

ANALISIS TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP PENYAJIAN LAUK HEWANI DAN NABATI DI RUANG RAWAT INAP KELAS III RUMAH SAKIT UMUM DAERAH

ANALYSIS OF PATIENT SATISFACTION LEVEL TOWARDS SERVING OF ANIMAL AND VEGETABLE SIDE DISHES IN CLASS III INPATIENT ROOM OF REGIONAL HOSPITAL

Info Artikel Diterima: 17 Oktober 2024 Direvisi: 18 Desember 2024 Disetujui: 22 Desember 2024

Mardiana¹, Imelda Telisa², Aisyah Ramadanti³

^{1, 2, 3} Poltekkes Kemenkes Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia
(E-mail penulis korespondensi: mardianaagus42@yahoo.com)

ABSTRAK

Latar Belakang : Bentuk utama dari pelayanan gizi rawat inap melibatkan pemberian makan kepada pasien yang menjalani perawatan medis. Tujuan Penelitian untuk mengetahui gambaran faktor-faktor yang berhubungan dengan tingkat kepuasan pasien terhadap penyajian lauk hewani dan nabati di Rumah Sakit Umum Daerah.

Metode : Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan desain cross-sectional, terdiri dari 35 sampel yang dipilih dengan menggunakan teknik purposive sampling. Proses pengumpulan data yang dilakukan meliputi pemanfaatan data sisa makanan dan pemberian kuesioner untuk mendapatkan informasi mengenai rasa, tampilan, ketepatan waktu, dan variasi menu di Rumah Sakit Umum Daerah. Metodologi yang digunakan untuk analisis data melibatkan teknik analisis univariat dan bivariat.

Hasil: Penelitian menemukan bahwa banyak pasien yang menyatakan puas terhadap pelayanan makanan sebanyak 85,7%. Selain itu, 77,1% responden menyukai lauk hewani dan 85,7% menyukai lauk nabati. 80% peserta menganggap lauk hewani beraroma, sedangkan 88,6% menyatakan lauk nabati beraroma. Lauk hewani dinikmati sebesar 77,1% dan lauk nabati sebesar 82,9%. 74,3% pasien menyukai warna lauk hewani, sedangkan 77,1% menyukai warna lauk nabati. Terakhir, 94,3% peserta menganggap lauk hewani dan nabati empuk. Besar porsi lauk hewani 100% sesuai, sedangkan lauk nabati 85,7%. Ketepatan waktu penyajian 100% tepat, Menu bervariasi 100%. 25,7% lauk hewani dan 20% lauk nabati tersisa,

Kesimpulan: Indikator cita rasa, penampilan makanan, ketepatan waktu penyajian, variasi menu sangat berhubungan terhadap kepuasan pasien dan kepuasan pasien terhadap penyajian makanan akan berpengaruh terhadap sisa makanan pasien.

Kata Kunci : cita rasa, penampilan, ketepatan waktu, variasi menu, sisa makanan

ABSTRACT

Background: The most common inpatient nutrition service is the provision of food for patients being treated. Patient satisfaction in the appearance and taste of food, especially the presentation of food is closely related to the patient's leftovers, where the presentation of food that is not quite right can have an impact on the amount of patient's food leftovers. The Aim of the Research To describe the factors associated with the level of patient satisfaction with serving animal and vegetable side dishes in class III inpatient rooms at Palembang BARI hospital.

Research Method: This type of research is descriptive with a cross-sectional design. The number of samples in this study were 35 samples taken using a purposive sampling technique. Data collection used food waste data and questionnaires regarding taste, appearance, timeliness, menu variations at Palembang BARI Hospital. The data analysis used is univariate and bivariate analysis.

The Result: The results showed that 85.7% of patients' satisfaction with serving animal and vegetable side dishes stated they were satisfied, 77.1% delicious animal side dishes, 85.7% delicious vegetable side dishes,

80% fragrant animal side dishes, 88.6% fragrant vegetable side dishes, animal side dishes 77.1% delicious, vegetable side dishes 82.9% delicious, animal side dishes color 74.3% attractive, vegetable side dishes 77.1% attractive, animal and vegetable side dishes texture 94.3% soft, large portions of animal side dishes 100 % in accordance, 85.7% appropriate vegetable side dishes, 100% timely distribution, 100% varied menu variations and 25.7% leftover animal side dishes, 20% remaining vegetable side dishes.

Conclusion: Indicators of taste, food appearance, timeliness of serving, menu variations are closely related to patient satisfaction and patient satisfaction with food serving will affect the patient leftover food.

Keywords: taste, appearance, timing, variety menu, leftovers.

PENDAHULUAN

Layanan Gizi Rumah Sakit, juga dikenal sebagai Layanan Makan Pasien, mencakup serangkaian kegiatan yang dimulai dengan perumusan rencana makan dan diperluas hingga distribusi makanan kepada pasien. Untuk mencapai keadaan kesehatan yang optimal melalui cara diet. Oleh karena itu, penyediaan layanan gizi berkualitas tinggi sangat penting untuk mencapai keadaan gizi yang optimal dan mempercepat proses penyembuhan. (Kemenkes RI, 2013).

Orientasi kepuasan pasien merupakan faktor penting yang berkontribusi terhadap keberhasilan pelayanan makanan rumah sakit. Penilaian kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan dapat ditentukan dengan mengevaluasi persepsi pasien terhadap kualitas makanan yang diberikan (Ahmad, 2011).

Tingkat kepuasan pasien terhadap aspek visual dan gustatory dari makanan, khususnya penyajian makanan, secara signifikan berhubungan dengan jumlah makanan yang tersisa setelah dikonsumsi. Penyajian makanan yang tidak adekuat berpotensi mempengaruhi jumlah sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien (Wahyunani dkk., 2017).

Menurut sebuah studi yang dilakukan di RS Mandau Duri, ketidakpuasan pasien terlihat karena aspek tertentu dari pelayanan makanan rumah sakit yang dianggap tidak memuaskan oleh konsumen. Secara khusus, faktor yang diidentifikasi berkontribusi terhadap ketidakpuasan ini adalah ketepatan waktu pengiriman makanan (32,4%) dan rasa makanan (29,4%). (Ernalina, 2014).

Menurut temuan penelitian Anisyah (2021) di Rumah Sakit Umum Daerah, ditemukan porsi makan yang kurang memadai, turun di bawah 80%. Namun, aroma makanannya dianggap memuaskan, melebihi 80%. Selain itu, bumbu makanan dilaporkan kurang berasa, dengan skor di bawah 80%.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mendeskripsikan unsur-unsur yang mempengaruhi kepuasan pasien Rumah Sakit BARI Palembang terhadap lauk pauk daging dan sayur. Penelitian dilakukan pada Februari - Mei 2023. Jenis penelitian survey menggunakan desain cross-sectional. Teknik pengambilan sampel purposive sampling memilih 35 sampel untuk penelitian ini. Statistik dan survei limbah makanan digunakan dalam penelitian ini untuk mengevaluasi rasa, penampilan, ketepatan waktu, dan variasi menu Rumah Sakit BARI Palembang. Metode analisis data menggunakan teknik univariat dan bivariat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Univariat

a. Karakteristik Responden

Data Karakteristik responden didapat dengan cara wawancara langsung menggunakan kuisioner identitas reponden. Karakteristik responden dalam penelitian ini dibagi menjadi 3 yaitu jenis kelamin, umur, lama hari rawat.

Tabel 1. Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	n	%
Laki-Laki	20	57,1
Perempuan	15	42,9
Total	35	100
Kelompok umur (Tahun)	n	%
18-41	15	42,9
42-65	20	57,1
Total	35	100
Lama Hari rawat	n	%
<3 hari	22	62,9
≥ 3 hari	13	37,1
Total	35	100

Berdasarkan tabel 1 diatas menunjukkan

bahwa sebagian besar responden dengan jenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 20 responden (57,1%), sebagian besar berkelompok umur terbanyak pada umur 42-65 tahun yakni 20 orang (57,1%), sebagian besar responden dengan lama hari rawat <3 hari sebanyak 22 responden (62,9%).

b. Kepuasan Pasien

Tabel 2. Kepuasan pasien

Kepuasan pasien	n	%
Tidak Puas	5	14,3
Puas	30	85,7
Total	35	100,0

Tabel 2 menunjukkan bahwa kepuasan pasien terhadap penyajian lauk hewani dan nabati sebagian besar 30 pasien (85,7%) menyatakan puas.

c. Cita Rasa Lauk Hewani dan Nabati

Tabel 3. Cita Rasa Lauk Hewani Dan Nabati

Cita rasa Lauk Hewani Dan Nabati	n	%
Tidak Enak	6	17,1
Enak	29	82,9
Total	35	100
Aroma Lauk Hewani	n	%
Tidak Harum	7	20,0
Harum	28	80,0
Total	35	100
Aroma Lauk Nabati	n	%
Tidak Harum	4	11,4
Harum	31	88,6
Total	35	100
Bumbu Lauk Hewani	n	%
Tidak Sedap	8	22,9
Sedap	27	77,1
Total	35	100
Bumbu Lauk Nabati	n	%
Tidak Sedap	6	17,1
Sedap	29	82,9
Total	35	100
Penampilan	n	%
Tidak Menarik	4	11,4
Menarik	31	88,6

Total	35	100
Warna Lauk Hewani	n	%
Tidak Menarik	9	25,7
Menarik	26	74,3
Total	35	100
Warna Lauk Nabati	n	%
Tidak Menarik	8	22,9
Menarik	27	77,1
Total	35	100
Tekstur Lauk Hewani	n	%
Tidak Empuk	2	5,7
Empuk	33	94,3
Total	35	100
Tekstur Lauk Nabati	n	%
Tidak Empuk	2	5,7
Empuk	33	94,3
Total	35	100
Besar Porsi Lauk Hewani	n	%
Sesuai	35	100,0
Total	35	100
Besar Porsi Lauk Nabati	n	%
Tidak Sesuai	5	14,3
Sesuai	30	85,7
Total	35	100
Ketepatan Waktu	n	%
Tepat	35	100,0
Total	35	100
Variasi Menu	n	%
Bervariasi	35	100
Total	35	100

Tabel 3 diatas menunjukkan bahwa dari jumlah 35 pasien didapatkan sebanyak 29 pasien (82,9%) yang menyatakan enak pada rasa lauk hewani dan nabati yang disajikan. mengatakan harum pada lauk hewani sebanyak 28 pasien (80,0%), sedangkan untuk lauk nabati yaitu sebanyak 31 pasien (88,6%). mengatakan sedap pada lauk hewani sebanyak 27 pasien (77,1%), sedangkan untuk lauk nabati yaitu sebanyak 29 pasien (82,9%). menyatakan menarik pada penampilan lauk hewani dan nabati yakni sebanyak 31 responden (88,6%). terdapat 26 pasien (74,3%) yang menyatakan menarik pada warna lauk hewani, sedangkan yang menyatakan menarik pada warna lauk nabati sebanyak 27 pasien (77,1%). responden mengatakan empuk pada lauk hewani dan lauk

nabati yakni sebanyak 33 pasien (94,3%). untuk porsi lauk nabati menyatakan sesuai yakni sebanyak 30 pasien (85,7%). ketepatan waktu distribusi tepat 100%.

d. Sisa Lauk Hewani dan Nabati

Tabel 4. Sisa Lauk Hewani

Sisa lauk Hewani	n	%
Banyak sisa (>20%)	9	25,7
Sedikit sisa (≤20%)	26	74,3
Total	35	100
Sisa lauk Nabati	n	%
Banyak sisa (>20%)	7	20,0
Sedikit sisa (≤20%)	28	80,0
Total	35	100

Tabel 4 menunjukkan bahwa dari 35 responden didapatkan hasil 9 pasien masih banyak menyisakan lauk hewani sebesar (25,7%), sedangkan lauk nabati sebanyak 7 pasien (20,0%).

2. Hasil Bivariat

a. Cita rasa menurut kepuasan pasien

Tabel 5. Cita Rasa Menurut Kepuasan Pasien

Cita Rasa Makanan	Kepuasan Pasien				Total	p value
	Tidak Puas		Puas			
	n	%	n	%		
Tidak Enak	4	11%	2	6%	6	17%
Enak	1	3%	28	80%	29	83%
Total	5		30		35	0,001

Tabel 5 menunjukkan bahwa responden yang menyatakan cita rasa makanan enak dan pasien puas sebanyak 28 orang (80%). Hasil uji statistic dengan uji *Chi-Square* didapatkan nilai $p < 0,05$ atau (0,001) yang menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara cita rasa dengan kepuasan pasien.

b. Penampilan menurut kepuasan pasien

Tabel 6. Penampilan Menurut Kepuasan

Penampilan Makanan	Kepuasan Pasien				Total	P value
	Tidak Puas		Puas			
	n	%	n	%		
Tidak Menarik	3	8%	1	3%	4	11%
Menarik	2	6%	29	83%	31	89%
Total	5		30		35	

Tidak Menarik	3	8%	1	3%	4	11%
Menarik	2	6%	29	83%	31	89%
Total	5		30		35	

Tabel 6 menunjukkan bahwa responden yang menyatakan penampilan makanan menarik dan pasien menyatakan puas sebanyak 29 orang (83%). Hasil uji statistic dengan uji *Chi-Square* didapatkan nilai $p < 0,05$ atau (0,006) yang menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan kepuasan pasien.

c. Sisa lauk hewani menurut kepuasan pasien

Tabel 7. Sisa Lauk Hewani Menurut Kepuasan Pasien

Sisa Lauk Hewani	Kepuasan Pasien				Total	p value
	Tidak Puas		Puas			
	n	%	n	%		
Banyak Sisa	5	15%	4	11%	9	26%
Sedikit Sisa	0	0%	26	74%	26	74%
Total	5		30		35	0,000

d. Sisa Lauk Nabati Menurut Kepuasan Pasien

Tabel 8 Sisa Lauk Nabati Menurut Kepuasan Pasien

Sisa Lauk Hewani	Kepuasan Pasien				Total	p value
	Tidak Puas		Puas			
	n	%	n	%		
Banyak Sisa	4	11%	3	9%	7	20%
Sedikit Sisa	1	3%	27	77%	28	80%
Total	5		30		35	0,003

Tabel 7 dan 8 diatas menunjukkan bahwa responden yang menyatakan sisa lauk hewani dengan kategori sedikit sisa dan pasien menyatakan puas sebanyak 26 orang (74%), untuk lauk nabati responden menyatakan sisa lauk nabati dengan kategori sedikit sisa dan pasien menyatakan puas sebanyak 27 orang (77%). Untuk lauk hewani berdasarkan Hasil uji statistic dengan uji *Chi-Square* didapatkan nilai

$p < 0,05$ atau (0,000) sedangkan lauk nabati didapatkan nilai $p < 0,05$ atau (0,003) yang menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan dengan kepuasan pasien.

Responden yang dijadikan sampel dalam penelitian ini yaitu pasien yang di rawat di ruang rawat inap kelas III RSUD Palembang BARI dan telah memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi, Berdasarkan hasil pengumpulan data yang telah dilakukan sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 20 orang (57,1%), responden rata-rata berusia 42-65 tahun sebanyak 20 orang (57,1%) dengan lama hari rawat < 3 hari yaitu sebanyak 22 orang (62,9%). Pada penelitian ini responden dengan jenis penyakit TB Paru yang paling banyak dibandingkan dengan jenis penyakit lainnya yaitu terdapat sebanyak 7 pasien (20,0%).

Berdasarkan pengumpulan data yang telah dilakukan sebagian besar pasien merasa puas dengan penyajian lauk hewani dan nabati yang diberikan rumah sakit, dengan persentase nilai 85,7%. Namun belum mencapai Standar Pelayanan Minimal untuk kepuasan pasien yaitu 90%. Berdasarkan wawancara pasien, beberapa pasien yang menyatakan ketidakpuasan didapat dari bumbu olahan lauk hewani yang kurang terasa atau hambar.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Destriana (2021), yang menunjukkan bahwa dari 45 responden, hanya 37 pasien (88,9%) yang menyatakan puas terhadap pelayanan makan siang di rumah sakit.

Hasil penelitian ini didapatkan yang mengatakan enak pada rasa lauk hewani yaitu sebanyak 27 pasien (77,1%), sedangkan untuk lauk nabati sebanyak 30 pasien (85,7%), berdasarkan data tersebut disimpulkan bahwa untuk rasa pada lauk hewani tidak enak karena nilai yang didapatkan $< 80\%$, hal ini disebabkan karena menurut penilaian pasien penggunaan bumbu yang masih kurang beragam dan hanya fokus pada bumbu putih seperti penggunaan bumbu pada menu ke-4 (Pindang ikan gabus) rasa lauk hewani nya tidak terasa khas pindang serta masih terasa hambar dan menyebabkan penilaian pasien terhadap rasa lauk hewani $< 80\%$.

Hasil penelitian Nurhayati (2008) di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang yaitu dari 35 pasien, hanya 24 orang (68,6%) berpendapat rasa makanan yang disajikan enak.

Berdasarkan pengumpulan data yang telah

dilakukan menunjukkan bahwa responden yang mengatakan harum pada lauk hewani sebanyak 28 pasien (80,0%), sedangkan pada lauk hewani sebanyak 31 pasien (88,6%). Untuk lauk hewani banyak pasien yang mengatakan harum karena pada saat makanan diterima, makanan tersebut langsung dikonsumsi pasien sehingga aroma dari lauk hewani masih bisa dirasakan oleh pasien, sedangkan untuk lauk nabati banyak juga pasien yang mengatakan harum, hanya 4 responden saja yang mengatakan tidak harum, hal ini berkaitan dengan pendapat pasien yang mengatakan tidak harum karena pada menu ke-10 menu lauk nabati digabung dengan lauk hewani sehingga aromanya tercampur dengan aroma lauk hewani yang lebih dominan.

Berdasarkan pengumpulan data yang telah dilakukan menunjukkan bahwa responden yang mengatakan sedap pada bumbu lauk hewani yakni sebanyak 27 pasien (77,1%), sedangkan pada bumbu lauk nabati yakni sebanyak 29 pasien (82,9%), berdasarkan data tersebut disimpulkan bahwa untuk bumbu pada lauk hewani tidak sedap karena nilai yang didapatkan $< 80\%$, sedangkan untuk bumbu lauk nabati sendiri dapat disimpulkan sedap karena nilai yang didapatkan $> 80\%$. Hal ini disebabkan karena menurut penilaian pasien bumbu lauk hewani pada menu ke-2 dan ke-6 (patin pepes) bumbunya kurang terasa atau hambar dan sebagian pasien mengatakan bumbu pada masakan tersebut kurang tajam sehingga rasa lauk hewani yang disajikan pun tidak sedap.

Hasil penelitian ini didapatkan yang mengatakan menarik pada warna lauk hewani yaitu sebanyak 26 pasien (74,3%), sedangkan untuk lauk nabati sebanyak 27 pasien (77,1%), berdasarkan data tersebut disimpulkan bahwa untuk warna pada lauk hewani dan nabati tidak menarik karena nilai yang didapatkan $< 80\%$. Hal ini disebabkan karena menurut penilaian pasien terhadap warna lauk hewani dan lauk nabati yang disajikan seperti pada menu ke-10 (Ikan salam pesmol dan Tahu semur) untuk warnanya kurang berkombinasi antara lauk hewani dan lauk nabati nya, penggunaan warna yang digunakan pada menu ke-10 ini rata-rata sama yaitu berwarna kuning, sehingga daya tarik untuk warna lauk hewani dan lauk nabati yang disajikan kurang menarik menurut pasien.

Berdasarkan pengumpulan data yang telah dilakukan umumnya responden mengatakan bahwa besar porsi lauk hewani sesuai (100%), sedangkan untuk porsi lauk nabati yang

menyatakan sesuai sebanyak 30 pasien (85,7%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa besar porsi lauk hewannya sudah sesuai, sedangkan untuk besar porsi lauk nabati hanya 5 responden saja yang mengatakan tidak sesuai, hal ini berkaitan dengan pendapat pasien yang mengatakan olahan tahu pada siklus menu ke-2 (pergedel tahu) pada saat disajikan terlalu kecil, sedangkan besar kecilnya porsi makanan akan mempengaruhi penampilan saat dihidangkan.

Hasil penelitian ini menyatakan sebagian besar responden menyatakan variasi menu lauk hewani dan nabati di RSUD Palembang BARI bervariasi, hal ini berkaitan dengan pendapat pasien yang mengatakan bahwa lauk hewani maupun nabati yang disajikan berbeda-beda antara makan pagi, siang dan makan malam

Berdasarkan pengumpulan data yang telah dilakukan didapatkan hasil 9 pasien masih banyak menyisakan lauk hewani sebesar (25,7%) kemudian yang banyak menyisakan lauk nabati sebanyak 7 pasien (20,0%). Banyaknya sisa yang didapat pada lauk hewani dapat disebabkan karena menurut penilaian pasien bumbu pada lauk yang disajikan kurang terasa atau hambar sehingga dapat mempengaruhi pasien untuk tidak menghabiskan lauk yang diberikan.

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan diperoleh bahwa responden yang menyatakan cita rasa makanan enak dan pasien puas sebanyak 28 orang (80%) lebih besar dibandingkan yang menyatakan cita rasa makanan tidak enak dan pasien puas sebanyak 2 orang (6%). Artinya ada kecenderungan jika cita rasa makanan yang disajikan enak, maka pasien akan merasa puas. Hasil uji statistic dengan uji *Chi-Square* didapatkan nilai $p < 0,05$ atau (0,001) yang menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara cita rasa dengan kepuasan pasien.

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan menunjukkan bahwa responden yang menyatakan penampilan makanan menarik dan pasien menyatakan puas sebanyak 29 orang (83%) lebih besar dibandingkan yang menyatakan penampilan makanan tidak menarik dan pasien puas sebanyak 1 orang (3%). Artinya ada kecenderungan jika penampilan makanan yang disajikan menarik, maka pasien akan merasa puas. Hasil uji statistic dengan uji *Chi-Square* didapatkan nilai $p < 0,05$ atau (0,006) yang menunjukkan bahwa ada hubungan yang

bermakna antara penampilan makanan dengan kepuasan pasien. Hal ini karena warna, konsistensi atau tekstur makanan, besar porsi dan cara penyajian makanan sudah menarik dan sesuai menurut pasien.

Hasil penelitian ini diperoleh bahwa semua responden (100%) menyatakan puas terhadap variasi menu lauk yang disajikan. Penilaian variasi menu pada penelitian ini dilihat dari hasil pertanyaan kuisioner semuanya berpendapat bahwa variasi menu sudah bervariasi. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan diperoleh hasil responden yang menyatakan sisa lauk hewani dengan kategori sedikit sisa dan pasien menyatakan puas sebanyak 26 orang (74%), sedangkan untuk lauk nabati diperoleh bahwa responden menyatakan sisa lauk nabati dengan kategori sedikit sisa dan pasien menyatakan puas sebanyak 27 orang (77%), Untuk lauk hewani berdasarkan Hasil uji statistic dengan uji *Chi-Square* didapatkan nilai $p < 0,05$ atau (0,000) sedangkan lauk nabati didapatkan nilai $p < 0,05$ atau (0,003) yang menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan dengan kepuasan pasien, artinya ada kecenderungan jika sisa makanan dengan kategori sedikit sisa, maka pasien dapat dikatakan puas. Banyaknya sisa yang didapat pada lauk hewani disebabkan karena menurut penilaian pasien bumbu pada lauk hewani yang disajikan kurang terasa atau hambar sehingga dapat mempengaruhi pasien untuk tidak menghabiskan lauk yang diberikan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Nida (2011) tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien. Nida menemukan bahwa, rata-rata, pasien meninggalkan sisa makanan mereka dalam jumlah yang signifikan (> 20%) di lauk hewani, dengan 52,2% makanan tidak dimakan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Menurut penelitian terhadap 35 pasien yang dirawat di ruang rawat inap kelas III RSUD Palembang BARI 85,7% pasien puas dengan penilaian rasa yang meliputi rasa, aroma, dan bumbu. Namun, lauk pauk hewani masih dalam kategori kurang baik (<80%). Dalam evaluasi penampilan makanan yang meliputi warna, tekstur, dan ukuran porsi, sangat penting untuk meningkatkan kombinasi warna bahan makanan

agar terlihat bagus saat diberikan kepada pasien. sisa lauk hewani masih termasuk kategori sisa banyak. Untuk menentukan makanan mana yang tidak dikonsumsi pasien, rumah sakit harus menilai dan menyelidiki.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam proses penelitian ini. Semoga penelitian ini bermanfaat bagi pembaca.

DAFTAR PUSTAKA

1. Ahmad, 2011. (2011). Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya, Denpasar. *Laboratorium Penelitian dan Pengembangan FARMACA TROPIS Fakultas Farmasi Universitas Muallawarman, Samarinda, Kalimantan Timur, April, 5–24.*
2. Anisyah, R. (2021). Gambaran Sisa Makanan Lunak Berdasarkan Cita Rasa Dan Pengetahuan Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Palembang BARI. *Pesquisa Veterinaria Brasileira, 26(2), 173–180.* <http://www.ufrgs.br/actavet/31-1/artigo552.pdf>
3. Destriana, (2021). Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Dalam Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Bunda Palembang.
4. Ernalina, Y. (2014). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kepuasan Pasien Di Ruang Penyakit Dalam Dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Pasien Di Rsud Mandau Duri Tahun 2014. *Jurnal Gizi STIKes Tuanku Tambusai Riau, 11(1), 36–47.*
5. Hartati, Y., & Meiliana, A (2022). Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan. *Jurnal Pustaka Abadi, 1(1), 11-16.*
6. Nida, K. (2011). *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjarbaru.*
7. Kemenkes. (2016). *Standar Pelayanan Minimal.* Tentang Kepuasan Pasien.
8. Ningtyias, F. W., & dkk. (2018). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan. *Medical Technology and Public Health Journal.*
9. Nuryati, K 2008. Hubungan Antara Waktu Penyajian, Penampilan Makanan dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang.
10. PGRS. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Kementerian Kesehatan 2013.*
11. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.*
12. Prasetyani, L.N. (2016). Hubungan Sikap Ahli Gizi dan Pramusaji Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap kelas III. Rumah Sakit Umum Daerah (Rsud) Kota Salatiga. *Universitas Muhammadiyah Surakarta.*
13. Priyanto, O. H. (2014). Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang. *Skripsi, 97.*
14. Rachmawati, A. D., Anna, C., & Afifah, N. (2021). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit The Patient Satisfaction with Foodservice and Food Presentation in Hospital. *Gorontalo Journal of Nutrition Dietetic, 1(2), 37-49.*
15. Semedi, P ., Kartasurya, M. L., & Hagnyonowati. (2013). Hubungan kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dan asupan makanan dengan perubahan status gizi pasien (Studi di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak). *Jurnal Gizi Indonesia, Volume 2 N(1), 32-41*
16. Wahyunani, B. D., Susilo, J., & Wayansari, L. (2017). Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terdapat Pelayanan Gizi dengan Sisa Makanan Pasien VIP di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta. *Jurna Nutrisia 19(2), 119*