

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu dari empat kegiatan pokok yang ada di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat, dan termasuk sampai kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah sub sistem pelayanan kesehatan paripurna di rumah sakit, yang merupakan rangkaian komponen yang saling terkait dan saling memengaruhi dalam mencapai tujuan yang telah ditentukan bersama. PGRS juga merupakan pelayanan yang diberikan untuk mencapai status gizi pasien yang optimal dalam memenuhi kebutuhannya, baik untuk keperluan metabolisme tubuh, peningkatan kesehatan ataupun untuk mengoreksi kelainan metabolisme dalam upaya penyembuhannya (Kemenkes RI, 2013).

PGRS didefinisikan sebagai pelayanan yang diberikan kepada pasien rawat jalan maupun rawat inap untuk memilih dan memperoleh makanan yang sesuai guna mencapai syarat gizi yang optimal. Tujuan umum PGRS adalah tersedianya pelayanan gizi yang berdaya guna dan berhasil guna serta terintegrasi dengan pelayanan kesehatan lainnya di rumah sakit. Sistem pelayanan makanan dalam PGRS adalah program terpadu dimana pengadaan, penyimpanan, pemasakan dan penyajian makanan serta yang diperlukan untuk mencapai tujuan dikoordinasikan secara penuh dengan penggunaan tenaga seminimal mungkin, pengontrolan biaya secermat mungkin serta mutu dan kepuasan pasien seoptimal mungkin (Kemenkes RI, 2013).

Menurut Bakri, Intiyati, dan Widiartika, (2018) PGRS memiliki tujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat serta

mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal. Disamping tujuan, PGRS juga memiliki beberapa karakteristik diantaranya :

1. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien.
2. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan penyakitnya kebijakan rumah sakit.
3. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit.
4. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan.
5. Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit.
6. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

B. Kepuasan Pasien

1. Pengertian Kepuasan

Kepuasan menurut Kamus Bahasa Indonesia (KBBI) adalah puas, merasa senang, perihal (hal yang bersifat puas, kesenangan, kelegaan dan sebagainya). Kepuasan pasien diartikan sebagai nilai subjektif pasien terhadap pelayanan yang diberikan setelah membandingkan dengan hasil pelayanan yang diberikan dengan harapannya. Pasien akan merasa puas jika pelayanan yang diberikan sesuai harapan pasien atau bahkan lebih dari apa yang diharapkan pasien (Vanchapo dan Magfiro, 2022).

Kepuasan pasien merupakan indikator utama dari standar suatu fasilitas kesehatan dan ukuran mutu pelayanan kepuasan pasien yang rendah akan berdampak terhadap jumlah kunjungan yang akan mempengaruhi kelangsungan hidup sebuah lembaga/institusi dan sikap karyawan terhadap pasien juga akan berdampak terhadap kepuasan pasien dimana kebutuhan pasien dari waktu ke waktu akan meningkat, begitu pula tuntutan akan mutu pelayanan yang diberikan. Standar kepuasan pasien dipelayanan kesehatan ditetapkan secara nasional oleh Departemen Kesehatan. Menurut Permenkes RI Tahun 2016 tentang Standar Pelayanan Minimal untuk kepuasan pasien yaitu $\geq 95\%$ (Kemenkes, 2016).

Kepuasan pasien dapat diukur dengan berbagai cara salah satunya dengan skala likert. Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seorang atau kelompok orang tentang fenomena sosial. Dengan skala likert, maka variabel yang akan diukur dijabarkan menjadi indikator variabel. Kemudian indikator tersebut dijadikan sebagai titik tolak untuk menyusun poin instrumen yang dapat berupa pernyataan atau pertanyaan. Jawaban setiap poin instrumen yang menggunakan skala likert mempunyai tingkatan skor dari sangat positif sampai sangat negatif (Sugiyono, 2019).

2. Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pasien

Kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan dipengaruhi oleh persepsi pasien terhadap bagaimana kinerja manajemen rumah sakit dalam menyajikan makanan kepada pasien. Apabila pasien mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menunjukkan adanya kepuasan terhadap makanan yang disajikan, sebaliknya apabila pasien tidak mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menjadi indikator ketidakpuasan pasien. Hal lain yang dapat mempengaruhi kepuasan pasien adalah ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu makanan, cita rasa makanan, kebersihan alat, serta penampilan petugas (Kemenkes RI, 2013).

C. Penyajian Makanan

Dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit, pada dasarnya berlaku 10 langkah. Langkah tersebut dimulai dari perencanaan menu, perencanaan anggaran, perencanaan kebutuhan bahan, pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian dan pendistribusian makanan (Kemenkes RI, 2013).

Penyajian makanan merupakan bagian dari penyelenggaraan makanan. Adapun yang dimaksud dengan penyajian makanan adalah suatu teknik untuk menghidangkan makanan kepada orang untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap dan layak santap. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan pada tahap penyajian makanan antara lain sebagai berikut:

1. Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan diluar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.
2. Prinsip penyajian makanan
 - a. Prinsip pewadahan yaitu setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah dan memiliki tutup untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
 - b. Prinsip kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi, baru dicampur menjelang penyajian untuk menghindari makanan cepat basi
 - c. Prinsip *edible part* yaitu setiap bahan yang disajikan merupakan bahan yang dapat dimakan, hal ini bertujuan untuk menghindari kecelakaan salah makan.
 - d. Prinsip pemisah yaitu makanan yang disajikan harus dipisah satu sama lain
 - e. Prinsip panas yaitu penyajian makanan yang harus disajikan dalam keadaan panas, hal ini bertujuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera makan. Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*)
 - f. Prinsip bersih yaitu setiap peralatan/wadah yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
 - g. Prinsip *handling* yaitu setiap penanganan makanan tidak boleh kontak langsung dengan anggota tubuh.
 - h. Prinsip tepat penyajian disesuaikan dengan kelas pelayanan dan kebutuhan. Tepat penyajian yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

Penyajian makanan yang kurang baik dan etis dapat mengakibatkan nafsu makan menurun dan mempermudah kontaminasi bakteri. Dalam penyajian makanan terdapat dua komponen penting yaitu komponen pertama adalah penampilan makanan yang meliputi; rasa, aroma, tekstur, variasi, suhu, alat

penyajian, serta komponen yang kedua adalah sikap penyaji makanan/pramusaji, meliputi penampilan, keterampilan, keramahan, perhatian penyaji dan ketepatan waktu penyaji dalam menyajikan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Penyajian makanan juga harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi kebutuhan diet khususnya untuk pasien di rumah sakit. Adapun persyaratan penyajian makanan menurut Permenkes No.1204 tahun 2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, meliputi:

- a. Makanan harus terhindar dari bahan pencemar.
- b. Peralatan yang digunakan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya.
- c. Makanan jadi yang siap saji harus ditempatkan pada peralatan yang bersih.
- d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan perilaku yang bersih.
- e. Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.

D. Variasi Menu Makanan

Menu berasal dari Bahasa Perancis *Le Menu* yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Dalam lingkungan rumah tangga, menu diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan tertentu Menu juga dapat diartikan sebagai rangkaian jenis makanan dan minuman yang tersedia dan yang akan dihidangkan. Perencanaan menu merupakan pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan yang baik (Widyastuti, Nissa, Panunggal, 2018).

Variasi menu dapat diartikan sebagai susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam satu hidangan berbeda pada tiap kali penyajian. Variasi menu makanan Indonesia umumnya tidak serumit variasi menu makanan Eropa. Menu yang dianggap lazim disemua daerah di Indonesia umumnya terdiri dari susunan variasi hidangan sebagai berikut:

1. Hidangan makanan pokok

Hidangan makanan pokok umumnya merupakan makanan yang paling banyak dihidangkan dalam menu sehari-hari, disebut makanan pokok

karena dari makanan ini tubuh memperoleh sebagian besar zat tenaga yang diperlukan tubuh. Bahan makanan pokok yang biasa dikonsumsi masyarakat Indonesia antara lain beras, jagung, umbi-umbian (singkong, kentang, talas, dan ubi jalar), mie, roti, serta berbagai macam tepung (tepung beras, tepung sagu, dan tepung tapioka). Hidangan yang dihasilkan dari olahan bahan makanan pokok dapat berupa nasi, nasi tim, bubur nasi, lontong, bubur jagung, bubur sumsum, dan papeda (Siregar, Nilawati, Rotua, dan Surata, 2016).

2. Hidangan lauk pauk

Hidangan ini berupa masakan yang bervariasi umumnya terdiri atas campuran lauk hewani dan lauk nabati. Bahan makanan hewani merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan dan hasil olahannya. Bahan makanan yang berasal dari hewani dapat berupa telur, daging sapi, daging ayam, ikan, dan berbagai produk olahannya (Almatsier, 2010).

Menurut Siregar, Nalawati, Rotua, dan Surata (2016) bahan makanan hewani memiliki beberapa karakteristik diantaranya :

- a. Pada umumnya bahan makanan hewani adalah bahan makanan segar sehingga memiliki daya simpan yang jauh lebih pendek daripada bahan makanan nabati, kecuali telur.
- b. Bahan makanan hewani bersifat lunak dan lembik sehingga rentan terhadap faktor tekanan dari luar.
- c. Bahan makanan hewani pada umumnya merupakan sumber protein dan lemak, sedangkan bahan makanan nabati merupakan sumber karbohidrat, lemak, protein, vitamin serta mineral.

Bahan makanan nabati merupakan bahan makanan yang berasal dari tumbuhan sumber protein dan hasil olahannya. Jenis tumbuhan yang termasuk bahan makanan nabati antara lain, kacang kedelai, kacang hijau, kacang tanah, kacang polong, kacang merah, dan kacang mete. Dari berbagai macam bahan makanan nabati tersebut, dapat diolah menjadi berbagai bahan makanan seperti tempe, tahu, oncom, kecap, tauco, dan susu kedelai (Siregar, Nilawati, Rotua, dan Surata, 2016).

3. Hidangan sayur mayur

Sayuran merupakan tanaman yang dapat dimakan bukan sebagai pencuci mulut, pada umumnya sayuran perlu diolah untuk disantap bersama makanan pokok serta lauk-pauk lainnya. Ada berbagai macam cara untuk mengolah sayuran, yaitu direbus, ditumis, dibuat berkuah dengan menambahkan air, santan atau kaldu, serta dapat disajikan sebagai lalapan contohnya timun, kol, daun kemangi, dan daun selada (Siregar, Nilawati, Rotua, dan Surata, 2016).

Sayuran juga merupakan bahan makanan yang mengandung banyak sumber vitamin A, vitamin C, asam folat, serat, dan tidak mengandung lemak serta kolesterol. Dalam satu hari, seseorang dianjurkan mengonsumsi sayuran yang terdiri dari campuran sayuran daun seperti bayam, kacang-kacangan, dan juga sayuran berwarna jingga seperti wortel (Almatsier, 2010).

4. Hidangan buah-buahan

Buah biasanya disajikan dalam bentuk segar maupun sudah diolah seperti setup dan sari buah, Hidangan ini berfungsi seperti penghilang rasa kurang sedap sehabis makan, sehingga biasa disebut hidangan pencuci mulut. Buah-buahan juga merupakan bahan makanan yang penting dan perlu ada dalam daftar menu makanan sehari-hari karena mengandung sumber zat gizi seperti vitamin, mineral dan serat yang sangat diperlukan tubuh. Buah-buahan tidak hanya dapat dikonsumsi secara langsung, melainkan dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan dan minum seperti jus buah, keripik buah, dodol buah, dan selai buah (Siregar, Nilawati, Rotua, dan Surata, 2016).

5. Hidangan *snack* atau selingan

Biasanya disajikan berbagai variasi bentuk dan rasa, ada yang manis, asin dan gurih. Hidangan *snack* ini sebagai makanan selingan antara makan pagi dan makan siang atau makan siang dan makan malam. Masakan harus bervariasi, suatu jenis masakan yang dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan membosankan konsumen. Sehingga perlu diadakannya siklus 10 hari untuk menu makanan yang akan disediakan oleh

rumah sakit. Hidangan *snack* atau selingan dapat diolah dari berbagai sumber bahan makanan, contoh dari hidangan ini adalah aneka kue dan bolu, puding, salad buah, sop buah, bubur kacang hijau, roti isi, aneka jajanan pasar seperti risoles, kroket, kue pukis, dan nagasari (Siregar, Nilawati, Rotua, dan Surata, 2016).

E. Bentuk Makanan Rumah Sakit

Pasien yang dirawat di rumah sakit berarti memisahkan diri dari kebiasaan hidup sehari-hari terutama dalam hal makan, bukan saja macam makanan yang disajikan tetapi juga cara makanan dihidangkan, tempat, waktu makan, rasa makanan, besar porsi, dan jenis makanan yang disajikan (Nuraini, Ngadiarti, dan Moviana, 2018).

Bentuk-bentuk makanan di rumah sakit sesuai standar rumah sakit meliputi :

1. Makanan Biasa

Makanan biasa adalah makanan yang diolah dan disajikan dengan menggunakan aneka ragam bahan makanan, tekstur, rasa dan aroma, seperti makanan sehari-hari di rumah. Pola makanan mengacu pada gizi seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Susunan makanan sehari-hari mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakit tidak memerlukan standar makanan khusus. Makanan biasa diberikan untuk pasien yang dapat mencerna makanan secara normal melalui mulut, misalnya pada pasien dengan kasus kebidanan dan penyakit kandungan, pasien dengan fraktur, pasien yang tidak disertai kenaikan suhu tubuh, pasien kanker yang masih dapat mencerna makanan dengan baik, pasien bedah yang tidak mengalami gangguan saluran cerna, pasien psikiatri yang tidak mengalami gangguan saluran pencernaan (Persagi dan AsDI , 2019).

2. Makanan Lunak

Makanan lunak adalah makanan semipadat dengan tekstur yang lebih lembut apabila dibandingkan dengan makanan biasa, tetapi lebih padat dibandingkan makanan saring. Makanan lunak juga dapat dibuat dari makanan biasa yang dimasak/dicincang lebih lanjut untuk mengubah

reksturnya sehingga mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan dengan makanan biasa. Dalam volume/berat yang sama, makanan lunak memiliki kandungan energi, makronutrien, dan mikronutrien yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan makanan biasa, makanan dengan tekstur lunak diberikan kepada pasien yang mengalami kesulitan dalam mengonsumsi makanan biasa karena tidak memiliki gigi yang cukup untuk mengunyah, luka pada mulut, dan kesulitan makan secara mandiri (Persagi dan AsDI, 2019).

Makanan lunak secara spesifik berdasarkan kondisi penyakit, diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi disertai kenaikan suhu tubuh yang tidak terlalu tinggi, pasien dengan kesulitan mengunyah, dan menelan misalnya pada pasien disfagia, pasien GERD, pasien tifus atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa (Persagi dan AsDI, 2019). Berikut merupakan contoh dari makanan lunak :

a. Nasi tim

Nasi Tim memiliki konsistensi yang lebih lembik daripada nasi biasa karena mengandung lebih banyak air, yaitu dengan perbandingan beras dan air sebanyak 1:4 dalam pengolahannya.

b. Bubur

Bubur mempunyai konsistensi yang lebih lembek daripada nasi tim. Bubur kental menggunakan perbandingan beras dan air sebesar 1:7-10 dalam pengolahannya. Jika ingin mendapatkan bubur dengan konsistensi lebih encer dan lebih halus dapat menggunakan perbandingan beras dan air sebesar 1:10-20. Selain air, cairan lain yang dapat digunakan dalam pembuatan bubur adalah santan, susu, dan kaldu.

3. Makanan Saring

Makanan saring adalah makanan semi-padat yang mempunyai tekstur lebih halus dibandingkan dengan makanan lunak, tetapi lebih kental dari makanan cair sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien atau merupakan perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak.

Makanan saring diberikan kepada pasien pasca-operasi tertentu, pada infeksi akut termasuk infeksi saluran cerna, serta kepada pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan, atau sebagai perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak (Persagi dan AsDI , 2019).

4. Makanan Cair

Makanan cair adalah makanan yang mempunyai konsistensi cair dengan komposisi zat gizi yang sederhana hingga lengkap, yang diberikan melalui rongga mulut kesaluran gastrointestinal, melalui selang/tube, atau stoma (lubang). Makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan, dan pencernaan makanan karena adanya penurunan kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah, pasca-perdarahan saluran cerna, serta pra dan pasca-bedah (Persagi dan AsDI , 2019). Berikut adalah beberapa jenis makanan cair :

a. Makanan cair jernih

Makanan cair jernih adalah makanan yang disajikan dalam bentuk cairan jernih pada suhu ruang dengan kandungan sisa (residu) minimal dan tembus pandang jika diletakkan dalam tempat bening. Jenis cairan yang diberikan bergantung pada keadaan penyakit atau jenis operasi yang dijalani.

b. Makanan cair jernih rendah sisa

Makanan cair jernih rendah sisa adalah makanan yang terdiri dari bahan makanan rendah serat dan hanya sedikit meninggalkan sisa. Sisa yang dimaksud adalah bagian makanan yang tidak dapat diserap, seperti yang terdapat dalam susu dan produk susu serta daging yang berserat kasar serta hasil olahannya. Disamping itu makanan lain yang merangsang saluran cerna harus dihindari.

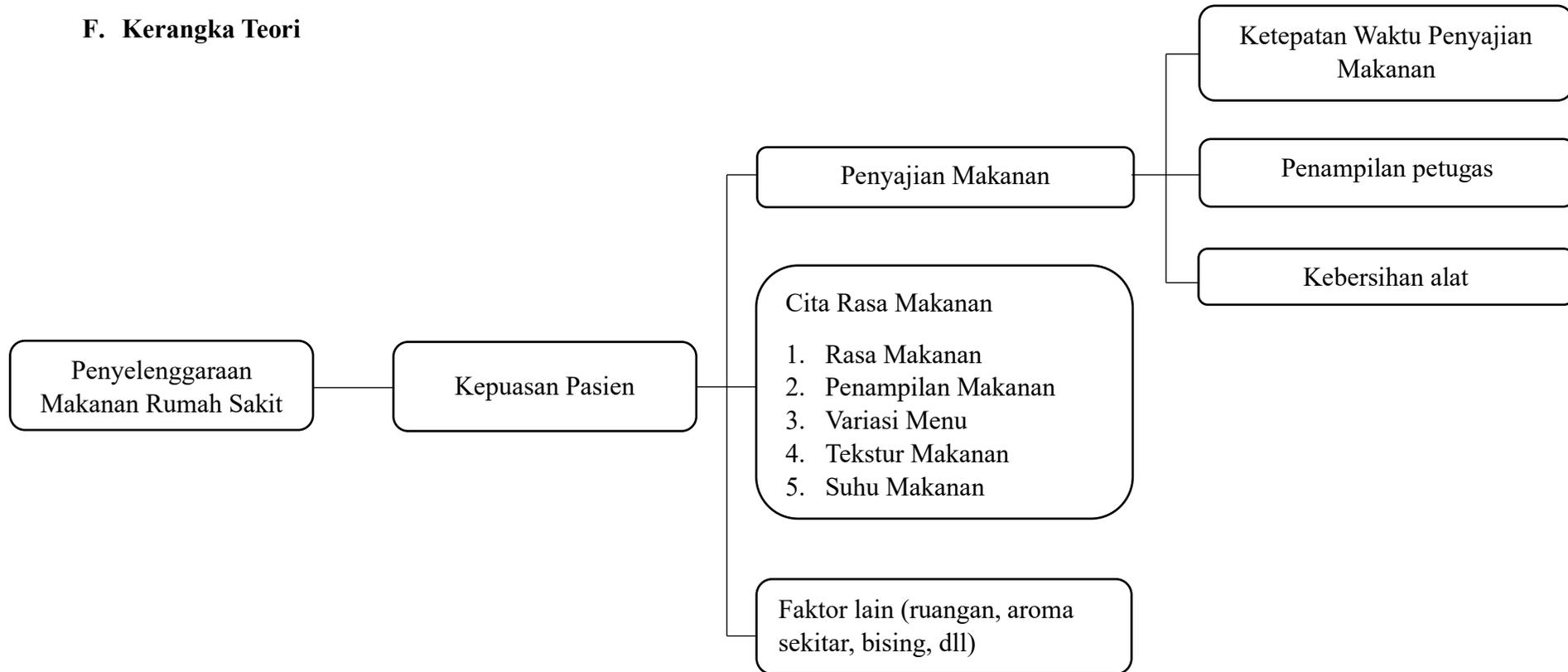
c. Makanan cair lengkap

Makanan cair lengkap adalah makanan yang mempunyai nilai gizi lengkap dan seimbang sebagai pengganti makanan utama yang dapat memenuhi kebutuhan gizi. Jenis makanan yang diberikan bergantung pada keadaan pasien atau sebagai perpindahan dari makanan cair jernih ke makanan cair lengkap.

d. Makanan cair modifikasi/khusus

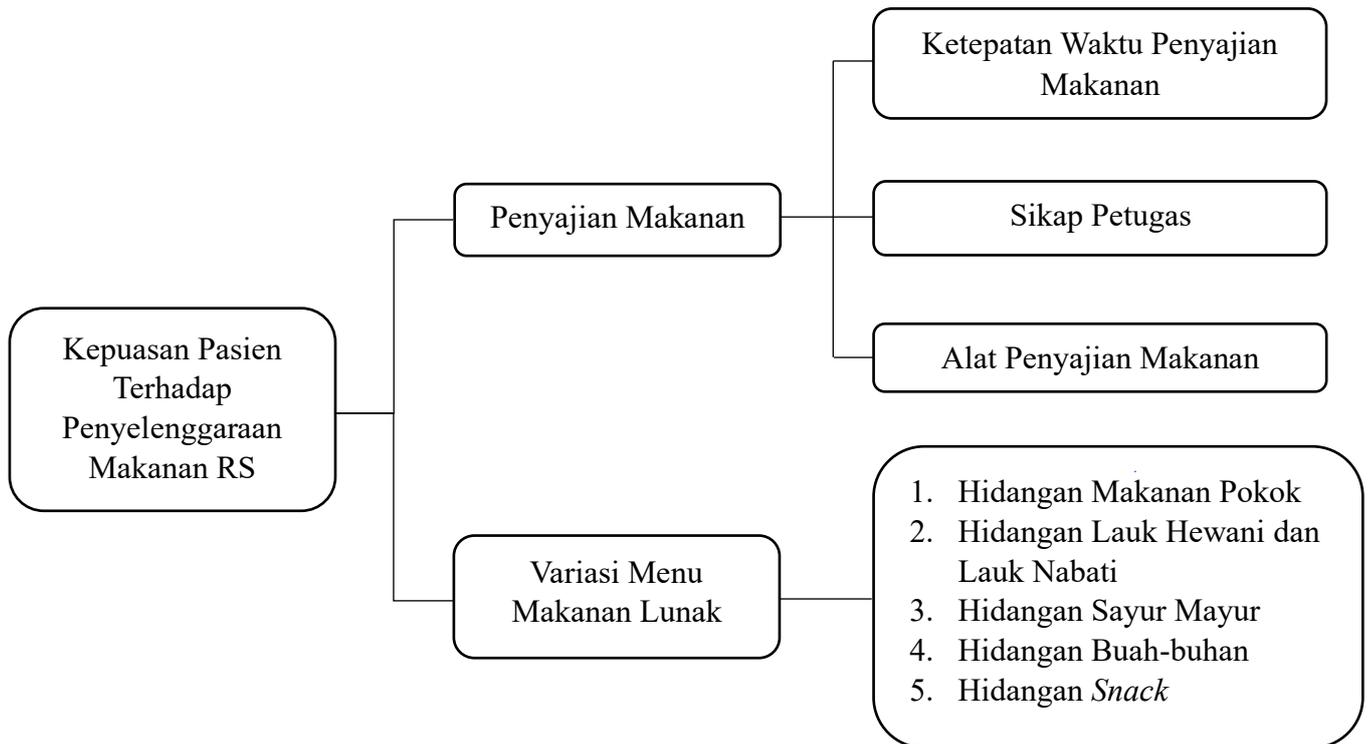
Makanan cair modifikasi/khusus merupakan makanan dengan konsistensi cair yang dimodifikasi kandungan energi dan zat gizinya untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien dengan kondisi khusus. Pasien yang mendapatkan makanan cair dengan modifikasi khusus antara lain pasien dengan indikasi makanan cair yang menderita penyakit ginjal kronik, luka bakar, sepsis, pasien pasca-bedah, stroke, penyakit saluran cerna, dan gizi buruk. Makanan cair modifikasi/khusus ini dapat berupa formula rumah sakit dan formula komersial yang diberikan secara oral dan enteral.

F. Kerangka Teori



Gambar 1.
Kerangka Teori
Sumber: PGRS (Kemenkes RI, 2013)

G. Karangka Konsep



Gambar 2.
Kerangka Konsep

H. Definisi Operasional

Tabel 1.
Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Kepuasan Pasien	Rasa senang dikarenakan pelayanan makanan yang diberikan kepada responden sesuai dengan harapan yang diinginkan. (Kemenkes RI, 2013)	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas 5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	Ordinal
	Ketepatan Waktu Penyajian Makanan	Penilaian pasien terhadap ketepatan jadwal pemberian makan yang disajikan kepada pasien	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas 5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	Ordinal
	Sikap Penyaji	Penilaian pasien terhadap sikap yang ditunjukkan petugas dalam menyajikan makanan	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas 5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	Ordinal
	Alat Penyajian Makanan	Penilaian pasien terhadap tempat atau wadah yang digunakan untuk menyajikan dan	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas	Ordinal

		mendistribusikan makanan			5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	
3	Variasi Menu	Keberagaman menu masakan yang disajikan (Kemenkes RI, 2013)	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas 5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	Ordinal
	Variasi hidangan Makanan Pokok	Penilaian pasien terhadap variasi makanan utama dapat berupa nasi tim atau bubur	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas 5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	Ordinal
	Variasi hidangan Lauk Hewani dan Lauk Nabati	Penilaian pasien terhadap variasi lauk hewani dan lauk nabati	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas 5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	Ordinal
	Variasi hidangan Sayur Mayur	Penilaian pasien terhadap variasi menu sayur mayur	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas 5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	Ordinal

	Variasi hidangan Buah-buahan	Penilaian pasien terhadap variasi buah-buahan yang disajikan	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas 5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	Ordinal
	Variasi hidangan <i>Snack</i>	Penilaian pasien terhadap variasi menu <i>snack</i>	Wawancara	Kuisisioner	1 = Tidak puas 2 = Kurang puas 3 = Cukup puas 4 = Puas 5 = Sangat puas (Sugiyono, 2019)	Ordinal