

# **SKRIPSI**

## **HUBUNGAN VARIASI BAHAN MAKANAN DAN VARIASI CARA PENGOLAHAN TERHADAP KEPUASAN PASIEN DI RSUD PALEMBANG BARI**



**OLEH**

**NAMA : YOHANA THERESIA GEA  
NIM : 10021381823066**

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2022**

## **SKRIPSI**

### **HUBUNGAN VARIASI BAHAN MAKANAN DAN VARIASI CARA PENGOLAHAN TERHADAP KEPUASAN PASIEN DI RSUD PALEMBANG BARI**

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



**OLEH**

**NAMA : YOHANA THERESIA GEA  
NIM : 10021381823066**

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2022**

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

Skripsi, Oktober 2022

Yohana Theresia Gea, dibimbing oleh Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., MPH,  
AIFO

**Hubungan Variasi Bahan Makanan dan Variasi Cara Pengolahan Makanan  
Pasien Di RSUD Palembang BARI**

xv + 105 Halaman, 17 tabel, 11 gambar, 14 lampiran

**ABSTRAK**

Indikator mutu pelayanan gizi di rumah sakit dapat dilihat melalui kepuasan pasien. Kepuasan terhadap variasi makanan sangat mendukung asupan makanan pasien sehingga akan mempercepat proses penyembuhan dan lama rawat inap menjadi singkat. Jika suatu jenis makanan dihidangkan secara berulang dalam jangka waktu yang singkat, maka dapat memunculkan rasa bosan pada pasien. Hal ini akan menyebabkan nafsu makan pasien menurun dan konsumsi makanan pasien berkurang. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui hubungan variasi bahan makanan dan variasi cara pengolahan terhadap kepuasan pasien di RSUD Palembang BARI. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *cross-sectional*. Responden berjumlah 66 orang dipilih secara *accidental sampling*. Hasil analisis menyatakan bahwa terdapat hubungan hubungan antara variasi bahan makanan dengan kepuasan pasien ( $p$  value = 0,002) dan terdapat hubungan antara variasi pengolahan makanan dengan kepuasan pasien ( $p$  value = 0,002). Sebagian besar bahan makanan (57,6%) yang disajikan RSUD Bari Palembang bervariasi. Selain itu, diketahui juga sebagian besar pengolahan makanan (53%) RSUD Bari Palembang agak bervariasi. Kesimpulan penelitian ini adalah terdapat hubungan antara bahan makanan dan pengolahan makanan terhadap kepuasan pasien. Variasi bahan makanan diharapkan agar lebih bervariasi terutama pada buah.

**Kata Kunci** : Kepuasan Pasien, Bahan Makanan, Cara Pengolahan Makanan  
**Kepustakaan** : 56 (2012-2021)

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
SRIWIJAYA UNIVERSITY**

Thesis, October 2022

Yohana Theresia Gea, supervised by Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., MPH,

AIFO

**The Relationship of Variations in Food Ingredients and Variations in Food Processing Methods in Patient at RSUD Bari Palembang.**

xv + 105 Pages, 17 tables, 11 pictures, 13 attachments

***ABSTRACT***

*Indicators of the quality of nutrition services in hospitals can be seen through patient satisfaction. Satisfaction with food variety greatly supports the patient's food intake so that it will accelerate the healing process and shorten the length of hospitalization. If a type of food is served repeatedly in a short period of time, it can lead to boredom in the patient. This will cause the patient's appetite to decrease and the patient's food consumption to decrease. The purpose of this study was to determine the relationship between variations in food ingredients and variations in processing methods on patient satisfaction at RSUD Palembang BARI. This study is a quantitative study with a cross-sectional research design. Respondents amounted to 66 people selected by accidental sampling. The results of the analysis stated that there was a relationship between variations in food ingredients and patient satisfaction ( $p$  value = 0.002) and there was a relationship between variations in food processing and patient satisfaction ( $p$  value = 0.002). Most of the food ingredients (57.6%) served at RSUD Bari Palembang varied. In addition, it is also known that most of the food processing (53%) of RSUD Bari Palembang is rather varied. The conclusion of this study is that there is a relationship between food ingredients and food processing on patient satisfaction. Variations of food ingredients are expected to be more varied, especially in fruit.*

**Keywords** : *Patient Satisfaction, Food Material, Food Processing Methods*

**Library** : 56 (2012-2021)

**LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PAGIARISME**

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarism. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Palembang, November 2022

Yang bersangkutan



Yohana Theresia Gea

10021381823066

## **HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi ini dengan judul “Hubungan variasi bahan makanan dan variasi cara pengolahan terhadap kepuasan pasien di RSUD Palembang BARI” telah disetujui untuk diseminarkan pada tanggal November 2022.

Palembang, November 2022

Pembimbing :

1. Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz, MPH, AIFO  
NIP. 199206152019032026



**HALAMAN PENGESAHAN**

**HUBUNGAN VARIASI BAHAN MAKANAN DAN VARIASI CARA  
PENGOLAHAN TERHADAP KEPUASAN PASIEN DI  
RSUD PALEMBANG BARI**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh:

**YOHANA THERESIA GEA**

10021381823066

Indralaya, November 2022

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat      Pembimbing



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



Windi Indah F. N, S.Gz., MPH, AIFO  
NIP. 199206152019032026

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa skripsi ini dengan judul "Hubungan variasi bahan makanan dan variasi cara pengolahan terhadap kepuasan pasien di RSUD Palembang BARI" telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 17 November 2022.

Indralaya, 17 November 2022

Tim penguji skripsi:

Ketua Penguji :

1. Fatmalina Febry, S.KM., M.Si  
NIP. 19780208200212003

(  )

Penguji :

1. Ditia Fitri Arinda, S.Gz., MPH  
NIP. 199005052016072201

(  )

2. Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., MPH, AIFO  
NIP. 199206152019032026

(  )

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya

Ketua Jurusan Gizi  
Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



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

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

## **RIWAYAT HIDUP**

### **Data Pribadi**

Nama : Yohana Theresia Gea  
NIM : 10021381823066  
Tempat, Tanggal Lahir : Palembang, 20 April 2001  
Agama : Kristen Protestan  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Kenten Laut, Komplek Azhar Blok An 01 No.08  
Email : [yohanatheresiagea@gmail.com](mailto:yohanatheresiagea@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan

TK (2005 - 2006) : TK Permata Sari  
SD (2006 - 2012) : SD Negeri Bandar Agung  
SMP (2012 – 2015) : SMP Negeri 2 Lalan  
SMA (2015 – 2018) : SMA Plus Negeri 17 Palembang  
S1 (2018 – 2022) : Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan  
Masyarakat, Universitas Sriwijaya

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esakarena yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Ny sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi dengan judul “Hubungan Variasi Bahan Makanan Dan Variasi Cara Pengolahan Terhadap Kepuasan Pasien RSUD Palembang Bari”. Terselesaikannya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan serta doa dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM selaku ketua Jurusan S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Windi Fajar Ningsih, S.Gz., MPH., AIFO selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan wawasan, motivasi, arahan serta bimbingan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Fatmalina Febry, S.KM., M.Si selaku dosen penguji I yang telah memberikan arahan dan saran serta menyediakan waktu untuk bimbingan hingga selesaiya skripsi penulis.
5. Ibu Ditia Fitri Arinda, S.Gz., MPH selaku dosen penguji II yang telah memberikan arahan dan saran serta menyediakan waktu untuk bimbingan hingga selesaiya skripsi penulis.
6. Para dosen, karyawan san seluruh civitas akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
7. Bapak Beni Murdani, S.KM., M.Kes selaku Koordinator Pembimbing Non Klinik, Kebidanan dan Keperawatan RSUD Palembang Bari yang telah mengizinkan penulis untuk meneliti di lokasi tersebut.
8. Ibu Eni Nuraini, S.Gz., M.KM dan Ibu Maizana, S.Gz selaku Ahli Gizi di RSUD Palembang Bari yang telah membantu penulis dalam proses pengambilan data serta meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan saran.
9. Seluruh responden peneliti di RSUD Palembang Bari yang bersedia memberikan informasi kepada penulis.

10. Keluarga tersayang Papa Yulius Gea, Mama Royda Ronny, dan Kakak Yolanda Agnesia Gea yang senantiasa mendoakan, mendukung dan memberikan semangat kepada penulis dalam mengerjakan skripsi.
11. Putri Hijir Kahirani, Amalia Salsabila, Atiqa Fadiah Nashfati, Natasya Fadliya Audita, Rifdah Widda Islamy dan Nadhia Nur Putriana selaku teman-teman Showbeyy yang selalu menyemangati dan mendukung penulis selama mengerjakan skripsi.
12. Siti Nadila Afista, Rosa Tri Faza, Puteri Puspa Sari, Deffa Al Mardhiyyah, Viola Aprilioni, Mutiah Irbah, Gheby Yolanda Thesya selaku teman-teman Amigos yang selalu menyemangati dan mendukung penulis selama mengerjakan skripsi.
13. Seluruh teman-teman gizi 2018 terutama Frizka Filliany, Hilma Tiara Novita, Alifah Asyarin, Mutiah Mardatillah dan Tesa Nadila yang telah membantu penulis sehingga menyelesaikan skripsi.
14. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu namun turut serta dalam membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penggerjaan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan. Maka dari itu penulis menerima segala kritik dan saran agar kedepannya menjadi lebih baik lagi dan penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

Indralaya,

Penulis  
Yohana Theresia Gea

## **HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH**

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya, Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yohana Theresia Gea  
NIM : 10021381823066  
Program Studi : Gizi  
Fakultas : Kesehatan Masyarakat  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui / ~~tidak menyetujui~~ \*) (jika tidak menyetujui sebutkan alasannya) untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exlusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : Hubungan Variasi Bahan Makanan Dan Variasi Cara Pengolahan Terhadap Kepuasan Pasien Di RSUD Palembang Bari. Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya  
Pada tanggal : November 2022  
Yang Menyatakan

Yohana Theresia Gea

## **DAFTAR ISI**

HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
RIWAYAT HIDUP .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH .....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.4.1 Bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Bagi Instalasi Gizi.....	5
1.4.3 Bagi Rumah Sakit .....	5
1.4.4 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat .....	6
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Pelayanan Gizi .....	7
2.1.1 Asuhan Gizi .....	8
2.1.2 Pemberian Makan .....	9
2.2 Penyelenggaraan Makanan .....	10
2.2.1 Swakelola.....	12
2.2.2 Perencanaan Menu .....	12
2.2.3 Siklus Menu .....	13
2.2.4 Bahan Makanan .....	14
2.2.5 Pengolahan Makanan .....	15
2.3 Kepuasan.....	16

2.4 Kerangka Teori .....	19
2.5 Kerangka Konsep.....	20
2.6 Penelitian Terdahulu .....	21
2.7 Definisi Operasional .....	22
2.8 Hipotesis .....	23
BAB III .....	24
METODELOGI PENELITIAN .....	24
3.1 Desain Penelitian .....	24
3.2 Populasi dan Sampel .....	24
3.2.1 Populasi Penelitian.....	24
3.2.2 Sampel Penelitian.....	24
3.2.3 Besar Sampel .....	25
3.2.4 Teknik Pengumpulan Sampel .....	25
3.3 Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data.....	26
3.3.1 Jenis Data .....	26
3.3.2 Cara Pengumpulan Data .....	26
3.3.3 Alat Pengumpulan Data .....	27
3.4 Pengolahan Data .....	28
3.5 Validitas dan Reliabilitas Data  3.5.1 Validitas .....	29
3.5.2 Reliabilitas .....	30
3.6 Analisis dan Penyajian Data .....	31
3.6.1 Analisis Data.....	31
3.6.2 Penyajian Data .....	31
BAB IV .....	32
HASIL PENELITIAN .....	32
4.1 Gambar Umum.....	32
4.1.1 Sejarah RSUD Palembang Bari .....	32
4.1.2 Visi, Misi, Moto, dan Tujuan RSUD Palembang Bari.....	33
4.1.3 Fasilitas dan Pelayanan RSUD Palembang Bari.....	34
4.2 Gambaran Khusus Bagian/Unit (Instalasi Gizi).....	37
4.2.1 Falsafah Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.....	37
4.2.2 Tujuan Instalasi Gizi .....	38
4.3 Hasil Penelitian .....	43
4.3.1Analisis Univariat .....	43
4.2.2 Analisis Bivariat.....	52
BAB V .....	54
PEMBAHASAN .....	54
5.1 Keterbatasan Penelitian.....	54

5.2 Pembahasan.....	54
5.2.1 Karakteristik Responden.....	54
5.2.3 Variasi Bahan Makanan Pasien di RSUD Palembang Bari .....	55
5.2.4 Variasi Pengolahan Bahan Makanan di RSUD Palembang Bari .....	56
5.2.5 Kepuasan Pasien di RSUD Palembang Bari .....	57
5.2.6 Hubungan Variasi Bahan Makanan dengan Kepuasan Pasien.....	59
5.2.7 Hubungan Pengolahan Makanan dengan Kepuasan Pasien.....	60
BAB VI.....	61
KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
6.1 Kesimpulan .....	61
6.2 Saran .....	61
DAFTAR PUSTAKA .....	62
LAMPIRAN.....	68

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu .....	21
Tabel 2. 2 Definisi Operasional .....	22
Tabel 3. 1 Besar Minimal Sampel Berdasarkan Penelitian Terdahulu.....	25
Tabel 3. 2 Hasil Uji Validitas Kuesioner .....	29
Tabel 3. 3 Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Kepuasan Pasien .....	31
Tabel 4. 1 Tenaga Kerja Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari.....	39
Tabel 4. 2 Standar Diet.....	40
Tabel 4. 3 Standar Menu Kelas III Siklus Menu RSUD Palembang Bari .....	41
Tabel 4. 4 Distribusi Karakteristik Responden (Kategorik).....	43
Tabel 4. 5 Distribusi Harapan dan Kenyataan Pasien .....	45
Tabel 4. 6 Distribusi Kepuasan Pasien.....	48
Tabel 4. 7 Uji Normalitas.....	49
Tabel 4. 8 Variasi Bahan Makanan .....	49
Tabel 4. 10 Variasi Pengolahan Makanan .....	51
Tabel 4. 11 Hubungan antara Variasi Bahan Makanan.....	52
Tabel 4. 12 Hubungan Antara Pengolahan Makanan.....	53

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 Model dan PAGT (Pedoman PGRS, 2013).....	9
Gambar 2. 2 Alur Penyelenggaraan Makanan (Kemenkes, RI 2003).....	11
Gambar 2. 3 Kerangka Teori (Kemenkes RI, 2013) .....	19
Gambar 2. 4 Kerangka Konsep.....	20
Gambar 4. 1 Gedung RSUD Palembang Bari.....	33
Gambar 4. 2 Bagan Organisasi Instalasi Gizi .....	39
Gambar 4. 3 Variasi Lauk Hewani.....	49
Gambar 4. 4 Variasi Lauk Nabati .....	50
Gambar 4. 5 Variasi Sayuran .....	51
Gambar 4. 6 Variasi Buah.....	51
Gambar 4. 7 Variasi Pengolahan Makanan.....	52

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Lembar Informed Consent.....	69
Lampiran 2. Kuesioner Variasi Bahan Makanan dan Cara Pengolahan Makanan	70
Lampiran 3. Formulir Variasi Bahan Makanan dan Cara Pengolahan Makanan .	73
Lampiran 4. Lembar Bimbingan Skripsi.....	74
Lampiran 5. Surat Kaji Etik .....	76
Lampiran 6. Surat Izin Penelitian dari FKM UNSRI.....	77
Lampiran 7. Surat Izin Penelitian dari KESBANGPOL.....	78
Lampiran 8. Kuesioner Yang Diisi Pasien.....	96
Lampiran 9. Surat Izin Penelitian dari RS Bari Palembang.....	79
Lampiran 10. Pengambilan Data Uji Validitas dan Uji Reliabilitas .....	87
Lampiran 11. Pengambilan Data.....	88
Lampiran 12. Menu Rumah Sakit .....	89
Lampiran 13. Hasil SPSS .....	90
Lampiran 14. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	93

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Perubahan rakyat yang sangat kritis berdampak pada mutu pelayanan maupun pelayanan lainnya di rumah sakit menjadi perhatian baik. Ketentuan pasien atas pelayanan yang bermakna tidak hanya berhubungan dengan kesembuhan dari penyakit melainkan juga berkaitan dengan kepuasan pasien akan kualitas keseluruhan proses pelayanan berkaitan dengan gizi pasien di rumah sakit juga dituntut berkualitas karena, tambah baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit tambah tinggi fase kesembuhan pasien (Depkes RI, 2006).

Pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan pelayanan gizi untuk memberi kepentingan gizi rawat inap maupun rawat jalan. Dalam bentuk upaya preventif, kuratif, rehabilitatif dan promotif. Ada 4 kegiatan pokok PGGRS (Pelayanan Gizi Rumah Sakit) yaitu : Asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makan, kegiatan penelitian dan pengembangan gizi terapan. Pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan keadaan pasien menurut kondisi klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Pelayanan gizi di rumah sakit, menyediakan makanan kepada pasien yang berguna untuk pemulihan kesehatan pada pasien, serta itu untuk mencegah kasus malnutrisi rumah sakit. Kondisi malnutrisi pada rumah sakit sering terjadi karena tidak diperhatikannya keadaan gizi pada pasien.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit yang berisi yaitu fungsinya manajemen yang harus dilakukan lebih baik dan benar supaya mampu mencapai tujuan penyelenggaraan makanan yaitu ketersediaanya makanan yang bermutu sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh pasien untuk mencapai status gizi yang baik (Kemenkes RI, 2013). Pemerintah mengeluarkan PP (Peraturan Pemerintah) Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 yang berisi anjuran pelaksanaan kegiatan pelatihan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan kepada semua petugas gizi dalam merancang dan pengolahan program gizi yang sama dengan standar

mempersingkat proses penyembuhan pada pasien, dan untuk mendapatkan harapan tersebut, maka penting diterapkan manajemen dalam penyelenggaraan makanan dapat menjadikan makanan yang baik dan kebersihan makanan yang memuaskan syarat kesehatan (Rachmat, dkk, 2004).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat dilakukan secara swakelola maupun pihak ketiga rangkaian kegiatan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dari perencanaan hingga pada pendistribusian makanan untuk pasien. Penyelenggaran makanan di rumah sakit, sering sebagai perhatian banyak pihak, khusus yang berhubungan pada kepuasan pasien. Hal ini karena hidangan makanan menjadi *output* pada penyelenggaraan makanan seringkali tidak memberikan kepuasan kepada pasien sehingga banyak sisa makanan dan status gizi pasien menurun (Pujo dkk, 2013). Siklus menu adalah menu sajian yang tidak sama setiap hari dan akan mengulang sesudah beberapa hari atau minggu. Pada siklus menu dibedakan dua siklus menu yakni siklus menu pendek dan siklus menu panjang. Siklus menu pendek biasanya diberikan untuk pelayanan makanan perseorangan dengan waktu yang sangat singkat, rata-rata satu hingga dua minggu. Biasanya pada rumah sakit yang memakai siklus menu pendek, dalam siklus menu pendek dapat menghemat waktu di bagian perencanaan menu. Standar makanan ialah urutan jenis atau berbagai bahan makanan dan banyaknya (berat kotor) yang dipergunakan jadi standar pada sistem penyelenggaraan makanan institusi, disamakan pada dana yang tersedia serta kecukupan gizi (Depkes RI, 2007).

Kepuasan pasien ialah ambang perasaan pasien yang muncul sesudah memakai suatu pelayanan kesehatan dan menilai layanan tersebut paling tidak mencukupi atau melampaui yang diharapkan pasien (Siti dkk, 2016). Kepuasan pasien akan mutu pelayanan gizi benar-benar berpengaruh dengan cita rumah sakit pada semuanya dan berimplikasi dengan peningkatan pendapatan rumah sakit. Ada masalah yang sering berlangsung berkaitan pada kepuasan pasien dengan makanan yang selalu diberikan dengan jenis makanan yang seringkali di hidangkan dengan batas waktu yang sangat singkat hal itu akan membuat pasien sering merasa sangat begitu bosan. Keadaan tersebut dapat membuat nafsu makan pasien sangat menurun dan makan pasien sangat

berkurang. (Prawiningdyah, 2011).

Pelayanan makanan pada orang sakit lebih perlu diperhatikan sebab nafsu makan dan situasi psikologis pasien yang berubah akibat penyakit yang dideritanya, aktifitas fisik yang berkurang serta reaksi obat-obatan. Kepuasan pasien dipengaruhi oleh pemberian jenis makan, waktu makan, jenis penyakit, porsi dan rasa makanan. Maka dari itu, penerapan mutu pelayanan gizi tercapai yang baik mempengaruhi kepuasan pasien. Pasien yang merasa puas dengan kualitas pelayanan rumah sakit, akan mempermudahkan atau menggunakan fasilitas pelayanan kesehatan secara berulang.

Kepuasan pasien dalam penampilan dan rasa makanan, terutama penyajian makanan memiliki hubungan dengan sisa makanan pasien, yang mana penyajian makanan kurang tepat akan berpengaruh pada jumlah sisa makanan pasien (Alzubaidy, 2008). Sisa makanan di rumah sakit memberikan gambaran jumlah sisa makanan yang dibuang, daya terima pasien, dan kepuasan pasien terhadap makanan. Menu pilihan memberikan kesempatan pada pasien agar dapat memilih makanan yang diinginkan terhadap menu yang disediakan. Pemilihan makanan yang dilakukan oleh pasien ini akan berdampak pada peningkatan daya terima pasien.

Variasi menu yang menggunakan bahan makanan bertujuan menghilangkan rasa jemu pada pasien (Purba, 2013). Variasi menu atau hidangan merupakan faktor yang menentukan tingkat penerimaan makanan pada pasien. Oleh karena itu makanan yang dihidangkan harus bervariasi, baik dari segi jenis masakannya maupun bahan makanan dasar yang digunakan. Adapun aspek yang mempengaruhi pembuatan menu rumah sakit yaitu kondisi pasar atau pasokan makanan yang akan berdampak dalam pada pasokan bahan makanan yang terbatas. Pemberian diet pada pasien perlu diperhatikan karena kebutuhan makanan populasi yang beragam (Hartono, 2000), sehingga standar makanan digunakan bertujuan dengan memilih bahan makanan dari setiap golongan, dipilih bahan makanan lokal dan tidak musiman untuk mempermudah produksi pangan, transportasi dan penyimpanan (Donnelley, 2008).

Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari merupakan salah satu Rumah Sakit pemerintah. Pada awalnya Rumah Sakit Bari ditetapkan menjadi Rumah Sakit Tipe C sesuai SK Depkes Nomor 1326/Menkes/SK/XI/1997. Kemudian pada 2 April 2009, RSUD Palembang Bari ditetapkan sebagai Rumah Sakit Tipe B sesuai dengan Kemenkes RI Nomor 241/MENKES/SK/IV/2009 tentang peningkatan Kelas Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari. Pelayanan instalasi gizi RSUD Palembang Bari menggunakan sistem swakelola

RSUD Palembang Bari memiliki siklus menu 10+1 hari, dengan adanya siklus menu 10+1 hari memungkinkan terjadi pengulangan bahan makan dan variasi cara pengolahan sehingga peneliti tertarik untuk mengetahui apakah dalam siklus yang dimiliki rumah sakit mempengaruhi kepuasan dan RSUD Palembang Bari. Belum ada penelitian terkait hubungan variasi makanan dan variasi cara pengolahan terhadap kepuasan pasien di RSUD Palembang Bari, oleh karena itu dengan penelitian ini akan dilakukan penelitian bertujuan dengan melihat hubungan variasi bahan makanan dan variasi cara pengolahan serta kepuasan pasien di RSUD Palembang Bari.

## 1.2 Rumusan Masalah

Kepuasan pasien adalah salah satu inidikator mutu pelayanan gizi di rumah sakit. Kepuasan terhadap variasi makanan sangat mendukung asupan makanan pasien sehingga akan mempercepat proses penyembuhan dan lama rawat inap menjadi singkat. Namun suatu jenis makanan dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat, akan menyebabkan pasien merasa bosan. Hal ini akan menyebabkan nafsu makan pasien menurun dan konsumsi makanan pasien berkurang. Maka dari itu peneliti tertarik untuk melihat penilaian pasien tentang variasi makanan dan variasi cara pengolahan dengan tingkat kepuasan pasien terhadap rumah sakit.

1. Bagaimana tingkat kepuasan pasien terhadap variasi bahan makanan yang dihidangkan di RSUD Palembang BARI ?
2. Bagimana tingkat kepuasan pasien terhadap variasi cara pengolahan makanan yang dihidangkan di RSUD Palembang BARI ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan variasi bahan makanan dan variasi cara pengolahan terhadap kepuasan pasien di RSUD Palembang Bari.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui karakteristik responden dengan jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, pekerjaan dan penyakit.
- b. Mengetahui variasi bahan makanan di RSUD Palembang Bari.
- c. Mengetahui variasi cara pengolahan menu di RSUD Palembang Bari.
- d. Mengetahui tingkat kepuasan pasien terhadap makanan yang dikonsumsi.
- e. Mengetahui hubungan antara variasi bahan makanan dengan tingkat kepuasan.
- f. Mengetahui hubungan antara variasi cara pengolahan dengan tingkat kepuasan.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan serta menerapkan metodologi penelitian secara teori yang diperoleh dalam penelitian, pada penelitian ini juga untuk menyelesaikan tugas akhir.

#### **1.4.2 Bagi Instalasi Gizi**

Hasil penelitian ini bisa memberi informasi bagaimana tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan yang diberikan dan bagi ahli gizi sebagai bahan informasi pentingnya variasi makanan dan variasi pengolahan berkaitan dengan nafsu makan, kebiasaan makan, dan motivasi pasien untuk sembuh.

#### **1.4.3 Bagi Rumah Sakit**

Hasil dari penelitian ini sebagai bahan informasi untuk evaluasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi sehingga dapat memberikan pelayanan yang lebih baik, serta melakukan modifikasi olahan makanan dan menambah variasi makanan lainnya, sehingga pasien puas dengan pelayanan rumah sakit.

#### **1.4.4 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat**

Penelitian ini dapat menjadi sumber informasi untuk civitas akademik dalam melakukan penelitian kesehatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- A., Morissan M. dkk.2017. Metode Penelitian Survei. Jakarta: Kencana.
- Adam, Y.M. 2011. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. Tesis. Program Studi Ilmu Gizi Kedokteran Universitas Diponegoro: Semarang.
- Akbar, Usman 2006. Metodologi Penelitian Sosial. Jakarta : Bumi Aksara
- Alzubaidy, Abdul Aziz (2008) Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Fakfak. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aritonang, Irianto. 2012. Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta: Leutika, Cebios dan Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta.
- Armadita, P. D. J., Primadona, S., & Mahmudiono, T. (2019). RASA, PENAMPILAN, DAN SISA SAYURAN PASIEN ANAK DI RUMKITAL DR. RAMELAN SURABAYA <br>*[Vegetables Taste, Appearance, and Waste in Pediatric Patients at Dr. Ramelan Naval Hospital Surabaya]. Media Gizi Indonesia, 14(1), 66.*  
<https://doi.org/10.20473/mgi.v14i1.66-74>
- Dela, D., Budiman, B., & Eka, E. (2022). Studi Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dalam Pengolahan Makanan di Rumah Makan Pogaian Beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Kolaboratif Sains, 5(3), 155–158.* <https://doi.org/10.56338/jks.v5i3.2310>
- Depkes RI. (2003). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta.

- Dewi, S. R., & Adriani, M. (2017). Perbedaan Kepuasaan Pasien Terhadap Makanan Dengan Sistem Penyelenggaraan Outsourcing Dan Swakelola Di RS Islam Jemursari Surabaya. *Amerta Nutrition*, 1(3), 209. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i3.6247>
- Dewi, Sri. 2012. Efektifitas Pendidikan Kesehatan Tentang Nutrisi dan Perawatan Luka dengan Video Terhadap Penyembuhan Luka Sesar. Universitas Indonesia. Tesis Ilmu Keperawatan.
- Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat Depkes RI (2006). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta, Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat.
- Djarismawati, dkk. 2004. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit.
- Effendie (2017) „Keuangan Negara Suatu Tinjauan Komprehensif dan Terpadu“.
- Elviani, Rosyada., Chairil Anwar & Rico Januar Sitorus. (2021). Gambaran Usia pada Kejadian Covid-19. *JMJ*. 9(2), pp. 204-209
- Hariani, Muchlis, N., & Kurnaesih, E. (2021). Studi Kualitas Pelayanan Gizi Pasien Dengan Pendekatan Input , Proses , Output Di Instalasi Gizi di RSUD Salewanggang Maros. *Journal of Muslim Community Health (JMCH)*, 2(3), 1–14.
- Jufri, J., Hamzah, A., & Bahar, B. (2012). Manajemen Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Gizi*, 3–16.
- Kartini, R. F., & Primadona, S. (2018). *Hubungan Bentuk , Rasa Makanan , dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr . Ramelan Surabaya Correlation between the Form , Taste , Serving Method of Snacks and Plate Waste among Pediatri*. 212–218. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i3.2018.212-218>
- Kemenkes RI, 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Direktorat Jenderal Bina Gizi 45 dan Kesehatan Ibu dan Anak, Jakarta.
- Kemenkes Ri. 2013. Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Kotler dan Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga
- Kotler, P dan Keller. 2007. Manajemen Pemasaran, Edisi 12, Jilid 1, PT. Inseks, Jakarta.

- Kusumaningrum, R., & Pudjirahaju, A. (2019). Konseling Gizi Terhadap Pengetahuan Gizi Dan Sikap Ibu, Pola Makan Serta Tingkat Konsumsi Energi Dan Protein Balita Gizi Kurang. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)*, 4(1), 53.
- Liber, Andarwulan, N., & Adawiyah, D. R. (2014). Peningkatan Kualitas Cita Rasa Makanan Rumah Sakit untuk Mempercepat Penyembuhan Pasien. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 83–90.
- Lovelock, Christopher, and Jochen Wirtz. 2011. Service Marketing, People, Technology, Strategy. New Jersey.
- Mutmainnah. (2008). Daya Terima Makanan dan Tingkat Konsumsi Energi-Protein Pasien Rawat Inap Penderita Penyakit Dalam di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 3(1), 22–39.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(01), 34–39.
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2012). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Oroh, Merryani E. (2014). Faktor -Faktor yang Berhubungan dengan Tingkat Kepuasan Pasien rawta Inap Terhadap Pelayanan Keperawatan di Ruang Interna RSUD Noongan. Prodi Ilmu Keperawatan Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2016. Konseling Gizi. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Philip Kotler dan Kevin Lane Keller, 2012, Manajemen Pemasaran ed. Ketiga Belas . Jilid 2 Terjemahan oleh BOB Sabran MM : Penerbit Erlangga.
- Pohan, Imbal. 2007. Jaminan Mutu Layanan Kesehatan: Dasar-dasar Pengertian dan Penerapan. Jakarta: EGC.
- Prawiningdyah D. 2011. Menu Pilihan Diet Nasi Yang Disajikan Berpengaruh Terhadap Kepuasan Pasien VIP Di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 7(3): 112-120.
- Puckett P.R. Food Service Manual for Health Care Institutions, 3rd Ed., Health Forum, Inc. An American Hospital Association Company, Chicago. 2004. p. 471-479.
- Purba R.B., Kandou G., Laode A.C. Faktor– Faktor yang Berhubungan dengan Tingkat

- Kepuasan Pasien pada Penyelenggaraan Makanan di BLU Irina C. Rumah Sakit Umum Pusat Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. (Skripsi). Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi. Manado. 2013
- Putri, Anggi Mariani & Musparni. (2022). Kepuasan Pasien terhadap Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Pada Diet jantung di Bangsal Jantung RSUP DR M Djamil Padang. *Jurnal Pariwisata Bunda*. 2(2), pp.1-12
- Rama, G. A. (2018). *Gambaran Proses Pengolahan Makanan Biasa Untuk Pasien Rawat Inap Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Prof. Hb. Saanin.*
- Rangkuti, F. (2006). Measuring Customer Satisfaction. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Riduwan, 2010. Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian. Bandung: Alfabeta.
- Saputri, A Y. G. (2018). Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Pelayanan Resep Di Instalasi Farmasi Rsia Sinta Bandar Lampung. *Jurnal Farmasi Malahayati*, 1(2), 115–126.
- Siti M, Zulpahiyana Z, Indrayana S. 2016. Komunikasi Terapeutik Perawat Berhubungan Dengan Kepuasan Pasien. *Jurnal Ners dan Kebidanan Indonesia*. 4(1): 30-34.
- Soediono, dkk. “Gizi Rumah Sakit”, EGC. Jakarta. 2009.
- Sudjana, Nana, Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar, Bandung: Remaja Rosdakarya, 2004.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta, CV.
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatid Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2012. Statistika untuk Penelitian. Bandung: AFABETA
- Sulistiwati, D., Dharmawati, T., & Abadi, E. (2021). *Hubungan Rasa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari*. 02, 73. <https://stikesks-kendari.e-journal.id/jikk>

- Sumardilah, D. S. (2022). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan*, 13(1), 101. <https://doi.org/10.26630/jk.v13i1.3032>
- Supariasa, I D N. 2012. Pendidikan dan Konsultasi Gizi. Terbitan pertama, Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Suratri, Suryati, & Edwin. (2018). Kepuasan Pasien terhadap Kualitas Pelayanan Pasien Rawat Jalan Rumah Sakit di 7 Provinsi di Indonesia. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 46(4), 239–246.
- Susanti D. (2014) Penyelenggaraan Makan untuk Taruna di Akademi Militer. (Skripsi). Tidak diterbitkan. Program Studi Pendidikan Teknik Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 2014
- Syamsiar, Nur Khairunnisa. (2021). Analisis Manajemen Layanan Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Majene. Skripsi Universitas Alauddin Makassar.
- Tampi, J., Rumayar, A. A., Tucunan, A. A. T., Kesehatan, F., Universitas, M., & Ratulangi, S. (2015). *MANEMBO-NEMBO BITUNG 2015*
- Tanuwijaya, Tiara Dian Novitasari, Eva Putri Arfiani, Yudi Arimba Wani, & Dina Elok Wulandari. (2019). Kepuasan Pasien terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi*, 8(1), 50–58.
- Tjahyadi. (2006). Brand Trust dalam Konteks Loyalitas Merek: Peran Karakteristik Merek, Karakteristik Perusahaan dan Karakteristik Merek Pengguna. *Jurnal Manajemen*, 6(1), 65–75.
- Tjiptono, Fandy. 2014, Pemasaran Jasa –Prinsip, Penerapan,dan Penelitian,Andi Offset, Yogyakarta.
- Utami, Nurul Ridhi. (2013). Hubungan Pengetahuan Pengolahan Makanan dengan Keterampilan Mengolah Makanan Indonesia pada Siswa Sekolah Menengah Kejuruan. Prodi PKK FKIP UST
- Warganegara, E., & Nur, N. N. (2016). *Faktor Risiko Perilaku Penyakit Tidak Menular /*

*Warganegara* / *Jurnal* *Majority.*  
<https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1082>

Wayansari, Lastmi dkk. (2019). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta

Williams P, Walton K. 2011. Plate Waste in Hospital and Strategies For Change. eSPEN,The European e Journal of Clinical Nutrition and Metabolism, 6 (6), e 235-e 241.

Yulia, L. A., Harahap, J., & Satria, B. (2021). Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap di Instalasi Gizi. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 7(2), 1395–1408.