Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas
Vol. 6, No. 1, 2025:43-59, DOI: 10.62870/jgkp.v6i1.31197
Journal homepage: https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/JGKP/index

P-ISSN: 2745-6404,
E-ISSN: 2774-2547

Standar Pelayanan Minimal Instalasi Gizi dan Kepuasan Pelayanan Makanan di Ruang Uranus RSUD Sidoarjo Barat

Nutrition Installation Minimum Service Standards and Food Service Satisfaction in Uranus Room West Sidoarjo Hospital

Ajeng Risma Dewanti[1]*, Amalia Ruhana[1]

[1] Program Studi Gizi, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Corresponding Author Email: ajengrisma.21009@mhs.unesa.ac.id

Copyright: ©2025 The author(s). This article is published by Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

ORIGINAL RESEARCH

Submitted: 04-02-2025

Accepted: 28-03-2025

Kata Kunci:
Standar Pelayanan Minimal; Ketepatan Diet; Ketepatan Waktu Distribusi; Sisa Makanan; Kepuasan Pelayanan Makanan

ABSTRAK

Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo Barat merupakan institusi penyedia pelayanan kesehatan, salah satunya pelayanan gizi. Pelayanan gizi yang diberikan oleh Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo Barat mencakup pelayanan makanan pasien sesuai dengan kebutuhan gizi pasien tersebut. Pelayanan gizi mempengaruhi kepuasan pasien dan diberikan secara minimal sesuai Standar Pelayanan Minimal Instalasi Gizi. Standar Pelayanan Minimal Instalasi Gizi terdiri dari tiga aspek, yaitu ketepatan diet (100%), ketepatan waktu distribusi makanan (⩾90%), dan sisa makanan (⩽20%). Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan ketepatan diet, mendeskripsikan ketepatan waktu distribusi makanan, mengetahui sisa makanan, dan mendeskripsikan kepuasan pelayanan makanan pasien di ruang perawatan uranus RSUD Sidoarjo Barat. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif dengan pendekatan cross-sectional. Metode penentuan responden adalah total sampling dengan kriteria inklusi dan eksklusi, sehingga didapatkan 43 responden. Penelitian dilakukan melalui pengamatan dan wawancara selama 10 hari pada bulan Agustus 2024. Data ketepatan diet, ketepatan waktu distribusi, dan sisa makanan dikumpulkan melalui observasi. Sedangkan, wawancara untuk mengumpulkan data kepuasan pelayanan makanan pasien. Hasil penelitian menunjukkan hasil rata-rata ketepatan diet 100%; ketepatan waktu distribusi makanan sebesar 74,7%; dan sisa makanan pasien sebesar 22%. Sedangkan, hasil wawancara kepuasan pelayanan makanan pasien menunjukkan 79,1% puas dan 20,9% sangat puas. Kesimpulan dari hasil analisis tersebut adalah pelaksanaan Standar Pelayanan Minimal Instalasi Gizi di ruang perawatan uranus Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo Barat belum memenuhi Standar Pelayanan Minimal Instalasi Gizi yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, kecuali pada indicator ketepatan diet. Sedangkan, rata-rata pasien puas pada pelayanan makanan rumah sakit.

Keyword:
Minimum Service Standards; Diet Accuracy; Timeliness of Food Distribution; Food Waste; Food Service Satisfaction

ABSTRACT

West Sidoarjo Regional General Hospital offers health services, including food services for patients according to their nutritional needs. These services aim to enhance patient satisfaction and comply with the Minimum Service Standards of the Nutrition Installation. The Minimum Service Standards of the Nutrition Installation consist of three aspects, such as diet accuracy (100%), timeliness of food distribution (≥90%), and food waste (≤20%). This study aims to describe the diet accuracy, describe the timeliness of food distribution, find out food waste, and describe the satisfaction of patient food services in the Uranus room at West Sidoarjo Regional Hospital. This study is a descriptive quantitative study that uses a cross-sectional approach. Respondents were selected using total sampling with specific inclusion and exclusion criteria, resulting in 43 respondents. The study was conducted through observation and interviews for 10 days in August 2024. Data on diet accuracy, distribution timeliness, and food waste were collected through observation, while interviews assessed patient satisfaction with food services. The study showed an average result of 100% diet accuracy; 74.7% food distribution timeliness; and 22% patient food waste. Meanwhile, the results of the patient food service satisfaction interview showed that 79.1% were satisfied and 20.9% were very satisfied. The analysis finds that the Uranus room at West Sidoarjo Regional General Hospital fails to meet the Ministry of Health's Minimum Service Standards for Nutrition Installation, except for diet accuracy. However, patient satisfied with the hospital's food service.

OPEN ACCESS

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

GRAPHICAL ABSTRACT

PENDAHULUAN

Kualitas layanan kesehatan memiliki peran yang sangat vital dalam meraih kualitas kesehatan universal. Kualitas pelayanan kesehatan yang buruk mampu menyebabkan antara 5,7 hingga 8,4 juta orang meninggal setiap tahunnya di negara-negara dengan penghasilan rendah hingga menengah. Hal tersebut mampu menurunkan tingkat produktivitas negara dan menyebabkan kerugian sekitar $1,4 hingga $1,6 triliun setiap tahunnya (World Health Organization, 2020) . Institusi yang memiliki peran penting dalam memberikan pelayanan kesehatan yang bermutu merupakan rumah sakit (Ananda, Damayanti and Maharja, 2023). Pelayanan gizi sebagai salah satu pelayanan yang diberikan oleh rumah sakit kepada pasien menjadi aspek penting dalam kepuasan pasien. Mutu pelayanan gizi rumah sakit juga mampu mempengaruhi citra rumah sakit di masyarakat yang dinilai dari makanan serta jasa yang diberikan kepada pasien, sehingga pelayanan makanan juga menjadi aspek penting dalam pelayanan rumah sakit yang juga akan berpengaruh terhadap pemasukan rumah sakit (Rachmawati and Afifah, 2021).

Pelayanan gizi dilakukan oleh tenaga gizi sebagai upaya untuk memperbaiki status gizi pasien dapat berpengaruh pada kondisi kesehatan pasien (Triyanti Permatasari, 2021). Status gizi pasien memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap kemampuan pasien untuk menjalani proses penyembuhan penyakit (Zabetakis et al., 2020). Pemenuhan kebutuhan gizi yang inadekuat mampu menjadi salah satu faktor kejadian malnutrisi di rumah sakit. Hal tersebut telah terbukti di negara maju sebagai sebuah masalah yang kompleks (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Malnutrisi di rumah sakit mampu berdampak buruk pada proses penyembuhan pasien, sehingga kebutuhan gizi pasien harus tercukupi untuk mendukung pasien dalam memperbaiki organ tubuh yang terjangkit penyakit serta meningkatkan kualitas hidup pasien. Dalam hal ini rumah sakit memiliki peran untuk menyediakan pelayanan makanan yang bermutu untuk memperbaiki maupun menjaga status gizi pasien dalam kategori yang baik (Febriyanti et al., 2021).

Standar Pelayanan Minimal (SPM) instalasi gizi diimplementasikan sebagai pedoman instalasi gizi dalam memberikan pelayanan kepada pasien (Gusriyani, Candra and Arnawilis, 2021). Standar Pelayanan Minimal instalasi gizi yang diterapkan di rumah sakit terdiri dari tiga aspek yang meliputi ketepatan diet, ketepatan waktu distribusi makanan, dan juga sisa makanan. Standar persentase ketepatan pemberian diet sebesar 100%, ketepatan waktu distribusi lebih dari atau sama dengan 90%, serta sisa makanan pasien yang disajikan kurang dari atau sama dengan 20% (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Penelitian yang dilakukan oleh Mardianingsih, Utami & Palupi (2020) di Rumah Sakit Umum Daerah Manokwari Barat menunjukkan bahwa ketepatan pemberian diet, ketepatan waktu pemberian makanan,

serta sisa makanan pasien masih belum memenuhi standar pelayanan minimal gizi yang telah ditetapkan. Menurut penelitian Setyawan, Hidayati & Fitria (2023) di RSUD Ngimbang menunjukkan bahwa pelayanan gizi RSUD tersebut belum memenuhi standar sisa makanan menurut SPM gizi selama satu semester pada tahun 2022 yaitu sisa makanan pasien masih berkisar 24% hingga 29%. Hasil penelitian tersebut selaras dengan penelitian Putri et al., (2024) di RSUD Syarifah Ambami Rato Ebu yang menemukan bahwa persentase sisa makanan pasien sebesar 27% dan persentase ketepatan waktu pemberian makan 74%. Dari hasil penelitian tersebut dapat dilihat bahwa tingkat pelayanan gizi di RSUD RSUD Syarifah Ambami Rato Ebu masih tidak sesuai dengan standar pelayanan makanan. Hasil beberapa penelitian tersebut membuktikan bahwa pemberian pelayanan gizi masih belum sesuai dengan standar. Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas pelayanan gizi diantaranya, penurunan selera makan pasien, peralatan makan pasien terbatas, dan kedisiplinan pramusaji.

Kepuasan pasien merupakan persepsi pasien terhadap hasil kinerja dan harapan atas pelayanan yang diberikan. Kepuasan pasien akan muncul saat kinerja layanan kesehatan yang diterima sesuai atau bahkan lebih baik dari harapan, namun apabila pelayanan yang diterima tidak sesuai dengan harapan maka pasien tidak akan merasa puas (Utomo, Widjanarko & Shaluhiyah, 2023). Pelayanan gizi yang diberikan oleh rumah sakit memiliki pengaruh besar terhadap kepuasan pasien serta citra rumah sakit. Citra rumah sakit di masyarakat mampu mempengaruhi banyak hal, seperti pendapatan dan penilaian akreditasi. Citra rumah sakit yang baik mampu mendorong pasien untuk datang kembali saat membutuhkan jasa pelayanan yang disediakan (Anfal, 2020). Penelitian yang dilakukan oleh Alie, Syamsu & Dahlia (2023) di rumah sakit Dr. Abdul Radjak Cileungsi juga mengungkapkan bahwa tingkat kepuasan pelayanan makanan rumah sakit yang diukur menggunakan metode diagram kartesius masih rendah. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa 52,6% pasien merasa tidak puas dengan pelayanan makanan yang diberikan.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Sidoarjo Barat merupakan RSUD yang baru beroperasi tahun 2022. RSUD Sidoarjo Barat merupakan rumah sakit tipe B yang terletak di Kecamatan Krian, Sidoarjo. RSUD Sidoarjo Barat memiliki visi untuk menjadi pusat rujukan pelayanan, pelayanan pendidikan dan penelitian kesehatan dengan mengutamakan keselamatan dan kepuasan pasien yang selanjutnya dibedah ke dalam tiga misi, yaitu: 1) Mewujudkan pelayanan yang berorientasi pada mutu dan keselamatan pasien, 2) Mewujudkan pengelolaan pendidikan dan penelitian kesehatan, 3) Menyelenggarakan pengelolaan Rumah Sakit secara inovatif, transparan, akuntabel, efisien, dan efektif. Berdasarkan visi misi tersebut, RSUD Sidoarjo Barat harus berusaha untuk memberikan pelayanan bermutu dengan mengutamakan keselamatan dan kepuasan pasien, salah satunya pelayanan gizi. Pelayanan gizi yang bermutu setidaknya harus mencapai standar dari tiga indikator sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan yang telah ditetapkan. RSUD Sidoarjo Barat diharapkan dapat memberikan pelayanan yang baik serta kepuasan pelayanan bagi pasien dengan mencapai SPM tersebut. Berdasarkan wawancara dengan kepala instalasi gizi RSUD Sidoarjo Barat, diketahui rata-rata capaian ketepatan waktu distribusi makanan bulan Januari hingga Maret 2024 masih sebesar 77,3%, sedangkan hingga saat ini masih belum ada survei terkait ketepatan diet pasien dan survei kepuasan pelayanan makanan pasien yang dilakukan oleh rumah sakit. Pengukuran capaian ketepatan diet belum dilakukan oleh instalasi gizi RSUD Sidoarjo Barat karena pihak instalasi gizi hanya mengukur indikator yang lebih prioritas, yaitu sisa makanan dan ketepatan waktu distribusi. Selain itu, masih belum ada informasi terpublikasi terkait pelaksanaan SPM Instalasi Gizi di RSUD Sidoarjo Barat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan bagaimana Standar Pelayanan Minimal Instalasi Gizi yang mencakup ketepatan diet, ketepatan waktu distribusi makanan, sisa makanan pasien; dan kepuasan pelayanan makanan pasien di RSUD Sidoarjo Barat.

METODE

Penelitian ini termasuk ke dalam penelitian kuantitatif dengan desain penelitian deskriptif. Dengan menggunakan pendekatan Cross-sectional, penelitian ini menganalisis tiga indikator standar pelayanan minimal gizi (ketepatan diet, ketepatan waktu distribusi makanan, dan sisa makanan) serta

kepuasan pelayanan makanan pasien di Ruang Uranus Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo Barat. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 1-10 Agustus 2024 atau selama 1 siklus menu yaitu 10 hari.

Populasi dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap di ruang perawatan uranus RSUD Sidoarjo Barat dengan jumlah tempat tidur sebanyak 40 buah dan persentase BOR (*Bed Occuppancy Rate*) sebesar 94,4% pada bulan Juni 2024. Subjek dalam penelitian ini diambil menggunakan *total sampling* sehingga ditemukan 43 responden penelitian yang sesuai dengan kriteria inklusi dan eksklusi. Kriteria inklusi penelitian yaitu pasien bersedia menjadi responden dengan menandatangani *informed consent;* pasien merupakan pasien rawat inap di ruang perawatan uranus RSUD Sidoarjo Barat; pasien berusia 18-60 tahun; dan pasien mendapatkan diet TKTP (Tinggi Kalori Tinggi Protein) dengan bentuk makanan biasa (nasi). Sedangkan, kriteria eksklusi penelitian ini yaitu, diet pasien berubah menjadi makanan cair atau selain TKTP; pasien pulang sebelum mendapatkan 2 kali makan; pasien mengalami gangguan dalam menelan; pasien kesulitan untuk berkomunikasi; pasien pasca operasi yang belum boleh mengonsumsi makanan, dan pasien memiliki alergi atau intoleran terhadap makanan yang disajikan.

Data Standar Pelayanan Minimal dikumpulkan dengan observasi langsung, sedangkan data kepuasan pelayanan makanan dikumpulkan dengan melakukan wawancara dengan pasien yang bersedia menjadi responden dan mengisi *informed consent.* Data ketepatan diet dan ketepatan waktu distribusi makanan menggunakan formulir dari Ruhana et al., (2024) yang telah dimodifikasi. Pada formulir ketepatan diet kolom "Tepat" dipilih jika diet yang diberikan kepada pasien sesuai dengan rencana intervensi diet dan "Tidak tepat" dipilih jika diet yang diberikan kepada pasien belum sesuai dengan rencana intervensi diet.

Data ketepatan distribusi diambil saat pasien menerima makanan yang didistribusikan oleh pramusaji. Jadwal distribusi makanan pasien rawat inap yang sudah ditetapkan oleh rumah sakit yaitu:

1) Makan pagi : 06.00-07.00 WIB
2) Makan siang : 11.30-12.30 WIB
3) Makan malam : 16.30-17.30 WIB

Pada formulir ketepatan waktu distribusi kolom waktu makan "Tepat" dipilih jika waktu distribusi makanan kepada pasien sesuai dengan standar rumah sakit dan "Tidak Tepat" dipilih jika waktu distribusi makanan kepada pasien belum sesuai dengan standar rumah sakit. Data sisa makanan menggunakan formulir sisa makanan comstock dengan 5 skala, sebagai berikut: skala 0 (100% habis); skala 1 (75% habis); skala 2 (50% habis), skala 3 (25% habis); skala 4 (5% atau sedikit yang habis); dan skala 5 (makanan utuh).

Data kepuasan pelayanan makanan pasien dikumpulkan dengan kuesioner Ruhana et al., (2024) yang telah dimodifikasi. Pasien dipandu untuk mengisi kuesioner terkait kepuasan pelayanan dalam bentuk pernyataan positif. Pernyataan tersebut diisi menggunakan skala linkert dengan empat poin dan nilainya sebagai berikut: 1 (Sangat Tidak Puas (STP)); 2 (Tidak Puas (TP)); 3 (Puas (P)); 4 (Sangat Puas (SP)). Setelah seluruh data dikonversi menjadi kode tersebut, selanjutnya data akan dirata-rata menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rata-rata kepuasan pelayanan makanan pasien} = \frac{\text{Total skor}}{\text{Total data yang diambil}}$$

Skor rata-rata selanjutnya diinterpretasikan menggunakan kategori interval sebagai berikut:

1) Sangat Tidak Puas : 1,00-1,75
2) Tidak Puas : 1,76-2,50
3) Puas : 2,51-3,25
4) Sangat Puas : 3,26-4,00

Hasil data dianalisis menggunakan program komputer. Penelitian ini menggunakan jenis analisis univariat. Analisis univariat digunakan untuk mendeskripsikan karakteristik pasien serta variabel yang ditentukan di dalam penelitian meliputi ketepatan diet, ketepatan waktu distribusi makanan, sisa makanan, dan kepuasan pelayanan makanan pasien. Data yang telah diolah selanjutnya akan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

Kode Etik Kesehatan

Penelitian ini telah melalui proses pengujian etik dan disetujui oleh Komisi Etik Faakultas Kedokteran Gizi Universitas Airlangga dengan no: 0634/HRECC.FODM/VII/2024.

HASIL

Produk pelayanan yang diberikan oleh instalasi gizi kepada pasien merupakan pelayanan pemberian makan pasien rawat inap. Menu makanan pasien diberikan sesuai dengan siklus menu makanan yang terdiri dari 10 hari. Siklus menu makanan terdiri dari beberapa jenis sesuai dengan kelas perawatan pasien dan pemintaan diet yang diberikan ke instalasi gizi.

Karakteristik responden di ruang perawatan uranus RSUD Sidoarjo Barat sebagian besar berjenis kelamin laki-laki yaitu 23 orang (53,5%) dan sisanya berjenis kelamin perempuan sebanyak 20 orang (46,5). Usia responden berada pada rentang antara 18-60 dikelompokkan berdasarkan kategori umur oleh Kemenkes. Berdasarkan karakteristik usia, responden terbanyak berada pada kategori lansia awal dengan jumlah 14 orang (32,6%). Berdasarkan kategori lama dirawat inap, mayoritas responden telah melalui masa rawat inap selama 2 hari dengan jumlah 22 pasien (15,2%). Responden merupakan pasien penyakit infeksi, bedah, gangguan pencernaan, penyakit degenerative, penyakit jantung, gangguan pernafasan

Tabel 1 ketepatan diet pasien rawat inap dengan diet TKTP di ruang Uranus sebesar 100% atau dapat diartikan bahwa seluruh responden mendapatkan jenis diet sesuai dengan *diet order.*

Tabel 1 Data Ketepatan Diet

Hari ke-	Waktu Makan	Jumlah Responden	Ketepatan Diet			
			Tepat		Tidak Tepat	
			n	%	n	%
1	Pagi	7	7	100	0	0
	Siang	8	8	100	0	0
	Sore	7	7	100	0	0
2	Pagi	9	9	100	0	0
	Siang	12	12	100	0	0
	Sore	9	9	100	0	0
3	Pagi	7	7	100	0	0
	Siang	9	9	100	0	0
	Sore	8	8	100	0	0
4	Pagi	10	10	100	0	0
	Siang	13	13	100	0	0
	Sore	11	11	100	0	0
5	Pagi	7	7	100	0	0
	Siang	12	12	100	0	0
	Sore	10	10	80	0	0
6	Pagi	8	8	100	0	0
	Siang	10	10	100	0	0
	Sore	10	10	100	0	0
7	Pagi	9	9	100	0	0
	Siang	10	10	100	0	0
	Sore	10	10	100	0	0
8	Pagi	11	11	100	0	0
	Siang	11	11	100	0	0
	Sore	10	10	100	0	0
9	Pagi	12	12	100	0	0
	Siang	9	9	100	0	0
	Sore	8	8	100	0	0
10	Pagi	6	6	100	0	0
	Siang	7	7	100	0	0
	Sore	7	7	100	0	0
Total		**277**	**277**	**100**	**0**	**0**

Tabel 2 dan 3 ketepatan waktu distribusi makanan responden sebagian besar tepat waktu yaitu 207 kali makan (74,7%) sedangkan 70 kali makan lainnya (25,3%) tidak tepat waktu. Tabel 4 ketepatan distribusi makan pagi sebesar 98,8%; makan siang 72,3%; dan makan sore 54,4%.

Tabel 2 Hasil Observasi Ketepatan Waktu Distribusi Makanan Pasien per Hari

Hari ke-	Waktu Makan	Jumlah Responden	Ketepatan Waktu Distribusi			
			Tepat		Tidak Tepat	
			n	%	n	%
1	Pagi	7	6	85,7	1	14,3
	Siang	8	8	100	0	0
	Sore	7	2	28,6	5	71,4
2	Pagi	9	9	100	0	0
	Siang	12	12	100	0	0
	Sore	9	7	77,8	2	22,2
3	Pagi	7	7	100	0	0
	Siang	9	7	77,8	2	22,2
	Sore	8	8	100	0	0
4	Pagi	10	10	100	0	0
	Siang	13	11	84,6	2	15,4
	Sore	11	4	36,4	7	63,6
5	Pagi	7	7	100	0	0
	Siang	12	10	83,3	2	0
	Sore	10	0	0	10	100
6	Pagi	8	8	100	0	0
	Siang	10	3	30	7	70
	Sore	10	5	50	5	50
7	Pagi	9	9	100	0	0
	Siang	10	9	90	1	10
	Sore	10	10	100	0	0
8	Pagi	11	11	100	0	0
	Siang	11	3	27,3	8	72,7
	Sore	10	3	30	7	70
9	Pagi	12	12	100	0	0
	Siang	9	5	55,6	4	44,4
	Sore	8	8	100	0	0
10	Pagi	6	6	100	0	0
	Siang	7	5	71,4	2	28,6
	Sore	7	2	28,6	5	71,4
Total		**277**	**207**	**99,3**	**70**	**0,7**

Tabel 3 Hasil Observasi Ketepatan Waktu Distribusi Makanan Pasien per Waktu Makan

Ketepatan Waktu Distribusi	Waktu Makan					
	Pagi		Siang		Sore	
	n	%	n	%	n	%
Tepat	85	98,8	73	72,3	49	54,4
Tidak Tepat	1	1,2	28	27,7	41	45,6

Tabel 4 Distribusi Hasil Skor Rata-rata Sisa Makanan Pasien Selama 1 Siklus Menu

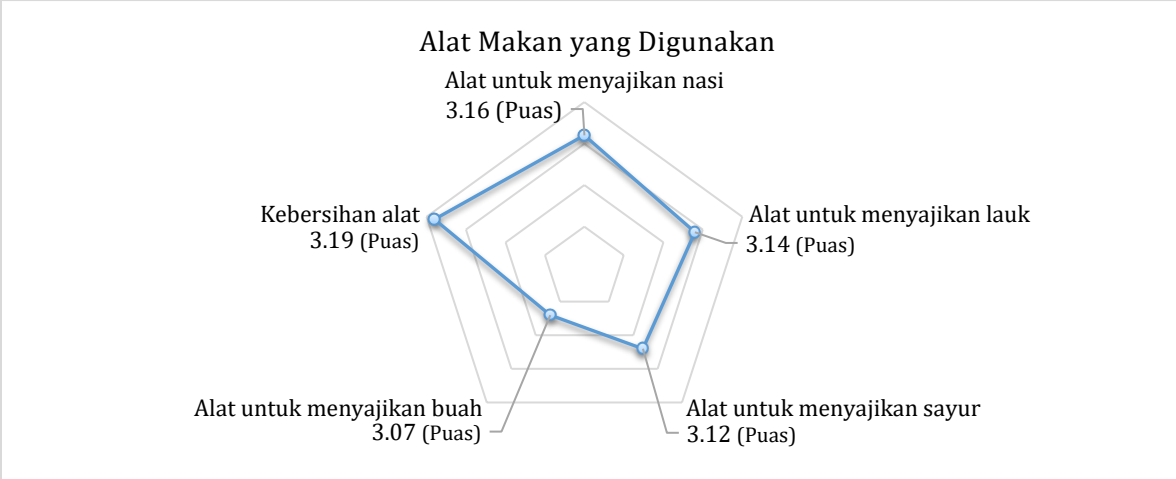
Menu hari ke-	Waktu makan	Makanan Pokok (%)	Lauk Hewani (%)	Lauk Nabati (%)	Sayur (%)	Buah (%)	Rata-rata per kali makan (%)
1	Pagi	23	46	46	60	-	44
	Siang	32	14	32	45	0	25
	Sore	21	0	58	37	-	39
2	Pagi	19	6	8	49	-	21
	Siang	27	12	35	45	12	26
	Sore	42	6	22	36	-	27
3	Pagi	19	0	16	21	-	19
	Siang	16	6	22	64	3	22
	Sore	19	3	44	21	-	22

4	Pagi	22	8	30	42	-	26
	Siang	21	14	23	42	0	20
	Sore	20	14	16	24	-	19
5	Pagi	29	24	29	35	-	29
	Siang	2	2	18	31	9	12
	Sore	5	0	13	18	-	9
6	Pagi	34	33	34	31	-	33
	Siang	25	25	46	33	8	27
	Sore	22	19	39	40	-	30
7	Pagi	28	8	22	54	-	28
	Siang	30	10	33	55	10	28
	Sore	32	0	58	47	-	34
8	Pagi	30	21	29	21	-	25
	Siang	5	7	11	51	0	15
	Sore	28	5	8	29	-	18
9	Pagi	13	27	16	21	-	19
	Siang	14	3	14	25	11	13
	Sore	3	3	24	28	-	15
10	Pagi	33	0	45	33	-	28
	Siang	32	39	11	29	4	23
	Sore	18	7	11	11	-	12
Rata-rata keseluruhan		**22**	**13**	**27**	**36**	**6**	**22**

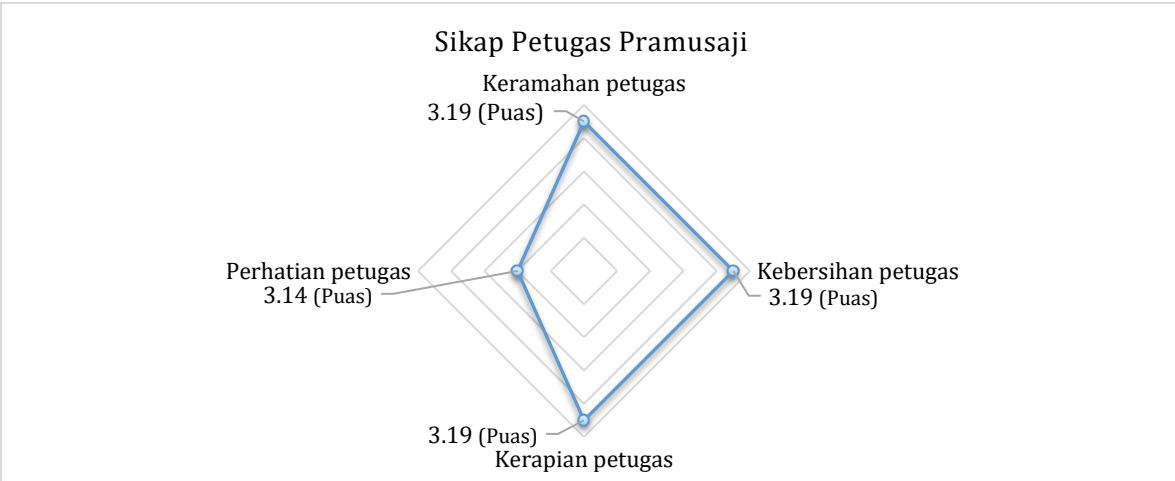
Tabel 5 rata-rata sisa makanan pasien secara keseluruhan selama 1 siklus menu (10 hari) adalah 22%. Rata-rata sisa makanan paling banyak adalah menu sayur (36%) dengan sisa sayur terbanyak pada menu makan siang hari ke-3, yaitu sayur asem jakarta (kacang panjang, krai, jagung pipil) sebesar 64%. Sedangkan, rata-rata sisa makanan paling sedikit adalah buah (6%). Selain itu, rata-rata sisa makanan per-hari paling banyak adalah hari pertama (35%) dengan sisa makanan terbanyak pada menu sayur makan pagi, yaitu kare (tahu, manisa, wortel) sebesar 60%.

Menu lauk hewani dengan sisa makanan 0% (habis), yaitu telur gulung, telur dadar, ceplok telur, dori strips saus bistik, martabak bumbu kare. Sedangkan, menu lauk hewani dengan sisa >20%, yaitu ayam bumbu kuning (46%), soto daging dadu (24%), sop kimlo ayam (33%), pepes patin (25%), soto ayam suwir (21%), ayam bumbu kecap (27%), dan ayam bumbu rujak (39%). Menu lauk nabati dengan sisa makanan ≤ 20%, yaitu tempe goreng (8%), lodeh tahu dadu (16%), tahu bakso putih (16%), orek tempe panjang (18%), tahu utuh bumbu kecap (13%), oseng tempe (11%), tahu bumbu bali (8%), ayam bumbu kecap (16%), sambel, goreng tempe (14%), sambel goreng tahu (11%), dan bandeng goreng tepung (11%). Sedangkan menu lauk nabati dengan sisa makanan paling banyak adalah menu tahu utuh bumbu kuning dan cah tahu sebesar 58%.

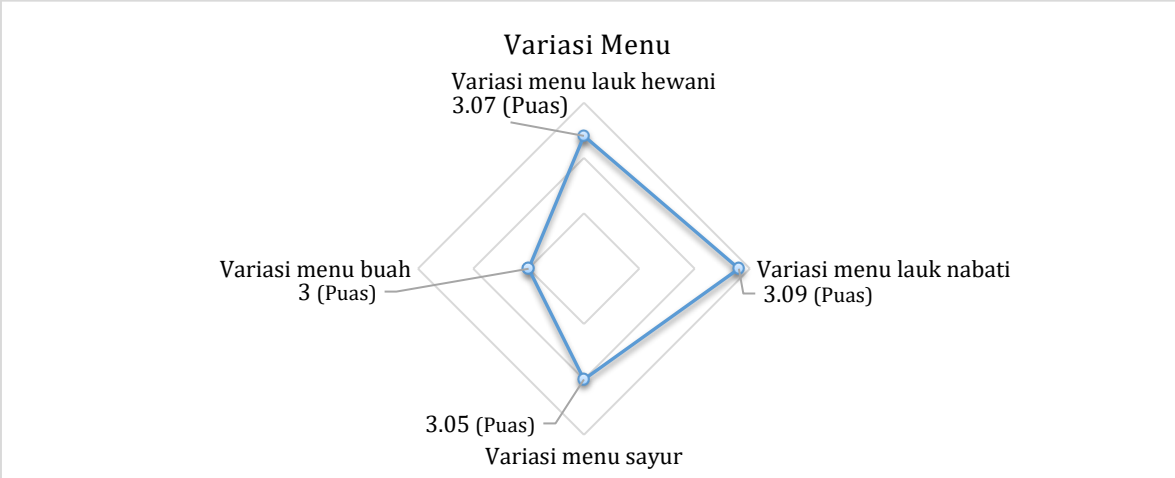
Menu sayur dengan sisa makanan ≤ 20%, yaitu capcay sawi hijau dan wortel (18%) dan tumis manisa, toge, wortel (11%). Sedangkan menu sayur lainnya memiliki persentase sisa makanan >20%.



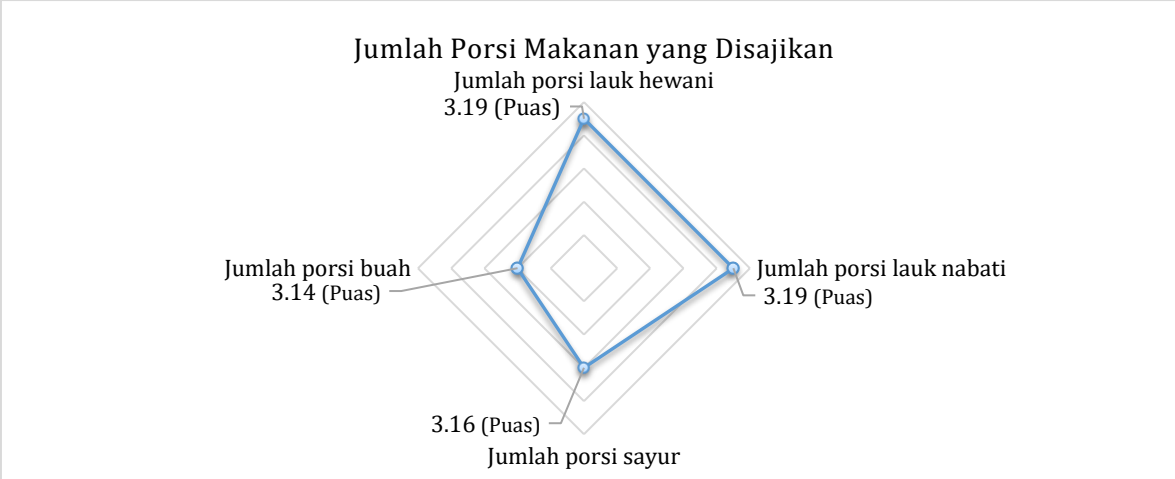
Bagan 1 Skor Kepuasan Pasien Pada Alat Makan yang Digunakan



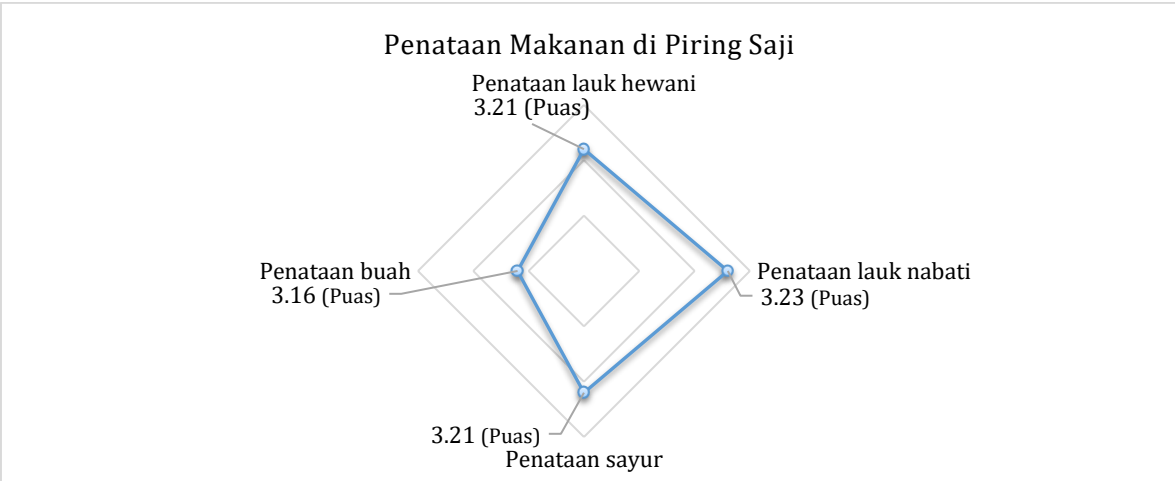
Bagan 2 Skor Kepuasan Pasien Pada Sikap Petugas Pramusaji



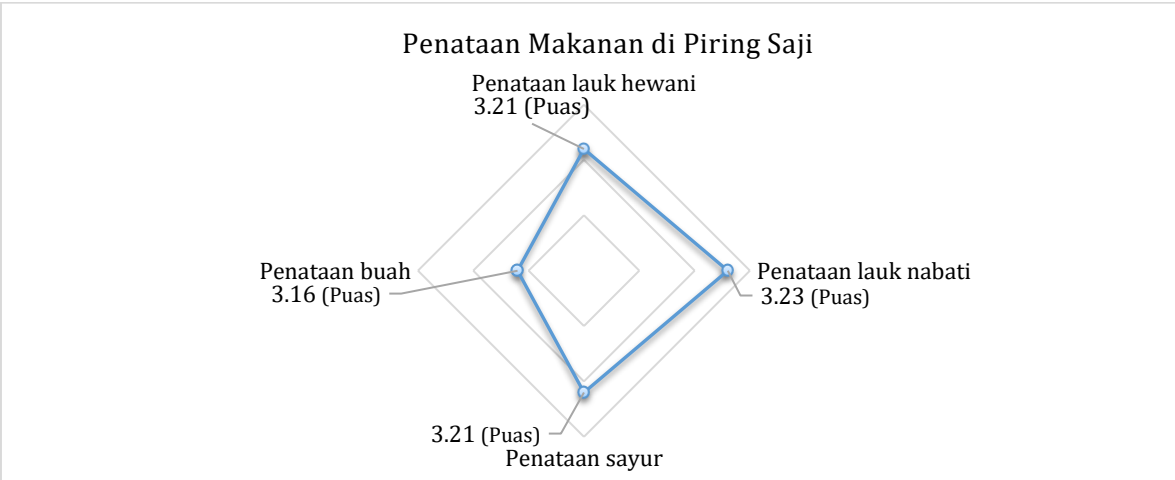
Bagan 3 Skor Kepuasan Pasien Pada Variasi Makanan



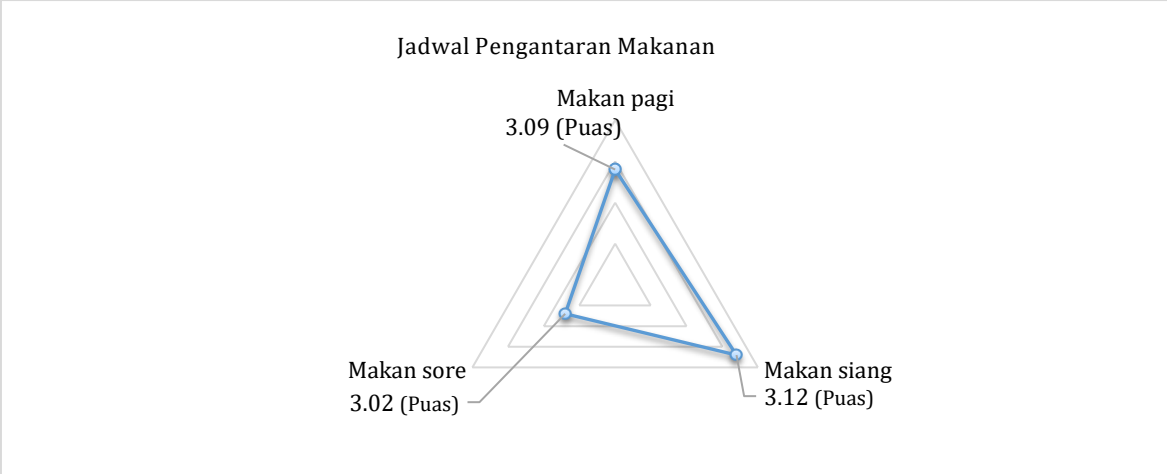
Bagan 4 Skor Kepuasan Pasien Pada Jumlah Porsi Makanan yang Disajikan



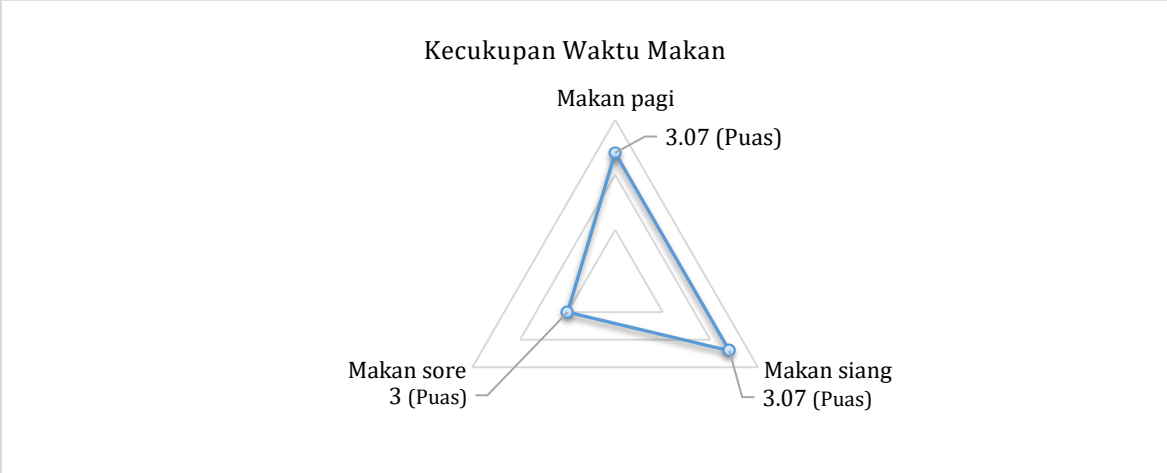
Bagan 5 Skor Kepuasan Pasien Pada Penataan Makanan di Piring Saji



Bagan 6 Skor Kepuasan Pasien Pada Penataan Makanan di Piring Saji



Bagan 7 Skor Kepuasan Pasien Pada Jadwal Pengantaran Makanan



Bagan 8 Skor Kepuasan Pasien Pada Kecukupan Waktu Makan

Tabel 5 Skor Kepuasan Pasien Pada Motivasi dari Petugas/Ahli Gizi

No.	Indikator	Rata-rata	Kategori
Motivasi dari Petugas/Ahli Gizi			
1.	Motivasi dari petugas atau ahli gizi	2,53	Puas
Rata-rata Keseluruhan		**3,11**	**Puas**

Pengambilan data kepuasan pelayanan makanan pasien menggunakan kuesioner kepada 43 orang menghasilkan 34 orang (79,1%) menyatakan puas dan 9 orang (20,9%) menyatakan sangat puas dengan pelayanan makanan yang diberikan. Seluruh indikator kepuasan pasien memiliki skor pada kategori puas. Rata-rata skor kepuasan pasien paling tinggi pada indikator penataan makanan di piring saji dan paling rendah pada motivasi dari petugas ahli gizi.

PEMBAHASAN

Ketepatan diet pasien merupakan hasil kolaborasi antara ahli gizi yang melakukan pengecekan kesesuaian diet sebelum dimasukkan ke dalam troli makanan dan pramusaji yang memastikan bahwa makanan yang disiapkan diterima oleh pasien yang tepat dengan memastikan nama, nomor ruangan, dan tanggal lahir pada label makanan sesuai dengan identitas pasien sebelum makanan diberikan. Perawat ruangan juga memberikan informasi kepada pramusaji atau ahli gizi apabila ada perubahan diet pasien,

pasien melakukan puasa, terdapat pasien baru, dan juga pasien yang pulang. Hasil ketepatan diet sejalan dengan hasil penelitian Putri et al., (2024) di RSUD Syarifah Ambami Rato Ebu Bangkalan yang menemukan persentase ketepatan diet yang diberikan kepada pasien sebesar 100% atau sesuai dengan SPM ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan RI. Pemberian diet pasien yang selalu tepat dikarenakan adanya proses pengecekan label dengan permintaan makanan pasien oleh ahli gizi dan petugas pramusaji yang memastikan makanan sampai kepada pasien yang tepat dengan informasi label makanan. Hasil ketepatan diet tidak sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan di RSUD Manokwari Papua Barat menemukan bahwa ketepatan diet pasien hanya mencapai 83.87% karena kurangnya persediaan lauk di dapur rumah sakit. Ketepatan diet di RSUD Sidoarjo Barat sudah mencapai standar pelayanan minimal yang menyatakan bahwa ketepatan diet harus mencapai 100% (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Ketepatan waktu distribusi makanan responden sebagian besar tepat waktu yaitu 74,7%. Ketepatan waktu makan pagi adalah 98,8%, sedangkan 1,2% lainnya tidak tepat waktu. Ketepatan waktu makan siang adalah 72,3%, sedangkan 27,7% tidak tepat waktu. Ketepatan waktu distribusi makan malam 53,8% dan 46,2% tidak tepat waktu. Ketepatan waktu distribusi dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti pramusaji yang hadir tepat waktu, kondisi jalan menuju ruangan sangat baik, dan kondisi troli yang baik. Pramusaji melewati jalan atau koridor dengan kondisi baik dan terbantu oleh fasilitas lift di dekat ruang instalasi gizi untuk naik ke lantai 3 dimana ruang perawatan uranus berada, sehingga memudahkan pramusaji untuk melakukan proses distribusi. Kondisi troli yang digunakan juga baik, dimana roda dapat berjalan proses metabolisme tubuh. Makanan yang didistribusikan sebelum atau setelah jadwal mampu mempengaruhi daya terima makanan. Proses distribusi makanan pasien yang terlalu awal mampu memperpanjang waktu tunggu makanan dan merubah suhu makanan, sehingga daya pasien terhadap makanan yang disajikan dan nafsu makan pasien menurun (Adinda, 2022). Ketidaktepatan waktu distribusi makanan sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Triyanto (2022) di RSUD RAA Soewondo Kabupaten Pati mengungkapkan distribusi makanan yang tidak tepat disebabkan pramusaji yang langsung mengantarkan makanan ke pasien setelah makanan selesai dipersiapkan.

Tabel 4. menunjukkan bahwa menu dengan sisa makanan paling banyak adalah menu sayur, sedangkan menu dengan sisa makanan paling sedikit adalah menu lauk hewani (11,8%) dan buah (5,8%). Responden mengeluhkan warna sayur yang kurang menarik, porsi sayur terlalu banyak, dan jenis sayur kurang bervariasi. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian sebelumnya di Rumah Sakit Islam Jemursari yang menunjukkan bahwa menu sayur memiliki persentase sisa makanan yang tinggi yaitu 26% dengan keluhan kurangnya variasi olahan sayur (Lestari et al., 2023). Penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Manokwari, Papua Barat juga mengungkapkan bahwa rata-rata persentase sisa makanan terbesar berasal dari menu sayur yaitu sebesar 47,21%, sedangkan persentase sisa makanan terendah adalah menu lauk hewani (Mardianingsih, Utami and Palupi, 2020). Hasil sejalan juga ditemukan di Rumah Sakit Randegansari Husada yang menunjukkan bahwa rata-rata persentase sisa makanan yang paling kecil berasal dari lauk hewani yaitu 12,88% (Rachmawati and Afifah, 2021).

Rata-rata sisa makanan pasien secara keseluruhan adalah 22,4%, persentase tersebut belum sesuai dengan standar minimal sisa makanan pasien yaitu ≤20%. Rata-rata sisa makanan yang masih tinggi di RSUD Sidoarjo Barat dipengaruhi oleh beberapa faktor yang telah diobservasi dan dikumpulkan dengan wawancara kepada responden, seperti makanan dari luar rumah sakit, tidak nafsu makan, perpaduan menu kurang cocok, rasa makanan kurang konsisten, prefrensi makanan yang diolah dengan digoreng, porsi makanan terlalu banyak, dan warna makanan kurang menarik. Hasil observasi faktor sisa makanan karena rasa makanan kurang konsisten, porsi makanan yang terlalu banyak, dan warna makanan kurang menarik sesuai dengan penelitian terhadap 65 responden di RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik yang menemukan bahwa rata-rata sisa makanan sebesar 48,58%. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi sisa makanan adalah penampilan makanan, meliputi warna, bentuk, dan porsi (Amalia, 2020).

Penampilan makanan berpengaruh terhadap sisa makanan, semakin positif penilaian responden terhadap penampilan makanan yang disajikan, maka sisa makanan akan semakin sedikit (Widyasari, 2021). Sisa makanan yang disebabkan oleh makanan dari luar rumah sakit sejalan dengan dengan penelitian sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot oleh Meliana dan Vionalita (2020) yang dianalisis menggunakan uji *chi square* mengungkapkan bahwa mengkonsumsi

makanan dari luar ruah sakit memiliki hubungan yang signifikan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap. Kondisi tersebut juga mampu disebabkan oleh kurang puasnya responden terhadap variasi dan perpaduan menu makanan. Prefrensi makanan yang diolah dengan digoreng juga mampu memengaruhi sisa makanan pasien. Hal ini sesuai dengan hasil wawancara pada penelitian Purwita, Sukraniti dan Padmiari (2023) yang mengungkapkan bahwa makanan dengan aroma yang sedap mampu meningkatkan nafsu makan pasien dan menurunkan persentase sisa makanan. Aroma sedap makanan dapat diperoleh dengan metode pengolahan makanan dengan suhu tinggi seperti digoreng.

Sisa makanan pasien di rumah sakit dapat dipengaruhi oleh nafsu makan pasien dan makanan yang disajikan tidak sesuai dengan harapan pasien (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Nafsu makan pasien dapat dipengaruhi oleh diagnosis penyakitnya. Pasien bedah umumnya mengalami penurunan nafsu makan akibat tingkat stres yang tinggi (Dewi and Djokosujono, 2022). Sisa makanan pasien yang tinggi diduga dipengaruhi oleh jadwal distibusi makanan. Hasil penelitian Qurrotaa'yun dan Ekorinawati (2021) di RSUD Dr. Moewardi menunjukkan bahwa sisa makanan tertinggi ditemukan saat makan pagi, yaitu 34,13%. Sedangkan, waktu makan dengan sisa makanan terendah pada makan siang sebesar 29,03%. Sisa makanan yang tinggi saat makan pagi disebabkan oleh beberapa pasien yang membeli makanan dari luar rumah sakit sebelum makan pagi didistribusikan.

Rata-rata pasien merasa puas dengan alat makan yang digunakan berupa piring dan mangkuk berbahan dasar keramik putih. Seluruh piring dan mangkuk diletakkan pada sebuah nampan yang berbahan kayu atau plastik, meskipun begitu beberapa pasien mengeluhkan tentang sendok yang terkadang tidak tersedia. Hasil wawancara dengan petugas mengungkapkan bahwa kurangnya jumlah sendok terjadi karena beberapa sendok yang dibawa pulang oleh pasien.

Kepuasan pasien terhadap alat makan yang terbuat dari keramik sesuai dengan hasil penelitian Rahmawati, Zulistiani dan Damayanti (2024) yang melakukan wawancara dengan konsumen tentang green product di Okayu Galeri Café, dimana konsumen memiliki presepsi bahwa produk ramah lingkungan (keramik) berdampak positif untuk kesehatan dan mampu meminimalisir pencemaran lingkungan. Keluhan pasien terhadap sendok yang terkadang tidak tersedia juga sesuai dengan penelitian oleh Muliani, Yunianto dan Sutrio (2023) di RS Abdul Moloek yang diketahui bahwa 87,9% pasien kurang puas dengan kelengkapan sendok atau garpu.

Kebersihan alat makan yang baik dapat menunjang hygiene sanitasi makanan, sehingga bebas dari cemaran biologi, kimia, maupun fisik (Irawan, 2022). Proses pembersihan alat makan di RSUD Sidoarjo Barat dimulai ketika alat makan kotor diambil di rak alat makan kotor maupun ruangan pasien. Sebagian sisa makanan dan kotoran akan dirapikan di ruang perawatan sebelum selanjutnya dibawa ke ruang pencucian. Alat makan akan dicuci menggunakan air mengalir dan sabun cuci, selanjutnya akan disterilisasi. Kebersihan alat makan di RSUD Sidoarjo Barat sudah mampu membuat pasien merasa puas. Hasil kepuasan pasien terhadap kebersihan alat sesuai dengan hasil penelitian Hidayah et al. (2021) yang mengungkapkan bahwa 87,5% pasien menilai kebersihan alat dan makanan sudah baik. Kebersihan peralatan makanan dapat memengaruhi kepuasan pasien. Peralatan makanan yang digunakan untuk menyajikan makanan harus bersih, sehingga rumah sakit sebaiknya menggunakan peralatan makanan yang mudah untuk dibersihkan.

Variasi menu makanan berhubungan dengan kepuasan konsumen, semakin beragam bahan makanan yang digunakan dan teknik pengolahannya, maka menu yang diberikan akan semakin bervariasi, sehingga mampu meningkatkan kepuasan konsumen (Anugerah, Tanuwijaya and M, 2022). Rata-rata pasien puas dengan variasi makanan yang disajikan di rumah sakit. Selama 1 siklus menu (10 hari) tidak terdapat pengulangan menu makanan dengan bahan yang sama kecuali pada menu buah yang terdiri dari 3 macam, yaitu melon, pepaya, dan semangka. Lauk hewani diolah dari beberapa bahan dasar berbeda, seperti ayam, telur ayam, ikan dori, daging sapi, ikan patin, dan ikan bandeng. Menu lauk nabati diolah dari 2 variasi bahan, yaitu tahu dan tempe. Kepuasan pasien terhadap variasi makanan yang disajikan sejalan dengan hasil penelitian Pratiwi, Solin dan Zega (2022) di RS USU yang menyebutkan bahwa 75% pasien merasa variasi makanan sudah baik dan 20% mengatakan variasi makanan sudah sangat baik. Semakin bervariasi menu makanan yang disajikan, maka pasien akan semakin puas. Kepuasan pasien terhadap variasi menu makanan juga ditemukan di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar oleh Firmansyah, Novianti

dan Gustaman (2022) dimana pasien merasa puas dengan menu makanan yang bervariasi. Hasil observasi menemukan bahwa BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar juga menerapkan siklus menu selama 10 hari ditambah 1 hari pada tanggal 31 di bulan tertentu.

Porsi makanan merupakan salah satu indikator untuk mengukur kepuasan konsumen terhadap kualitas makanan. Porsi makanan yang sesuai mampu meningkatkan kepuasan konsumen terhadap makanan yang disajikan (Wahono, 2020). Porsi makanan yang diberikan memiliki rata-rata skor pada kategori puas, dimana rata-rata pasien merasa puas dengan porsi makanan yang diberikan. Hasil ini sesuai dengan Firmansyah, Novianti dan Gustaman (2022) yang mengungkapkan bahwa porsi makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap di bagian kebidanan dirasa sudah sesuai dengan kebutuhan setiap pasien dan pasien penelitian merasa puas terhadap hal tersebut. Penelitian oleh Mardiana, Telisa dan Ramadanti (2024) di RSUD Palembang BARI juga menemukan bahwa 100% pasien puas dengan porsi lauk hewani, sedangkan 85,7% pasien puas pada porsi lauk nabati. Besar porsi dapat diamati melalui bes ar atau kecilnya jumlah makanan yang disajikan ke pasien. Porsi makanan yang terlalu besar akan menyisakan lebih banyak makanan.

Penataan makanan sebagai bagian dari proses penyajian makanan adalah sebuah proses menghidangkan makanan kepada orang untuk dikonsumsi. Komposisi makanan yang dihidangkan sudah disesuaikan dan diatur dengan menarik, sehingga mampu menambah selera makan (Hartatik, 2022). Penataan makanan pasien di RSUD Sidoarjo Barat mampu membuat pasien merasa puas. Hasil observasi menunjukkan bahwa setiap menu ditata dengan rapi pada setiap alat makan oleh petugas distribusi. Makanan yang didistribusikan juga di bungkus menggunakan *plastic wrap* sehingga tetap pada tempatnya dan tidak tumpah dari alat makan. Kepuasan pasien terhadap penataan makanan sesuai dengan hasil penelitian di Catering Betty oleh Marfuah, Noviyanti dan Khotimah (2022) yang menemukan bahwa 94,16% konsumen menilai cara penyajian makanan, mencakup penataan makanan termasuk dalam kategori baik. Cara penyajian makanan mampu memengaruhi nafsu makan konusmen. Semakin baik cara penyajian makanan, maka nafsu makan konsumen akan meningkat, sehingga tidak ada sisa makanan yang tersisa. Penataan makanan pada alat makan yang tepat akan memberikan kesan yang baik, menarik perhatian konsumen, dan mampu meningkatkan keinginan konsumen untuk mengonsumsi makanan yang disajikan (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Waktu penghantaran makanan pasien mampu mempengaruhi nafsu makan pasien, sehingga harus tepat waktu dari makan pagi hingga sore (Weraman et al., 2023). Rata-rata pasien puas dengan jadwal penghantaran makan yang telah ditetapkan oleh rumah sakit, dimana makan pagi dihantarkan pukul 06.00-07.00 WIB, makan siang dihantarkan pukul 11.30-12.30 WIB, dan makan sore dihantarkan pada pukul 16.30-17.30 WIB. Kepuasan pasien terhadap jadwal penghantaran makanan pasien tetap dapat diraih meskipun ketepatan waktu distribusi makanan belum sesuai dengan standar pelayanan makanan. Hal tersebut diduga karena jeda waktu makan pasien sudah sesuai dengan waktu yang dibutuhkan tubuh untuk melakukan metabolisme meskipun makanan diantar lebih awal. Manusia akan merasa lapar setelah 3-4 jam makan, sehingga pada saat tersebut harus mendapatkan makanan ringan atau berat (Widarini, 2021). Pasien yang puas terhadap jadwal pengahantaran makanan mengungkapkan bahwa jadwal penghantaran makanan rumah sakit sudah sesuai dengan jadwal makan sehari-hari, sehingga pasien mudah untuk beradaptasi dengan jadwal penghantaran makanan rumah sakit. Kepuasan pasien terhadap jadwal penghantaran makanan sesuai dengan hasil penelitian Marfuah, Wardana dan Anggraeni (2023) pada Afif *Catering*, dimana para guru di SD Islam Terpadu Alif *Smart* sebagai konsumen catering merasa puas dengan ketepatan waktu penyajian makanan yang diberikan oleh Afif Catering. Hasil penelitian oleh Hidayah et al. (2021) di Rumah Sakit Umum Advent Medan menunjukkan bahwa 68,8% pasien merasa puas dengan jadwal penghantaran makanan.

Kecukupan waktu makan pasien selama 1-2 jam sudah mampu membuat pasien puas. Pasien mengungkapkan waktu tersebut cukup untuk pasien menghabiskan makanannya dan meminimalisir penumpukkan makanan sisa yang akan basi jika dibiarkan terlalu lama, namun juga terdapat pasien yang merasa waktu tersebut terlalu singkat mengingat kurangnya nafsu makan pasien sehingga pasien membutuhkan waktu yang lebih lama untuk menghabiskan seluruh makanannya. Hasil observasi juga

menunjukkan beberapa pasien memindahkan makanan mereka ke tempat makanan lain milik mereka jika belum habis, sehingga dapat mereka makan meskipun alat makan sudah diambil petugas.

Pemberian motivasi merupakan salah satu cara sederhana dan hemat biaya yang mampu mempengaruhi mampu merangsang konsumsi makanan (Osman et al., 2021). Skor kepuasan pasien di ruang Uranus pada indikator motivasi dari petugas atau ahli gizi termasuk kedalam kategori puas. Pasien merasa puas dengan petugas yang memberikan motivasi untuk menghabiskan makanan mereka saat petugas menghantarkan makanan. Rendahnya skor indikator motivasi jika dibandingkan dengan indikator lain dapat disebabkan oleh ahli gizi ruangan yang sedang cuti saat proses pengambilan data, sehingga tidak ada ahli gizi yang melakukan kunjungan kepada pasien dan memberikan motivasi kepada pasien untuk menghabiskan makanannya. Hasil kepuasan pasien terhadap motivasi dari petugas atau ahli gizi sejalan dengan hasil penelitian Aliyah dan Khasanah (2023) di RSUD Balaraja, dimana sebesar 98,2% pasien puas dengan konsultasi gizi oleh ahli gizi. Hasil kepuasan pasien terkait dengan cara komunikasi konselor juga memuaskan, dimana 65% pasien menilai proses komunikasi dengan konselor baik. Bahasa merupakan salah satu kendala yang muncul pada proses konseling. Penggunaan bahasa yang dikuasai oleh pasien saat proses konseling mampu meningkatkan skor kepuasan pasien terhadap pelayanan yang dilakukan oleh ahli gizi. Hasil sebaliknya ditemukan oleh Supriyono, Setyaningrum dan Nirbaya (2023) di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang, dimana hanya setengah atau 50% pasien yang merasa puas terhadap pemberian motivasi oleh ahli gizi. Oleh karena itu, peningkatan pada pemberian motivasi oleh ahli gizi dapat dilakukan guna meningkatkan skor kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan rumah sakit.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terkait SPM instalasi gizi dan kepuasan pelayanan makanan pasien di Ruang Uranus RSUD Sidoarjo Barat dapat disimpulkan bahwa ketepatan diet sebesar 100%, sudah memenuhi standar ketepatan diet. Ketepatan waktu distribusi makanan sebesar 74,7% dengan rentan waktu distribusi makan pagi 06.27-07.05 WIB; makan siang 11.21-11.52 WIB; makan sore 16.19-16.58 WIB. Persentase tersebut belum memenuhi standar ketepatan waktu distribusi makanan. Sisa makanan pasien sebesar 22%, belum memenuhi standar sisa makanan. Hasil kepuasan pelayanan makanan pasien menunjukkan 79,1% puas dan 20,9% sangat puas. Hasil peneltian ini dapat digunakan sebagai masukan bagi tenaga gizi dan pramusaji untuk meningkatkan kepuasan pelayanan makanan dan mencapai standar pelayanan minimal instalasi gizi, seperti menyusun menyusun menu sesuai dengan preferensi pasien dan melakukan kolaborasi dengan tenaga kesehatan lainnya.

PENDANAAN

Penelitian ini tidak menerima pendanaan eksternal

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada RSUD Sidoarjo Barat yang telah mengizinkan peneliti untuk mengambil data di Ruang Uranus RSUD Sidoarjo Barat, selain itu terima kasih juga disampaikan kepada pasien rawat inap di Ruang Uranus RSUD Sidoarjo Barat yang bersedia menjadi responden penelitian serta seluruh tenaga gizi di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat yang bersedia membantu peneliti saat melakukan pengambilan data untuk penelitian ini.

KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan

DAFTAR PUSTAKA

Adinda, W.S. (2022). Gambaran Distribusi Makanan Biasa Di Masa Pandemi Covid-19 Pada RSUD Dr.Tjitrowardojo Purworejo, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Available at: http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/10323/4/4. Chapter2.doc.pdf.

Alie, N.S., Syamsu, R.F. and Dahlia, D. (2023). Gambaran Kepuasan Pasien Terhadap Layanan Dan Kualitas

Makanan Di Rumah Sakit: Literature Review. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), pp. 16428–16438.

Aliyah, F. and Khasanah, T.A. (2023). Hubungan Pelayanan Gizi, Kualitas Makanan, dan Konseling Terhadap Kepuasan Pasien di RSUD Balaraja. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 13(2), pp. 57–65. doi:https://doi.org/10.33657/jurkessia.v13i2.779.

Amalia, S.E. (2020). Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Journal of Health Science and Prevention*, 4(1), pp. 50–57. doi:https://doi.org/10.29080/jhsp.v4i1.331.

Ananda, R., Damayanti, R. and Maharja, R. (2023). Tingkat Kepuasan Masyarakat terhadap Kinerja Pelayanan Kesehatan. *Jurnal Keperawatan Profesional (KEPO)*, 4(1), pp. 9–17. doi:https://doi.org/10.36590/kepo.v4i1.570.

Anfal, A.L. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Citra Rumah Sakit Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Umum Sundari Medan Tahun 2018. *Excellent Midwifery Journal*, 3(2), pp. 1–19. doi:https://doi.org/10.55541/emj.v3i2.130.

Anugerah, N.K., Tanuwijaya, R.R. and M, S. (2022). Kaitan Variasi Menu, Penampilan, Rasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Karyawan Hotel: Studi Cross-sectional. *Nutrire Diaita*, 14(01), pp. 29–34. doi:https://doi.org/10.47007/nut.v14i01.4793.

Dewi, M.K. and Djokosujono, K. (2022). Analisis Sisa Makanan dan Biaya Sisa Makanan Lunak Makan Malam Pasien Kelas III di RSUPN Dr. Cipto Mangunkusumo. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 6(1), pp. 34–50. doi:https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2022.6.1.5501.

Febriyanti, A.R. et al. (2021). Gambaran Asupan Energi Makan Siang dan Sistem Penyelenggaraan Makan Faskes Bagi Tenaga Kesehatan. *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 1(2), pp. 34–42. doi:https://doi.org/10.15294/nutrizione.v1i2.52099.

Firmansyah, C., Novianti, S. and Gustaman, R.A. (2022). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 18(1), pp. 368–379. doi:https://doi.org/10.37058/jkki.v18i1.4725.

Gusriyani, N., Candra, L. and Arnawilis, A. (2021). Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Instalasinya Gizi RSIA Eria Bunda Pekanbaru Tahun 2020: Provision of Patient Meals at the Nutrition Installation of RSIA Eria Bunda Pekanbaru in 2020. *Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(2), pp. 322–329. doi:10.25311/kesmas.vol1.iss2.73.

Hartatik, K. (2022). Pengaruh Pemanfaatan Media Internet Terhadap Kontinental Siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga di SMKN 1 Kalasan Yogyakarta. *Keluarga: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 8(01), pp. 80–88. doi:https://doi.org/10.30738/keluarga.v8i1.11206.

Hidayah, N. et al. (2021). Relationship of Food Services and Patients Satisfaction in Medan Advent's Public Hospital. *Journal La Medihealtico*, 2(3), pp. 39–50. doi:https://doi.org/10.37899/journallamedihealtico.v2i3.361.

Irawan, D.W.P. (2022) *Hygiene Sanitasi Jasa Boga*. Magetan.

Kementerian Kesehatan RI (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. p. 154.

Lestari, R.H. et al. (2023). Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), pp. 937–946. doi:10.20473/mgk.v12i2.2023.937-946.

Mardiana, Telisa, I. and Ramadanti, A. (2024). Analisis Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Penyajian Lauk Hewani dan Nabati di Ruang Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit Umum Daerah. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang*, 19(2), pp. 104–110. doi:https://doi.org/10.36086/jpp.v19i2.2260.

Mardianingsih, N., Utami, F.A. and Palupi, I.R. (2020). Capaian standar pelayanan minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(4), p. 152. doi:10.22146/ijcn.42425.

Marfuah, D., Noviyanti, R.D. and Khotimah, F.N. (2022). Hubungan Suhu Makanan Dan Cara Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Makanan Di Catering Betty Karanganyar. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, 1(1), pp. 1–8. doi:10.56127/jukeke.v1i1.570.

Marfuah, D., Wardana, A.S. and Anggraeni, H.T.N. (2023). Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan Di Afif Catering Surakarta. *Profesi (Profesional Islam) : Media Publikasi Penelitian*, 19(No.2), pp. 119–126. doi:10.26576/profesi.v19ino.2.102.

Meliana, M. and Vionalita, G. (2020). Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12(4), pp. 152–157. doi:https://doi.org/10.52022/jikm.v12i4.101.

Muliani, U., Yunianto, A.E. and Sutrio (2023). Meal satisfaction analysis of patients at RSUD dr. H. Abdul Moeloek Lampung province. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 7(2), pp. 145–153. doi:10.22236/argipa.v7i2.10266.

Osman, N.S. et al. (2021). Hospital Food Service Strategies to Improve Food Intakes Among Inpatients: A Systematic Review. *Nutrients*, 13(10), pp. 1–26. doi:10.3390/nu13103649.

Pratiwi, C., Solin, S. and Zega, M.K. (2022). Penilaian Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan Instalasi Gizi RS. USU. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), pp. 171–176. doi:https://doi.org/10.30602/pnj.v5i1.920.

Purwita, N.K.D.D., Sukraniti, D.P. and Padmiari, I.A.E. (2023). Hubungan Cita Rasa Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Tk II Udayana Denpasar. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 12(1), pp. 60–70. doi:https://doi.org/10.33992/jig.v12i1.1590.

Putri, S.D. et al. (2024). Analisis Kesesuaian Standar Pelayanan Minimal (SPM) di Instalasi Gizi RSUD Syarifah Ambami Rato Ebu Bangkalan Madura Program Studi Gizi , Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan , Universitas Negeri pasien dari sakitnya dan juga tentunya terhadap citra. *Jurnal Riset Ilmu Kesehatan Umum*, 2(4), pp. 58–67. doi:https://doi.org/10.57213/jrikuf.v2i4.427.

Qurrotaa'yun, S. and Ekorinawati, W. (2021). Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. Moewardi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Available at: http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/95540.

Rachmawati, A.D. and Afifah, C.A.N. (2021). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan di Rumah Sakit. *Gorontalo Journal Of Nutrition And Dietetic*, 1(2), pp. 37–49. Available at: https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gjnd/article/view/1690.

Rahmawati, L., Zulistiani, Z. and Damayanti, S. (2024). Strategi Pemasaran Green Marketing dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada Okayu Galeri Cafe Kertosono. *Prosiding Simposium Nasional Manajemen dan Bisnis*, 3, pp. 213–221. Available at: https://proceeding.unpkediri.ac.id/index.php/simanis/article/view/4638.

Ruhana, A. et al. (2024). Analisis Standar Pelayanan Minimal Instalasi Gizi di Surabaya Raya'.

Setyawan, E.A., Hidayati, N. and Fitria, F. (2023). Capaian Standart Pelayanan Minimal Gizi Di RSUD Ngimbang Lamongan. *Jurnal Infokes: Info Kesehatan*, 13(01), pp. 581–589. Available at: https://jurnal.ikbis.ac.id/index.php/infokes/article/view/464.

Supriyono, Setyaningrum, Y.I. and Nirbaya, A. (2023). Hubungan Sikap Ahli Gizi , Sikap Pramusaji dan Cita Rasa Makanan Terhadap Kepuasan Pasien. *Svasta Harena: Jurnal Ilmiah Gizi*, 4(1), pp. 16–25. doi:https://doi.org/10.33860/shjig.v2i1.

Triyanti Permatasari, A.W. (2021). Pelayanan Gizi Rumah Sakit di masa Pandemi Covid-19. *Jurmal Medika Hutama*, 03(01), pp. 1417–1425. Available at: https://jurnalmedikahutama.com/index.php/JMH/article/view/288.

Triyanto, A. (2022). Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Umum Rsud Raa Soewondo Kabupaten Pati. *Jurnal Kediklatan Widya Praja*, 2(1).

Utomo, A.Y.S., Widjanarko, B. and Shaluhiyah, Z. (2023). Mutu Pelayanan dengan Kesehatan dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit : Literature Review. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 6(9), pp. 1708–1714. doi:https://doi.org/10.56338/mppki.v6i9.3720.

Wahono, B.B. (2020). Analisis Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Menu Main Course Terhadap Kepuasan Konsumen di Verve Bistro And Coffee Bar Semarang. Unika Soegijapranata Semarang. Available at: https://repository.unika.ac.id/id/eprint/25184.

Weraman, P. et al. (2023). The Relationship Between Patient Satisfaction from Food Quality and Health Clinic Cleanliness. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 9(12), pp. 10740–10749. doi:10.29303/jppipa.v9i12.5961.

Widarini, N.K. (2021). Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Ketepatan Porsi Dengan Sisa Makan Pasien di Rumah Sakit. Poltekkes Kemenkes Denpasar. Available at: https://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/8238.

Widyasari, A.L. (2021). Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap Kelas III RSU Dr. H. Koesnadi Bondowoso di Kota Bondowoso (Effect of Modification of Vegetable Side Dish Recipes on Plate Waste of Patients in Class III Inpatients of D. *Darussalam Nutrition Journal, Mei*, 5(1), pp. 20–27. doi:https://doi.org/10.21111/dnj.v5i1.4780.

World Health Organization (2020). *Quality Health Service*. Available at: http://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/quality-health-services.

Zabetakis, I. et al. (2020). COVID-19: The Inflammation Link and The Role of Nutrition in Potential Mitigation. *Nutrients*, 12(5), p. 1466. doi:https://doi.org/10.3390/nu12051466.