

Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Dengan Konsumsi Makanan Luar Rumah Sakit Di Rsjd Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah

The Relationship Between Level Of Patient Satisfaction With Food Consumption Out Of The Hospital In Rsjd Dr. Amino Gondohutomo Province Jawa Tengah

Rosediana Dwiyantri¹, Hapsari Sulistya Kusuma²
¹Universitas Muhammadiyah Semarang, Kota Semarang
²Universitas Muhammadiyah Semarang, Kota Semarang
rosedianadwiyantri@gmail.com

Abstrak

Tingkat kepuasan pasien yang rendah dapat mempengaruhi asupan makan pasien baik dari dalam rumah sakit maupun asupan makan dari luar rumah sakit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan pasien dengan konsumsi makanan luar rumah sakit pada pasien rawat inap RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah.

Pada penelitian ini menggunakan pendekatan cross-sectional dengan jenis penelitian observasi. Jumlah sampel 30 responden, pengambilan sampel dengan teknik accidental sampling. Data penilaian tingkat kepuasan pasien didapatkan berdasarkan kuesioner dan untuk data asupan makan luar rumah sakit didapatkan wawancara menggunakan formulir *Recall* 24 jam selama 3 hari berturut – turut dan kuesioner yang diberikan kepada responden. Uji normalisasi pada penelitian ini menggunakan Uji *Shapiro Wilk* data berdistribusi tidak normal maka uji statistik pada penelitian ini menggunakan *Korelasi Rank Spearman*.

Hasil dari penelitian ini sebagian besar responden menyatakan cukup puas terhadap makanan rumah sakit yaitu sebanyak 29 responden (96,7%), asupan makan rumah sakit responden dalam kategori baik (80-120%), asupan makan luar rumah sakit dalam kategori defisit berat (<60%) sebanyak 30 responden (100%). Berdasarkan uji statistik *Korelasi Rank Spearman* tidak ada hubungan tingkat kepuasan pasien dengan konsumsi makanan dari rumah sakit dengan nilai p sebesar 0,720 ($p > 0,05$) dan $r = 0,068$, dan tidak ada hubungan tingkat kepuasan dengan konsumsi makan luar rumah sakit dengan nilai p sebesar 0,870 ($p > 0,05$) dan $r = -0,031$ Di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah.

Kata Kunci : Konsumsi Makan Luar Rumah Sakit, Tingkat Kepuasan Pasien

Abstract

A low level of patient satisfaction can affect patient food intake both from within the hospital and food intake from outside the hospital. The aim of this research is to determine the relationship between the level of patient satisfaction and the consumption of food outside the hospital in inpatients at RSJD Dr. Amino Gondohutomo, Central Java Province.

This research uses a cross-sectional approach with an observational research type. The total sample was 30 respondents, sampling using accidental sampling technique. Data for assessing patient satisfaction levels were obtained based on questionnaires and for data on food intake outside the hospital, interviews were obtained using the 24 hour Recall form for 3 consecutive days and questionnaires were given to respondents. The normalization test in this study uses the Shapiro Wilk Test, the data is not normally distributed, so the statistical test in this study uses Spearman Rank Correlation.

The results of this study were that most respondents stated that they were quite satisfied with hospital food, namely 29 respondents (96.7%), respondents' hospital food intake was in the good category (80-120%), food intake outside the hospital was in the severe deficit category (<60%) as many as 30 respondents (100%). Based on the Spearman Rank Correlation statistical test, there is no relationship between the level of patient satisfaction and consumption of food from the hospital with a p value of 0.720 ($p > 0.05$) and $r = 0.068$, and there is no relationship between the level of satisfaction with consumption of food outside the hospital with a value of p of 0.870 ($p > 0.05$) and $r = -0.031$ at RSJD Dr. Amino Gondohutmo, Central Java Province.

Keywords: Meal Consumption Outside the Hospital, Patient Satisfaction Level

PENDAHULUAN

Salah satu indikator yang dapat menentukan mutu suatu penyelenggaraan makanan pada suatu rumah sakit adalah tingkat kepuasan pasien. Tingkat kepuasan pasien dapat dipengaruhi oleh faktor –faktor seperti cita rasa makanan, variasi menu, penampilan makanan, dan ketepatan waktu saji (Qurrotaa'ayun, 2021).

Salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan dan dapat mempengaruhi penilaian pasien terhadap kepuasan terhadap makanan yang disajikan rumah sakit adalah cita rasa makanan (Qurrotaa'ayun, 2021). Tingkat kepuasan pasien yang rendah dapat mempengaruhi asupan makan pasien baik dari dalam rumah sakit maupun asupan makan dari luar rumah sakit. Rendahnya tingkat kepuasan pasien dapat menyebabkan menurunnya asupan makan rumah sakit atau bahkan pasien tidak mengonsumsi makanan dari rumah sakit dan lebih memilih mengonsumsi makanan yang berasal dari luar rumah sakit. (Qurrotaa'ayun, 2021).

Hasil survei dan diskusi dengan Kepala Instalasi Gizi RSJD DR. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah, sebelumnya Instalasi Gizi belum pernah mengadakan penelitian secara mendalam mengenai tingkat kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan rumah sakit dan sebelumnya juga belum pernah mengadakan penelitian mengenai konsumsi makanan dari luar rumah sakit pada pasien. Hal lain juga dikarenakan menu makanan yang disajikan memiliki kesamaan antara pasien umum dan pasien jiwa, ini dapat menjadi persepsi yang berbeda mengenai tingkat kepuasan antara pasien jiwa dan pasien umum. Sehingga penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan pasien dengan konsumsi makanan luar rumah sakit pada pasien rawat inap Di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah.

METODE

Pada penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional dengan pendekatan *cross-sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di ruang rawat inap pasien non jiwa RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah pada bangsal Ramasinta dan

Yudistira kelas III dilaksanakan selama 2 minggu yaitu 21 Juni 2023 – 05 Juli 2023. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 37 pasien. Penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel accidental sampling berdasarkan kriteria inklusi dan kriteria eksklusi yang telah disesuaikan dengan tujuan pada penelitian ini. Jumlah sampel ditentukan menggunakan rumus Lamenshow dan sampel yang didapatkan pada penelitian ini sebanyak 30 responden.

Data Primer pada penelitian ini meliputi data tingkat kepuasan, asupan makanan luar rumah sakit dan asupan makan pasien dari rumah sakit diukur melalui wawancara dengan alat ukur kuesioner dan formulir recall, diukur selama tiga hari berturut - turut pada seluruh sampel, data primer lainnya adalah data identitas pasien rawat inap diperoleh dengan wawancara menggunakan alat ukur formulir identitas. Adapun data sekunder dalam penelitian ini meliputi data gambaran umum Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah.

Uji univariat adalah uji yang bertujuan untuk mendapatkan pendeskripsian mengenai karakteristik dari tiap variabel yang diteliti, analisis ini menyajikan nilai minimal, maksimal, median \pm SD. Analisis uji univariat pada penelitian ini meliputi karakteristik pasien, tingkat kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan berdasarkan jenis makanan yang disajikan rumah sakit, frekuensi konsumsi makanan luar rumah sakit, asupan makan pasien dari luar rumah sakit. Uji kenormalan pada penelitian ini menggunakan Uji Saphiro Wilk, dan data berdistribusi tidak normal sehingga menggunakan uji Korelasi Rank Spearman pada analisis bivariatnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Dari hasil wawancara dengan responden dan dari data catatan medis pasien didapatkan data karakteristik responden. Penelitian ini memiliki responden yang berjumlah 30 sampel yang sesuai dengan kriteria inklusi. Penelitian dilakukan pada responden yang mendapatkan makanan biasa tanpa diet khusus pada pasien kelas 3 di Ruang Yudistira dan Ramasinta RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah.

Siklus menu yang digunakan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah menggunakan siklus menu 10 hari. Pembagian menu makanan berbeda pada setiap kelas dan waktu. Alat makan untuk menyajikan makanan pada kelas VIP berbeda dengan kelas 1, 2 dan 3. Cara penyajian dibedakan berdasarkan bentuk makanan. Bahan makanan dibedakan berdasarkan jenis diet pasien. Alat makan pada penyajian snack dibedakan berdasarkan jenis snack, seperti ada yang disajikan dengan mika pada jajanan pasar, dan jenis bubur menggunakan mangkok kaca kecil. Distribusi karakteristik responden dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1 Distribusi Data Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	n	%
Umur		
18 – 25 tahun	15	50,0
26 – 35 tahun	8	26,7
36 – 45 tahun	7	23,3
Total	30	100
Jenis Kelamin		
Laki – laki	5	16,7
Perempuan	25	83,3
Total	30	100
Tingkat Pendidikan		
Tamat SD	4	13,3
Tamat SMP	1	3,3
Tamat SMA	20	66,7
Tamat Perguruan Tinggi	5	16,7
Total	30	100
Diagnosa Medis		
DBD	2	6,7
Post – sc	18	60,0
Typoid	10	33,3
Total	30	100

Data terolah, 2023

Berdasarkan tabel 1. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa sebagian besar responden berada di kelas 3 Ruang Yudistira dan Ramasinta RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah responden tersebut mendapatkan makanan bisa tanpa diet khusus berusia 18 – 25 tahun sebanyak 15 responden atau 50,0% dengan median 25,0 tahun, \pm 8,76 SD, minimum 18 tahun, dan maksimum 45 tahun. Sebagian besar responden memiliki jenis kelamin perempuan sebanyak 25 responden (83,3%) dengan tingkat pendidikan paling banyak tamatan SMA sebanyak 20 responden (66,7%). Diagnosa medis paling banyak pada penelitian ini adalah post-sc sebanyak 18 responden (60,0%) dan pasien yang terdiagnosa typoid sebanyak 10 responden (33,3%). Tubuh yang mengalami gangguan homeostatis akan mengalami penurunan ketahanan imunologis, penurunan produktivitas pada penderita, dan penurunan nafsu makan. Mekanisme penurunan nafsu makan pada reseptor indera pengecap di taste buds (Sunariani, 2009). Sehingga tubuh yang mengalami gangguan homeostatis akan merasa bahwa indera pengecapnya menjadi pahit dan makanan menjadi terasa hambar. Pada hasil penelitian Aida 2019 di Rumah Sakit Ringkat III Brawijaya Surabaya mengatakan bahwa karakteristik pasien dapat mempengaruhi sisa makanan dan cita rasa makanan seperti umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan pasien. Pasien yang memiliki usia 31-40 tahun dapat mengkonsumsi makanan lebih sedikit dibandingkan dengan pasien berusia <31 tahun, pada pasien laki – laki memiliki sisa nasi lebih sedikit daripada perempuan dikarenakan angka kecukupan gizi laki – laki lebih besar jika dibandingkan dengan perempuan, pasien tamatan SD lebih banyak menyisakan makanannya dikarenakan tingkat pendidikan mempengaruhi seseorang dalam memilih makanan (Aida, 2019).

Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien

Tabel 2. Distribusi Kategori Penilaian Tingkat Kepuasan Pasien

Kategori Tingkat Kepuasan Pasien	n	%
Tidak Puas (<46,7)	0	0
Cukup Puas ($\geq 46,7 < 73,3$)	29	96,7
Puas ($\geq 73,3$)	1	3,3
Total	30	100

Data terolah, 2023

Berdasarkan tabel 2. hasil pengumpulan data tingkat kepuasan pasien sebagian besar responden sebanyak 29 responden (96,7%) menyatakan cukup puas. Median tingkat kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan rumah sakit selama tiga hari pada penelitian ini menghasilkan kategori cukup puas sebesar $1,0 \pm 6,79$ SD, nilai minimum 47, dan nilai maksimum 75. Apabila dilihat berdasarkan jenis makanan dan aspek penilaian tingkat kepuasan pasien ditemukan bahwa 18 responden merasa tidak puas dengan rasa lauk hewani, lauk nabati, dan sayur yang disajikan rumah sakit. Berdasarkan hasil wawancara dengan responden sebagian besar responden merasa cukup puas dan tidak ada keluhan mengenai penampilan secara keseluruhan pada makanan yang disajikan rumah sakit, sedangkan penilaian responden mengenai rasa makanan rumah sakit secara keseluruhan sebagian besar responden. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi selera makan adalah cita rasa makanan. Apabila makanan memiliki cita rasa yang baik maka dapat meningkatkan selera makan seseorang (Kholifah, 2016).

Gambaran Asupan Makan Dari Rumah Sakit

Tabel 3. Distribusi Kategori Asupan Makan Rumah Sakit Pada Responden

Kategori Asupan Makan Rumah Sakit	n	%
Defisit Berat (< 60%)	5	16,7
Defisit Sedang (60 – 69%)	6	20,0
Defisit Ringan (70 – 79,9%)	4	13,3
Baik (80 – 120%)	15	50,0
Total	30	100

Data Terolah, 2023

Berdasarkan tabel 3. hasil pengumpulan data kategori asupan makan rumah sakit pada responden sebagian besar responden sebanyak 15 responden (50,0%) memiliki dalam kategori baik. Apabila dilihat berdasarkan satuan kalori didapatkan hasil dari seluruh responden (30 sampel) asupan makan rumah sakit selama 3 hari berturut – turut dalam satuan kalori berbeda pada setiap responden. Dengan median asupan makan rumah sakit dalam %kecukupan gizi pada responden $81,58\% \pm 15,49$ SD, nilai minimum 49,21%, dan nilai maksimum 99,18%. Pada penelitian ini sebagian besar responden dengan diagnosa medis post-sc sehingga tidak ada keluhan yang menyebabkan penurunan nafsu makan dan selera makan pada responden. Asupan makan pasien yang

rendah akan mengakibatkan terjadinya malnutrisi. Karena asupan makan pasien kurang maka kebutuhan zat gizi pasien tidak terpenuhi sehingga dapat mempengaruhi status gizi pasien (Swaninda, 2017).

Gambaran Asupan Makan Luar Rumah Sakit

Tabel 4. Data Asupan Makan Luar Rumah Sakit

Asupan Makan Luar Rumah Sakit	n	%
Responden Konsumsi Makanan Luar Rumah Sakit	25	83,3
Responden Tidak Konsumsi Makanan Luar Rumah Sakit	5	16,7
Total	30	100

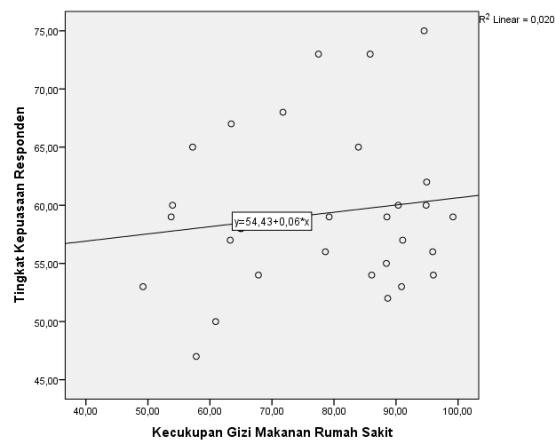
Data Terolah, 2023

Berdasarkan tabel 4. distribusi asupan makan luar rumah sakit dalam bentuk persentase kecukupan gizi didapatkan hasil sebagian besar responden sebanyak 5 responden (16,7%) memiliki persentase kecukupan gizi 0% karena tidak mengonsumsi makanan yang bukan berasal dari rumah sakit selama 3 hari berturut-turut. Namun masih ada responden yang mengonsumsi makanan yang bukan berasal dari dalam rumah sakit sebanyak 25 responden (83,3%) dalam kategori defisit berat dengan %kecukupan gizi rendah <60%. Median yaitu $6,4\% \pm 8,58$ SD, nilai minimum 0,0%, nilai maksimum 36,1%. Sebagian besar responden sebanyak 10 responden (33,3%) mengonsumsi makanan yang bukan berasal dari rumah sakit sebanyak > 2 kali dalam satu hari dengan jenis makanan terbanyak yang dikonsumsi responden adalah snack sebanyak 53,3% responden dan makanan pokok sebanyak 43,3% responden. Dari hasil wawancara dengan responden yang tidak mengonsumsi makanan yang bukan berasal dari rumah sakit, mengatakan bahwa takut mengonsumsi makanan yang bukan dari rumah sakit, responden mengalami penurunan nafsu makan dan malas makan sehingga tidak ingin mengonsumsi makanan apapun, dan hanya sedikit tempat yang menjual makanan luar rumah sakit disekitar lingkungan RSJD Dr. Amino Gondohutomo. Sebanyak 25 responden mengonsumsi makanan yang bukan berasal dari rumah sakit dengan presentase kecukupan gizi yang berbeda serta pada hari yang berbeda dan beragam. Sebagian besar responden mengonsumsi makanan yang bukan berasal dari rumah sakit selama 3 hari, sebagian lagi mengonsumsi makanan luar rumah sakit dalam dua 2 hari atau 1 hari. Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi pasien mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit, seperti tekstur makanan rumah sakit berbeda dengan makanan di rumah, pasien sudah merasa lapar sebelum makanan rumah sakit disajikan, kepatuhan pasien kurang terhadap ketepatan waktu mengonsumsi makanan yang disajikan rumah sakit hingga membuat makanan rumah sakit menjadi dingin dan mengakibatkan berkurangnya selera makan pasien, budaya membawa makanan dari luar rumah sakit saat menjenguk (Nafies, 2016).

Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Dengan Konsumsi Makanan Rumah Sakit

Uji kenormalan pada penelitian ini menggunakan uji Shapiro Wilk (30 sampel) dengan hasil rata – rata tingkat kepuasan pasien berdistribusi normal dengan nilai sig 0,81 ($>0,05$) dan rata – rata asupan makan rumah sakit tidak berdistribusi normal dengan nilai sig 0,016 ($<0,05$). Karena ada data yang nilai signifikansinya $< 0,05$ maka secara keseluruhan data distribusi dinyatakan tidak normal. Sehingga pada penelitian ini menggunakan Uji Rank Spearman sebagai uji korelasinya .

Gambar 1. Grafik Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Dengan Asupan Makan Rumah Sakit



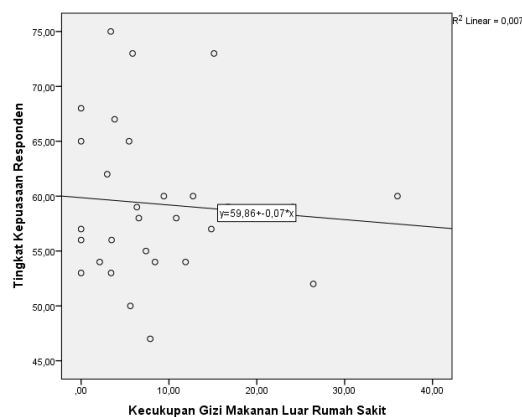
Secara keseluruhan dapat pada penelitian ini dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan tingkat kepuasan pasien dengan asupan makan rumah sakit dengan nilai $p > 0,05$ dan $r = 0,068$. Nilai r positif yang didapatkan dari hasil uji dapat diartikan sebagai adanya korelasi positif yang mana apabila nilai tingkat kepuasan pasien tinggi, maka asupan makan rumah sakit pada responden juga akan tinggi. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Nafies tahun 2016 di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta menyatakan tidak adanya hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan di rumah sakit dengan nilai p sebesar 0,85 ($p > 0,05$). Cita rasa makanan sebanyak 62,9% menyatakan baik serta rata – rata sisa makanan paling banyak yaitu nasi 24%. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Amien 2022 di Akademi Sepakbola Kabupaten Pati menyatakan tidak adanya hubungan antara tingkat kepuasan mutu makanan dengan asupan energi, protein, karbohidrat pada atlet akademi sepakbola di Kabupaten Pati dengan nilai p sebesar 0,969 ; 0,072 ; 0,156 ($p > 0,05$). Sebanyak 87% atlet memiliki asupan energi yang kurang, 93% atlet memiliki asupan karbohidrat yang kurang. Pada hasil wawancara penelitian ini, responden menyatakan bahwa sudah memaklumi apabila makanan rumah sakit terasa hambar dan tidak terlalu berasa seperti pada saat makan di rumah. Selain itu juga sebagian besar responden memiliki diagnosa medis post-sc yang mana tidak ada keluhan serius yang dapat menyebabkan penurunan nafsu makan atau selera makan pasien terhadap makanan yang disajikan rumah sakit. Meskipun penilaian

tingkat kepuasan responden masih dalam kategori cukup puas, namun tetap mengonsumsi makanan yang disajikan rumah sakit sehingga di dapatkan hasil sebagian besar responden memiliki asupan makan rumah sakit termasuk kategori baik.

Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Dengan Konsumsi Makan Luar Rumah Sakit

Uji kenormalan pada penelitian ini menggunakan uji Shapiro Wilk (30 sampel) dengan hasil rata – rata tingkat kepuasan pasien berdistribusi normal dengan nilai sig 0,81 ($>0,05$) dan rata – rata asupan makan luar rumah sakit tidak berdistribusi normal dengan nilai sig 0,001 ($<0,05$). Karena ada data yang nilai signifikansinya $< 0,05$ maka secara keseluruhan data distribusi dinyatakan tidak normal. Sehingga pada penelitian menggunakan Uji Rank Spearman sebagai uji korelasinya.

Gambar 2. Grafik Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Dengan Asupan Makanan Luar Rumah Sakit



Secara keseluruhan dapat pada penelitian ini dapat diketahui bahwa tidak ada hubungan tingkat kepuasan pasien dengan asupan makan luar rumah sakit dengan nilai 0,870 ($p > 0,05$) dan $r = -0,031$. Nilai r negatif yang didapatkan dari hasil uji dapat diartikan sebagai adanya korelasi negatif atau keterbalikan yang mana apabila nilai tingkat kepuasan pasien tinggi, maka asupan makan rumah sakit pada responden akan rendah. Tidak adanya hubungan tingkat kepuasan pasien dengan asupan makan rumah sakit diduga karena pada penelitian ini sebagian besar responden sebanyak 18 responden menyatakan tidak puas karena responden mengatakan rasa makanan yang disajikan rumah sakit memiliki rasa yang tidak terlalu kuat atau hambar, juga diduga karena sebanyak 22 responden menyatakan lain – lain mengenai alasan responden mengonsumsi makanan luar rumah sakit. Pada hasil wawancara responden menyatakan beberapa alasan mengonsumsi makanan luar rumah sakit, alasan tersebut seperti responden merasa telah merasa lapar sebelum makanan rumah sakit disajikan, beberapa pasien juga menyatakan bahwa memiliki kebiasaan makan saat dirumah berbeda dengan waktu penyajian makan

saat dirumah sakit sehingga pasien mengkonsumsi makanan yang bukan berasal dari rumah sakit, ingin mengkonsumsi snack saja, untuk membantu minum obat, dibawakan oleh kerabat yang menjenguk, sebagai pengganti rasa lapar, malas dan tidak memiliki nafsu makan untuk mengkonsumsi makanan utama dari rumah sakit. Hal tersebut sejalan dengan hasil wawancara pada penelitian Nafies 2016 di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta menyatakan faktor - faktor yang dapat mempengaruhi pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit, seperti tekstur makanan rumah sakit berbeda dengan makanan di rumah, pasien sudah merasa lapar sebelum makanan rumah sakit disajikan, kepatuhan pasien kurang terhadap ketepatan waktu mengkonsumsi makanan yang disajikan rumah sakit hingga membuat makanan rumah sakit menjadi dingin dan mengakibatkan berkurangnya selera makan pasien, budaya membawa makanan dari luar rumah sakit saat menjenguk.

Penelitian berbeda dengan hasil penelitian Qurro'tayun tahun 2021 di RSUD Dr. Moewardi Surakarta menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan konsumsi makanan luar rumah sakit dengan sisa makanan dengan nilai p sebesar 0,009 (p value <0,05). Sebesar 52,5% pasien mengkonsumsi makanan luar rumah sakit dan rata – rata sisa makanan sebesar 31,85%. Perbedaan tersebut diduga karena nafsu makan dan selera makan responden pada penelitian ini mengalami peningkatan dan tidak ada keluhan serius yang menyebabkan penurunan nafsu makan pada responden, dikarenakan sebagian besar sebesar 60,0% responden pada penelitian ini berdiagnosis medis post-sc. Namun penelitian ini sejalan dengan penelitian Fauziah tahun 2018 di RSIA Budi Kemuliaan Jakarta Pusat yang menyatakan tidak ada hubungan yang bermakna konsumsi makanan luar rumah sakit dengan tingkat kepuasan terhadap pelayanan gizi dengan nilai p 0,797 (p value >0,05).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan tingkat kepuasan pasien dengan konsumsi makanan luar rumah sakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Aida & Istiqomah. 2019. Hubungan Karakteristik Pasien Dan Citarasa Makanan Terhadap Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Tingkat III Brawijaya Surabaya Tahun 2019. Thesis. STIKES Yayasan RS Dr. Soetomo Surabaya.
- Amien Tsaniatin, N. A. 2022. Hubungan Tingkat Kepuasan Mutu Makanan Dengan Asupan Energi Dan Zat Gizi Makro Atlet Sepakbola. Naskah Publikasi. Program Gizi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu Keolahragaan. *Universitas Negeri Semarang*.

- Fauziah, I. 2018. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Kepuasan Pasien Ibu Nifas Terhadap Pelayanan Gizi Dikelas Perawatan Lantai I RSIA Budi Kemuliaan Jakarta Pusat. Thesis. Jurusan Gizi. *Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II*.
- Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kholifah, U. 2016. Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Selera Makan Di Rumah Pada Siswa/Siswi Kelas IV Madrasah Ibtidaiyah Pembangunan UIN Jakarta Tahun 2015. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. *Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta*.
- Menteri Kesehatan RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2019 Tentang Klasifikasi Dan Perizinan Rumah Sakit.
- Nafies, D. A. A., & Widyaningsih, E. N. 2016. Hubungan Cita Rasa Makanan Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Qurrota'yun, S., & Ekorinawati, W. 2021. Hubungan Cita Rasa Makanan Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Dr. Moewardi. Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Sunariani, J. 2009. Perubahan Konsentrasi IL-1 Dan *Gustducin* Terhadap Rasa Pengecap Pahit Pada Demam. Naskah Publikasi. Fakultas Kedokteran Gigi. *Universitas Airlangga*.
- Swaninda Nareswara, A. 2017. Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan Di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 34-39.