

ABSTRACT

Nur Rachmawati Firdaus

INSTRUCTOR'S ATTITUDE IN APPLYING FOOD SANITATION AND  
FOOD QUALITY OF HOSPITALIZATION SERVICE  
(Sidoarjo Regional Public Hospital 2017)

Vii + 58 pages + 9 tables + 2 picture + 11 attachments

RSUD Sidoarjo (Sidoarjo Regional Public Hospital 2017) is a class B state hospital which has 600 rooms capacity. The nutrition services in the hospital itself plays an important role on the recovery of the patients and the attitude of the instructors who cultivate foods for the patients, and number of inedible foods in the hospital is quite low which is 19% (from 20% standard), the cause is the meats' texture which is less tender and the foods' taste which does not fit patients' appetite. On the food labor of the hospital's kitchen, they have less knowledge and behavior of the food sanitation. It is because of most of the labors are low-educated, so it is needed to have some sort of assessment for the instructors. The aim of this research is to know the Instructor's Attitude in Applying Food Sanitation and Food Quality of Hospitalization Service in RSUD Sidoarjo.

This research is a non-experimental and the data analysis use a descriptive approach, by using primary data which is obtained directly from the respondents by interviewing and observing by using the questioning guidelines.

The result of this research shows that the score estimated of instructors' attitude of the food sanitation based on knowledge and behavior which have a good rating are 33 people (100%), and based on the behavior and manner which has fair rating are 9 people (27,3%) and which has good rating are 24 people (72,7%). For the assessment of food quality and service based on punctuality indicator has fulfilled the time condition and the result is always on time (100%). The number of inedible foods from the 80 sample of patients shows the average result of 35,5% on breakfast, 29,9% on lunchtime, and 30,7% on dinner.

Therefore it is suggested for the hospital management to pay more attention to the texture and the taste of foods which are presented to the patients so the patients will be more satisfied with the foods given, because the foods which fulfilled the nutrient needs and are edible to be consumed will hasten the process of patients' healing and shorten the hospitalization time.

Keywords : Instructors' attitude, food quality service

References : 13 books, 14 journals (2001-2016)

**ABSTRAK**

Nur Rachmawati Firdaus

**PERILAKU PENJAMAH DALAM MENERAPKAN SANITASI  
MAKANAN DAN KUALITAS PELAYANAN MAKANAN PASIEN  
RAWAT INAP  
( RSUD Sidoarjo Tahun 2017)**

Vii + 58 halaman + 9 tabel + 2 gambar + 11 lampiran

RSUD Sidoarjo adalah rumah sakit negeri kelas B yang memiliki kapasitas kamar rawat inap sebanyak 600. Pelayanan gizi RSUD Sidoarjo sangat berperan penting dalam kesembuhan pasien dan perilaku penjamah yang mengolah makanan pasien, dan jumlah makanan yang tidak termakan pada RSUD masih dibawah standart yaitu 19% (standart 20%), penyebabnya yaitu tekstur pada daging yang kurang empuk dan rasa yang tidak sesuai dengan lidah,. Pada tenaga pengolahan makanan di dapur mempunyai pengetahuan dan perilaku kurang tentang sanitasi makanan. Hal ini karena sebagian besar tenaga kerja berpendidikan rendah, jadi perlu ada semacam penilaian untuk instruktur. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Perilaku Penjamah Dalam Menerapkan Sanitasi Makanan dan Kualitas Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD.

Penelitian ini termasuk non eksperimen dan analisis datanya termasuk penelitian deskriptif, dengan menggunakan data primer yang diperoleh langsung dari responden dengan cara wawancara dan observasi dengan menggunakan panduan pertanyaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian perilaku penjamah tentang sanitasi makanan berdasarkan pengetahuan dan sikap memiliki kategori baik sebanyak 33 orang (100%), dan berdasarkan tindakan dan perilaku memiliki kategori cukup sebanyak 9 orang (27,3%) dan kategori baik sebanyak 24 orang (72,7%). Untuk penilaian kualitas pelayanan makanan berdasarkan indikator ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien telah memenuhi sesuai jam yang telah ditentukan dan hasil yang diperoleh yaitu tepat waktu (100%). Jumlah makanan yang tidak termakan oleh pasien dari 80 sampel pasien hasil rata-rata pada makan pagi yaitu 35,5%, pada makan siang yaitu 29,9%, dan pada makan sore yaitu 30,7.

Untuk itu disarankan kepada pihak Rumah Sakit lebih memperhatikan tekstur dan rasa pada makanan yang disajikan pada pasien agar pasien lebih puas dengan makanan yang diberikan, karena makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan dapat dikonsumsi habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat.

Kata kunci : Perilaku penjamah, Kualitas pelayanan makanan  
Daftar bacaan : 13 buku, 14 jurnal (2001-2016)