

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2024

Sinthia Margareta

Gambaran Kepuasan Pasien Terhadap Menu Utama Makanan Biasa Kelas I, II,
dan III di Rumah Sakit DKT Baturaja Timur Tahun 2024

xii + 66 halaman + 10 tabel, 3 gambar, 13 lampiran

ABSTRAK

Kepuasan pasien adalah keluaran (*outcome*) dari layanan kesehatan dan satu perubahan dari sistem layanan kesehatan yang ingin di lakukan serta merupakan tujuan akhir dari pemasaran suatu rumah sakit. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Sedangkan kualitas makanan meliputi penampilan makanan dan citarasa sehingga dapat mencapai asupan yang sesuai kebutuhan pasien selama dirawat.

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu mengamati kepuasan pasien terhadap makanan yang bertujuan untuk memberikan gambaran kepuasan pasien terhadap menu utama makanan biasa. Penelitian dilakukan di ruang rawat inap kelas I, II, dan III RS DKT Baturaja Timur pada bulan April 2024 dengan cara wawancara dan observasi menggunakan instrumen *form comstock* dan kuesioner (penilaian terhadap penampilan, rasa makanan, kepuasan pasien, dan karakteristik responden) oleh peneliti.

Rata-rata sisa makanan pasien terbanyak ada pada sayuran yaitu 31,4%. Hal ini terjadi karena terdapat beberapa pasien yang kurang menyukai sayuran. Daya terima pasien terhadap penampilan yaitu warna menarik (73,3%), penyajian menarik (96,7%), dan porsi makanan menarik (96,7%). Sedangkan gambaran daya terima pasien terhadap cita rasa makanan yaitu rasa sesuai (86,7%), bumbu makanan sesuai (93,3%). Sebaiknya instalasi gizi perlu melakukan modifikasi menu makanan pasien terutama pada sayuran agar pasien tetap dapat memenuhi kebutuhan asupan makannya selama dirawat dan diharapkan mampu menerapkan kebijakan dalam penerapan menu makan pasien berdasarkan siklus menu yang telah ada. Peneliti juga berharap sebaiknya rumah sakit dapat membuat kebijakan terkait asupan makan selama dirawat, sehingga pasien tidak diperbolehkan untuk mengkonsumsi makanan selain yang diberikan rumah sakit.

Kata Kunci : Sisa Makanan, Kepuasan Pasien, Bentuk Makanan Biasa
Daftar Bacaan : 38 (2004-2023)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, November 2023**

Sinthia Margareta

Description of Patient Satisfaction with the Main Menu of Class I, II and III
Regular Foods at DKT Baturaja Timur Hospital in 2024

xii + 66 pages + 10 tables, 3 pictures, 13 attachments

ABSTRACT

Patient satisfaction is the outcome of health services and a change in the health service system that one wants to make and is the ultimate goal of a hospital's marketing. The success of a food service is often associated with the presence of leftover food consumed by the patient. Meanwhile, food quality includes the appearance of the food and taste so that intake can be achieved according to the patient's needs during treatment.

This research is descriptive in nature, namely observing patient satisfaction with food which aims to provide an overview of patient satisfaction with the main menu of regular food. The research was conducted in class I, II, and III inpatient rooms at DKT Baturaja Timur Hospital in April 2024 by means of interviews and observations using comstock form instruments and questionnaires (assessment of appearance, food taste, patient satisfaction, and respondent characteristics) by researchers.

On average, the majority of patient food waste was vegetables, namely 31.4%. This happens because there are some patients who don't like vegetables. Patient acceptance of appearance, namely attractive colors (73.3%), attractive presentation (96.7%), and attractive food portions (96.7%). Meanwhile, the description of the patient's receptivity to the taste of food is that the taste is appropriate (86.7%), the food seasoning is appropriate (93.3%). It would be best if the nutrition installation needs to modify the patient's food menu, especially vegetables so that the patient can still meet their food intake needs during treatment and is expected to be able to implement policies in implementing the patient's food menu based on the existing menu cycle. Researchers also hope that hospitals can make policies regarding food intake during treatment, so that patients are not allowed to consume food other than what the hospital provides.

Keywords : Food Waste, Patient Satisfaction, Common Food Forms
References : 38 (2004-2023)