemberian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Di Ruang Bougenvile iii Dan Cempaka ii Rsud Dr. Loekmonohadi Kudus	Anny Rosiana Masithoh dan Ayu Dewa Putri  Indonesia Jurnal Perawat Vol.2 No.2 (2017) 69-73
3.	Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Dan Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit Randegansari Husada	Sampel: Pasien Rawat Inap Di Rs Besar Sampel: 30 Orang	2021	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Antara Harapan Dan Kenyataan Dalam Prinsip Tepat Penyajian Adalah 105,83%</li> <li>2. Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Antara Harapan Dan Kenyataan Terhadap Pelayanan Makanan Rs 104,44%</li> <li>3. Tingkat Kesesuaian Rata-Rata Keseluruhan Prinsip Penyajian Makanan Pasien Rawat Inap Yaitu 105,57%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Annisa Dewi Rachmawati</li> <li>2. Choirul Anna Nur Afifah</li> </ol> Gorontalo Journal Of Nutrition Dietetic Volume 1 – No. 2, Agustus

				<p>4. Tingkat Kesesuaian Rata-Rata Keseluruhan Aspek Kualitas Pelayanan Makanan Rawat Inap Yaitu 103,15%</p> <p>5. Rerata Sisa Makanan Pasien Adalah 16,16% Yang Artinya Capaian Sisa Makanan Pasien Sudah Mencapai Standar Yang Ditentukan Yaitu 12,88%.</p>	2021
4.	Faktor-Faktor Kepuasan Pasien Dengan Sisa Makanan Pada Pelayanan Gizi Di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang	Sampel: Pasien Rawat Inap Besar Sampel: 31 Orang	2017	<p>1. 77,4% Menyatakan Bervariasi Menunya</p> <p>2. 48,4% Menyatakan Enak Pada Citarasa Makanan</p> <p>3. 83,9% Menyatakan Menarik Pada Penampilan Makanan Yang Disajikan.</p> <p>4. Tidak Ada Hubungan Antara Ketepatan Waktu Distribusi Makanan, Variasi Menu, Citarasa, Kebersihan Alat, Sikap Petugas Penyaji Makanan, Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan.</p>	<p>1. Noor Rochmah</p> <p>2. Sufiati Bintanah</p> <p>3. Erma Handarsari</p> <p>Universitas Muhammadiyah Semarang</p>

				5. Ada Hubungan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani ada Waktu Makan Pagi.	
5.	Hubungan Tingkat Kepuasan Dan Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Biaya Sisa Makanan Dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta	Sampel: Pasien Rawat Inap Besar Sampel: 132 Orang	2020	<ol style="list-style-type: none"> <li>53% puas dan 47% tidak puas terhadap pelayanan makanan di Rumah Sakit</li> <li>Hubungan antara kualitas pelayanan makanan dengan biaya yang hilang menunjukkan bahwa ada hubungan antara rasa, variasi menu, ketepatan pemberian makanan dan keadaan peralatan dengan biaya sisa.</li> <li>Hubungan antara kualitas pelayanan makanan dengan zat gizi yang hilang menunjukkan bahwa ada hubungan antara rasa, variasi menu dan ketepatan pemberian makan dengan zat gizi yang hilang. Untuk hubungan tingkat kepuasan dengan biaya dan zat gizi yang hilang</li> </ol>	Putri Ronitawati, Michael Fujima, Laras Sitoayu, Mertien Sa'pang, Lintang Purwara Dewanti  Journal of The Indonesian Nutrition Association Gizi Indon 2021, 44(1):77-86

				menunjukkan ada hubungan	
6.	Perbedaan Kepuasan Pasien Terhadap Makanan Dengan Sistem Penyelenggaraan Outsourcing Dan Swakelola Di RS Islam Jemursari Surabaya	Sampel: Pasien Rawat Inap Besar Sampel: 76 Orang	2017	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hasil penelitian, diperoleh hasil bahwa nilai rata-rata kepuasan makan pada penyelenggaraan makanan sistem swakelola lebih tinggi daripada sistem outsourcing.</li> <li>2. 39.5% puas dengan sistem Outsourcing dan 47.45% dengan sistem swakelola</li> <li>3. Perlu diadakannya evaluasi mengenai kualitas makanan dan kualitas pelayanan makanan pada sistem swakelola yang sedang dijalani saat ini agar terjadi peningkatan dalam penilaian kepuasan makan pasien</li> </ol>	Susila Rusdiana Dewi, Merryana Adriani  Dewi dan Adriani. Amerta Nutr (2017) 209-219

7.	Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya Denpasar	Sampel: Pasien Rawat Inap Besar Sampel: 47 Orang	2019	<p>1. Harapan pasien rawat inap terhadap penyajian makanan di RSUD Wangaya Denpasar, jawaban terbanyak pada jawaban penting yaitu sebanyak 65,4% dan terendah pada jawaban kurang penting 1,4% dengan rata-rata persentase harapan sebesar 76,7%</p> <p>2. Pengalaman pasien rawat inap terhadap penyajian makanan di RSUD Wangaya Denpasar, jawaban terbanyak pada kinerja baik sebesar 68,7%, dan jawaban terendah pada kinerja kurang baik 0,3% dengan rata-rata persentase pengalaman sebesar 82%</p> <p>3. Tingkat kepuasan pasien terhadap penyajian makanan di RSUD Wangaya Denpasar mencapai 107% yang berarti pasien merasa puas dengan penyajian makanan</p>	<p>Ni Made Dewi Purnamasari, Ida Ayu Eka Padmiari, Ni Made Yuni Gumala</p> <p>ejournal.poltekkes-denpasar</p>
----	--	---	------	--	---



8.	Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. M.M Dunda Limboto	Sampel: Pasien Rawat Inap Besar Sampel: 110 Orang	2020	<p>1. Hasil pengukuran tingkat kepuasan pasien terhadap kualitas pelayanan distirbusi makanan menunjukkan pada aspek wujud nyata (tangible) sebagian besar sangat puas (74,3%), pada aspek kehandalan (realibility) sebagian besar merasa puas (40,9%), pada aspek kesigapan (responsiveness) sebagian besar kurang puas (58,6%), pada aspek jaminan (assurance) sebagian besar puas (50,8%), pada aspek empati (empaty) sebagian besar kurang puas (49,1%).</p> <p>2. Disarankan perlunya peningkatan kualitas pelayanan pada aspek yang kurang memuaskan yakni aspek responsiveness dan aspek empaty dalam memberikan pelayanan kepada pasien.</p>	<p>Nuryani Firdausi Ramadhan i, Andjani Putri Lestari</p> <p>GHIDZA Volume 4 No 2 (166-180) December 2020</p>
----	---	---	------	--	---

9.	Evaluasi Kepuasan Pasien Dan Analisis Sisa Makanan Pada Menu Yang Di Sajikan Di Rsud Prof Dr W.Z Yohanes	Sampel: Pasien Rawat Inap Besar Sampel: 32 Orang	2019	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sejumlah 26 pasien (81%) suka pada warna menu makan pagi yang di sajikan, 21 pasien (66%) yang suka pada Rasa makan siang dan sebanyak 20 pasien (63%) yang suka pada rasa makan malam.</li> <li>2. 62% tidak suka pada Aroma menu makan pagi yang di sajikan, 56% suka pada tekstur menu makan pagi yang di sajikan , (28%) dapat menghabiskan menu makan pagi.</li> <li>3. Dalam upaya pemberian makanan kepada pasien, pihak RS harus memperhatikan jenis penyakit yang kemudian dikondisikan dengan kebutuhan gizi pasien, agar tujuan dari PGRS dapat tercapai dengan baik.</li> </ol>	<p>Maria Helena D. Nita, Anak Agung A. M. A, Meirina S. Loaloka</p> <p>Nutriology Jurnal: Pangan, Gizi, Kesehatan, Vol 1. No. 2, Oktober 2020</p>
----	--	---	------	---	---

10.	Efek Kepuasan Pasien terhadap Sisa Makan pada Pasien dengan Diet Lunak	Sampel: Pasien Rawat Inap Besar Sampel: 486 Orang	2019	<p>1. 97,9% Puas terhadap Kebersihan makanan, 70,6% Puas terhadap Penampilan, Variasi menu 89,1%, Rasa 62,1%</p> <p>2. Faktor kepuasan pasien yang mempengaruhi sisa makanan di RSUD Adhyaksa adalah kepuasan terhadap rasa makanan dan penampilan makanan. Sistem penyelenggaraan makanan RSUD Adhyaksa harus diperbaiki untuk memastikan pasien merasa puas dan menghabiskan makanannya</p>	<p>Syabilila Indraswari, Endang L. Achadi, Mutiara</p> <p>Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat. 2020; 9 (1): 28-34</p>
-----	--	--	------	---	--

11	Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap	Sampel: Pasien Rawat Inap Besar Sampel: 44 Orang	2018	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Variabel kepuasan pasien 19 orang (43,2%) responden menyatakan puas sedangkan 25 orang (56,8%) menyatakan tidak puas</li> <li>2. Hasil analisis univariat menunjukkan bahwa sebanyak 24 orang (54,5%) menilai pelayanan makanan baik sedangkan 20 orang (45,5%) menilai kurang baik.</li> <li>3. Ada hubungan yang signifikan antara pelayanan makanan dengan kepuasan pasien rawat inap kebidanan di RS Muhammadiyah Taman Puring Jakarta</li> </ol>	Silviyana Sholeha, Kusindrati, Rani Rahmasari Tanuwijaya, Ragil Marini  Jurnal Ilmiah Kesehatan Vol. 19 No. 2 Tahun 2020
12	Gambaran Penampilan Makanan Dan Daya Terima Makanan Lunak Di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Jakarta	Pasien Rawat Inap Besar Sampel: 30 Orang	2018	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penampilan makanan 99,7% menyatakan menarik, 95,6% menyatakan menarik pada bentuk makanan, 90,9% menyatakan sesuai pada besar porsi serta 100% menyatakan menarik pada penyajian makanan.</li> </ol>	Yessi Marlina, S.Gz, MPH, Fitriani, MKM, Rivera Ulfa

				<p>2. Daya terima makanan 63,3% kategori baik dan 36,7% kategori buruk.</p> <p>3. Penampilan makanan dan daya terima makanan lunak 63,3% dalam kategori baik dan 36,7% kategori buruk</p> <p>4. Gambaran penampilan makanan dan daya terima makanan lunak adalah baik.</p>	Naskah Publikasi
--	--	--	--	--	---------------------