

**HUBUNGAN KEPUASAN PASIEN TERHADAP PELAYANAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP RSI HASANAH
MUHAMMADIYAH MOJOKERTO**

OLEH

SYINTIA DEWI PURWANTI

ABSTRAK

Kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan merupakan salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang mempengaruhi tingkat kecukupan energi dan protein. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan dengan kecukupan energi dan protein pasien di ruang rawat inap Rumah Sakit Islam Hasanah Muhammadiyah Mojokerto. Penelitian ini dilakukan dengan desain cross sectional. Penentuan sampel dilakukan dengan cara Simple Random Sampling, pengambilan sampel dengan cara acak lalu disesuaikan dengan kriteria sampel . Sampel yang diambil yaitu pasien yang mendapatkan diet Tinggi Energi Tinggi Protein dengan besar sampel yaitu 34 pasien. Pengambilan data penelitian dilakukan dengan metode wawancara yang menggunakan panduan kuesioner terkait tentang kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan dan pengamatan sisa makanan pasien menggunakan metode taksiran visual Comstock. Berdasarkan hasil statistik menggunakan uji chi square, didapatkan bahwa sebagian besar pasien merasa puas 14 pasien (41,2%) sedangkan yang tidak puas terhadap pelayanan makanan hanya 20 pasien (58,8%). Responden yang menyatakan puas terhadap pelayanan makanan dan sisa makanannya baik $\leq 20\%$ yaitu 10 pasien (71,4%). Responden yang menyatakan puas tetapi sisa makanannya tidak baik $> 20\%$ sebanyak 4 pasien (28,6%). Responden yang menyatakan tidak puas dan sisa makanan tidak baik ($\geq 20\%$) sebanyak 17 pasien(85%). Sedangkan responden yang menyatakan tidak puas tetapi sisa makanannya baik ($< 20\%$) sebanyak 3 pasien(15%). Terdapat hubungan antara kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan dengan sisa makanan pasien ($p=0,01$). Pasien yang merasa puas terhadap pelayanan makanan rumah sakit memiliki sisa makanan baik $< 20\%$. Perlu diadakannya evaluasi kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan dan sisa makanan pasien secara berkala sehingga dapat mencapai angka standar pelayanan minimal untuk sisa makanan pasien di rumah sakit.

Kata Kunci : kepuasan pelayanan makanan, pasien, sisa makanan

**HUBUNGAN KEPUASAN PASIEN TERHADAP PELAYANAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP RSI HASANAH
MUHAMMADIYAH MOJOKERTO**

OLEH

SYINTIA DEWI PURWANTI

ABSTRACT

Patient's satisfaction with food service is one indicator of the success of the organization of food in hospital that affect the level of energy and protein sufficiency. This study aims to analyze the relationship of patient satisfaction to food service with sufficiency of energy and patient protein in inpatient ward of Islam Hasanah Muhammadiyah Hospital Mojokerto. This research was conducted with cross sectional design. Determination of the sample is done by Simple Random Sampling, sampling in a random manner then adjusted to the sample criteria. Samples taken are patients who get High Protein High Energy diet with a large sample of 34 patients. The research data were collected by interview method using the related questionnaire about patient's satisfaction on food service and observation of patient's food waste using the method of visual estimation of Comstock. Based on statistical results using chi square test, it was found that most patients were satisfied with 14 patients (41,2%) while unsatisfied to food service only 20 patients (58,8%). Respondents who expressed satisfaction on food service and food residual good $\leq 20\%$ that is 10 patient (71,4%). Respondents who stated satisfied but the rest of the food is not good $> 20\%$ as many as 4 patients (28,6%). Respondents who expressed dissatisfaction and the rest of the food was not good ($\geq 20\%$) as many as 17 patients (85%). While the respondents were not satisfied but the rest of the food was good ($< 20\%$) as many as 3 patients (15%) There was relationship between patient satisfaction with food service and patient's food waste ($p = 0,01$). Patients who are satisfied with hospital food service have leftovers $< 20\%$. Need to evaluate patient's satisfaction on food service and patient's food rest periodically so that it can reach minimum service standard number for patient's food rest periodically so that it can reach minimum service standard number for patient's food rest in hospital.

Keywords: food service satisfaction, patient, food scraps