

Analisis Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi, Sisa Makanan, dan Kehilangan Biaya pada Pasien Dewasa Rawat Inap Kelas Standar (I, II, & III) di RSUD Kota Bogor Tahun 2026

Law, Eni

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=139348&lokasi=lokal>

Abstrak

<p style="text-align: justify;">Salah satu indikator keberhasilan pelayanan makanan di rumah sakit adalah persentase sisa makanan pasien yang tidak melebihi 20%. Tingginya sisa makanan dapat menyebabkan asupan makanan pasien menjadi tidak adekuat sehingga menghambat proses penyembuhan, serta menimbulkan kerugian finansial akibat biaya makanan yang terbuang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, kelas perawatan, bentuk makanan, tingkat kepuasan akan kualitas makanan, kualitas pelayanan, dan faktor lingkungan dengan kejadian sisa makanan serta kehilangan biaya akibat sisa makanan pada 230 pasien dewasa kelas standar (I, II, dan III) di RSUD Kota Bogor tahun 2026 yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain studi cross-sectional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 66,5% pasien menyisakan makanan >20%, dengan rata-rata kehilangan biaya akibat sisa makanan pada waktu makan siang sebesar Rp6.976 ± Rp5.325 per pasien. Hasil analisis menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara tingkat kepuasan akan kualitas pelayanan dengan kejadian sisa makanan (p-value = 0,030; OR=0,488[0,254-0,939]) serta antara kejadian sisa makanan dengan kehilangan biaya akibat sisa makanan (p-value < 0,001).</p><hr /><p style="text-align: justify;">One of the success indicators of hospital foodservice is a patient plate waste percentage that does not exceed 20%. High plate waste can lead to inadequate dietary intake for patients, thereby hindering the recovery process, as well as causing financial losses due to wasted food costs. This study aims to determine the relationship between age, gender, education level, wards class, type of diet, satisfaction level with food quality, service quality, and environmental factors with the occurrence of plate waste and financial losses caused by food waste among 230 adult standard class patients (classes I, II, and III) at RSUD Kota Bogor in 2026 who met the inclusion and exclusion criteria. This study used a quantitative method with a cross-sectional study design. The results showed that 66,5% of patients left more than 20% of their food uneaten, with an average financial loss due to lunch plate waste of Rp6.976 ± Rp5.325 per patient. The analysis revealed a significant relationship between the satisfaction level with service quality and the occurrence of plate waste (p-value = 0,030; OR=0,488[0,254-0,939]) as well as between the occurrence of plate waste and financial losses due to food waste (p-value < 0,001).</p>