

**TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP MENU HARIAN
DI RSUD DR. ACHMAD MOCHTAR BUKITTINGGI
TAHUN 2026**

ANANDA NATASYAH



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Menu Harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026" adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 12 Agustus 2026



Ananda Natasyah

P032313411053

ABSTRAK

ANANDA NATASYAH. Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Menu Harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026. Dibimbing oleh Pembimbing 1 Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes dan Pembimbing 2 oleh Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si

Kepuasan pasien terhadap menu harian merupakan salah satu indikator mutu pelayanan gizi di rumah sakit. Analisis kepuasan pasien penting dilakukan karena dapat digunakan sebagai bahan evaluasi kualitas makanan dan pelayanan makanan yang diberikan oleh instalasi gizi. Tingkat kepuasan pasien berkaitan dengan penerimaan makanan, asupan makan selama perawatan, serta dapat mendukung proses penyembuhan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner kepuasan pasien yang meliputi aspek kualitas makanan dan pelayanan makanan. Data dianalisis menggunakan skala Likert dan disajikan dalam bentuk tabel serta narasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh indikator kepuasan pasien berada pada kategori sangat puas dengan persentase berkisar antara 88,13% hingga 92,31%. Pada aspek kualitas makanan diperoleh persentase kepuasan terhadap tempat penyajian sebesar 88,13%, penampilan makanan 88,13%, aroma makanan 89,37%, rasa makanan 90%, tekstur makanan 88,13%, porsi makanan 88,13%, variasi menu 89,38%, dan suhu makanan 88,33%. Pada aspek pelayanan makanan diperoleh persentase kepuasan terhadap ketepatan waktu pemberian makanan sebesar 92,31%, penampilan petugas 91,25%, serta sikap dan ekspresi petugas 91,25%.

Kata kunci: kepuasan pasien, menu harian, pelayanan gizi

ABSTRACT

ANANDA NATASYAH. Patient of Satisfaction with Daily Menus at Dr. Achmad Mochtar Regional General Hospital Bukittinggi in 2026. Supervised by Irma Susan Paramita, S.Gz., M.Kes as Supervisor I and Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si as Supervisor II.

Patient satisfaction with daily menus is one of the indicators used to evaluate the quality of hospital nutrition services. Assessing patient satisfaction is important because it serves as an evaluation of the quality of food and food service provided by the hospital nutrition department. Patient satisfaction is associated with food acceptance, dietary intake during hospitalization, and may contribute to the patient's recovery process. This study aimed to determine the level of patient satisfaction with the daily menus provided at Dr. Achmad Mochtar Regional General Hospital Bukittinggi in 2026. Data were collected using a patient satisfaction questionnaire covering aspects of food quality and food service. The data were analyzed using a Likert scale and presented in tables and narrative form. The results showed that all patient satisfaction indicators were categorized as *very satisfied*, with satisfaction percentages ranging from 88.13% to 92.31%. Regarding food quality, the satisfaction percentages were 88.13% for serving utensils, 88.13% for food appearance, 89.37% for food aroma, 90.00% for food taste, 88.13% for food texture, 88.13% for portion size, 89.38% for menu variety, and 88.33% for food temperature. Regarding food service, the satisfaction percentages were 92.31% for the timeliness of meal delivery, 91.25% for staff appearance, and 91.25% for staff attitude and expression.

Keywords: patient satisfaction, daily menu, nutrition services.

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHANAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Menu Harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026” adalah benar hasil karya saya sendiri dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum pernah diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir tugas akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari tugas akhir saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Pekanbaru, 12 Agustus 2026



Ananda Natasyah
P032313411053

**TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP MENU HARIAN
DI RSUD DR. ACHMAD MOCHTAR BUKITTINGGI
TAHUN 2026**

ANANDA NATASYAH

Tugas Akhir
Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pada Program Studi Gizi

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Menu Harian di
RSUD

Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026

Nama : Ananda Natasya

NIM : P032313411053

Telah disetujui untuk dilaksanakan ujian dan dinyatakan telah memenuhi syarat

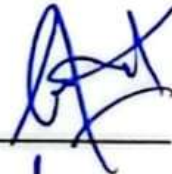
Pembimbing 1:

Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes



Pembimbing 2:

Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si



Penguji:

Sri Mulyani, STP,M.Si



Diketahui Oleh :

Ketua Jurusan Gizi

Sri Mulyani, STP,M.Si

NIP. 197801232009122002



Tanggal Persetujuan:

Tanggal Lulus:

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kita panjatkan atas kasih dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Menu Harian Di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus tulusnya kepada:

1. Bdn. Rully Hevrialni, SST, M.Keb, MH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP,M.Si. selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu, pikiran serta penuh kesabaran dalam membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan tugas akhir ini
4. Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan serta saran kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat selesai dengan baik.
5. Sri Mulyani, STP,M.Si selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan tugas akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan Laporan Tugas Akhir
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca .

Pekanbaru, 12 Agustus 2026



Ananda Natasyah

P032313411053

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	viii
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL	i
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	i
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	ii
BAB 1	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.3.1 Tujuan Umum Penelitian	2
1.3.2 Tujuan Khusus Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti.....	3
1.4.2 Manfaat Bagi Jurusan Gizi.....	3
1.4.3 Manfaat Bagi RS	3
1.4.4 Manfaat Bagi Pembaca	3
2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	4
2.2 Kepuasan Pasien.....	5
2.2.1 Aspek aspek Kepuasan Pasien	6
2.3 Menu Harian Rumah Sakit.....	6
2.3.1 Bentuk-Bentuk Menu Harian Rumah Sakit	7
2.4 Rumah Sakit.....	8
BAB III.....	9
KERANGKA OPERASIONAL	9
3.1 Kerangka Konsep	9

3.2 Definisi Operasional.....	10
BAB IV	12
METODOLOGI PENELITIAN	12
4.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	17
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	17
4.3 Populasi dan Sampel	17
4.3.1 Populasi.....	17
4.3.2 Sampel.....	17
4.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	18
4.4.1 Data Primer	18
4.4.2 Data Sekunder	18
4.5 Pengolahan dan Analisis Data.....	18
4.5.1 Pengolahan Data.....	18
4.5.2 Analisis Data	14
BAB V.....	15
HASIL DAN PEMBAHASAN	15
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	15
5.2 Karakteristik Responden	16
5.3 Tingkat Kepuasan Pasien	17
5.3.1 Tingkat Kepuasan Berdasarkan Aspek Kualitas Makanan	17
5.3.2 Tingkat Kepuasan Berdasarkan Aspek Pelayanan Makanan	20
BAB VI.....	23
PENUTUP.....	23
DAFTAR PUSTAKA.....	24
LAMPIRAN.....	25

DAFTAR TABEL

Gambar 1 Kerangka Konsep	9
--------------------------------	---

DAFTAR GAMBAR

Tabel 1 Definisi Operasional.....	10
Tabel 2 Karakteristik Responden	16
Tabel 3 Tingkat Kepuasan berdasarkan Aspek Kualitas Makanan	17
Tabel 4 Tingkat Kepuasan berdasarkan Aspek Pelayanan Makanan	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian.....	25
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.....	26
Lampiran 3 Tabel SPSS Karakteristik Responden	27
Lampiran 4 Tabel SPSS Data Kepuasan Pasien.....	29

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Aekkanopan Sumatra Utara tepatnya di desa Aeknabara Sukarame Baru pada tanggal 8 Mei tahun 2005 sebagai anak ke dua dari lima bersaudara. Anak dari pasangan bapak Jhonpiter Sihite dan ibu Saripah br Sihombing. Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) ditempuh di SMA ST YOSEPH AEKKANOPAN dan lulus pada tahun 2023. Pada tahun 2023, penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di Program Studi D-3 Gizi di Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.

ABSTRAK

ANANDA NATASYAH. Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Menu Harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026. Dibimbing oleh Pembimbing 1 Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes dan Pembimbing 2 oleh Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si

Kepuasan pasien terhadap menu harian merupakan salah satu indikator mutu pelayanan gizi di rumah sakit. Analisis kepuasan pasien penting dilakukan karena dapat digunakan sebagai bahan evaluasi kualitas makanan dan pelayanan makanan yang diberikan oleh instalasi gizi. Tingkat kepuasan pasien berkaitan dengan penerimaan makanan, asupan makan selama perawatan, serta dapat mendukung proses penyembuhan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner kepuasan pasien yang meliputi aspek kualitas makanan dan pelayanan makanan. Data dianalisis menggunakan skala Likert dan disajikan dalam bentuk tabel serta narasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh indikator kepuasan pasien berada pada kategori sangat puas dengan persentase berkisar antara 88,13% hingga 92,31%. Pada aspek kualitas makanan diperoleh persentase kepuasan terhadap tempat penyajian sebesar 88,13%, penampilan makanan 88,13%, aroma makanan 89,37%, rasa makanan 90%, tekstur makanan 88,13%, porsi makanan 88,13%, variasi menu 89,38%, dan suhu makanan 88,33%. Pada aspek pelayanan makanan diperoleh persentase kepuasan terhadap ketepatan waktu pemberian makanan sebesar 92,31%, penampilan petugas 91,25%, serta sikap dan ekspresi petugas 91,25%.

Kata kunci: kepuasan pasien, menu harian, pelayanan gizi

ABSTRACT

ANANDA NATASYAH. Patient of Satisfaction with Daily Menus at Dr. Achmad Mochtar Regional General Hospital Bukittinggi in 2026. Supervised by Irma Susan Paramita, S.Gz., M.Kes as Supervisor I and Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si as Supervisor II.

Patient satisfaction with daily menus is one of the indicators used to evaluate the quality of hospital nutrition services. Assessing patient satisfaction is important because it serves as an evaluation of the quality of food and food service provided by the hospital nutrition department. Patient satisfaction is associated with food acceptance, dietary intake during hospitalization, and may contribute to the patient's recovery process. This study aimed to determine the level of patient satisfaction with the daily menus provided at Dr. Achmad Mochtar Regional General Hospital Bukittinggi in 2026. Data were collected using a patient satisfaction questionnaire covering aspects of food quality and food service. The data were analyzed using a Likert scale and presented in tables and narrative form. The results showed that all patient satisfaction indicators were categorized as *very satisfied*, with satisfaction percentages ranging from 88.13% to 92.31%. Regarding food quality, the satisfaction percentages were 88.13% for serving utensils, 88.13% for food appearance, 89.37% for food aroma, 90.00% for food taste, 88.13% for food texture, 88.13% for portion size, 89.38% for menu variety, and 88.33% for food temperature. Regarding food service, the satisfaction percentages were 92.31% for the timeliness of meal delivery, 91.25% for staff appearance, and 91.25% for staff attitude and expression.

Keywords: patient satisfaction, daily menu, nutrition services.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan kesehatan di rumah sakit merupakan suatu sistem yang terintegrasi, dimana setiap komponen pelayanan memiliki peran penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien. Salah satu komponen yang tidak terpisahkan adalah pelayanan gizi rumah sakit. Pelayanan gizi tidak hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi pasien, tetapi juga berperan dalam mempercepat penyembuhan, mempertahankan status gizi, serta mencegah terjadinya komplikasi selama masa perawatan. Oleh karena itu, kualitas pelayanan gizi perlu diperhatikan secara menyeluruh, termasuk dari aspek kepuasan pasien terhadap makanan yang diberikan (*Kementerian Kesehatan RI, 2022*).

Kepuasan pasien merupakan salah satu indikator penting dalam menilai mutu pelayanan rumah sakit. Dalam konteks pelayanan gizi, kepuasan pasien terhadap menu harian menjadi tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Kepuasan ini mencerminkan kesesuaian antara harapan pasien dengan pelayanan yang diterima, baik dari segi kualitas makanan maupun pelayanan gizi. Semakin tinggi tingkat kepuasan pasien, maka semakin baik pula kualitas pelayanan gizi yang diberikan oleh rumah sakit (Prihantini et al, 2024)

Menu harian rumah sakit harus memenuhi prinsip gizi seimbang serta memperhatikan kualitas organoleptik seperti penampilan, aroma, rasa, dan tekstur agar dapat diterima oleh pasien. Selain itu, porsi yang sesuai dan variasi menu juga diperlukan untuk mencegah kebosanan selama menjalani perawatan. Makanan yang tidak sesuai dengan preferensi pasien dapat menyebabkan rendahnya asupan makanan, sehingga berdampak pada kondisi gizi pasien (Putu Padma Widya Sari et al, 2019)

Menu harian yang disediakan oleh instalasi gizi rumah sakit harus memenuhi prinsip gizi seimbang serta disesuaikan dengan kondisi klinis pasien. Selain itu, kualitas makanan tidak hanya dilihat dari nilai gizinya, tetapi juga dari aspek sensorik seperti rasa, aroma, warna, tekstur, dan variasi menu. Apabila aspek tersebut tidak terpenuhi, maka dapat menurunkan nafsu makan pasien dan

berdampak pada rendahnya asupan makanan selama perawatan (Helena Nita et al,2022).

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi merupakan Rumah Sakit tipe A milik Pemerintah Provinsi Sumatera Barat yang terletak di kota Bukittinggi, di samping itu juga merupakan RS rujukan untuk wilayah Sumatera Barat bagian utara (Yurensia & Putri, 2020).

Kegiatan perencanaan menu instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi menggunakan siklus menu 10 hari untuk pasien berdasarkan kelas perawatan (VVIP, kelas I, kelas II dan kelas III) dan berdasarkan diet pasien sesuai dengan penyakitnya.

1.2 Rumusan Masalah

Pelayanan gizi rumah sakit berperan penting dalam membantu proses penyembuhan pasien. kepuasan pasien terhadap menu harian menjadi salah satu bagian dari mutu pelayanan gizi, sehingga perlu dilakukan evaluasi terhadap kualitas makanan dan pelayanan makanan yang diberikan. Berdasarkan hal tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2026?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum Penelitian

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2026.

1.3.2 Tujuan Khusus Penelitian

Tujuan khusus dari penelitian ini ada 2 aspek yaitu :

1. Mengetahui tingkat kepuasan pasien berdasarkan aspek kualitas makanan diantaranya (tempat penyajian makanan, penampilan makanan, aroma makanan, rasa makanan, tekstur makanan, porsi makanan, variasi menu, dan suhu makanan)
2. Mengetahui tingkat kepuasan pasien berdasarkan pelayanan makanan diantaranya (ketepatan waktu pemberian makanan, penampilan petugas dan sikap dan ekspresi petugas)

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Menambahkan pengetahuan dan pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian tentang Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Menu Harian Di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2026.

1.4.2 Manfaat Bagi Jurusan Gizi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi mahasiswa jurusan gizi.

1.4.3 Manfaat Bagi RS

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pihak rumah sakit, khususnya instalasi gizi, dalam meningkatkan kualitas pelayanan makanan kepada pasien. Selain itu, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar evaluasi dan perbaikan menu harian agar lebih sesuai dengan kebutuhan dan tingkat kepuasan pasien, sehingga dapat meningkatkan mutu pelayanan rumah sakit secara keseluruhan.

1.4.4 Manfaat Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan pembaca mengenai tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di rumah sakit, serta memberikan informasi terkait faktor-faktor yang memengaruhi kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan. Selain itu, dapat dijadikan sebagai bahan acuan atau perbandingan untuk penelitian selanjutnya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien sesuai dengan kondisi klinis, status gizi, serta jenis penyakit yang diderita. Pelayanan gizi tidak hanya berfokus pada pemenuhan zat gizi, tetapi juga mencakup perencanaan menu, pengolahan makanan, pendistribusian makanan, serta evaluasi mutu pelayanan gizi kepada pasien rawat inap (*Kementerian Kesehatan RI, 2020*).

Dalam pelaksanaannya, perencanaan menu rumah sakit umumnya menggunakan sistem siklus menu untuk menjamin variasi makanan, kecukupan gizi, dan kesesuaian dengan diet pasien. Menu harian yang disajikan harus memperhatikan kualitas rasa, porsi, penampilan, suhu makanan, serta ketepatan waktu penyajian agar dapat diterima dengan baik oleh pasien (*Nuryani et al., 2020*).

Pelayanan gizi memiliki peran penting dalam membentuk kepuasan pasien karena makanan merupakan salah satu layanan yang diterima pasien secara rutin selama menjalani perawatan. Kepuasan pasien terhadap menu harian dipengaruhi oleh kesesuaian antara harapan pasien dan kualitas pelayanan makanan yang diterima. Apabila pelayanan gizi yang diberikan sesuai atau melebihi harapan pasien, maka akan timbul kepuasan, sedangkan pelayanan yang tidak sesuai dengan harapan dapat menyebabkan ketidakpuasan (*Badar, M. 2022*).

2.2 Kepuasan Pasien

Kepuasan pasien pada pelayanan gizi adalah tingkat perasaan senang atau tidaknya pasien terhadap kualitas makanan dan layanan gizi yang diterima, yang dinilai dari perbandingan antara harapan pasien dengan kenyataan yang didapatkan, mencakup rasa, kebersihan, variasi menu, ketepatan waktu, serta sikap profesional staf gizi dan pramusaji. Ini penting karena memengaruhi asupan makan, mempercepat penyembuhan, dan reputasi rumah sakit (*Lestari et al., 2023*).

Kepuasan pasien dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat dinyatakan sebagai perbandingan antara ekspektasi dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan gizi yang diterima. Kepuasan pasien merupakan komponen

penting yang dapat menentukan mutu pelayanan gizi di rumah sakit. Tingkat kepuasan ini dipengaruhi oleh berbagai aspek, seperti kualitas makanan (rasa, aroma, tekstur, dan penampilan), ketepatan waktu penyajian, kebersihan, variasi menu, serta sikap dan pelayanan petugas gizi. Semakin baik kualitas pelayanan yang diberikan dan sesuai dengan harapan pasien, maka tingkat kepuasan pasien akan meningkat, yang pada akhirnya dapat berdampak pada peningkatan asupan makan dan proses penyembuhan pasien (Rachmawati & Afifah, n.d.)

2.2.1 Aspek aspek Kepuasan Pasien

Kepuasan pasien terhadap menu harian di rumah sakit dapat dinilai berdasarkan beberapa aspek yang berkaitan dengan kualitas makanan dan pelayanan, yaitu sebagai berikut:

a. Tempat penyajian makanan

Tempat penyajian makanan mencakup kebersihan dan kelayakan alat makan seperti piring, sendok, gelas, serta wadah makanan. Penyajian yang bersih dan higienis dapat meningkatkan kenyamanan pasien serta kepercayaan terhadap kualitas makanan yang diberikan (Sari, M., Yulianti, D., & Hidayat, A. 2021)).

b. Penampilan makanan

Penampilan makanan berkaitan dengan tampilan visual seperti warna, bentuk, dan kerapian penyajian. Makanan dengan tampilan menarik dapat meningkatkan selera makan dan mempengaruhi tingkat kepuasan pasien (Widyastuti, N, Pramono, A, & Nugraheni, S. A. 2021).

c. Aroma makanan

Aroma makanan berperan dalam merangsang nafsu makan pasien. Aroma yang sedap dapat meningkatkan keinginan pasien untuk mengonsumsi makanan yang disajikan (Hidayati, Rahmawati, & Santoso. (2021).

d. Rasa makanan

Rasa merupakan faktor utama dalam penerimaan makanan oleh pasien. Rasa yang sesuai akan meningkatkan konsumsi makanan dan kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi (Susilowati, Rahman F, & Lestari. 2022).

e. Tekstur makanan

Tekstur makanan harus disesuaikan dengan kondisi pasien, seperti lunak atau biasa. Tekstur yang sesuai akan mempermudah pasien dalam mengonsumsi makanan (Rahmawati et al 2021).

f. Porsi makanan

Porsi makanan adalah jumlah makanan yang diberikan kepada pasien sesuai kebutuhan gizi. Porsi yang tepat dapat meningkatkan konsumsi makanan dan mengurangi sisa makanan (Lestari et al. 2022).

g. Variasi menu

Variasi menu merupakan keberagaman jenis makanan yang disajikan dalam periode tertentu. Variasi yang baik dapat mencegah kebosanan pasien selama dirawat (Putra, A. 2021)

h. Suhu makanan

Suhu makanan saat disajikan harus sesuai agar nyaman dikonsumsi. Suhu yang tidak tepat dapat menurunkan kualitas makanan dan kepuasan pasien (Nugraheni et al. (2021)

i. Ketepatan waktu pemberian makanan

Ketepatan waktu berkaitan dengan distribusi makanan sesuai jadwal. Hal ini penting untuk menjaga pola makan dan kondisi fisiologis pasien (Hidayat et al. 2022)

j. Penampilan petugas

Penampilan petugas mencerminkan kebersihan dan profesionalisme dalam pelayanan makanan di rumah sakit (Kurniawati et al. 2022)

k. Sikap dan ekspresi petugas

Sikap dan ekspresi petugas

Sikap dan ekspresi petugas seperti keramahan dan kesopanan dapat meningkatkan kenyamanan pasien dan berpengaruh terhadap kepuasan secara keseluruhan (Supriyadi et al. 2021)

2.3 Menu Harian Rumah Sakit

Menu harian rumah sakit merupakan susunan makanan yang disediakan dan diberikan kepada pasien setiap hari selama menjalani perawatan rawat inap. Menu ini disusun secara terencana oleh tenaga gizi dengan tujuan utama untuk memenuhi kebutuhan zat gizi pasien sesuai dengan kondisi kesehatan, usia, serta jenis penyakit yang diderita. Menu harian tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan energi, tetapi juga sebagai bagian dari terapi medis yang mendukung proses penyembuhan pasien. (*Kementerian Kesehatan RI, 2022*).

Penyusunan menu harian rumah sakit didasarkan pada standar kebutuhan gizi yang telah ditetapkan serta disesuaikan dengan jenis diet pasien, seperti diet biasa, diet rendah garam, diet rendah purin, diet tinggi protein, diet rendah serat, dan jenis diet lainnya. Menu yang diberikan kepada pasien harus mengikuti anjuran dokter dan ahli gizi agar tidak memperburuk kondisi kesehatan pasien serta membantu proses pemulihan.

Secara umum, menu harian rumah sakit terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah, serta minuman pendamping sesuai kebutuhan pasien. Komposisi menu tersebut harus memenuhi prinsip gizi seimbang yang mencakup karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Selain itu, porsi makanan juga harus disesuaikan dengan kebutuhan energi dan kondisi medis pasien agar asupan gizi yang diberikan optimal (*Widyaning Rochmawati et al., 2022*).

2.3.1 Bentuk-Bentuk Menu Harian Rumah Sakit

Menu harian rumah sakit merupakan susunan makanan yang diberikan kepada pasien selama masa perawatan yang disesuaikan dengan kondisi penyakit, kebutuhan gizi, serta kemampuan pasien dalam mengonsumsi makanan. Dalam penyelenggaraannya, bentuk menu rumah sakit dibedakan berdasarkan konsistensi atau tekstur makanan agar sesuai dengan kondisi klinis pasien (*Sholeha et al., 2020*).

Adapun bentuk-bentuk menu harian rumah sakit adalah sebagai berikut:

1. Makanan Biasa

Makanan biasa adalah makanan yang memiliki bentuk, tekstur, dan komposisi yang sama dengan makanan sehari-hari. Menu ini diberikan kepada pasien yang tidak memiliki gangguan dalam mengunyah

maupun mencerna makanan. Makanan biasa tetap harus memenuhi prinsip gizi seimbang dan disajikan dengan variasi yang cukup (Magdalena et al. 2019)

2. Makanan Lunak

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur lebih lembut dibandingkan makanan biasa, mudah dikunyah, dan mudah dicerna. Menu ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan pencernaan ringan atau dalam masa pemulihan (Handayani et al. 2021).

3. Makanan Saring

Makanan saring adalah makanan yang dihaluskan dengan cara disaring sehingga memiliki tekstur yang lebih halus dan mudah ditelan. Menu ini biasanya diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah atau menelan (dysphagia) (Andini, & Wulandari 2021).

4. Makanan cair

Makanan cair adalah makanan dalam bentuk cair atau setengah cair yang sangat mudah dicerna. Makanan cair dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu cair jernih, cair penuh, dan cair kental. Menu ini diberikan kepada pasien dengan kondisi tertentu seperti pasca operasi atau gangguan saluran cerna (Nuryani et al. 2022)

Pada penelitian ini, bentuk makanan yang diteliti hanya terdiri dari makanan biasa dan makanan lunak, karena kedua bentuk makanan tersebut merupakan jenis makanan yang paling banyak diberikan kepada pasien rawat inap kelas III di RSUD Dr. Mochtar Bukittinggi. Selain itu, tingkat kepuasan pasien juga dapat dipengaruhi oleh bentuk makanan yang diberikan, terutama berkaitan dengan rasa, tekstur, dan kenyamanan pasien dalam mengonsumsi makanan selama masa perawatan.

2.4 Rumah Sakit

Rumah sakit didefinisikan sebagai lembaga pelayanan kesehatan yang memberikan layanan kesehatan individu yang luas, seperti perawatan inap, perawatan jalan, dan penanganan darurat, menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2018. Rumah sakit merupakan bagian penting dari sistem sosial dan kesehatan, dengan peran utama dalam menyediakan layanan

menyeluruh (komprehensif), pengobatan penyakit (kuratif), dan pencegahan penyakit (preventif). Rumah sakit dapat dibangun oleh pihak swasta, pemerintah daerah, atau pemerintah pusat (*Kementerian Kesehatan RI 2020*).

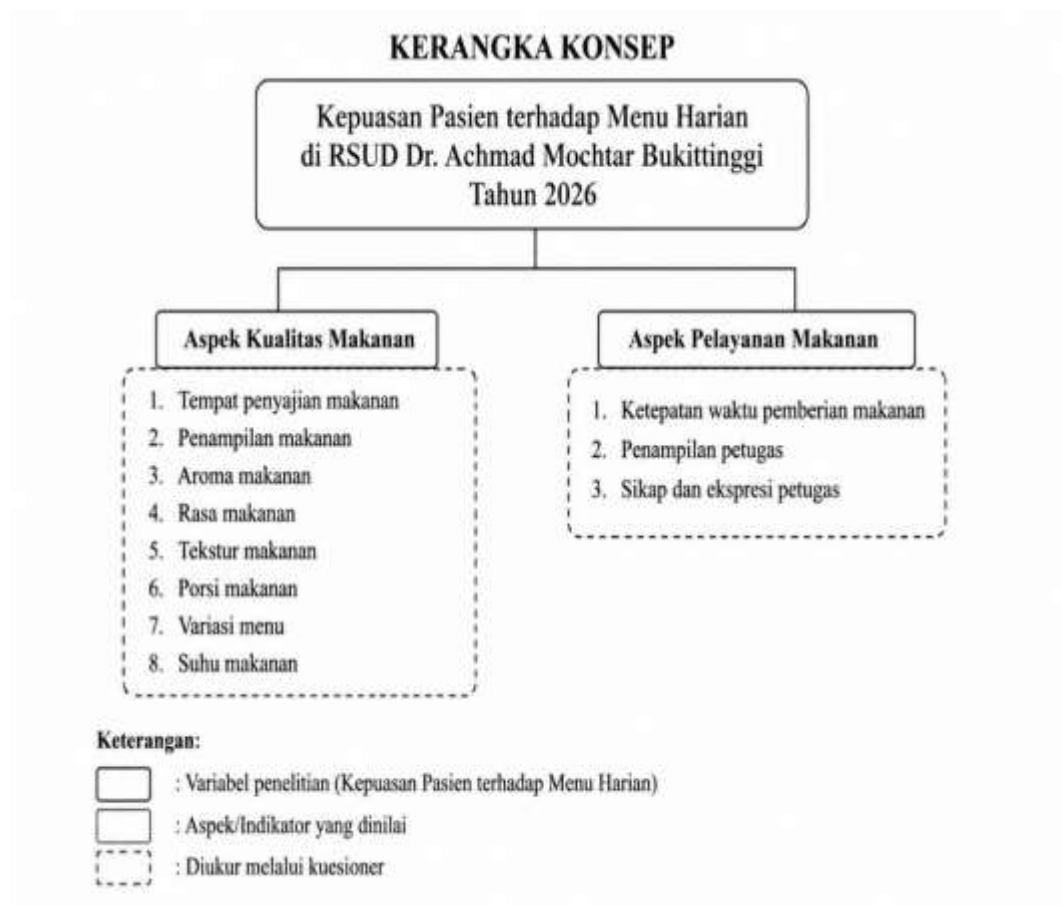
Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) adalah rumah sakit publik milik pemerintah daerah yang menyediakan rawat jalan, rawat inap, dan layanan gawat darurat sesuai standar. RSUD adalah fasilitas pelayanan kesehatan rujukan tingkat lanjutan yang memberikan layanan preventif, kuratif, rehabilitatif, dan promotif kepada masyarakat setempat. Mereka juga memiliki peran strategis dalam mendukung program pembangunan kesehatan daerah melalui peningkatan kualitas layanan, keselamatan pasien, dan pemerataan akses ke layanan kesehatan (*Kementerian Kesehatan RI, 2020*).

BAB III

KERANGKA OPERASIONAL

3.1 Kerangka Konsep

Kerangka konsep pada penelitian ini tentang tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi adalah sebagai berikut.



Gambar 1 Kerangka Konsep

3.2 Definisi Operasional

Definisi operasional pada penelitian tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2026 merupakan penjelasan mengenai variabel yang diteliti beserta cara pengukuran yang digunakan. Adapun definisi operasional variabel dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

Tabel 1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Tempat penyajian makanan	Penilaian pasien terhadap kebersihan dan kelayakan alat makan serta wadah makanan yang digunakan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
2.	Penampilan makanan	Penilaian pasien terhadap tampilan makanan meliputi warna, bentuk, dan cara penyajian	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
3.	Aroma makanan	Penilaian pasien terhadap bau makanan yang dapat mempengaruhi selera makan	Kuesioner	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
4.	Rasa makanan	Penilaian pasien terhadap cita rasa makanan yang disajikan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
5.	Tekstur makanan	Penilaian pasien terhadap konsistensi makanan (lunak, keras, halus) sesuai kondisi pasien	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
6.	Porsi makanan	Penilaian pasien terhadap jumlah makanan yang diberikan sesuai kebutuhan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
7.	Variasi menu	Penilaian pasien terhadap keberagaman menu yang disajikan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
8.	Suhu makanan	Penilaian pasien terhadap kondisi suhu makanan saat disajikan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
9.	Ketepatan waktu pemberian makan	Penilaian pasien terhadap kesesuaian waktu pemberian makanan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
10.	Penampilan petugas	Penilaian pasien terhadap kerapian dan kebersihan petugas penyaji makanan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
11.	Sikap dan ekspresi petugas	Penilaian pasien terhadap sikap petugas dalam melayani	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif dan Desain cross sectional. Desain cross sectional digunakan karena pengumpulan data dilakukan pada satu waktu tertentu untuk menggambarkan tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD DR. Achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2026.

4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada 13 Maret– 16 Maret 2026. Tempat penelitian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.

4.3 Populasi dan Sampel

4.3.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di Kelas III yang mendapatkan diet makanan biasa dan makanan lunak di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.

4.3.2 Sampel

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode accidental sampling, yaitu pengambilan sampel berdasarkan pasien yang ditemui secara langsung pada saat penelitian berlangsung dan memenuhi kriteria penelitian. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 40 responden. Penentuan jumlah sampel menggunakan teknik accidental sampling, yaitu pasien yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi serta bersedia menjadi responden selama periode penelitian. Sample pada penelitian ini memiliki kriteria inklusi dan eklusi sebagai berikut:

- a. Kriteria inklusi
 1. Bersedia menjadi responden pada penelitian ini
 2. Pasien rawat inap kelas III di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi
 3. Pasien yang mendapatkan makanan dengan diet pasien makanan biasa dan makanan lunak

4. Pasien dalam keadaan sadar
5. Pasien dapat berkomunikasi dengan baik
- b. Kriteria eksklusi
 1. Pasien yang menolak atau tidak bersedia menjadi responden
 2. Pasien dalam kondisi tidak sadar atau kondisi kritis
 3. Pasien yang mengalami gangguan komunikasi
 4. Pasien yang mendapatkan diet makanan cair (NGT)

4.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data

4.4.1 Data Primer

Data primer diperoleh secara langsung dari responden melalui pengisian kuesioner terstruktur yang berisi pertanyaan mengenai kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.

4.4.2 Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini meliputi:

- a. Data gambaran umum RSUD Dr. Achmad Mochtar sebagai lokasi penelitian.

4.5 Pengolahan dan Analisis Data

4.5.1 Pengolahan Data

- a. Data identitas sampel yaitu : nama,usia, jenis kelamin,agama, ruang rawat inap yang ditabulasi dalam bentuk tabel.
- b. Mengklasifikasi data dengan memberikan skor pada kuesioner kepuasan pasien yang di diklasifikasi pada aspek kualitas makanan dan pelayanan makanan. Aspek kepuasan terhadap menu harian terdiri dari 11 pernyataan diantaranya tempat penyajian, penampilan makanan, aroma makanan, rasa makanan, tekstur makanan, porsi makanan, variasi menu, suhu makanan, ketepatan waktu pemberian makanan, penampilan petugas dan sikap dan ekspresi petugas. Pengukuran tingkat kepuasan pasien dalam penelitian ini menggunakan skala likert. Skala likert digunakan untuk mengukur persepsi atau pendapat responden terhadap pelayanan yang diterima. Pada penelitian ini terdapat empat kategori penilaian, yaitu sangat puas, puas, tidak puas dan sangat tidak puas yang

- c. masing masing diberikan skor 4,3,2 dan 1.
- d. Setiap pertanyaan memiliki kriteria penilaian sebagai berikut :

Jawaban	Skor
sangat puas	4
puas	3
tidak puas	2
sangat tidak puas	1

$$\text{Indeks Kepuasan} = \frac{\text{Total Skor}}{Y} \times 100$$

Misalnya : Tempat Penyajian = 21 responden memberi skor 4
 19 responden memberi skor 3

Jumlah responden ada 40 orang . jadi untuk mendapatkan skor kepuasan pasien nya

$$= 21 \text{ responden} \times \text{dengan skor} = 21 \times 4 = 84$$

$$= 19 \text{ responden} \times \text{dengan skor} = 19 \times 3 = 57$$

$$Y = \text{Jumlah skor tertinggi} \times \text{jumlah responden}$$

$$= 4 \times 40 = 160$$

Jika sudah dapat totalin jumlah skor responden seluruhnya lalu dibagi dengan skor jumlah responden x 100 %

$$= 84 + 57 = 141 \text{ lalu dibagi dengan } Y \times 100 \% = 141 : 160 \times 100 \% = 88,13 \% (\text{kategori sangat puas})$$

Dengan interpretasi:

- 0% – 24,99% = Sangat Tidak Puas
- 25% – 49,99% = Tidak Puas
- 50% – 74,99% = Puas
- 75% – 100% = Sangat Puas

Keterangan :

Total skor diperoleh = hasil penjumlahan semua skor jawaban responden

Y = Skor tertinggi pada skala Likert

4.5.2 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif yaitu untuk menggambarkan tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.

Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan narasi untuk menggambarkan tingkat kepuasan pasien terhadap setiap indikator yang diteliti.

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi awalnya merupakan Rumah Sakit Militer Belanda yang didirikan pada tahun 1908. Pada tahun 1983 berdasarkan Keputusan Bersama Menteri Dalam Negeri No 23 tahun 1983, Menteri Kesehatan No 273/Menkes/VII/1983 dan Menteri Keuangan 335a/KMK-03/1983 ditetapkan Rumah Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi dijadikan sebagai RS kelas A.

Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi yang juga sering disebut RSAM merupakan Rumah Sakit Pemerintah Provinsi Sumatra Barat yang berada di kota Bukittinggi dengan fasilitas cukup memadai yang dapat melayani rujukan dari tujuh daerah Kabupaten/Kota di Sumatra Barat bagian Utara dan daerah – daerah perbatasan. Pelayanan yang diberikan berupa pelayanan spesialis dan sub spesialis, serta penunjang.

Instalasi gizi merupakan salah satu instalasi yang berada dibawah jajaran bidang pelayanan penunjang, dimana kepala instalasi gizi bertanggung jawab langsung kepada wadir Pelayanan serta mempunyai jalur koordinasi dengan bidang Penunjang Medis. Instalasi gizi dipimpin oleh ahli gizi dengan latar belakang pendidikan S1 Nutrisi dan S1 SKM. Instalasi gizi merupakan wadah yang mengelola pelayanan gizi secara efektif, efisien dan kualitas yang optimal, meliputi penyediaan, pengolahan dan penyaluran makanan, terapi gizi, pendidikan dan pelatihan, pengkajian, dan pengembangan melalui perencanaan serta pengendalian sarana dan tenaga dalam rangka peningkatan pelayanan kesehatan.

Instalasi gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar melakukan pelayanan gizi sejalan dengan pedoman pelayanan gizi rumah sakit kemenkes tahun 2013, yaitu berupa asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan. Untuk itu, instalasi gizi melakukan koordinasi dengan instalasi lain dan unit kerja yang ada di lingkungan rumah sakit. Kegiatan di instalasi gizi harus dilakukan oleh petugas yang memiliki kualifikasi untuk melaksanakan kegiatan di bidang yang menjadi tugas dan tanggung jawabnya. Ahli gizi di Instalasi

Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi (RSAM Bukittinggi) terdiri dari 16 orang dan sudah memiliki tenaga kualifikasi RD 6 orang. Pramusaji yang ada diinstalasi gizi sebanyak 16 orang yang terdiri dari 6 orang ASN, 2 orang pegawai PPPK dan 8 orang tenaga outsourcing. Pada Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi (RSAM Bukittinggi) yang belum tenaga gizi sesuai klasifikasi, dapat memanfaatkan tenaga gizi yang dimiliki secara bertahap melakukan peningkatan kemampuan dan pembinaan tenaga gizi yang dapat memenuhi klasifikasi tersebut.

5.2 Karakteristik Responden

Karakteristik responden yang dikumpulkan pada penelitian ini meliputi jenis kelamin, usia, agama dan ruang rawat inap. Berdasarkan pengumpulan data umum melalui kuisioner yang dilakukan pada 40 responden didapatkan karakteristik sebagai berikut :

Tabel 2 Karakteristik Responden

Kategori	n	%
Jenis kelamin		
Laki-laki	25	62.5
Perempuan	15	37.5
Usia		
18-35 tahun	5	12.5
36-55 tahun	14	35
>55 tahun	21	52.5
Agama		
Islam	38	95
Kristen	2	5
Bentuk makanan		
Makanan biasa	30	75
Makanan lunak	10	25

Berdasarkan tabel 2 identitas responden berdasarkan jenis kelamin, menunjukkan bahwa responden yang berjenis kelamin laki-laki adalah berjumlah 25 orang yang presentase yaitu 62,5%, sedangkan responden yang berjenis kelamin adalah berjumlah 15 orang dengan presentase yaitu 37,5%. Berdasarkan jenis kelamin sebagian besar responden dalam penelitian ini adalah laki-laki sebanyak 25 orang (62,5%), sedangkan responden perempuan adalah sebanyak 15 orang (37,5%).

Pada identitas responden berdasarkan usia dalam penelitian ini, menunjukkan bahwa responden berusia 18–35 tahun berjumlah 5 orang (12,5%), merupakan kelompok dengan jumlah responden terendah. Responden berusia 36–55 tahun berjumlah 14 orang (35%), Sedangkan responden berusia >55 tahun berjumlah 21 orang (52,5%), yang merupakan kelompok dengan jumlah responden tertinggi. Dengan demikian, mayoritas responden berada pada kelompok usia >55 tahun sebanyak 21 orang (52,5%).

Identitas responden berdasarkan agama, menunjukan bahwa responden yang beragama islam berjumlah 38 orang dengan presentase 95%, sedangkan responden yang beragama kristen berjumlah 2 orang dengan presentase 5%. Berdasarkan agama, sebagian besar responden beragama islam sebanyak 38 orang (95%), sedangkan responden beragama kristen sebanyak 2 orang (5%).

Identitas responden berdasarkan bentuk makanan, menunjukkan bahwa responden yang mendapatkan makanan biasa berjumlah 30 orang dengan presentase 75%, sedangkan responden yang mendapatkan makanan lunak berjumlah 10 orang dengan presentase 25%. Berdasarkan bentuk makanan, sebagian besar responden mendapatkan makanan biasa sebanyak 30 orang (75%), sedangkan responden yang mendapatkan makanan lunak sebanyak 10 orang (25%).

5.3 Tingkat Kepuasan Pasien

5.3.1 Tingkat Kepuasan Berdasarkan Aspek Kualitas Makanan

Aspek Kualitas makanan yang dinilai dalam penelitian ini meliputi Tempat Penyajian, Penampilan Makanan, Aroma Makanan, Rasa makanan, Tekstur Makanan, Porsi makanan, Variasi menu dan Suhu makanan. Hasil tingkat kepuasan pasien berdasarkan aspek pelayanan makanan.

Tabel 3 Tingkat Kepuasan berdasarkan Aspek Kualitas Makanan

Indikator Pertanyaan	Sangat Puas (4)	Puas (3)	Tidak Puas (2)	Sangat Tidak Puas (1)	Persentase (%)	Kriteria
Tempat Penyajian	21	19	0	0	88,13%	Sangat puas

Indikator Pertanyaan	Sangat Puas (4)	Puas (3)	Tidak Puas (2)	Sangat Tidak Puas (1)	Persentase (%)	Kriteria
Penampilan makanan	21	19	0	0	88,13%	Sangat puas
Aroma makanan	23	17	0	0	89,37%	Sangat puas
Rasa makanan	26	14	0	0	90%	Sangat puas
Tekstur makanan	22	18	2	0	88,13%	Sangat puas
Porsi makanan	21	19	0	0	88,13%	Sangat puas
Variasi menu	24	16	0	0	89,38%	Sangat puas
Suhu makanan	22	18	0	0	88,33%	Sangat puas

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa hasil penelitian terhadap aspek makanan dan pelayanan makanan secara umum pasien merasa sangat puas terhadap pelayanan makanan yang diberikan di rumah sakit. Hal ini terlihat dari seluruh indikator yang memperoleh persentase kepuasan di atas 80% dan termasuk dalam kategori sangat puas. Kondisi ini menunjukkan bahwa pelayanan makanan yang diberikan telah memenuhi harapan pasien baik dari segi kualitas makanan maupun

pelayanan petugas sehingga mampu memberikan kenyamanan selama masa perawatan.

Tingkat kepuasan pasien terhadap tempat penyajian makanan sebesar 88,13% dan termasuk kategori sangat puas. Hasil ini menunjukkan bahwa kebersihan dan kelayakan wadah makanan yang digunakan telah memenuhi harapan pasien selama menjalani perawatan. Wadah makanan yang bersih dan rapi dapat meningkatkan kenyamanan pasien dalam mengonsumsi makanan serta memberikan kesan positif terhadap pelayanan gizi rumah sakit. Hasil ini sejalan dengan penelitian Nuryani et al. (2020) yang menjelaskan bahwa kebersihan tempat penyajian makanan memberikan keamanan makanan saat diberikan ke pasien.

Penilaian yang sangat puas pada aspek penampilan makanan sebesar 88,13% menunjukkan bahwa proses penyajian makanan di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi telah memperhatikan unsur estetika makanan. Meskipun tujuan utama makanan rumah sakit adalah memenuhi kebutuhan gizi pasien, tampilan makanan tetap menjadi faktor penting karena dapat memengaruhi kesan pertama pasien terhadap makanan yang diterima. Ketika makanan terlihat menarik, pasien cenderung memiliki penerimaan yang lebih baik terhadap makanan tersebut. Hasil ini sejalan dengan Widyastuti et al. (2021) yang menjelaskan bahwa penampilan makanan memiliki kontribusi terhadap tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi rumah sakit.

Kepuasan pasien terhadap aroma makanan sebesar 89,37% dan termasuk kategori sangat puas. Aroma makanan berperan penting dalam merangsang nafsu makan pasien, terutama pada pasien yang mengalami penurunan selera makan selama masa perawatan. Hasil penelitian ini didukung oleh Hidayati et al. (2021) yang menyatakan bahwa aroma makanan yang baik dapat meningkatkan daya terima makanan pasien. Tingginya tingkat kepuasan pada penelitian ini menunjukkan bahwa aroma makanan yang disajikan telah sesuai dengan harapan pasien.

Rasa makanan memperoleh tingkat kepuasan tertinggi pada aspek kualitas makanan yaitu sebesar 90%. Hasil ini menunjukkan bahwa cita rasa makanan yang disajikan dapat diterima dengan baik oleh pasien meskipun terdapat penyesuaian menu berdasarkan kondisi kesehatan dan diet yang diberikan. Hasil penelitian ini sejalan dengan Susilowati et al. (2022) yang menyatakan bahwa rasa makanan merupakan faktor utama yang memengaruhi kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan rumah sakit. Tingginya nilai kepuasan pada indikator ini menunjukkan bahwa pengolahan makanan di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi telah mampu mempertahankan cita rasa makanan dengan baik.

Tekstur makanan memperoleh nilai kepuasan sebesar 88,13%. Persentase tersebut menunjukkan bahwa tekstur makanan yang diberikan telah sesuai dengan kondisi pasien dan jenis diet yang diterapkan. Kesesuaian tekstur sangat penting karena memengaruhi kenyamanan pasien saat mengunyah dan menelan makanan. Hasil ini sejalan dengan penelitian Rahmawati et al. (2021) yang menjelaskan bahwa tekstur makanan yang sesuai dapat meningkatkan penerimaan makanan pasien selama menjalani perawatan.

Nilai kepuasan terhadap porsi makanan mencapai 88,13%. Hasil tersebut mengindikasikan bahwa jumlah makanan yang diberikan telah dianggap cukup oleh sebagian besar pasien. Persentase ini sama dengan penilaian terhadap tempat penyajian, penampilan makanan, dan tekstur makanan. Kesesuaian porsi makanan penting untuk memastikan kebutuhan gizi pasien dapat terpenuhi selama masa perawatan. Temuan ini didukung oleh Lestari et al. (2022) yang menyatakan bahwa porsi makanan yang sesuai berkontribusi terhadap kepuasan pasien.

Pada aspek variasi menu yang disajikan diperoleh persentase kepuasan sebesar 89,38% dan dikategorikan sebagai sangat puas. Hal ini menunjukkan bahwa menu makanan yang diberikan cukup beragam, seperti variasi lauk, sayur, dan cara pengolahan makanan yang berbeda setiap harinya sehingga pasien tidak merasa bosan terhadap makanan yang disajikan selama masa perawatan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Putra (2021) yang menyatakan bahwa variasi menu yang baik dapat meningkatkan daya terima makanan pasien di rumah sakit.

Suhu makanan mendapatkan nilai kepuasan sebesar 88,33%. Persentase ini menunjukkan bahwa makanan umumnya diterima pasien dalam kondisi suhu yang masih sesuai untuk dikonsumsi. Nilainya sedikit lebih tinggi dibandingkan tempat penyajian, penampilan makanan, tekstur makanan, dan porsi makanan yang masing-masing memperoleh 88,13%. Suhu makanan yang tepat dapat meningkatkan kenyamanan pasien saat makan serta membantu mempertahankan kualitas makanan yang disajikan. Hasil ini sejalan dengan Nugraheni et al. (2021) yang menyatakan bahwa suhu makanan berpengaruh terhadap kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan rumah sakit.

Secara keseluruhan, seluruh indikator kualitas makanan berada pada kategori sangat puas dengan rentang persentase 88,13%–90%. Indikator dengan nilai tertinggi adalah rasa makanan (90%), sedangkan nilai terendah terdapat pada tempat penyajian makanan, penampilan makanan, tekstur makanan, dan porsi makanan (88,13%). Selisih yang relatif kecil antar indikator menunjukkan bahwa kualitas makanan yang diselenggarakan oleh Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi dinilai baik oleh pasien. Tingginya tingkat kepuasan ini juga dapat dipengaruhi oleh karakteristik responden yang sebagian besar berusia di atas 55 tahun (52,5%) dan menerima makanan biasa (75%), sehingga makanan yang diberikan lebih mudah diterima sesuai dengan kebutuhan dan kondisi pasien.

Mayoritas responden dalam penelitian ini berusia >55 tahun (lansia), yaitu sebanyak 21 orang (52,5%). Kelompok usia lansia merupakan kelompok yang lebih rentan mengalami penyakit degeneratif dan penyakit kronis sehingga lebih sering menjalani perawatan di rumah sakit dibandingkan kelompok usia yang lebih muda. Kondisi tersebut menyebabkan kelompok usia lansia menjadi responden terbanyak dalam penelitian ini. Mayoritas responden dalam penelitian ini berusia >55 tahun (lansia), yaitu sebanyak 21 orang (52,5%). Kelompok usia lansia lebih rentan mengalami penyakit degeneratif dan penyakit kronis sehingga lebih sering menjalani perawatan di rumah sakit dibandingkan kelompok usia yang lebih muda, kelompok usia lansia menjadi responden terbanyak dalam penelitian ini.

Dominannya responden usia lansia diduga turut memengaruhi tingginya tingkat kepuasan terhadap menu harian. Lansia umumnya lebih menerima makanan

yang disesuaikan dengan kondisi penyakit dan diet yang diberikan selama perawatan. Selain itu, bagi pasien lansia, ketepatan diet, kemudahan mengonsumsi makanan, dan ketepatan waktu penyajian menjadi aspek yang lebih diprioritaskan dibandingkan variasi makanan, sehingga apabila pelayanan tersebut telah terpenuhi, pasien cenderung memberikan penilaian yang baik terhadap pelayanan makanan.

Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Yurisha et al. (2023) di RSUD Raden Mattaher Jambi dimana pelayanan makanan yang sesuai dengan kebutuhan pasien, baik dari aspek kualitas makanan maupun pelayanan petugas, berkontribusi terhadap tingginya tingkat kepuasan pasien selama menjalani perawatan.

5.3.2 Tingkat Kepuasan Berdasarkan Aspek Pelayanan Makanan

Aspek pelayanan makanan yang dinilai dalam penelitian ini meliputi ketepatan waktu pemberian makanan, penampilan petugas, serta sikap dan ekspresi petugas. Hasil tingkat kepuasan pasien berdasarkan aspek pelayanan makanan dapat dilihat pada Tabel 4 berikut :

Tabel 4 Tingkat Kepuasan berdasarkan Aspek Pelayanan Makanan

Indikator Pertanyaan	Sangat Puas (4)	Puas (3)	Tidak Puas (2)	Sangat Tidak Puas (1)	Persentase (%)	Kriteria
Ketepatan waktu pemberian makanan	23	17	0	0	92,31%	Sangat Puas
Penampilan petugas	26	14	0	0	91,25%	Sangat Puas
Sikap dan ekspresi petugas	26	14	0	0	91,25%	Sangat Puas

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa hasil penelitian terhadap pelayanan petugas dalam penyelenggaraan makanan menunjukkan pasien merasa sangat puas terhadap pelayanan yang diberikan di rumah sakit. Hal ini terlihat dari seluruh indikator yang memperoleh persentase kepuasan di atas 90% dan termasuk dalam kategori sangat puas. Kondisi ini menunjukkan bahwa pelayanan petugas telah berjalan dengan baik sehingga mampu memberikan kenyamanan dan kepuasan kepada pasien selama menjalani perawatan.

Ketepatan waktu pemberian makanan memperoleh nilai kepuasan tertinggi, yaitu 92,31%. Persentase tersebut mengindikasikan bahwa distribusi makanan telah dilakukan sesuai jadwal yang telah ditetapkan oleh rumah sakit. Ketersediaan makanan pada waktu yang tepat membantu pasien memenuhi kebutuhan gizi secara teratur serta memberikan kenyamanan selama masa perawatan. Temuan ini mendukung penelitian Hidayat et al. (2022) yang menyatakan bahwa ketepatan waktu pelayanan makanan merupakan salah satu faktor yang memengaruhi tingkat kepuasan pasien di rumah sakit.

Kemudian pada aspek penampilan petugas diperoleh persentase kepuasan sebesar 91,25% yang termasuk dalam kategori sangat puas. Hasil ini menunjukkan bahwa petugas memiliki penampilan yang rapi dan bersih sehingga memberikan kesan baik kepada pasien dalam pelayanan makanan. Penelitian ini didukung oleh penelitian Kurniawati et al. (2022) yang menyatakan bahwa penampilan petugas yang rapi dan bersih dapat meningkatkan kepercayaan serta kepuasan pasien terhadap pelayanan rumah sakit.

Penampilan petugas memperoleh nilai kepuasan sebesar 91,25%. Penilaian tersebut menggambarkan bahwa petugas telah menerapkan standar kebersihan dan kerapian yang baik saat memberikan pelayanan kepada pasien. Kondisi ini penting karena penampilan petugas sering kali menjadi bagian dari kesan pertama yang diterima pasien terhadap mutu pelayanan rumah sakit. Kurniawati et al. (2022) menjelaskan bahwa petugas yang berpenampilan rapi dan bersih dapat meningkatkan kepercayaan pasien terhadap pelayanan yang diberikan.

Secara keseluruhan, aspek pelayanan makanan menunjukkan hasil yang lebih tinggi dibandingkan aspek kualitas makanan, dengan rentang nilai kepuasan 91,25%–92,31%. Ketepatan waktu pemberian makanan menjadi indikator dengan nilai tertinggi (92,31%), sedangkan penampilan petugas serta sikap dan ekspresi petugas memperoleh nilai yang sama (91,25%). Perbedaan nilai yang relative sangat puas menunjukkan bahwa seluruh komponen pelayanan telah dinilai baik oleh pasien. Tingginya tingkat kepuasan tersebut mengindikasikan bahwa pelayanan makanan di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi telah dilaksanakan secara optimal sesuai dengan harapan pasien.

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 40 pasien rawat inap kelas III di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026, dapat disimpulkan bahwa tingkat kepuasan pasien terhadap aspek kualitas makanan yaitu tempat penyajian 88,13 % , penampilan makanan 88,13%, aroma makanan 89,37%, rasa makanan 90%, tekstur makanan 88,13%, porsi makanan 88,13 %, variasi menu 89,38% dan suhu makanan 88,33%. Seluruh indikator kualitas makanan memperoleh persentase kepuasan berkisar antara 88,13% hingga 90%, dengan nilai tertinggi pada indikator rasa makanan (90%).

Selanjutnya tingkat kepuasan pasien terhadap aspek pelayanan makanan yaitu ketepatan waktu pemberian makanan 92,31%, penampilan petugas 91,25% dan sikap dan ekspresi petugas 91,25% . Seluruh indikator aspek pelayanan makanan memperoleh persentase kepuasan berkisar antara 91,25% hingga 92,31%, dengan presentase tertinggi yaitu indikator ketepatan waktu pemberian makanan (92,31%). Hasil ini menunjukkan bahwa pelayanan petugas instalasi gizi telah memenuhi harapan pasien, terutama dalam ketepatan distribusi makanan, penampilan petugas, serta sikap yang ramah dan sopan selama memberikan pelayanan.

6.2 Saran

Bagi instalasi gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi, diharapkan dapat mempertahankan kualitas makanan dan pelayanan makanan yang telah memperoleh kategori sangat puas serta terus melakukan evaluasi secara berkala terhadap penyelenggaraan makanan agar mutu pelayanan tetap terjaga.

Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian analitik yang mengkaji hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makanan atau sisa makanan pasien. Penelitian tersebut diharapkan dapat memberikan informasi yang lebih komprehensif mengenai apakah tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian berkaitan dengan tingkat konsumsi makanan selama menjalani perawatan di rumah sakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, & Wulandari (2021). Modifikasi tekstur makanan pada pasien disfagia di rumah sakit: tinjauan literatur. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 12(1), 45–53.
- Badar, M. (2022). Manajemen Kualitas Pelayanan Rumah Sakit Umum Daerah Batara Siang Kabupaten Pangkep. *Jurnal Kaizen*, 1(1).
- Handayani, et al. (2021). Penyelenggaraan makanan lunak pada pasien rawat inap dan kesesuaiannya dengan diet rumah sakit. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 32–39.
- Helena Nita, M. D., Gizi, J., Kemenkes Kupang, P., Piet Tallo, J. A., Kepuasan Pasien Dan Analisis Sisa Makanan Pada Menu Yang Di Sajikan Di Rsud Yohanes, E. W., Agung M A, A. A., Loaloka, M. S., & Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang, P. (n.d.). Evaluation of Patient Satisfaction and Analysis of Leftover Food on the Menu Served at Rsud Prof. Dr. W.Z Yohanes.
- Hidayati, Rahmawati, & Santoso. (2021). Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Daya Terima Makanan Pasien di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi* 13(1), 33–40.
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2022). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (p. 154)*.
- Lestari, R. H., Ayuningtyas, P. R., Pratiwi, A. A., & Prasetyo, A. (2023). Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 937–946. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i2.2023.937-946>
- Lestari et, al. (2022). Hubungan porsi makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit. *Dietetik Indonesia*, 10(1), 12–18.
- Nuryani, N., Ramadhani, F., & Lestari, A. P. (2020). Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. M.M Dunda Limboto. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 166–180. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v4i2.165>
- Nugraheni, et al. (2021). Hubungan suhu makanan dengan kepuasan pasien di rumah sakit. *Media Gizi Indonesia*, 16(1), 55–62.

- Prihantini, I. S., Eko Irianto, S., Rahayu, D., Budiati, E., & Karyus, A. (2024). Analisis Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pasien di Instalasi Rawat Jalan RSUD Pringsewu Tahun 2024. *R2J*, 6(5). <https://doi.org/10.38035/rrj.v6i5>
- Putra, A. (2021). Hubungan variasi menu dengan daya terima makanan pasien di rumah sakit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 9(1), 23–30.
- Putu Padma Widya Sari, N., Ayu Eka Padmiari, I., Putu Sukraniti, D., & Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, J. (n.d.). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Makanan di Rumah Sakit Pemerintah dan Swasta. In *Journal of Nutrition Science* (Vol. 12, Number 3).
- Rahmawati et, al. (2021). Hubungan Tekstur Makanan Dengan Daya Terima Pasien di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 9(2), 65–72.
- Rachmawati, A. D., & Afifah, A. N. (n.d.). Volume 1-No. 2-Agustus 2021 Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan di Rumah Sakit The Patient Satisfaction with Foodservice and Food Presentation in Hospital.
- Sari, M., Yulianti, D., & Hidayat, A. (2021) Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Dengan Kepuasan Pasien di Rumah Sakit.
- Sholeha, S., Kusindrati, K., Tanuwijaya, R. R., & Marini, R. (2020). Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 19(02), 55–58. <https://doi.org/10.33221/jikes.v19i02.513>
- Suryani, et al. (2021). Penyelenggaraan makanan biasa pada pasien rawat inap di rumah sakit. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(3), 129–137.
- Susilowati, Rahman F, & Lestari. 2022). Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 18(2), 90–97.
- Supriyadi et al. (2021). Hubungan sikap petugas dengan kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan di rumah sakit. *Media Gizi Indonesia*, 16(2), 110–118.
- Widyastuti, N., Pramono, A., & Nugraheni, S. A. (2021) Evaluasi Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 20(2), 87–94.

- Widyaning Rochmawati, N., Sari Kusuma, T., Husna, F., Studi Pendidikan Profesi Dietisien, P., Ilmu Kesehatan, F., & Brawijaya, U. (2022). Tingkat kepuasan terhadap pelayanan makanan dan kecukupan gizi pada pasien diabetes dirumah sakit bersertifikasi halal. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Yurensia, F., & Putri, A. (2020). Analisis Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Ambun Suri RSUD. Achmad Mochtar Bukittinggi. Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan, 5(3), 458–465.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian

Formulir Kepuasan Pasien terhadap Menu Harian

Nama :
 Jenis kelamin :
 Usia :
 Agama :
 Bentuk Makanan :

Berilah tanda centang (v) pada kolom yang telah disediakan

No.	Indikator	Penilaian			
		Sangat Tidak Puas	Tidak Puas	Puas	Sangat Puas
1.	Tempat Penyajian				
2.	Penampilan makanan yang disajikan				
3.	Aroma makanan yang disajikan				
4.	Rasa makanan yang disajikan				
5.	Tekstur makanan yang disajikan				
6.	Porsi makanan yang disajikan				
7.	Variasi menu yang disajikan				
8.	Suhu makanan yang disajikan				
9.	Ketepatan waktu pemberian makan				
10.	Penampilan petugas				
11.	Sikap dan ekspresi petugas				
Jumlah					

Keterangan kriteria penilaian untuk formulir

kepuasan pasien :

Sangat tidak puas 1
 Tidak puas 2
 Puas 3
 Sangat Puas 4

Surat Izin Penelitian RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi

 **BAGIAN SUMBER DAYA MANUSIA**
RSUD DR. ACHMAD MOCHTAR BUKITTINGGI
Jl. Dr. A. Rival - Bukittinggi

No : 892 / 013 / RSAM-SDM / 1 / 2026
Lamp :
Hal : Izin Pengambilan Data & Penelitian

Bukittinggi, 30 Januari 2026

Kepada Yth :

1. Kabid. Pelayanan
2. Kabid. Penunjang
3. Ka. Instalasi Gizi
4. Karu.....

RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi
di
Bukittinggi

Dengan hormat,
Bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa yang tersebut dibawah ini :

Nama	Ananda Natasya
NIM	P032313411053
Institusi	D-III Gizi Poltekkes Riau

Mengajukan permohonan Izin Pengambilan Data & Penelitian tentang **"Analisis Kepuasan Pasien terhadap Menu Harian di RSUD. Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi"**. Untuk itu dimohon kesediaan Saudara untuk memfasilitasi permohonan mahasiswa yang tersebut diatas.

Demikian disampaikan atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terimakasih.

Acc - 20/1/2026
Mohon / & fasilitas
Fani & ketuhanan 125

Ka 20/2026
1

Kabag/SDM

dr. David, MM
NIP 19770501 200604 1 008

KABID PELAYANAN PENUNJANG MEDIS

TAUFIK HIDAYAT, S.Si, MM
NIP. 19691212 199003 1 004

Lampiran 2 Tabel SPSS Karakteristik Responden

Jenis kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	laki-laki	25	62.5	62.5	62.5
	perempuan	15	37.5	37.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Agama

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	islam	38	95.0	95.0	95.0
	kristen	2	5.0	5.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Usia

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	18-35 tahun	5	12.5	12.5	12.5
	36-55 tahun	14	35.0	35.0	47.5
	>56 tahun	21	52.5	52.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Bentuk Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	makanan biasa	30	75.0	75.0	75.0
	makanan lunak	10	25.0	25.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Tabel SPSS Data Kepuasan Pasien

		Tempat Penyajian			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	19	47,5	47.5	47.5
	sangat puas	21	52.5	52.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

		Penampilan makanan yang disajikan			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	19	47.5	47.5	47.5
	sangat puas	21	52.5	52.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

		Aroma makanan yang disajikan			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	17	42.5	42.5	42.5
	sangat puas	23	57.5	57.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

		Rasa makanan yang disajikan			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	16	40.0	40.0	40.0
	sangat puas	24	60.0	60.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Tekstur makanan yang disajikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak puas	1	2.5	2.5	2.5
	puas	17	42.5	42.5	45.0
	sangat puas	22	55.0	55.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Porsi makanan yang disajikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	19	47.5	47.5	47.5
	sangat puas	21	52.5	52.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Variasi menu yang disajikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	17	42.5	42.5	42.5
	sangat puas	23	57.5	57.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Suhu makanan yang disajikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	18	45.0	45.0	45.0
	sangat puas	22	55.0	55.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Ketepatan waktu pemberian makan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	17	42.5	42.5	42.5
	sangat puas	23	57.5	57.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Penampilan petugas

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	14	35.0	35.0	35.0
	sangat puas	26	65.0	65.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Sikap dan ekspresi petugas

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	puas	14	35.0	35.0	35.0
	sangat puas	26	65.0	65.0	100.0
	Total	40	100.0	100.0	