

NASKAH PUBLIKASI

HUBUNGAN KEPUASAN PASIEN DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP BANGSAL OBGYN DI RS GUNUNG SAWO KABUPATEN TEMANGGUNG

Disusun Guna Memenuhi Sebagian Syarat dalam Mencapai Gelar Sarjana Gizi di
Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Alma Ata Yogyakarta



Oleh :

**WAHYANTA
150400194**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA YOGYAKARTA
2017**

LEMBAR PENGESAHAN

NASKAH PUBLIKASI

**HUBUNGAN KEPUASAN PASIEN DENGAN SISA MAKANAN
PADA PASIEN RAWAT INAP BANGSAL OBSGYN DI RS GUNUNG SAWO
KABUPATEN TEMANGGUNG**

Disusun Oleh :

**Wahyanta
NIM. 150400194**

Telah Memenuhi Syarat dan Disetujui untuk Diseminarkan
di Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Alma Ata Yogyakarta

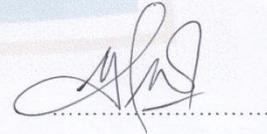
Pembimbing I

Nurul Huda Syamsiatun, M.Kes
Tanggal

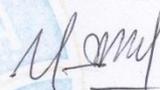


Pembimbing II

Yulinda Kurniasari, S.Gz, MPH
Tanggal.....



Mengetahui
Ketua Prodi S1 Ilmu Gizi
Universitas Alma Ata



(Yhona Paratmanitya, S. Gz, Dietisien, MPH)

PERNYATAAN

Dengan ini kami selaku pembimbing Skripsi Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Alma Ata Yogyakarta atas:

Nama : Wahyanta

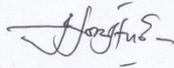
NIM : 150400194

Judul : “Hubungan Kepuasan Pasien Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Bangsal *Obsgyn* di RS Gunung Sawo Kabupaten Temanggung ”

Setuju/Tidak Setuju *) naskah ringkasan penelitian yang disusun oleh mahasiswa yang bersangkutan di publikasikan dengan/tanpa *) mencantumkan nama pembimbing sebagai *co-author*. Demikian pernyataan ini dibuat untuk dijadikan koreksi bersama.

Yogyakarta, Maret 2017

Pemimbing 1



Nurul Huda Syamsiatun, M.Kes

Pemimbing 2



Yulinda Kurniasari, S.Gz, MPH

HUBUNGAN KEPUASAN PASIEN DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP BANGSAL OBSGYN DI RS GUNUNG SAWO TEMANGGUNG

Wahyanta¹, Nurul Huda², Yulinda Kurniasari³
Universitas Alma Ata Yogyakarta

Jalan Ringroad Barat Daya No 1 Tama tirta Kasihan, Bantul, D.I Yogyakarta
(Alamat korespondensi, email : wahyantafaiz31@gmail.com)

INTISARI

Latar Belakang : Makanan yang tersisa masih sangat sering terjadi di berbagai rumah sakit di Indonesia. Standar pelayanan minimal rumah sakit mensyaratkan bahwa sisa makanan pasien tidak boleh lebih dari 20%.. Makanan yang disajikan dikatakan bermutu baik jika makanan tersebut mempunyai cita rasa yang tinggi dan penampilan yang menarik sehingga mendorong pasien untuk menghabiskan makanan yang disajikan dan dapat mempercepat proses penyembuhan. Sisa makanan berdasarkan hasil survey pendahuluan yang dilakukan pada bulan Juni 2016 di RS Gunung Sawo Kabupaten Temanggung menunjukkan bahwa rata-rata pasien rawat inap pada bangsal obsgyn meninggalkan sisa makanan yang cukup tinggi yaitu lebih dari 20%

Tujuan : Mengetahui kepuasan pasien terhadap mutu makanan dengan terjadinya sisa makanan di RS Gunung Sawo Kabupaten Temanggung.

Metode : Penelitian ini menggunakan metode penelitian diskriptif observasional yang menggambarkan kepuasan pasien terhadap mutu makanan dan sisa makanan dengan pendekatan *cross sectional* dengan subyek 31 pasien rawat inap bangsal Obsgyn yang mendapatkan makanan biasa dengan siklus menu 10 hari, dengan lama perawatan minimal 2 hari, Data dikumpulkan dengan tiga cara yaitu observasi sisa makanan, rekam medis dan wawancara. Data tentang sisa makanan diperoleh dengan metode *Visual Comstock* skala 6 poin dengan kriteria sisa < 20% adalah rendah dan >20% adalah tinggi. Data tentang umur, lama rawat, kelas rawat, dan jenis penyakit pasien diperoleh dari rekam medis. Data tentang kepuasan pasien terhadap mutu makanan yang meliputi penampilan dan cita rasa makanan diperoleh dengan wawancara. Wawancara dilakukan satu kali oleh peneliti di ruang rawat inap setelah pasien selesai makan siang hari (nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur). Untuk mengetahui tingkat kepuasan pasien terhadap mutu makanan yang meliputi penampilan menggunakan pengukuran dimana responden diminta menjawab Tidak Menarik 1), Menarik 2), Sangat Menarik 3), dan untuk Cita Rasa responden diminta menjawab Tidak Enak 1) Enak 2) Sangat Enak 3). Analisis data menggunakan uji Chi Square dan Fisher Exact.

Hasil : Jumlah sampel sebanyak 31 pasien yang mendapat menu makanan biasa. Sebanyak 51,6% sampel tidak puas terhadap makanan, 48,4% sampel menyatakan puas dengan makanan yang disajikan. Sebesar 41,9% sampel mempunyai sisa makanan dengan kategori tinggi dan 58,1% rendah.

Kesimpulan : Ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap makanan dengan sisa makanan, ditunjukkan dengan nilai $p = 0,017 < \alpha = 0,05$; oleh karena $p < \alpha$. Ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan ditunjukkan dengan nilai $p = 0,010 < \alpha = 0,05$. Ada hubungan antara Rasa makanan dengan terjadinya sisa makanan ditunjukkan dengan nilai $p = 0,001 < \alpha = 0,05$ berarti terdapat hubungan yang bermakna antara kepuasan pasien terhadap sisa makanan antara penampilan dan rasa makanan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap pada bangsal obsgyn di RS Gunung Sawo Kabupaten Temanggung.

Kata kunci : kepuasan pasien, sisa makanan, pasien rawat inap

¹Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Alma Ata, Yogyakarta

²Dosen Poltekkes Kemenkes, Yogyakarta

³Dosen Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Alma Ata, Yogyakarta

RELATIONS PATIENT SATISFACTION WITH THE REST OF THE FOOD AT THE INPATIENT WARD OBGYN IN RS GUNUNG SAWO TEMANGGUNG

Wahyanta¹, Nurul Huda², Yulinda Kurniasari³
Universitas Alma Ata Yogyakarta

Jalan Ringroad Barat Daya No 1 Tama tirta Kasihan, Bantul, D.I Yogyakarta
(Alamat korespondensi, email : wahyantafaiz31@gmail.com)

Abstract

Background: Food left is still very common in many hospitals in Indonesia. Minimum service standard hospital patients requires that leftovers should not be more than 20% .. The food served is said to be of good quality if the food has high taste and an attractive appearance that encourages patients to consume food that is served and can accelerate the healing process. Leftover food is based on the results of a preliminary survey conducted in June 2016 in RS Gunung Sawo Temang- shows that the average inpatients on wards obgyn leaving the rest of the food was quite high at more than 20%.

Objective: To determine patient satisfaction with the quality of the food with the leftovers in the RS Gunung Sawo Temanggung

Methods: This study uses descriptive research observational describe patient satisfaction with the quality of food and food waste with cross sectional approach to the subject 31 inpatients wards Obsgyn who get regular meals with the cycle of menu 10 days, with a treatment duration of at least 2 days, data were collected three ways, namely observation leftovers, medical records and interviews. Data about the leftovers obtained by the method Comstock Visual 6-point scale with the rest of the criteria of <20% is low and > 20% is high. Data on age, length of stay, patient class, and type of the patient's illness was obtained from medical records. Data on patient satisfaction with the quality of food that includes the appearance and flavor of food was obtained by interview. The interviews were carried one by researchers at the inpatient unit after patients finished lunch the day (rice, meat of animal, vegetable side dishes and vegetables). To determine the level of patient satisfaction with the quality of food that includes an appearance using measurements in which respondents were asked to answer No Interest 1) Interest 2), Very Interesting 3), and for Taste respondents were asked to answer not Enak 1) Enak 2) Very Delicious 3). Data analysis using Chi Square test and Fisher Exact.

Results: The samples were 31 patients who received regular food menu. A total of 51.6% of the samples are not satisfied with the food, 48.4% of the sample expressed satisfaction with the food served. 41.9% of the sample had leftovers with high category and 58.1% lower.

Conclusion : There is a relationship between patient satisfaction with meals with leftovers, is shown with a value of $p = 0.017 < \alpha = 0.05$; therefore $p < \alpha$. There is a correlation between the appearance of the food with the rest of the food is shown with a value of $p = 0.010 < \alpha = 0.05$. There is a relationship between the taste of the food with the rest of the food was shown with a value of $p = 0.001 < \alpha = 0.05$ means there is a significant correlation between patient satisfaction with food debris between the appearance and taste of food with the rest of the food on inpatients at Bangsak obgyn in RS Gunung Sawo Temanggung regency.

Keywords: patient satisfaction, leftovers, inpatients

¹Student of Nutrition Program Study, Alma Ata University, Yogyakarta

²Lecture of Health Department Polytecnic, Yogyakarta

³ Lecture of Nutrition Department Alma Ata University, Yogyakarta

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan suatu tempat atau sarana yang menyelenggarakan kegiatan pelayanan kesehatan. Selaras dengan perkembangan penyakit, tuntutan pemakai jasa pelayanan kesehatan terhadap kualitas pelayanan kesehatan rumah sakit telah menjadi masalah mendasar yang dihadapi sebagian besar rumah sakit(1). Pelayanan gizi rumah sakit, khususnya di ruang rawat inap mempunyai kegiatan, antara lain menyajikan makanan kepada pasien yang bertujuan untuk penyembuhan dan pemulihan kesehatan pasien. Pasien yang dirawat di rumah sakit berarti memisahkan diri dari kebiasaan hidup sehari-hari terutama dalam hal makan, bukan saja jenis makanan yang disajikan, tetapi juga cara makanan dihidangkan, tempat, waktu, rasa, dan besar porsi makanan(2).

Tingkat kepuasan pasien rawat inap di suatu rumah sakit sesuai dengan Standar Pelayanan Minimal (SPM) dari Kementerian Kesehatan RI tahun 2012 adalah minimal 90% pasien puas dengan waktu penilaian setiap tiga bulan(3). Kepuasan pelanggan merupakan hasil akhir dari sebuah pelayanan makanan yang dapat diukur dengan menggunakan metode survey kepuasan pelanggan dengan alat bantu kuesioner kepuasan pelanggan. Teknik ini biasa dilakukan oleh rumah sakit

untuk mengevaluasi kepuasan pasien, termasuk mengenai penyelenggaraan makanannya, dengan cara melakukan wawancara dengan pasien untuk menanyakan aspek khusus dari penyelenggaraan makanan yang diberikan (4). Pada masing - masing pertanyaan yang diajukan memiliki 3 tingkatan nilai yaitu tidak puas 1), puas 2),sangat puas 3). Faktor – faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen yaitu fasilitas (pencahayaan, lokasi, kebersihan, suasana, tingkat kebisingan, kondisi bangunan), makanan (penampilan, rasa, suhu, harga, pilihan menu, besar porsi) dan pelayanan (perhatian petugas, pengetahuan petugas, ketepatan waktu, kesesuaian pesanan, penampilan petugas, keramahan petugas, dan interaksi dengan kustomer)(4).

Hasil penelitian kepuasan pasien di RSUD Mandau Duri Riau tahun 2014 menunjukkan bahwa 73.6% pasien menilai puas terhadap ketepatan waktu penyajian makanan, 64.6% menilai puas terhadap variasi menu, 54.3% menilai puas terhadap rasa masakan, 72.1% menilai puas terhadap kebersihan alat makan, 65.4% menilai puas terhadap penampilan petugas. Hasil penelitian yang dilakukan di RS di DKI Jakarta terhadap 797 pasien yang penyakitnya tidak berat, 43,2% pasien menyatakan pendapatnya kurang baik terhadap mutu makanan yang disajikan (meliputi aspek rupa, besar porsi, rasa,

keempukan, dan suhu makanan)(5). Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 1,5% pasien menyatakan tidak puas, 17,75% menyatakan kurang puas, dan 81,5% menyatakan puas terhadap warna makanan. Dari tekstur makanan yang disajikan, sebanyak 27,27% pasien menyatakan kurang puas. 16,3% pasien menyatakan kurang puas terhadap porsi makanan, utamanya sayur yang porsinya terlalu sedikit, sementara nasi terlalu banyak, sehingga pasien tidak mampu menghabiskan. Sementara itu, penilaian terhadap bentuk makanan, 13,64% pasien menyatakan kurang puas(6).

Makanan yang tersisa masih sering dijumpai di berbagai rumah sakit di Indonesia. Beberapa penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan sangat bervariasi antara 17%-67%(11). Di kota Palu sisa makanan di RS Jiwa Madani pada waktu makan siang yaitu nasi sebesar 24,48%(14). Berdasarkan Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal(SPM) Rumah Sakit sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya 20%. Terpenuhinya syarat tersebut menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia(15).

Berdasarkan beberapa teori dan dari hasil penelitian terdahulu, terjadinya sisa

makanan diakibatkan beberapa faktor yang berasal dari pasien, makanan dan lingkungan(17-18,20-21). Adanya sisa makanan mengakibatkan asupan nutrisi pasien tidak adekuat . Pasien dengan asupan gizi yang tidak adekuat jika dibiarkan dalam jangka waktu yang lama mempunyai risiko 2,4 kali untuk terjadi malnutrisi pada pasien di rumah sakit(22). Pengaruh status gizi terhadap lama rawat, hasil rata-rata lingkaran lengan atas (LLA) subjek penelitian sebesar 26,17cm (SD±4,53). Hasil tersebut menunjukkan bahwa status gizi subjek penelitian cukup baik. Hal ini berlaku baik untuk subjek laki-laki maupun perempuan karena pengukuran LLA berada di atas ambang batas penilaian status gizi yang baik untuk semua jenis kelamin (25). RS Gunung Sawo merupakan salah satu rumah sakit swasta dengan klasifikasi tipe D di kota Temanggung, yang pada awalnya adalah rumah sakit bersalin. Berdasarkan hasil survey pendahulu tanggal 15 Juni 2016, rata-rata pasien rawat inap tidak menghabiskan makanan < 25% yang diberikan setiap harinya. Berdasarkan alasan tersebut maka dilakukan penelitian dengan judul hubungan kepuasan pasien dengan sisa makanan pada pasien rawat inap bangsal obsgyn di RS Gunung Sawo Kabupaten Temanggung.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan metode penelitian diskriptif observasional yang menggambarkan kepuasan pasien dan sisa makanan dengan pendekatan *cross sectional* atau potong silang yaitu pendekatan dimana variabel sebab atau resiko dan akibat atau kasus yang terjadi pada objek penelitian diukur atau dikumpulkan secara simultan (dalam waktu yang bersamaan). Tempat penelitian dilakukan di RS. Gunung Sawo Kabupaten Temanggung yang dilakukan selama 10 hari yaitu pada tanggal 25 Februari sampai dengan tanggal 5 Maret 2017. Populasi adalah keseluruhan objek yang diteliti yaitu sebanyak 528 dalam setahun atau sebanyak 44 objek dalam sebulan, penelitian ini adalah seluruh pasien yang dirawat di ruang rawat inap bangsal Obsgyn di RS Gunung Sawo Kabupaten Temanggung. Sampel adalah objek yang

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebanyak 31 orang.

Responden dalam penelitian ini adalah

diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi. Metode pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling*, yaitu penentuan sampel dari populasi yang memenuhi syarat kriteria inklusi dan eksklusi sampai jumlah kuota yang diinginkan (31 orang). Sampel penelitian diambil dengan kriteria sebagai berikut

Kriteria Inklusi

Bersedia menjadi responden penelitian yang dinyatakan dengan mengisi lembar persetujuan bersedia menjadi responden., pasien berusia 18 – 50 tahun, pasien dirawat minimal 2 hari, pasien tanpa penurunan kesadaran, pasien mendapat diet makanan biasa., pasien berada di lokasi saat penelitian. Kriteria Eksklusi meliputi : pasien yang mendapat diet khusus, bubur saring dan makanan cair, pasien dengan lama rawat inap <2 hari di bangsal Obsgyn, pasien di luar bangsal obsgyn Temanggung

pasien rawat inap bangsal *obsgyn* di Rumah Sakit sawo Kabupaten Temanggung.

Tabel 4.1. Umur Responden

Umur (Tahun)	Jumlah (n)	Presentase (%)
18-24	15	48,4
25-31	13	41,9
>32	3	9,7
Total	31	100,0

Berdasarkan tabel 4.1. diketahui terbanyak adalah kategori umur 18-24 bahwa pada pasien dengan kategori usia sebesar 48,4%.

Tabel. 4.2. Karakteristik Pendidikan dan Pekerjaan

Karakteristik Responden	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Pendidikan		
Tidak Sekolah	1	3,2
Pendidikan Dasar	8	25,8
Pendidikan Menengah	14	45,2
Pendidikan Tinggi	8	25,8
Jumlah (n)	31	100,0 %
Pekerjaan		
Ibu Rumah Tangga	14	45,2
Swasta/Wiraswasta	9	29,0
PNS	8	25,8
Jumlah (n)	31	100,0%

Berdasarkan tabel 4.2 dapat dilihat bahwa pendidikan responden tertinggi adalah pendidikan menengah (45,2%).

Pekerjaan responden tertinggi adalah ibu rumah tangga (45,2%).

2. Hasil Analisa Variabel Yang Diteliti

a. Analisa Univariat

Analisa univariat dilakukan untuk melihat gambaran distribusi frekuensi

pada variabel independen dan variabel dependen yang diteliti. Selanjutnya hasil analisa univariat akan dijelaskan pada sub-sub berikut ini:

1) Distribusi Sampel Berdasarkan Kepuasan Makanan

Tabel 4.3 Distribusi sampel berdasarkan kepuasan terhadap makanan

Kepuasan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Puas	15	48,4
Tidak Puas	16	51,6
Jumlah (n)	31	100,0

Berdasarkan tabel 4.3. kepuasan tidak puas dengan perentase 51,6%.
 pasien responden tertinggi adalah kategori

2) Distribusi Sampel Berdasarkan Penampilan Makanan

Tabel 4.4 Distribusi Sampel Berdasarkan Penampilan Makanan

Penampilan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak menarik	8	25,4
Menarik	14	45,2
Sangat menarik	9	29,0
Jumlah (n)	31	100,0

Berdasarkan tabel 4.4. Penampilan makanan responden tertinggi adalah kategori menarik dengan persentase 45,2%.

3) Distribusi Sampel Berdasarkan Rasa Makanan

Tabel 4.5 Distribusi Sampel Berdasarkan Rasa Makanan

Rasa	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak Enak	10	32,3
Enak	12	38,7
Sangat Enak	9	29,0
Jumlah (n)	31	100,0

Berdasarkan tabel 4.5 Rasa makanan responden tertinggi adalah kategori enak dengan persentase 38,7%.

4) Distribusi Sampel Berdasarkan Sisa Makanan

Tabel 4.6 distribusi sampel berdasarkan sisa makanan

Sisa Makanan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tinggi	13	41,9
Rendah	18	58,1
Jumlah (n)	31	100,0

Berdasarkan tabel 4.6. Sisa makanan tertinggi adalah dalam kategori rendah sebesar 58,1%.

b. Analisa Bivariat

1) Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Dari hasil penelitian hubungan Penampilan makanan dengan sisa makanan dapat dilihat pada tabel 4.7.

Tabel 4.7. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Penampilan	Sisa Makanan				Total		P value
	Tinggi		Rendah		n	%	
	n	%	n	%			
Tidak menarik	7	22,6	1	3,2	8	25,8	0,010
Menarik	4	12,9	10	32,3	14	45,2	
Sangat menarik	2	6,5	7	22,5	9	29,0	
Total					31	100,0	

Tabel 4.7 menunjukkan hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di bangsal *obsgyn* di Rumah Sakit Sawo Kabupaten Temanggung. Hasil uji statistik diperoleh

nilai $p = 0,010 < \alpha = 0,05$, oleh karena $p < \alpha$ berarti terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap bangsal *obsgyn* di RS Sawo Kabupaten Temanggung.

2) Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Dari hasil penelitian hubungan rasa makanan dengan sisa makanan dapat dilihat pada tabel 4.8.

Tabel 4.8. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Penampilan	Sisa Makanan				Total		P value
	Tinggi		Rendah		n	%	
	n	%	n	%			
Tidak Enak	9	29,0	1	3,2	10	32,3	0,001
Enak	2	6,5	10	32,3	12	38,7	
Sangat Enak	2	6,5	7	22,6	9	29,0	
Total					31	100,0	

Tabel 4.8 Menunjukkan hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap bangsal *obsgyn* di RS. Gunung Sawo Kabupaten Temanggung. Hasil uji statistik diperoleh nilai $p = 0,001 < \alpha = 0,05$, oleh karena $p < \alpha$ berarti

terdapat hubungan rasa terhadap makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di bangsal *obsgyn* di Rumah Sakit Sawo Kabupaten Temanggung.

3) Distribusi Sampel Berdasarkan Kepuasan Terhadap Makanan

Tabel 4.9 Hubungan Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan

Kepuasan	Sisa Makanan				Total		P value
	Tinggi		Rendah		n	%	
	n	%	n	%			
Puas	3	9,7	12	38,7	15	48,4	0,017
Tidak Puas	10	32,3	6	19,4	16	51,6	
Total					31	100,0	

Tabel 4.9 menunjukkan hubungan kepuasan pasien terhadap makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di bangsal *obsgyn* di Rumah Sakit Sawo Kabupaten Temanggung. Hasil uji statistik diperoleh nilai $p = 0,017 < \alpha = 0,05$,

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian diatas dapat disimpulkan sebagai berikut :

Umur responden tertinggi adalah 18-24 tahun. Pendidikan responden tertinggi adalah Sekolah menengah sedangkan pekerjaan tertinggi sebagai ibu rumah tangga.

Ada hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di bangsal *obsgyn*. Hasil uji statistik diperoleh nilai ($p = 0,010$)

Ada hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di bangsal *obsgyn*. Hasil uji statistik diperoleh nilai ($p = 0,001$)

oleh karena $p < \alpha$ berarti terdapat hubungan kepuasan pasien terhadap makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di bangsal *obsgyn* di Rumah Sakit Sawo Kabupaten Temanggung.

Ada hubungan kepuasan pasien terhadap makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap bangsal *obsgyn* di RS. Gunung Sawo Kabupaten Temanggung

Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan oleh peneliti dari hasil penelitian yang telah dilakukan antara lain :

Bagi Rumah Sakit

Perlu dievaluasi lagi tentang penyelenggaraan makanan sehingga tidak banyak lagi sisa makanan pada pasien.

Bagi Institusi Gizi Universitas Alma Ata Yogyakarta

Penelitian ini dapat menjadi bahan untuk pendidikan dan pengabdian masyarakat.

Bagi peneliti lain.

Peneliti lain perlu mengembangkan penelitian ini agar hasil yang didapatkan

bisa dijadikan referensi dan menambah pengetahuan pasien khususnya pasien yang tidak menghabiskan makanan

RUJUKAN

1. Sabarguna B. Logistik Rumah Sakit dan Teknik Efisiensi. Yogyakarta: Konsersium;2008.
2. Gobel V. Menu Pilihan Diet Nasi yang Disajikan Berpengaruh Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Vip di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 2011; 7(3): 112-20.
3. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Penyusunan Standar pelayanan Minimum di Rumah Sakit Jakarta: Dirjen BUK Kemenkes RI; 2012.
4. Dipura, N. dkk, hubungan antara kepuasan pasien dengan daya terima makanan pada pasien di RSUD dr. H. Soewondo Kendal (Skripsi). Semarang ; STIKES Ngudi Waluyo; 2014
5. Ahmad. Pengaruh Mutu Makanan dan Kesembuhan Pasien di RS DKI. *Jurnal*. Jakarta; 2011.
6. Aritonang, A. Penyelenggaraan Makanan (Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola) dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Yogyakarta: Leutika; 2011
7. Fatimah, K. Pengaruh Pelatihan Kuliner Bagi Juru Masak terhadap Mutu Makanan Pasien di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 2007; 4(2).
8. Nurul. Hubungan antara Status Gizi Awal dengan Status Pulang dan Lama Rawat Inap Pasien Dewasa di Rumah Sakit (Survey 3 Rumah Sakit). *Jurnal Gizi*. Jakarta; 2010.
9. Story C. Emergency Preparedness Needs Assessment Of Centralized School Food Service and Warehousing Operations 2007; 12: 21-4.
10. Euis. Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara (Skripsi). Makassar: Universitas Hasanuddin; 2007.
11. Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, PERSAGI. Jakarta.
12. Suryawati, C dkk. 2006. *Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit di Provinsi Jawa Tengah. Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan* Volume 09 Nomor 4, Desember 2006.
13. Lumbantoruan, Dian B. *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012*.
14. Iswidani, Hagnyonowati dkk. 2008. Hubungan kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dan asupan makanan dengan perubahan status gizi pasien (Studi di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak)
15. Zakiyah L. Plate Waste Among Hospital Inpatients. *Malaysian Journal Of Public Health Medicine* 2005; 5(2): 19-24

16. Munawar A. Hubungan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung. (tesis). Jakarta: Universitas Indonesia; 2011
17. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Penyusunan Standar pelayanan Minimum di Rumah Sakit Jakarta: Dirjen BUK Kemenkes RI; 2012.
18. Aula Liza E. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta. 2011. Available from: <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789> (Diakses Pada 18 Desember 2012)
19. Dian B. Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok bulan April- Mei 2012 (skripsi). Jakarta : Universitas Indonesia; 2012
20. Kusumayanti, dkk. Faktorfaktor yang Mempengaruhi Kejadian Malnutrisi Pasien Dewasa di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 2004;1(1): 9-17.
21. Nida, Khairun. 2011. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihun*. Program Studi Gizi STIKES Husada BorneoBanjarbaru Available:<https://perpustakaanhb.files.wordpress.com> (Diakses pada 20 Nopember 2011)
22. Maya, Ratna R. 2009. *Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Seoharso Surakarta*. Available : http://eprints.ums.ac.id/5722/1/J_300_060_027.PDF
23. Pangastuti, Retno dkk.2012. Kecemasan dan Status Gizi Berhubungan dengan Lama Rawat Inap pada Pasien Jantung di RSUD Jenderal Ahmad Yani, Metro, Lampung. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*. Vol. 3, No. 2, Mei 2015: 98-104
24. Kirnantoro1, Nur Indah Rahmawati2, Iyoy Siti Muharomah3. Gambaran Tingkat Pengetahuan Ibu Nifas tentang Infeksi Jahitan Perineum di RSUD Panembahan Senopati Bantul JNKI, Vol. 2, No. 1, Tahun 2014, 14-16