

Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Pemberian Makanan Dengan Asupan Makanan Pada Pasien Rawat Inap Diruangan Ambun Pagi Rsup Dr. M. Djamil Padang Tahun 2020

Alma Oktavia Aury*, Hafifatul Auliya Rahmy, Henny Fitri Yanti

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Andalas, Padang, Sumatera Barat, Indonesia

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
Corresponding author. Email adress: <i>almaury21@gmail.com</i> (Alma Oktavia Aury) Penyerahan 17 Mei 2023; Revisi 5 Juli 2023; Diterima 2 Agustus 2023 Keywords: Kepuasan; Penyelenggaraan Makanan; Asupan Makanan.	Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi hubungan antara kepuasan pasien terhadap pelayanan pemberian makanan dan asupan makanan pada pasien rawat inap di Ruang Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2020. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan desain cross sectional, memungkinkan pengukuran variabel pada satu titik waktu. Populasi penelitian meliputi semua pasien rawat inap yang mendapatkan makanan biasa, dengan 35 responden dipilih melalui purposive sampling. Pengumpulan data dilakukan dengan penimbangan sisa makanan dan wawancara menggunakan kuesioner. Analisis data menggunakan uji Chi Square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 51,5% responden memiliki asupan makanan yang baik, sementara 48,6% memiliki asupan kurang baik. Sebagian besar pasien merasa waktu pembagian makanan tepat, namun mayoritas menilai rasa makanan tidak enak. Sikap pramusaji umumnya dinilai baik, tetapi ada keluhan terkait kebersihan alat makan dan variasi menu. Interaksi dengan ahli gizi juga dinilai kurang memuaskan oleh mayoritas responden. Tidak ditemukan hubungan yang signifikan antara kepuasan pasien dengan asupan makanan, termasuk ketepatan waktu pembagian makanan, cita rasa makanan, sikap pramusaji, kebersihan alat makan, variasi menu, dan sikap ahli gizi. Penelitian ini memberikan wawasan berharga tentang pentingnya memperhatikan berbagai aspek layanan makanan di rumah sakit untuk meningkatkan kepuasan pasien dan potensinya dalam mempengaruhi asupan makanan mereka. Hal ini merefleksikan kebutuhan peningkatan kualitas pelayanan makanan di rumah sakit untuk mendukung pemenuhan nutrisi dan pemulihan pasien.

Pendahuluan

Malnutrisi adalah keadaan ketidakcukupan dan ketidakseimbangan nutrisi dalam tubuh yang seringkali sulit untuk dikenali. Kondisi ini dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk penyakit dan asupan zat gizi makanan, sebagaimana dijelaskan oleh Aula pada tahun 2011. Pentingnya asupan zat gizi yang memadai tidak bisa diremehkan dalam konteks kesehatan, khususnya dalam perawatan rumah sakit.

Salah satu faktor utama yang berkontribusi pada terjadinya malnutrisi adalah kurangnya asupan makanan. Penelitian oleh Elfanny et al. pada tahun 2014 menekankan pentingnya evaluasi terhadap sisa makanan untuk mengetahui asupan zat gizi pasien. Evaluasi ini membantu dalam mengidentifikasi apakah pasien menerima nutrisi yang cukup dari makanan yang mereka konsumsi.

Di rumah sakit, asupan makanan pasien secara langsung dipengaruhi oleh kualitas kegiatan pelayanan gizi di ruang rawat inap. Seperti yang diungkapkan oleh Kemenkes R pada tahun 2013, pelayanan gizi di rumah sakit bertujuan untuk memberikan terapi diet yang sesuai dengan kondisi psikis pasien, yang merupakan bagian penting dalam upaya mempercepat penyembuhan. Makanan yang disediakan di rumah sakit dirancang tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga untuk menunjang proses pemulihan pasien.

Evaluasi mutu pelayanan gizi di rumah sakit melibatkan dua komponen utama: pemenuhan terhadap standar mutu yang telah ditetapkan dan tingkat kepuasan pasien. Kemenkes R pada tahun

2013 mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan pasien, termasuk ketepatan waktu pembagian makanan, sikap dan penampilan petugas, variasi menu yang dihidangkan, cita rasa makanan, serta kebersihan alat makanan.

Pelayanan produksi dan distribusi makanan merupakan aspek kritikal yang harus diperhatikan, sebagaimana dijelaskan oleh Masithoh pada tahun 2017. Kualitas pelayanan ini tidak hanya menentukan kepuasan pasien, tetapi juga berdampak langsung pada asupan makanan, sisa makanan, dan status gizi pasien.

Studi pendahuluan yang dilakukan di ruangan rawat inap Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang mengungkapkan hasil yang menarik. Berdasarkan wawancara dengan menggunakan kuesioner kepada 10 pasien dengan diet makanan biasa, ditemukan tingkat kepuasan pasien terhadap waktu pembagian makanan adalah 75%, rasa makanan 65%, sikap pramusaji 67%, kebersihan alat makan 71%, variasi menu 62%, dan sikap ahli gizi 58%. Rata-rata kepuasan pasien terhadap pelayanan pemberian makanan mencapai 66,6%, yang masih di bawah standar kepuasan menurut Kemenkes RI 2008 yaitu sebesar 80%.

Selain itu, penimbangan sisa makanan dengan menggunakan metode weighed plate waste menunjukkan nasi bersisa sebesar 32%, lauk-pauk 46,25% dan sayur 51%. Hal ini mengindikasikan bahwa terdapat asupan zat gizi yang tidak terpenuhi oleh pasien, yang tercermin dari jumlah sisa makanan yang tinggi. Berdasarkan data ini, peneliti tertarik untuk mengeksplorasi lebih lanjut hubungan antara kepuasan pasien terhadap pelayanan pemberian makanan dengan asupan makanan pada pasien rawat inap di Ruang Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil pada tahun 2020.

Penelitian ini akan berfokus pada bagaimana pelayanan gizi dan faktor-faktor terkait di rumah sakit mempengaruhi kepuasan pasien dan konsekuensinya pada asupan makanan dan status gizi pasien. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru tentang bagaimana pelayanan gizi di rumah sakit dapat dioptimalkan untuk memperbaiki status gizi pasien dan mendukung proses penyembuhan mereka.

Metode

Metode penelitian yang digunakan dalam studi ini adalah pendekatan kuantitatif dengan desain cross sectional, yang memungkinkan peneliti untuk mengamati dan mengukur variabel penelitian pada satu titik waktu tertentu. Pendekatan ini efektif untuk menilai hubungan antara variabel yang berbeda, seperti kepuasan pasien dan asupan makanan. Populasi dalam penelitian ini adalah semua pasien rawat inap di ruangan kelas I Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang yang mendapatkan makanan biasa. Penelitian ini menargetkan 35 responden sebagai sampelnya, yang dipilih melalui teknik purposive sampling. Metode purposive sampling ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk secara selektif memilih individu yang paling sesuai dengan kriteria penelitian dan dianggap dapat memberikan informasi yang paling berharga.

Pengumpulan data asupan makanan dilakukan dengan metode penimbangan sisa makanan (food weighing) yang dilakukan secara langsung. Metode ini memungkinkan peneliti untuk mendapatkan estimasi yang akurat mengenai berapa banyak makanan yang dikonsumsi dan berapa banyak yang tersisa, yang kemudian bisa digunakan untuk mengukur asupan zat gizi pasien. Ini merupakan metode yang efektif dan langsung untuk menilai konsumsi makanan pasien di rumah sakit.

Selain itu, pengumpulan data mengenai kepuasan pasien terhadap pelayanan pemberian makanan dilakukan melalui wawancara menggunakan kuesioner. Kuesioner ini dirancang untuk menilai berbagai aspek pelayanan makanan, termasuk rasa makanan, ketepatan waktu pembagian makanan, sikap pramusaji, kebersihan alat makan, dan variasi menu. Melalui kuesioner ini, peneliti

dapat mengumpulkan data subjektif dari pasien tentang pengalaman mereka dalam menerima layanan makanan di rumah sakit.

Dalam analisis data, penelitian ini menggunakan uji chi-square sebagai uji statistik. Uji chi-square adalah metode yang umum digunakan dalam penelitian kuantitatif untuk menentukan apakah terdapat hubungan yang signifikan antara dua variabel kategorikal. Dalam konteks penelitian ini, uji chi-square akan digunakan untuk mengeksplorasi hubungan antara kepuasan pasien terhadap pelayanan pemberian makanan dan asupan makanan mereka. Hasil dari analisis ini akan memberikan wawasan berharga tentang seberapa efektif pelayanan makanan di rumah sakit dalam memenuhi kebutuhan dan preferensi pasien, serta dampaknya terhadap asupan nutrisi mereka.

Hasil

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Variabel Dependen dan Independen

Variabel	F	%
Asupan Makanan		
Kurang Baik	17	48,6
Baik	18	51,4
Ketepatan Waktu Pembagian Makanan		
Tidak Tepat	10	28,6
Tepat	25	71,4
Cita Rasa Makanan		
Kurang Enak	25	71,4
Enak	20	28,6
Sikap Pramusaji		
Tidak Baik	15	42,9
Baik	20	57,1
Kebersihan Alat Makan		
Tidak Bersih	20	57,1
Bersih	15	42,9
Variasi Menu		
Kurang Bervariasi	23	65,7
Bervariasi	12	34,3
Sikap Ahli Gizi		
Tidak Baik	25	71,4
Baik	10	28,6
Kepuasan Pasien		
Tidak Puas	22	62,9
Puas	13	37,1

Berdasarkan data yang disajikan dalam Tabel 1, dapat ditarik beberapa kesimpulan penting terkait dengan asupan makanan dan kepuasan pasien di ruangan kelas I Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang:

1. **Asupan Makanan Pasien:** Sebanyak 51,5% responden memiliki asupan makanan yang dikategorikan sebagai baik, sedangkan 48,6% responden memiliki asupan yang kurang baik. Hal ini menunjukkan bahwa lebih dari setengah pasien memperoleh asupan makanan yang memadai sesuai dengan kebutuhan nutrisi mereka, tetapi masih ada proporsi yang signifikan yang tidak mencapai asupan yang diinginkan.

2. **Ketepatan Waktu Pembagian Makanan:** Mengenai ketepatan waktu pembagian makanan, 71,4% responden menyatakan bahwa waktu pembagian makanan tepat, sementara 28,6% merasa pembagian makanan tidak tepat. Ini menunjukkan bahwa sebagian besar pasien puas dengan ketepatan waktu pelayanan makanan, namun ada ruang untuk perbaikan.
3. **Cita Rasa Makanan:** Dalam hal cita rasa makanan, 71,4% responden menilai makanan tidak enak dan hanya 28,6% yang menilai makanan enak. Ini menandakan bahwa sebagian besar pasien tidak puas dengan rasa makanan yang disajikan, yang bisa menjadi area penting untuk diperbaiki.
4. **Sikap Pramusaji:** Terkait sikap pramusaji, 57,1% responden menganggap sikap pramusaji baik, sedangkan 42,9% menyatakan sebaliknya. Ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar pasien puas dengan sikap pramusaji, masih ada keluhan yang perlu ditangani.
5. **Kebersihan Alat Makan:** Terkait kebersihan alat makan, 57,1% responden merasa alat makan tidak bersih, sedangkan 42,9% merasa alat makan bersih. Hal ini menunjukkan bahwa kebersihan alat makan adalah isu yang perlu diperhatikan lebih lanjut.
6. **Variasi Menu:** Sebagian besar responden, yaitu 65,7%, merasa menu yang disajikan tidak bervariasi, sedangkan 34,3% merasa sebaliknya. Kurangnya variasi menu mungkin mempengaruhi kepuasan pasien dan asupan makanan mereka.
7. **Sikap Ahli Gizi:** Mengenai sikap ahli gizi, 71,4% responden menilai sikap ahli gizi tidak baik, sedangkan 28,6% merasa sikapnya baik. Ini menunjukkan bahwa interaksi pasien dengan ahli gizi adalah area yang perlu ditingkatkan.
8. **Keseluruhan Kepuasan Pasien:** Secara keseluruhan, 62,9% responden menyatakan tidak puas dengan pelayanan makanan, sedangkan 37,1% merasa puas. Ini menunjukkan bahwa ada banyak aspek dalam pelayanan makanan yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan kepuasan pasien.

Berdasarkan hasil Chi Square, diketahui tidak adanya hubungan yang signifikan antara kepuasan pasien dengan asupan makanan ($p=0,879$) yaitu ketepatan waktu pembagian makan ($p=1,000$), cita rasa makanan ($p=0,264$), sikap pramusaji ($p=0,222$), kebersihan alat makan ($p=1,000$), variasi menu ($p=0,632$), ahli gizi ($p=0,264$).

pendidikan di Kecamatan Tosari menunjukkan variasi yang luas, termasuk Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP), Sekolah Menengah Atas (SMA) hingga Perguruan Tinggi. Variasi ini mencerminkan keberagaman pendidikan yang tersedia di kecamatan tersebut. Namun, terdapat keterbatasan pendidikan di Kecamatan Tosari yang utamanya disebabkan oleh minimnya jumlah tempat pendidikan, seperti sekolah-sekolah, yang tersedia di wilayah tersebut. Keterbatasan ini berpotensi menjadi hambatan dalam peningkatan kualitas pendidikan dan kesempatan belajar bagi masyarakat di Tosari.

Keterbatasan ini dapat berdampak pada berbagai aspek kehidupan masyarakat, termasuk pengetahuan dan pemahaman mereka tentang kesehatan dan nutrisi. Misalnya, rendahnya tingkat pendidikan bisa berkaitan dengan kurangnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya nutrisi yang baik, yang dapat mempengaruhi keputusan mereka terkait dengan asupan makanan dan kesehatan secara keseluruhan.

Oleh karena itu, penting bagi pihak berwenang dan lembaga pendidikan untuk mengatasi masalah ini dengan meningkatkan akses dan kualitas pendidikan di Kecamatan Tosari. Ini bisa mencakup pembangunan lebih banyak sekolah, pengadaan program pendidikan yang lebih beragam dan inklusif, serta inisiatif untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya

pendidikan. Melalui pendekatan-pendekatan ini, diharapkan dapat tercipta sebuah lingkungan yang mendukung pertumbuhan dan pengembangan yang berkelanjutan bagi masyarakat di Tosari.

Meningkatkan akses pendidikan juga dapat membantu mengatasi berbagai masalah sosial dan kesehatan, termasuk isu-isu terkait dengan nutrisi dan kesehatan masyarakat. Dengan pendidikan yang lebih baik, masyarakat dapat menjadi lebih sadar akan pentingnya nutrisi yang baik, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi perilaku makan mereka dan menyebabkan peningkatan kesehatan secara keseluruhan.

Pembahasan

Asupan makanan adalah jumlah pangan yang dimakan seseorang dengan tujuan tertentu. Konsumsi pangan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi di dalam tubuh (Adriani & Wirjatmadi, 2012). Asupan protein, lemak dan karbohidrat merupakan zat gizi makro yang digunakan sebagai sumber energi (Cakrawati & Mustika, 2012). Hasil penelitian menunjukkan rata-rata asupan energi responden sebesar 1444,5 kkal, asupan protein responden sebesar 47,49 gram, asupan lemak responden sebesar 63,77 gram, dan asupan karbohidrat sebesar 173,68 gram.

Asupan masing-masing responden dilihat berdasarkan jenis makanan yang dikonsumsi berdasarkan siklus menu dari rumah sakit. RSUP Dr. M. Djamil Padang menggunakan siklus menu 10 hari + 1 dengan pola menu 3 kali makanan utama dan 2 kali selingan serta sudah mengacu pada standar kebutuhan gizi RSUP Dr. M. Djamil sehingga diharapkan asupan gizi pasien terpenuhi dan dapat mempercepat proses penyembuhan serta asupan zat gizi yang cukup bagi pasien dapat mencegah penurunan status gizi yang terjadi selama masa perawatan.

Berdasarkan hasil penelitian sebanyak 28,6% responden mendapat makanan tidak tepat waktu. Sedangkan sebanyak 71,4% mendapatkan makanan tepat waktu. Hasil ini menunjukkan bahwa masih belum terpenuhinya standar Kepmenkes No.129 tentang standar pelayanan minimal rumah sakit sebanyak $\geq 90\%$ (8). Pasien yang merasa kurang puas dengan ketepatan waktu makanan terjadi pada waktu makan malam yaitu sebanyak 65,7% mengatakan cukup puas, artinya pasien masih merasa belum puas terhadap ketepatan waktu makan malam dikarenakan jarak waktu penyajian makanan dengan pengambilan sisa makanan terlalu cepat sehingga masih banyak pasien yang belum memakan makanan saat pengambilan piring sisa.

Pada penelitian ini 25 responden (71,4%) menyatakan bahwa cita rasa pada makanan yang disajikan kepada pasien kurang enak dan 10 responden (28,6%) lainnya menyatakan dalam kategori enak. Dari hasil kuisioner didapatkan (5,7%) responden tidak puas terhadap rasa lauk yang disajikan dan (42,9%) responden merasa cukup puas terhadap lauk yang dihidangkan. Mutu makanan yang dihasilkan, diharapkan mampu mempercepat kesembuhan pasien, makanan tersebut dikatakan bermutu baik jika makanan tersebut memiliki rasa yang tinggi sehingga mendorong pasien untuk menghabiskan makanan dan mempercepat proses penyembuhan.

Hasil penelitian ini berdasarkan penilaian terhadap sikap pramusaji, sebanyak 15 responden (42,9%) menyatakan sikap pramusaji dalam kategori tidak baik dan sebanyak 20 responden (57,1%) lainnya menyatakan sikap pramusaji dalam kategori baik. Berdasarkan wawancara yang dilakukan (77,1%) responden merasa puas terhadap sikap ramah pramusaji dan (65,7%) responden merasa puas terhadap kesopanan pramusaji dalam memberikan pelayanan makanan.

Hasil penelitian ini berdasarkan kebersihan alat makan, sebanyak 20 responden (57,1%) menyatakan dalam kategori tidak bersih dan 15 responden (42,9%) lainnya menyatakan dalam kategori bersih. Alat makan yang kurang bersih dapat menyebabkan terjadinya penularan penyakit. Oleh karena itu perlu diupayakan agar alat makan yang akan dipakai harus memenuhi syarat

kesehatan (1) . Berdasarkan wawancara kuisioner yang telah dilakukan rata-rata pasien yang dirawat di Ambun Pagi puas dengan kebersihan alat makan yang disajikan.

Pada penelitian ini 12 responden menyatakan bahwa menu yang dihidangkan bervariasi (34,3%) sedangkan 23 responden (65,7%) lainnya menyatakan bahwa menu yang dihidangkan kurang bervariasi. Dari hasil kuesioner didapatkan (37,1%) responden menyatakan cukup puas dengan variasi lauk nabati dan (28,6%) responden menyatakan cukup puas dengan variasi lauk hewani yang disajikan. Hal ini dikarenakan terjadinya pengulangan pengolahan bahan makanan dalam satu siklus yang sama seperti menu ke dua. Di siang hari menu yang dihidangkan gulai ikan karang dan di sore hari gulai pagar, sehingga diperlukan penyusunan variasi menu, hal ini bertujuan untuk memuaskan konsumen(10) . Semakin bervariasi bahan makanan yang digunakan maka semakin bervariasi menu yang dapat dibuat. Semakin bervariasi menu yang disajikan, pasien akan merasa puas.

Hasil penelitian berdasarkan penilaian terhadap sikap ahli gizi, ditemukan kategori tidak baik sebanyak 25 responden (71,4%). Sedangkan kategori baik sebanyak 10 responden (28,6%). Dalam pelayanan gizi di rumah sakit seorang ahli gizi memegang peranan sangat penting karena hal ini mempengaruhi kepada kepuasan pasien. Kinerja ahli gizi menjadi pengaruh yang besar terhadap kepuasan pasien.

Kepuasan pasien adalah hasil penilaian dari pasien terhadap pelayanan kesehatan dengan membandingkan apa yang diharapkan sesuai dengan kenyataan pelayanan kesehatan yang diterima di suatu tatanan kesehatan rumah sakit(11) . Hasil penelitian berdasarkan penilaian kepuasan pasien terhadap pelayanan pemberian makanan yaitu ketepatan waktu pembagian makanan, cita rasa makanan, sikap pramusaji, kebersihan alat makan, variasi menu, dan sikap ahli gizi ditemukan kategori tidak puas sebanyak 22 responden (62,9%). Sedangkan kategori puas sebanyak 13 responden (37,1%).

Hasil penelitian menjelaskan bahwa hubungan ketepatan waktu pembagian makanan dengan asupan makanan pada pasien ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M.Djamil Padang tahun 2020 didapatkan p value 1,000 yang artinya tidak terdapat hubungan yang bermakna antara ketepatan waktu pembagian makanan dengan asupan makanan pasien. Artinya tepat atau tidaknya waktu pembagian makanan tidak berpengaruh terhadap asupan makanan pasien. , hal ini disebabkan karena hal ini disebabkan karena asupan makanan yang baik memiliki proporsi yang sama banyak dengan yang kurang baik pada pramusaji yang mengantarkan makanan tepat waktu dengan yang tidak tepat waktu. Sehingga ketepatan waktu penyajian tidak berpengaruh terhadap asupan makanan pasien.

Hasil penelitian menjelaskan bahwa hubungan cita rasa makanan dengan asupan makanan pada pasien ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M.Djamil Padang tahun 2020 didapatkan p value 0,264 yang artinya tidak terdapat hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan asupan makanan pasien. Hal ini disebabkan karena rasa makanan yang disajikan oleh rumah sakit jauh berbeda dengan makanan yang biasa dikonsumsi responden. Hal ini tentu saja juga dipengaruhi oleh faktor kebiasaan makan seseorang sebelum dirawat di rumah sakit.

Hasil penelitian menjelaskan bahwa hubungan sikap pramusaji dengan asupan makanan pada pasien ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M.Djamil Padang tahun 2020 didapatkan p value 0,222 yang artinya tidak terdapat hubungan yang bermakna antara sikap pramusaji dengan asupan makanan pada pasien di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M. Djamil Padang Tahun 2020. Hal ini disebabkan proporsi pasien dalam kategori asupan makanan kurang baik dengan penilaian baik yaitu (34,3%) responden lebih banyak daripada penilaian tidak baik yaitu (14,3%). Sikap pramusaji tidak mempengaruhi pasien untuk menghabiskan makanan sehingga asupannya terpenuhi, karena hal ini lebih dipengaruhi oleh keinginan yang besar untuk sembuh yang datang dari diri pasien sendiri. Namun, lebih disarankan pramusaji untuk bersikap perhatian dalam

memenuhi kebutuhan pasien terhadap pelayanan makanan dan bersikap sopan santun kepada pasien.

Hasil penelitian menjelaskan bahwa hubungan kebersihan alat makanan dengan asupan makanan pada pasien ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M.Djamil Padang tahun 2020 didapatkan p value 1,00 yang artinya tidak terdapat hubungan yang bermakna antara kebersihan alat makanan dengan asupan makanan pasien. Hal ini disebabkan karena hal ini disebabkan karena asupan makanan yang baik memiliki proporsi yang sama banyak dengan yang kurang baik pada kebersihan alat makanan yang disajikan oleh petugas pramusaji.

Hasil penelitian menjelaskan bahwa hubungan variasi menu dengan asupan makanan pada pasien di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M.Djamil Padang tahun 2020 didapatkan p value 0,632 yang artinya tidak terdapat hubungan yang bermakna antara variasi menu dengan asupan makanan pasien. Hal ini disebabkan proporsi pasien dalam kategori asupan makanan baik dengan penilaian kurang bervariasi yaitu (37,1%) responden lebih banyak daripada penilaian bervariasi yaitu (14,3%). Hal ini kemungkinan terjadi karena responden tidak berselera untuk makan, selain itu terjadinya pengulangan pengolahan bahan makanan dalam satu siklus menu serta seringnya pengulangan variasi jenis bahan makanan yang digunakan saat pengolahan makanan dalam waktu yang berdekatan sehingga menimbulkan kebosan pada pasien.

Hasil penelitian menjelaskan bahwa hubungan sikap ahli gizi dengan asupan makanan pada pasien ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M.Djamil Padang tahun 2020 didapatkan p value 0,264 yang artinya tidak terdapat hubungan yang bermakna antara sikap ahli gizi dengan asupan makanan pada pasien di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M. Djamil Padang Tahun 2020. Hal ini disebabkan proporsi pasien dalam kategori asupan makanan kurang baik dengan penilaian baik terhadap sikap ahli gizi yaitu (31,2%) lebih banyak daripada penilaian tidak baik terhadap sikap ahli gizi yaitu sebanyak (20,0%) responden.

Menurut Arifonang pada tahun 2012 Ahli gizi dalam memberikan pelayanan kepada pasien dengan sikap, pengetahuan serta keterampilan yang baik mampu mendorong pasien dalam mencapai status kesehatan yang optimal(12) . Menurut peneliti sikap ahli gizi tidak mempengaruhi pasien untuk menghabiskan makanan, karena hal ini lebih dipengaruhi oleh keinginan, rasa lapar dan nafsu makan pasien tersebut.

Hasil penelitian menjelaskan bahwa hubungan kepuasan pasien dengan asupan makanan pada pasien ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M.Djamil Padang tahun 2020 didapatkan p value 0,879 yang artinya tidak terdapat hubungan yang bermakna antara kepuasan pasien dengan asupan makanan pada pasien di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP. Dr. M. Djamil Padang Tahun 2020. Hal ini disebabkan proporsi pasien dalam kategori asupan makanan baik dengan penilaian tidak puas terhadap kepuasan pasien yaitu (34,4%) lebih banyak daripada penilaian puas terhadap kepuasan pasien yaitu sebanyak (17,1%) responden dan kepuasan pasien tidak mempengaruhi asupan makan pasien, karena banyak faktor yang mempengaruhi asupan makan pasien seperti faktor internal yaitu psikolog dan penyakit yang diderita. Dapat dinyatakan pasien yang puas belum tentu memiliki asupan makanan yang baik.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai hubungan antara kepuasan pasien terhadap pelayanan pemberian makanan dan asupan makanan pada pasien rawat inap di Ruang Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2020, beberapa kesimpulan signifikan dapat diambil. Pertama, sebagian besar pasien di ruangan tersebut memiliki asupan makanan yang dinilai baik. Ini mengindikasikan bahwa meskipun ada beberapa kekurangan dalam aspek tertentu dari layanan makanan, makanan yang disediakan oleh rumah sakit tampaknya berhasil memenuhi kebutuhan nutrisi dasar pasien.

Namun, penelitian ini juga mengungkap bahwa banyak pasien merasa waktu pembagian makanan tidak tepat, menandakan adanya masalah dalam manajemen dan jadwal pelayanan makanan di rumah sakit. Ini adalah area yang membutuhkan perbaikan agar dapat meningkatkan kepuasan pasien secara keseluruhan. Selanjutnya, sebagian besar pasien menilai cita rasa makanan kurang enak, yang menunjukkan kebutuhan untuk meningkatkan kualitas rasa makanan yang disajikan.

Dari sisi pelayanan, sikap pramusaji dinilai baik oleh sebagian besar pasien, mencerminkan standar pelayanan yang memuaskan dalam hal interaksi manusia dan perhatian staf terhadap pasien. Dalam hal kebersihan alat makan, sebagian besar pasien merasa bahwa alat makan yang disediakan cukup bersih, namun masih ada ruang untuk peningkatan dalam hal ini.

Menariknya, penelitian ini menemukan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara berbagai aspek kepuasan pasien, termasuk ketepatan waktu pembagian makanan, cita rasa makanan, sikap pramusaji, kebersihan alat makan, variasi menu, dan sikap ahli gizi dengan asupan makanan pasien. Hal ini diperkuat oleh nilai p-value yang tinggi, yang mencerminkan bahwa meskipun aspek-aspek tersebut penting dalam konteks kepuasan pasien, mereka tidak langsung mempengaruhi jumlah makanan yang dikonsumsi pasien.

Ucapan Terima Kasih

Puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan perkuliahan. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas, kepada dosen pembimbing atas bimbingannya, kepada dosen penguji atas kritik dan sarannya, kepada seluruh dosen dan staff akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas, kepada Kepala Instalasi dan staff, Ruang Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang Tahun 2020 dan seluruh pasien yang dirawat Ruang Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang Tahun 2020.

References

- Adriani dan Wirjatmadi. Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan. Kencana. Jakarta.2012.
- Aula LE. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Malnutrisi Pasien Dewasa di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. 2011.
- Cakrawati dan Mustika NH, Dewi. Bahan Pangan Gizi Dan Kesehatan.bandung: Alfabeta. 2012.
- Elfanny Sumai, Keintjem, Femmy, Manueke I. Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Kejadian Hiperemesis Gravidum di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Sam Aratulang Tondano Kabupaten Minahasa Provinsi Sulawesi Utara. J Bidan. 2014;2(1):ISSN 1731-2399
- Kemenkes R. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI; 2013.
- Kemenke RI nomor 129. Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI; 2008.
- Masithoh AR, Putri AD. Hubungan Antara Pelayanan Pemberian Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pasien di Ruang Bougenville III dan Cempaka II RSUD DR. Loekmonohadi Kudus. Jurnal Perawat. 2017;2(2)