

Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien pada Penyajian Makanan Rumah Sakit dan Faktor Lainnya Terhadap Sisa Makanan Biasa Pasien Dewasa Rawat Inap Kelas III RSUD Cibinong Tahun 2022

Rasyid, Audrey Kania

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=135825&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan merupakan kebutuhan utama yang diperlukan oleh setiap manusia untuk dapat menjalankan kehidupan sehari-hari, baik untuk individu sehat maupun individu sakit seperti pasien rumah sakit. Dalam membantu mempercepat penyembuhan pasien di rumah sakit, penyelenggaraan makanan menjadi salah satu komponen yang berperan penting di dalamnya karena penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk memberikan makanan berkualitas baik sehingga kemudian dapat diterima oleh pasien. Apabila pasien tidak dapat menerima makanan yang telah disajikan, dapat memungkinkan ditemukannya sisa makanan pasien yang melebihi standar ($\leq 20\%$) dan dapat mempengaruhi status gizi pasien sehingga berisiko malnutrisi dan menyebabkan komplikasi pada pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir, tingkat kepuasan pada kualitas penyajian makanan rumah sakit, dan tingkat kepuasan pada kualitas makanan yang disajikan oleh rumah sakit, dengan sisa makanan pada pasien RSUD Cibinong tahun 2022. Data dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner secara langsung kepada pasien. Total responden pada penelitian ini mencapai 100 pasien kelas III RSUD Cibinong. Penelitian ini menggunakan desain penelitian cross-sectional dengan menggunakan analisis statistik univariat dan bivariat bermetode Chi-Square. Hasil penelitian diketahui bahwa responden penelitian paling banyak adalah pasien dengan usia dewasa lanjut (41-64 tahun), pasien perempuan dengan persentase sebesar 64%, dan pasien dengan tingkat pendidikan yang rendah ($\leq$ SMP) dengan persentase sebesar 62%. Hasil statistik univariat menunjukkan bahwa terdapat pasien yang puas dengan kualitas penyajian makanan (74%) dan pasien yang puas dengan kualitas makanan yang disajikan (71%), dengan sisa makanan yang baik sebesar 60%. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara usia pasien dengan sisa makanan pasien. Peneliti menyarankan agar pihak RS dapat meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas makanan untuk mencegah ketidakpuasan pasien. Selain itu, pasien juga disarankan untuk mengikuti arahan Ahli Gizi untuk tidak mengonsumsi makanan selain yang diberikan dari RS, sehingga asupan makanan menjadi lebih optimal dan membantu untuk mempercepat penyembuhan pasien.

Food is the primary need needed by every human being to carry out daily life, both for healthy individuals and sick individuals such as hospital patients. In order to speed up the healing of patients in hospitals, food service is one of the components that play an essential role in it because the organization of food in hospitals aims to provide good quality food so that patients can accept it. Suppose the patient cannot accept the food that has been served. In that case, it can be possible to find food leftovers that exceed the standard ($\leq 20\%$) and can affect the patient's nutritional status so that there is a risk of malnutrition and cause complications in the patient. This study aims to determine the relationship between age, gender, last education, satisfaction with the quality of hospital food presentation, and satisfaction with the quality of food served by the hospital with leftover food in Cibinong Hospital patients in 2022. Data were collected through a distribution questionnaire directly to the patient. The total respondents in this study reached 100 patients in class III Cibinong Hospital. This study used a cross-sectional research design using univariate

and bivariate statistical analysis with the Chi-Square method. The results showed that most of the research respondents were patients of advanced age (41-64 years), female patients with a percentage of 64%, and patients with a low level of education (≤SMP) with a percentage of 62%. Univariate statistical results showed that there were patients who were satisfied with the quality of food presentation (74%) and patients who were satisfied with the quality of the food served (71%), with good leftovers of 60%. The results of the bivariate analysis showed that there was a significant relationship between the patient's age and the patient's food waste. Researchers suggest that the hospital can improve service and food quality to prevent patient dissatisfaction. In addition, patients are also advised to follow the Nutritionist's directions to not consume food other than those given from the hospital, so that food intake becomes more optimal and helps accelerate the patient's recovery.