

**TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP TERHADAP
PENYAJIAN MENU DAN VARIASI MENU MAKANAN
LUNAK RSUD PURI HUSADA TEMBILAHAN**

PARISYA HAYU SADINA



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Menu Dan Variasi Menu Makanan Lunak Rsud Puri Husada Tembilahan" 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 Juni 2026



Parisya Hayu Sadina
P032313411034

ABSTRAK

PARISYA HAYU SADINA. Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Menu Dan Variasi Menu Makanan Lunak RSUD Puri Husada Tembilahan. Dibimbing oleh Sri Mulyani dan Falinda Oktariani.

Pelayanan makanan merupakan bagian dari pelayanan gizi rumah sakit yang perlu memperhatikan penyajian dan variasi menu untuk meningkatkan kepuasan pasien. Penelitian ini bertujuan Mengetahui tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap penyajian menu dan variasi menu makanan lunak di RSUD Puri Husada Tembilahan. Penelitian ini menggunakan desain deskriptif kuantitatif dengan pendekatan cross-sectional. Sampel berjumlah 30 responden dengan teknik purposive sampling. Hasil penelitian sebagian besar responden berada pada kategori puas terhadap penyajian menu dan variasi menu makanan lunak. Pada penyajian menu, kepuasan tertinggi terdapat pada keramahan petugas (90%) dan terendah pada petugas menggunakan APD (60%). Sedangkan variasi menu sebagian besar responden memberikan penilaian puas terhadap variasi menu selingan (76,6%) dan terendah pada variasi menu makanan pokok, lauk hewani dan lauk nabati (70%). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sebagian besar pasien rawat inap merasa puas terhadap penyajian menu dan variasi menu makanan lunak di RSUD Puri Husada Tembilahan

Kata kunci : kepuasan pasien, penyajian menu, variasi menu, makanan lunak, rumah sakit.

ABTRACT

PARISYA HAYU SADINA. Inpatient Satisfaction Levels with the Menu Presentation and Variety of Soft Foods at Puri Husada Tembilahan Regional Hospital. Supervised by Sri Mulyani and Falinda Oktariani.

Food service is a component of hospital nutritional care that requires attention to menu presentation and variety to enhance patient satisfaction. This study aimed to determine the level of satisfaction among inpatients regarding the presentation and variety of soft food menus at RSUD Puri Husada Tembilahan. A quantitative descriptive design with a cross-sectional approach was employed. The sample consisted of 30 respondents selected via purposive sampling. The results indicated that the majority of respondents were satisfied with the presentation and variety of the soft food menus. Regarding menu presentation, the highest satisfaction was noted regarding staff friendliness (90%), while the lowest concerned staff use of Personal Protective Equipment (PPE) (60%). Regarding menu variety, the majority of respondents expressed satisfaction with the variety of snacks (76.6%), while the lowest satisfaction levels were associated with the variety of staple foods, animal-based protein dishes, and plant-based protein dishes (70%). In conclusion, the majority of inpatients were satisfied with the presentation and variety of soft food menus at RSUD Puri Husada Tembilahan.

Keywords: patient satisfaction, menu presentation, menu variety, soft food, hospital.

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir dengan judul “Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Menu Dan Variasi Menu Makanan Lunak Rsud Puri Husada Tembilahan” merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiarisme. Semua sumber informasi yang berasal atau dikutip baik dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir karya tulis ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 12 Juni 2026



Parisya Hayu Sadina
P03231341103

**TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP TERHADAP
PENYAJIAN MENU DAN VARIASI MENU MAKANAN
LUNAK RSUD PURI HUSADA TEMBILAHAN**

PARISYA HAYU SADINA

P032313411034

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada Program Studi Gizi

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU

JURUSAN GIZI

PEKANBARU

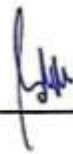
2026

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian
Menu Dan Variasi Menu Makanan Lunak RSUD Puri
Husada Tembilahan
Nama : Parisya Hayu Sadina
Nim : P032313411034

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dosen Penguji dan diterima sebagai bagian
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi
D3 Gizi Kemenkes Poltekkes Riau

Pembimbing 1:
Sri Mulyani, STP, M.Si



Pembimbing 2:
Falinda Oktariani, M.Pd



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



Diketahui Oleh
Ketua Jurusan
Sri Mulyani, STP, M.Si
NIP. 19780123009122002



Tanggal Ujian : 17 Juni 2026

Penguji pada Tugas Akhir : Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kota Pekanbaru pada tanggal 20 Maret 2005 sebagai anak pertama dari pasangan Bapak Yugo Priyatno dan Ibu Yessi Oktaviani. Penulis menempuh Pendidikan Sekolah Dasar di SDIT Raudatur Rahmah dan SDN 42 Pekanbaru, Pendidikan SMPN 21 Pekanbaru, dan Pendidikan SMKN 3 Pekanbaru, serta lulus pada tahun 2023.

Pada tahun 2023, penulis diterima sebagai mahasiswa Program Diploma 3 di Program Studi Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Selama menempuh pendidikan, penulis pernah mengikuti lomba Fashion Show di lingkungan kampus. Melalui kegiatan tersebut, penulis memperoleh pengalaman yang bermanfaat dan meningkatkan kepercayaan diri.

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Menu Dan Variasi Menu Makanan Lunak RSUD Tembilahan” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada program studi gizi. Selama proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak, dengan itu penulis mengucapkan terima kasih 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. Sri Mulyani, STP, M.Si Selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Falinda Oktariani, M.Pd Selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan tugas akhir ini
5. Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si Selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan tugas akhir ini.
6. Kedua orang tua tercinta, Ayahanda Yugo Priyatno dan Ibunda Yessi Oktaviani, saya sampaikan rasa terima kasih yang mendalam atas kasih sayang dan dukungan dalam berbagai bentuk apapun.
7. Kedua adek saya, Kurnia Suci Rahima dan Davin Keanu Adinata, saya sampaikan terima kasih atas kasih sayang dan dukungan yang telah diberikan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan 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 tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 12 Juni 2026



Parisya Hayu Sadina
P032313411034

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.3.1 Tujuan Umum.....	2
1.3.2 Tujuan Khusus	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Bagi Peneliti	3
1.4.2 Bagi Rumah Sakit.....	3
1.4.3 Bagi Masyarakat.....	3
1.4.4 Bagi Jurusan Gizi	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	4
2.2 Rumah Sakit	5
2.3 Kepuasan Pasien.....	6
2.4 Penyajian Makanan	10
2.5 Variasi Menu	11
BAB III KERANGKA KONSEP	15
3.1 Kerangka Konsep	15
3.2 Definisi Operasional.....	16
BAB IV METODE PENELITIAN.....	17
4.1 Jenis Dan Desain Penelitian	17
4.2 Waktu Dan Tempat 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 Teknik Pengolahan Data.....	18
4.5.1 Pemeriksaan Data (<i>editing</i>)	18
4.5.2 Pemberian Kode (<i>Coding</i>).....	19
4.5.3 Memasukkan Data (<i>Entry Data</i>).....	19
4.5.4 Pembersihan Data (<i>Cleaning Data</i>)	20
4.6 Analisis Data	20
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	21
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	21
5.2 Karakteristik Responden	22
5.3 Penyajian Menu.....	24

5.4 Variasi Menu	27
5.4.1 Variasi Menu Makanan	27
5.4.2 Variasi Menu Makanan Pokok.....	28
5.4.3 Variasi Menu Makanan Lauk Hewani	30
5.4.4 Variasi Menu Makanan Lauk Nabati	31
5.4.5 Variasi Menu Makanan Olahan Sayuran	32
5.4.6 Variasi Menu Buah	33
5.4.7 Variasi Menu Makanan Selingan	34
BAB VI PENUTUP	36
6.1 Kesimpulan	36
6.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Definisi Operasional.....	16
Tabel 2 Kriteria Sampel	17
Tabel 3 Pengkodean variable menggunakan skala likert	19
Tabel 4 Karakteristik Responden	22
Tabel 5 Distribusi Frekuensi Kepuasan Pasien Terhadap Penyajian Menu	24
Tabel 6 Distribusi Frekuensi Kepuasan Variasi Menu Makanan	27
Tabel 7 Distribusi Frekuensi Kepuasan Variasi Menu Makanan Pokok	29
Tabel 8 Distribusi Frekuensi Kepuasan Variasi Menu Makanan Lauk Hewani	30
Tabel 9 Distribusi Frekuensi Kepuasan Variasi Menu Makanan Lauk Nabati.....	31
Tabel 10 Distribusi Frekuensi Kepuasan Variasi Menu Sayuran	32
Tabel 11 Distribusi Frekuensi Kepuasan Variasi Menu Makanan Buah	33
Tabel 12. Distribusi Frekuensi Kepuasan Variasi Menu Makanan selingan.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Konsep	15
--------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan.....	40
Lampiran 2. Kuisisioner Penelitian	41
Lampiran 3 Hasil Output Olah Data	45
Lampiran 4 Surat Izin Pengambilan Data	50
Lampiran 5 Surat Keterangan Selesai Penelitian.....	51
Lampiran 6 Dokumentasi.....	52
Lampiran 7 Master Data	53