

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG

JURUSAN GIZI

Tugas Akhir, Mei 2025

Cendana Permata Imanuel

Gambaran Kepuasan Pelayanan Makanan, Sisa Makanan Biasa dan Asupan Zat Gizi Pasien Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung Tahun 2025 (Studi Kasus)

ix + 84 halaman + 11 lampiran

ABSTRAK

Kepuasan menjadi salah satu refleksi dari mutu pelayanan gizi yang berpengaruh terhadap keseluruhan penilaian rumah sakit dan berimplikasi pada peningkatan pemasukan rumah sakit, pelayanan gizi yang dilakukan oleh instalasi gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan untuk mengetahui asupan zat gizi dari makanan pasien. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana kepuasan pelayanan makanan, sisa makanan dan asupan zat gizi pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung.

Pada penelitian ini menggunakan menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan *cross sectional deskriptif* yang mendapat makan biasa dengan variabel kepuasan pelayanan makanan, sisa makanan dan asupan gizi, pengumpulan data dengan wawancara menggunakan alat bantu lembar checklist, form *visual comstock* dan kuisioner *food recall 24 jam* dengan jumlah populasi 40 sample.

Hasil penelitian menunjukkan tingkat kepuasan pelayanan makanan terhadap pramusaji di Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung sudah dalam kategori puas dalam aspek reability 4,26, responsiveness 4,25, assurance 3,79, empathy 4,07 dan tangible 4,53. Untuk sisa makanan berada <20% yaitu 14,66% selama satu hari sisa makanan berada pada indikator sedikit. Tingkat asupan gizi makro dikatakan normal pada kebutuhan energi pasien dalam persentase 60%, kecukupan protein jumlah 67,5%, kecukupan lemak dikatakan normal dengan jumlah 60% dan kecukupan karbohidrat dengan angka defisit tertinggi yaitu 87,5%. Kesimpulan penelitian ini adalah RS Imanuel Bandar Lampung tergolong sangat baik untuk pelayanan pramusaji dan tingkat sisa makanan nya, tetapi ada beberapa hal yang perlu diperbaiki seperti meningkatkan tingkat pengetahuan pramusaji terkait makanan yang disajikan kepada pasien, modifikasi sayuran, dan edukasi kepada pasien mengenai pentingnya tidak makan makanan dari luar rumah sakit.

Kata kunci : Kepuasan Pelayanan Makanan, Sisa Makanan, Asupan Zat Gizi
Daftar Pustaka : 17 (2016-2024)

**TANJUNGKARANG HEALTH POLYTECHNIC NUTRITION
DEPARTMENT**

Final Project, Mei 2025

Cendana Permata Immanuel

Overview of Food Service Satisfaction, Ordinary Food Waste And Nutrient Intake in Class III Inpatients of Imanuel Hospital Bandar Lampung in 2025 (Case Study)

ix + 84 pages + 11 appendices

ABSTRACT

Satisfaction is one of the reflections of the quality of nutritional services that affects the overall assessment of the hospital and has implications for increasing hospital income, nutritional services carried out by the nutrition installation, food management and service, as well as the adequacy of food consumption for groups or individuals to know the nutrient intake from patients' meals. The aim of this study is to find out how satisfied patients are with food service, food leftovers, and nutrient intake of class III inpatients at Imanuel Hospital Bandar Lampung.

This research uses qualitative research type with a descriptive cross-sectional approach that obtains regular meals with the variables of meal service satisfaction, food waste, and nutritional intake, data collection through interviews using checklist sheets, visual comstock forms, and a 24-hour food recall questionnaire with a population size of 40 samples.

The research results indicate that the level of satisfaction with food service provided by the waitstaff at Imanuel Hospital Bandar Lampung is categorized as satisfied in the aspects of reliability 4.26, responsiveness 4.25, assurance 3.79, empathy 4.07, and tangibles 4.53. The amount of leftover food is <20%, specifically 14.66%, indicating that leftovers are minimal throughout the day. The level of macro-nutrient intake is considered normal, with 60% of patients' energy needs met, protein sufficiency at 67,5%, fat sufficiency also at 60%, and carbohydrate deficiency at the highest level of 87,5%. The conclusion of this study is that Imanuel Hospital Bandar Lampung is categorized as very good for waitstaff service and the level of food waste; however, there are some areas that need improvement, such as enhancing waitstaff knowledge regarding the food served to patients, modifying vegetables, and educating patients on the importance of not consuming food from outside the hospital.

Keywords: Food Service Satisfaction, Food Waste, Nutrient Intake.

References: 17 (2016-2024)