





PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi dengan judul Hubungan antara Penampilan, Citarasa, dan Penyajian Makanan Biasa dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Ruang Teratai dan Ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) Kelas Perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya bukan plagiat dari karya ilmiah yang telah dipublikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain. Semua sumber, baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya tulis dengan benar sesuai dengan pedoman dan tata cara pengutipan yang berlaku. Apabila ternyata di kemudian hari Skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundang-undangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA.

Jakarta, 27 November 2015

Yusti Dwi Windari

0905025068

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yusti Dwi Windari
NIM : 0905025068
Program Studi : Gizi
Fakultas : Ilmu-ilmu Kesehatan
Jenis karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas skripsi saya yang berjudul Hubungan antara Penampilan, Citarasa, dan Penyajian Makanan Biasa dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Ruang Teratai dan Ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) Kelas Perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 27 November 2015

Yang menyatakan,

(Yusti Dwi Windari)

HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Yusti Dwi Windari
NIM : 0905025068
Judul Skripsi : Hubungan Antara Penampilan, Citarasa, dan Penyajian Makanan Biasa dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Ruang Teratai dan Ruang Gedung Profesor Suwarto (GPS) Kelas Perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan Tahun 2014.

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah berhasil dipertahankan dihadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Gizi pada Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.

Jakarta, 27 November 2015

TIM PENGUJI

Pembimbing I : Ningti Budiarti Ali, MCN.


(_____)

Pembimbing II : Indah Kusumaningrum, STP., M.Si.


(_____)

Penguji I : Lintang Purwara Dewanti, M.Gizi


(_____)

Penguji II : Leni Sri Rahayu, SKM, MPH


(_____)

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT, atas segala nikmat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Hubungan Antara Penampilan, Citarasa, dan Penyajian Makanan Biasa dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Ruang Teratai dan Ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwarto) Kelas Perawatan III Di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.

Bersama ini perkenankanlah penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya, kepada :

1. Allah SWT. atas izin dan ridho-Mu skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Engkau berikan kemudahan dalam pembuatan skripsi ini sehingga menjadi sebuah karya yang tak ternilai harganya.
2. Kepada kedua orang tua Bapak H. Wasthoni dan Ibu Hj. Sri Martini yang selalu memberikan motivasinya untuk menyelesaikan skripsi ini, serta memberikan bantuan secara moril dan materil kepada penulis.
3. Ibu Emma Rachmawati, Dra., M.Kes selaku dekan Fikes UHAMKA
4. Ibu Ningti Budiarti Ali, MCN selaku pembimbing pertama yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahnya yang sangat membantu penulis.
5. Ibu Indah Kusumaningrum, STP., M.Si pembimbing kedua yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahnya yang sangat membantu penulis.
6. Ibu Lintang Purwara Dewanti, M.Gizi dan Ibu Leni Sri Rahayu, SKM, MPH, selaku penguji sidang skripsi yang telah memberikan penilaian dan masukan-masukan kepada penulis.
7. Teman-teman seperjuangan yang telah banyak mendukung dalam pembuatan skripsi ini.
8. Dan kepada seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa, senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sebagai balasan telah membantu dalam penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua, baik bagi penulis ataupun bagi pembacanya.

Penulis

Yusti Dwi Windari

ABSTRAK

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN UHAMKA

PROGRAM STUDI GIZI

Skripsi, 2015

Yusti Dwi Windari

95 halaman, 21 tabel, 7 gambar, 8 lampiran

Hubungan Antara Penampilan, Citarasa, Dan Penyajian Makanan Biasa Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Ruang Teratai Dan Ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwarto) Kelas Perawatan III Di Rsup Fatmawati Jakarta Selatan

Kepuasan pasien adalah indikator pertama dari standar suatu rumah sakit dan merupakan suatu ukuran mutu pelayanan. Tujuan penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi tingkat kepuasan pasien rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwarto) kelas perawatan III terhadap penampilan makanan, citarasa, dan penyajian makanan biasa di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.

Penelitian ini bersifat *kuantitatif* dengan menggunakan desain *cross sectional*. Analisis univariat untuk mengetahui gambaran karakteristik responden, penilaian penampilan makanan, penilaian citarasa makanan, penilaian penyajian makanan, dan penilaian kepuasan pasien. Analisis bivariat untuk menganalisis hubungan penampilan makanan dengan tingkat kepuasan pasien, hubungan citarasa makanan dengan tingkat kepuasan pasien, dan hubungan penyajian makanan dengan tingkat kepuasan pasien.

Dari hasil penelitian, penampilan makanan diperoleh 75 responden (60%) menyatakan baik. Citarasa makanan diperoleh 74 responden (59%) menyatakan baik. Penyajian makanan diperoleh 71 responden (56%) menyatakan baik. Analisis uji chi-square diperoleh adanya hubungan yang bermakna antara hubungan penampilan makanan dengan tingkat kepuasan pasien, hubungan citarasa makanan dengan tingkat kepuasan pasien, dan hubungan penyajian makanan dengan tingkat kepuasan pasien.

Disarankan kepada institusi agar dapat mempertahankan dan meningkatkan kualitas program pelayanan gizi.

Kata Kunci : ***Penampilan, Citarasa, Penyajian, Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap***

ABSTRACT

FACULTY OF HEALTH SCIENCE-UHAMKA
PROGRAM OF NUTRITION

Skripsi, 2015

Yusti Dwi Windari

95 pages, 21 tables, 7 pictures, 8 attachments

Correlation Between Appearance, Flavor, and Presentation Food Ordinary with Level of Satisfaction Inpatient Room of Teratai and Room of GPS (Building Professor Dr. Suwanto) Nursing Class of III at Dr Fatmawati, South Jakarta

Patient satisfaction is the first indicator of the standard of a hospital and a measure of service quality. The purpose of this study is to obtain the information level of inpatient satisfaction on Teratai room and GPS room (Building of Professor Dr. Suwanto) class III against food appearance, taste, and serving usual food at Fatmawati Hospital, South Jakarta.

This research is a quantitative using cross sectional design. Univariate analysis to describe the characteristics of respondents, the assessment of the appearance of the food, the taste of food assessment, assessment of serving food, and assessment of patient satisfaction. The bivariate analysis to analyze the relationship between the appearance of the food to the level of patient satisfaction, relationship taste of food with the level of patient satisfaction, and relationships serving food to the level of patient satisfaction.

From the research, the appearance of the food obtained 75 respondents (60%) stated that good. The taste of food was obtained 74 respondents (59%) stated that good. Presentation of food was obtained 71 respondents (56%) stated that good. Analysis of test chi-square obtained significant correlation between correlation of appearance food to the level of patient satisfaction, correlation taste of food with the level of patient satisfaction, and correlation serving food to the level of patient satisfaction.

Suggested to the institution, in order that to defend and improve the quality of nutrition services program.

Keywords : *Appearance, Taste, Presentation, Satisfaction Inpatient*

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	
1.3.1. Tujuan Umum	4
1.3.2. Tujuan khusus	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)	6
2.2 Penyelenggaraan Makanan	6
2.2.1 Perencanaan Menu	7
2.3 Rumah Sakit	8
2.3.1 Pengertian Rumah Sakit	8
2.3.2 Pasien Rawat Inap Di Ruang Kelas III	9
2.4 Penampilan Makanan	10
2.5 Citarasa Makanan	11
2.6 Penyajian Makanan	12

2.7 Makanan Biasa	14
2.8 Kepuasan Pasien	15
2.8.1. Pengertian Kepuasan	15
2.8.2 Mengukur Kepuasan Pasien di Rumah Sakit	16
2.8.3 Karakteristik Pasien	18
2.9 Kerangka Teori	19

BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL

3.1 Kerangka Konsep.....	20
3.2 Definisi Operasional	21
3.4 Hipotesis	27

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1. Rancangan Penelitian	28
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	28
4.3 Populasi dan Sampel	28
4.4 Cara Pengumpulan Data	29
4.5 Pengolahan dan Analisa Data	30
4.5.1 Pengolahan Data	30
4.5.1 Analisa Data	32

BAB V HASIL PENELITIAN

5.1. Gambaran Umum RSUP Fatmawati	35
5.1.1 Sejarah RSUP Fatmawati	35
5.1.2 Pelayanan Kesehatan dan Fasilitas Pelayanan RSUP Fatmawati	35
5.1.3 Jumlah Tenaga Medis dan Non Medis RSUP Fatmawati ..	36
5.1.4 Struktur Organisasi RSUP Fatmawati	36
5.1.5 Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUP Fatmawati	36
5.1.6 Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUP Fatmawati	36

5.1.7	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUP Fatmawati	37
5.1.8	Hari Kerja dan Pembagian Jam Kerja di Instalasi Gizi RSUP Fatmawati	37
5.1.9	Ruang Teratai dan Ruang GPS di RSUP Fatmawati	37
5.1.10	Pengadaan Makanan di RSUP Fatmawati	37
5.2	Hasil Analisa Univariat	39
5.2.1	Faktor Internal	40
1	Usia	40
2	Jenis Kelamin	41
3	Tingkat Pendidikan	42
4	Pekerjaan	43
5.2.2	Faktor Eksternal	44
1	Penampilan makanan	44
2	Citarasa Makanan	48
3	Penyajian Makanan	53
5.2.3	Tingkat Kepuasan Pasien	58
5.3	Analisa Bivariat	59
1.	Hubungan Penampilan Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pasien.....	59
2	Hubungan Citarasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pasien.....	60
3.	Hubungan Penyajian Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pasien.....	61

BAB VI PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

6.1.	Keterbatasan Penelitian	63
6.2	Pembahasan Hasil Univariat	63
6.2.1	Faktor Internal	
1	Usia	63
2	Jenis Kelamin	64
3	Pendidikan	64

4 Pekerjaan	64
6.2.2 Faktor Eksternal	
1 Penampilan Makanan	65
2 Citarasa Makanan	66
3 Penyajian Makanan	68
6.2.3 Tingkat Kepuasan	70
6.3 Bivariat	71
6.3.1. Hubungan Penampilan Makanan dengan Tingkat Kepuasan	
Pasien.....	71
6.3.2 Hubungan Citarasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan	
Pasien.....	72
6.3.3. Hubungan Penyajian Makanan dengan Tingkat Kepuasan	
Pasien.....	72

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan	74
7.2 Saran	74

DAFTAR PUSTAKA	76
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN	79
-----------------------	-----------

DAFTAR RIWAYAT HIDUP	95
-----------------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Definisi Operasional	21
Tabel 5.2 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Internal Usia.....	41
Tabel 5.3 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Internal Jenis Kelamin	42
Tabel 5.4 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Internal Tingkat Pendidikan.....	43
Tabel 5.5 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Internal Pekerjaan.....	44
Tabel 5.6 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Penampilan Makanan.....	45
Tabel 5.7 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Warna Makanan.....	45
Tabel 5.8 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Bentuk Makanan.....	47
Tabel 5.9 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Citarasa Makanan.....	49
Tabel 5.10 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Rasa Makanan.....	49
Tabel 5. 11 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Aroma Makanan.....	51
Tabel 5. 12 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan Faktor Tekstur Makanan	52

Tabel 5.13 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan	
Faktor Penyajian Makanan	54
Tabel 5.14 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan	
Faktor Sikap Petugas Penyaji.....	55
Tabel 5.15 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan	
Faktor Kombinasi Makanan.....	56
Tabel 5.16 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan	
Faktor Kebersihan Alat Makan.....	57
Tabel 5.17 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan	
Faktor Kelengkapan Alat Makan.....	58
Tabel 5.18 Distribusi dan Frekuensi Responden Berdasarkan	
Faktor Tingkat Kepuasan Pasien.....	59
Tabel 5.19 Hubungan Penampilan Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pasien	
di RSUP Fatmawati.....	60
Tabel 5.20 Hubungan Citarasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pasien	
di RSUP Fatmawati.....	61
Tabel 5.21 Hubungan Penyajian Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pasien	
di RSUP Fatmawati.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	19
Gambar 3.2 Kerangka Konsep.....	20
Gambar 5.2 Grafik Faktor Usia.....	41
Gambar 5.3 Grafik Faktor Jenis Kelamin.....	42
Gambar 5.4 Grafik Faktor Pendidikan.....	43
Gambar 5.5 Grafik Faktor Pekerjaan.....	44
Gambar 5.18 Tingkat Kepuasan.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

1. Lembar Persetujuan Responden.....	77
2. Kuesioner Tanggapan Pasien Rawat Inap Mengenai Penampilan Makanan, Citarasa Makanan, dan Penyajian Makanan Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas III di Rumah Sakit Umum Pusat Fatmawati	78
3. Kuesioner Tanggapan Pasien Rawat Inap Mengenai Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas III di Rumah Sakit Umum Pusat Fatmawati	82
4. Gambaran umum Rumah Sakit Umum Pusat Fatmawati Jakarta	85
5. Struktur Organisasi RSUP Fatmawati.....	88
6. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUP Fatmawati.....	89
7. Siklus Menu 10 Hari Kelas Perawatan III.....	90
8. Surat izin penelitian.....	92

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Memasuki era globalisasi yang ditandai dengan adanya persaingan pada berbagai aspek, diperlukan Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas tinggi agar mampu bersaing dengan negara lain. Kesehatan dan gizi merupakan faktor penting karena secara langsung berpengaruh terhadap kualitas SDM di suatu negara, yang digambarkan melalui pertumbuhan ekonomi, umur harapan hidup dan tingkat pendidikan. Tingkat pendidikan yang tinggi hanya dapat dicapai oleh orang yang sehat dan berstatus gizi baik. Untuk itu diperlukan upaya perbaikan gizi yang bertujuan untuk meningkatkan status gizi masyarakat melalui upaya perbaikan gizi dalam keluarga maupun pelayanan gizi pada individu yang karena suatu hal mereka harus tinggal di suatu institusi kesehatan, diantaranya rumah sakit (Depkes, 2005).

Rumah sakit sebagai salah satu institusi kesehatan mempunyai peran penting dalam melaksanakan upaya kesehatan secara berdaya guna dan berhasil guna dengan mengutamakan upaya penyembuhan dan pemulihan yang dilaksanakan secara serasi dan terpadu dengan upaya peningkatan dan pencegahan. Pelayanan gizi di rumah sakit melalui penyediaan makanan merupakan bagian integral dari upaya penyembuhan penyakit pasien. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan rumah sakit yaitu meningkatkan kesembuhan serta memperpendek lama rawat inap (Depkes RI, 2007).

Pada saat ini RSUP Fatmawati mengembangkan kapasitas tempat tidur dari 624 menjadi 750 dan untuk kelas III dari 51% menjadi 63%, peningkatan ini untuk menindaklanjuti beberapa program pemerintah dibidang kesehatan antara lain jamkesmas dan jampersal (RSUP Fatmawati, 2011).

Dari data tersebut di atas, tentunya dengan meningkatnya pasien tiap tahunnya, maka pihak RSUP Fatmawati harus lebih cermat dalam

berbagai pelayanan kepada pasien khususnya dalam hal penyajian makanan. Agar pasien di RSUP Fatmawati mendapat asupan gizi yang cukup demi pemulihan kesehatan selama di rumah sakit.

Pelayanan gizi rumah sakit khususnya di ruang rawat inap mempunyai kegiatan antara lain, menyajikan makanan kepada pasien yang bertujuan untuk penyembuhan dan pemulihan kesehatan pasien. pasien yang dirawat di rumah sakit berarti memisahkan diri dari kebiasaan hidup sehari-hari terutama dalam hal makanan, bukan saja jenis makanan yang disajikan, tetapi juga cara makanan yang dihidangkan, tempat, waktu, rasa, dan besar porsi makanan (Gobel, dkk. 2011).

Ahmad (2011), dari hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit di DKI Jakarta terhadap 797 pasien yang penyakitnya tidak berat, terdapat 43,2% pasien menyatakan pendapatnya kurang baik terhadap mutu makanan yang disajikan (meliputi aspek rupa, besar porsi, rasa, keempukan dan suhu makanan).

Aritonang (2011), berdasarkan hasil penelitian terdapat 1,5% pasien menyatakan tidak puas, 17,75% menyatakan kurang puas, dan 81,5% menyatakan puas terhadap warna makanan. Dari tekstur makanan yang disajikan, sebanyak 27,27% pasien menyatakan kurang puas, 16,3% pasien menyatakan kurang puas terhadap porsi makanan. Utamanya sayur yang porsinya terlalu sedikit. Sementara nasi terlalu banyak. Sehingga pasien tidak mampu menghabiskannya. Sementara itu penilaian terhadap bentuk makanan 13,64% pasien menyatakan kurang puas.

Pada tahun 1996 dilakukan penelitian mengenai penampilan dan rasa makanan terhadap sisa makanan di RSU Harapan Anda-Tegal berjumlah 39 orang yang diteliti terdiri dari 21 perempuan, dan 18 laki-laki. Di RSU Harapan Anda-Tegal 43,58% pasien berpendapat makanan kurang menarik dalam penampilan dan 25,64% pasien berpendapat rasa makanan kurang enak. Hasil penelitian terhadap persepsi pasien tentang makanan di RSU Dr. Soeselo-slawi didapat 54,92% pasien berpendapat makanan kurang menarik dalam penampilan dan 22,53% pasien berpendapat rasa makanan kurang enak. Sisa makanan rata-rata di RSU

Dr. Soeselo-Slawi 26,2% sedangkan di RSUD Harapan Anda-Tegal 20,61%. (Toto. 1997).

Menilai tingkat kepuasan pasien melalui penilaian makanan dan sikap petugas penyaji gizi dalam pelayanan gizi di RRI RSUD Pasar Rebo terhadap 35 responden menunjukkan bahwa 65.7% responden kurang puas terhadap variasi menu, penilaian terhadap aroma makanan 82,8% responden menyatakan puas. Penampilan makanan diuji atau dinilai dari besar porsi dan warna makanan. Dari hasil penelitian terhadap penampilan : 82.8% responden menyatakan puas dengan besar porsi, 68.8% responden menyatakan puas terhadap warna makanan, 80% responden menyatakan puas dalam bentuk potongan. Kepuasan pasien merupakan output pelayanan rumah sakit dan kepuasan merupakan salah satu dimensi mutu pelayanan. (Sumardi, 2002 dalam Karimah, dkk. 2009).

Berdasarkan beberapa hal di atas, bahwa hasil penelitian menunjukkan ada yang positif dan ada yang negatif. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih khusus lagi tentang pelayanan makanan khususnya dalam hal kepuasan kualitas penampilan makanan, cita rasa makanan, dan penyajian makanan untuk pasien rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan di atas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut :

“Apakah penampilan, citarasa, dan penyajian makanan biasa sudah memuaskan pasien rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan?”

1.3. Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk memperoleh informasi tingkat kepuasan pasien rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) kelas perawatan III terhadap penampilan makanan, citarasa, dan penyajian makanan biasa di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik pasien berdasarkan (umur, jenis kelamin, pendidikan dan pekerjaan) di ruang rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) dewasa kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.
- b. Megidentifikasi penilaian pasien tentang penampilan makanan pasien (warna makanan dan bentuk makanan) di ruang rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) dewasa kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.
- c. Megidentifikasi penilaian pasien tentang citarasa makanan pasien (rasa makanan, aroma makanan dan tekstur makanan) di ruang rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) dewasa kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.
- d. Mengidentifikasi penilaian pasien tentang penyajian makanan pasien (sikap petugas penyaji, kombinasi makanan, kebersihan peralatan makan, kelengkapan peralatan makan) di ruang rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) dewasa kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.
- e. Mengidentifikasi tingkat kepuasan pasien tentang makanan yang disajikan di ruang rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwanto) dewasa kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.
- f. Menganalisis hubungan penampilan makanan terhadap tingkat kepuasan pasien di ruang rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS

(Gedung Profesor Dr. Suwarto) dewasa kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.

- g. Menganalisis hubungan citarasa makanan terhadap tingkat kepuasan pasien di ruang rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwarto) dewasa kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.
- h. Menganalisis hubungan penyajian makanan terhadap tingkat kepuasan pasien di ruang rawat inap ruang Teratai dan ruang GPS (Gedung Profesor Dr. Suwarto) dewasa kelas perawatan III di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan.

1.4. Kegunaan Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan khususnya tentang pelayanan makanan di Rumah Sakit.

2. Bagi Rumah Sakit

- a. Untuk meningkatkan pelayanan gizi sehingga mutu makanan yang disajikan kepada pasien akan lebih baik sehingga pasien akan merasa lebih puas dengan apa yang telah disajikan oleh pihak Rumah Sakit.
- b. Dapat menginformasikan kepada Instalasi Gizi agar dapat meningkatkan pelayanan gizi khususnya dalam penyajian makanan secara optimal untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.
- c. Untuk memperoleh pelayanan gizi secara optimal sesuai dengan standar dan harapan yang diinginkan untuk kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier Sunita, Dr, M. Sc. 2005.
Penuntun Diet. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Almatsier Sunita, Dr, M. Sc. 2006.
Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Cahyadi, Wisnu. 2012.
Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1980.
Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit edisi Revisi 1980, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1993.
Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit edisi Revisi 1993, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2003.
Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit edisi Revisi 2003, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2005.
Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit edisi Revisi 2005, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2007.
Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit edisi Revisi 2007, Jakarta.
- Handayani Suhesti. 2008.
yang Diberikan di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Dharma Bekasi Timur. Poltekes Gizi, Rasa dan Daya Terima Makanan Jakarta.
- Hartatik Titik. 2004.
Gambaran Daya Terima Makanan terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II Rumah Sakit Haji Jakarta. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Hidayat, A.Aziz Alimul. 2010.
Metode Penelitian Kesehatan Paradigma Kuantitatif, Health Books Publishing, Surabaya.
- Ira Reverawati. 2005
Hubungan antara Faktor eksternal dengan daya terima makan pasien dewasa non diet di RS Pasar Rebo tahun 2006. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, Jakarta.

- Lesiana Ovi. 2009.
Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Daya Terima Makanan Biasa Di RSUP Fatmawati. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Program Studi Gizi UHAMKA. Jakarta.
- Moehyi,S. 1992.
Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit, PT. Gramedia, Jakarta.
- Moehyi,S. 1992.
Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga, PT. Gramedia, Jakarta.
- Notoatmodjo Soekijdo, Prof. Dr. 2007.
Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni. PT Rineka Cipta.
- Oktaviani Nur Dwi. 2010.
Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi di RSUD Bekasi. Poltekes Gizi. Jakarta.
- Pujilestari Meyana. 2007.
Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi Di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Tangerang. Poltekes Gizi Jakarta.
- Setiawan, Supriadi. 2011.
Loyalitas Pelanggan Jasa, IPB Press, Jakarta.
- Sinaga Lismamy. 2004.
Faktor Internal dan Eksternal yang Berhubungan dengan Daya Terima Makanan Pasien TB paru di Lihat Dari Makanan yang Disajikan di Rumah Sakit Umum Tangerang Tahun 2004. Jurusan Gizi Kesehatan Masyarakat.Fakultas Kesehatan Masyarakat.Universitas Indonesia. Depok.
- Sukandar, Dadang. 2007.
Study Sosial Ekonomi Aspek Pangan, Gizi dan Sanitasi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institusi Pertanian Bogor.
- Supranto, J. 2011.
Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan, Rineka Cipta, Jakarta.
- Surasri, Siti. 1989.
Prinsip Sanitasi Makanan. Pusdiknakes RI, Jakarta,

Winarno, F.G. 1993.

Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G 2002.

Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Zean. 2010.

Kuliner,id.answer.yahoo.com. www.google.com.

www.wikipediaenslipopediabebas.com.