

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN
Laporan Tugas Akhir, Mei 2022**

Manda Ayu Rahmawati

**GAMBARAN KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP TERHADAP MAKANAN
SIANG DI RSUD SUKADANA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR TAHUN
2022**

46 halaman + 22 tabel + 2 gambar + 23 lampiran

ABSTRAK

Kepuasan pasien merupakan keseimbangan antara harapan, persepsi yang dialami sehingga dapat terpenuhi harapan-harapan pasien dari penyedia pelayanan kesehatan. Seiring dengan meningkatnya tingkat pendidikan dan perkembangan ilmu pengetahuan masyarakat menjadi kritis dalam menilai penampilan rumah sakit. Pasien akhir-akhir ini menuntut pelayanan yang lebih berkualitas dan mereka menganggap kepuasan adalah hak yang harus mereka terima.

Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif dengan desain penelitian adalah pendekatan survey. Metode survei merupakan proses pengambilan sampel dari suatu populasi serta digunakannya kuesioner sebagai alat pengumpulan data yang pokok.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kepuasan pasien rawat inap dalam penampilan dan rasa makanan yang ada di RSUD Sukadana Lampung Timur yang memiliki kategori baik (68%), Kepuasan pasien rawat inap dalam penampilan dan rasa makanan yang ada di RSUD Sukadana Lampung Timur yang memiliki kategori baik (61%), Kepuasan pasien rawat inap tentang peralatan makanan di RSUD Sukadana Lampung Timur yang memiliki kategori baik (89%), Kepuasan pasien rawat inap dalam penyajian makanan di RSUD Sukadana Lampung Timur yang memiliki kategori baik (76%)., Kepuasan pasien rawat inap dalam ketepatan waktu pengantaran makanan di RSUD Sukadana Lampung Timur yang memiliki kategori baik (82%).

Kepada pihak penyelenggara makanan di RSUD Sukadana Lampung Timur disarankan lebih meningkatkan penampilan, rasa, peralatan, penyajian, dan waktu distribusi makanan, Sebaiknya untuk aroma makanan bisa diperhatikan lagi dalam pemilihan bumbu lebih diperhatikan lagi standar bumbunya, dan untuk teksturnya dalam pengolahan lebih diperhatikan lagi agar tidak overcook dan pasien bisa merasa lebih puas, dan untuk kerenyahannya mungkin dimasaknya saat sudah ingin disajikan saja agar masih teras kerenyahannya.

Kata kunci:Kepuasan pasien dalam penyelenggaraan makanan
Daftar bacaan : 19 (2011 – 2019)

**HEALTH POLYTECHNIC OF
TANJUNGKARANG NUTRITION DEPARTMENT
Final Project Report, November 2022**

Manda Ayu Rahmawati

**DESCRIPTION OF PATIENT'S FOOD DISTRIBUTION IN SUKADANA
Hospital, LAMPUNG TIMUR DISTRICT IN 2021**
46 page + 22 table + 2 image + 23 attachment

ABSTRACT

Patient satisfaction is a balance between expectations, perceptions experienced so that the patient's expectations from health service providers can be fulfilled. Along with the increasing level of education and the development of science, society becomes critical in assessing the appearance of the hospital. Patients nowadays demand higher quality services and they consider satisfaction is a right that they must receive.

Management in food administration activities must be carried out properly and in accordance with PGRS guidelines to ensure the availability of quality food in an effort to accelerate the patient's healing process. The purpose of this study was to determine the description of patient satisfaction with lunch at Sukadana Hospital, East Lampung Regency.

The results showed that the satisfaction of inpatients in the appearance and taste of food at Sukadana Hospital in East Lampung which has a good category (68%), satisfaction of inpatients in the appearance and taste of food at Sukadana Hospital, East Lampung which has a good category (61%), Satisfaction of inpatients about food equipment at Sukadana Hospital, East Lampung which has a good category (89%), Satisfaction of inpatients in the presentation of food at Sukadana Hospital, East Lampung, which has a good category (76%)., Satisfaction of inpatients in the punctuality of food delivery at Sukadana Hospital, East Lampung, which has a good category (82%).

To the food organizers at Sukadana Hospital, East Lampung, it is recommended to further improve the appearance, taste, equipment, presentation, and distribution time of food. It is advisable to pay more attention to the aroma of the food in the selection of spices, to pay more attention to the standard of the seasoning, and to pay more attention to the texture in processing so that it doesn't overcook and the patient can feel more satisfied, and for the crispness it may be cooked when it's time to serve it so that it still tastes crispy.

Keywords: Patient satisfaction in food administration

Reference : 19 (2011 – 2019)