

Original Article



Hubungan Sikap Pramusaji dan Cita Rasa Makanan terhadap Kepuasan Makan Pasien Rawat Inap di RSUP Dr Rivai Abdullah Banyuasin

The Relationship between Waiter Attitude and Food Taste on Meal Satisfaction of Inpatients at Dr. Rivai Abdullah Banyuasin General Hospital

Indah Puspita Sari^{1*}, Marci Laratih²

^{1-2*}Instalasi Gizi, RSUP Dr Rivai Abdullah Banyuasin
bainani1991@gmail.com

Informasi Artikel

Submit: 05 – 06 – 2026

Diterima: 17 – 08 – 2026

Dipublikasikan: 20 – 08 – 2026

ABSTRACT

The patient's nutritional condition greatly influences the healing process of the disease. In addition, the standard of food service is thought to play an important role in patient loyalty. It is expected that good food quality will accelerate healing, food that makes patients full and satisfied is considered high quality. This study aims to determine the relationship between food taste and waiter's attitude towards meal satisfaction of inpatients at Dr. Rivai Abdullah Banyuasin General Hospital. This research design uses a cross-sectional design. The number of samples is 40 respondents who received non-diet food with a purposive sampling technique. The data collection instrument uses a questionnaire on food taste, waiter attitude, and satisfaction with dining services that have been tested for validity and reliability. The results of the Spearman statistical test showed that there was a relationship between taste and satisfaction with eating ($p\text{-value} = 0.000$; $r = 0.701$). There was no significant relationship between the waiter's attitude and patient satisfaction with eating ($p\text{-value} = 0.860$; $r = 0.290$). The conclusion of this study is that food taste is significantly related to eating satisfaction in non-diet patients.

Keywords: *Satisfaction, Patient, Attitude, Taste*

**Alamat Penulis Korespondensi:*
Indah Puspita Sari; Instalasi Gizi,
RSUP Dr Rivai Abdullah
Banyuasin.
Email: bainani1991@gmail.com

ABSTRAK

Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit. Selain itu, standar pelayanan makan diduga berperan penting terhadap loyalitas pasien. Diharapkan kualitas makanan yang baik akan mempercepat penyembuhan, makanan yang membuat pasien kenyang dan puas dianggap berkualitas tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan dan sikap pramusaji terhadap kepuasan makan pasien rawat inap di RSUP Dr Rivai Abdullah Banyuasin. Desain penelitian ini menggunakan desain cross sectional. Jumlah sampel sebanyak 40 responden yang mendapatkan makanan non-diet dengan teknik purposive sampling. Instrumen pengumpulan data menggunakan kuisioner cita rasa makanan, sikap pramusaji, dan kepuasan pelayanan makan yang telah diuji validitas dan reliabilitas. Hasil

uji statistik Spearman menunjukkan ada hubungan cita rasa terhadap kepuasan makan ($p\text{-value}=0,000$; $r=0,701$). Tidak ada hubungan yang signifikan antara sikap pramusaji dengan kepuasan makan pasien makan ($p\text{-value}=0,860$; $r=0,290$). Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa rasa makanan berhubungan secara signifikan dengan kepuasan makan pada pasien yang tidak menjalani diet.

Kata kunci: Kepuasan, Pasien, Sikap, Cita rasa

PENDAHULUAN

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh (1). Pelayanan gizi rumah sakit didefinisikan sebagai upaya pemenuhan kebutuhan nutrisi pasien yang tidak hanya berfokus pada pemberian makan secara fisik, tetapi merupakan bagian dari terapi klinis yang memengaruhi respons imun dan metabolisme pasien selama masa perawatan (2).

Beberapa faktor dapat menentukan keberhasilan pelayanan makanan meliputi kebersihan alat makan, kesesuaiannya, ketepatan waktu penyajian, variasi menu, dan sikap petugas penyaji makanan (3). Tujuannya untuk memuaskan atau melampaui kebutuhan konsumen. Selain itu, standar pelayanan makan diduga berperan penting terhadap loyalitas pasien (4). Berbagai faktor dapat digunakan untuk menentukan kualitas makanan, termasuk rasa (aroma, suhu, bumbu, tingkat kematangan, dan kelembutan) dan tampilan (warna, porsi, bentuk, tekstur, dan penyajian). Diharapkan kualitas makanan yang baik akan mempercepat penyembuhan, makanan yang membuat pasien kenyang dan puas dianggap berkualitas tinggi (5).

Hasil laporan kinerja instalasi gizi RS Rivai Abdullah Banyuasin pada tahun 2023 yaitu penilaian tentang ketepatan waktu makan dengan nilai rata-rata 98%, tidak adanya kesalahan pemberian diet 100% dan sisa makan pasien 13,4%. Selama ini RS Rivai Abdullah Banyuasin belum pernah melakukan evaluasi tentang mutu pelayanan gizi. Hasil laporan instalasi gizi hanya berupa laporan bulanan dan tidak menggunakan uji statistik.

Pelayanan gizi sebagai bagian dari pelayanan rumah sakit mempunyai peranan sangat penting yang berpengaruh terhadap kepercayaan pasien. Pelayanan yang baik akan berpengaruh pada peningkatan citra rumah sakit (6). Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk mengetahui hubungan sikap pramusaji dan cita rasa makanan pasien non diet dengan kepuasan makan pasien di rawat inap RS Rivai Abdullah Palembang.

METODE

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif analitik dengan pendekatan cross-sectional yang diaplikasikan melalui metode survei.

Waktu dan Tempat Penelitian

Pelaksanaan penelitian dan pengambilan data dilakukan pada bulan November hingga Desember 2024, bertempat di RS Rivai Abdullah Banyuasin.

Target/Subjek Penelitian

Target populasi dalam penelitian ini mencakup seluruh pasien rawat inap kelas 1 dan KRIS. Pengambilan sampel dilakukan menggunakan teknik purposive sampling dan berhasil mendata 40 pasien sebagai subjek penelitian. Kriteria inklusi subjek meliputi: pasien yang telah dirawat selama ≥ 2 hari, berusia ≥ 18 tahun, menerima pelayanan makanan non-diet (makanan biasa, lunak, atau bubur biasa), serta bersedia menjadi responden.

Prosedur

Prosedur penelitian diawali dengan memberikan penjelasan kepada calon responden di tiga ruangan perawatan (Bungkur, Kenanga, dan Anggrek), yang kemudian dilanjutkan dengan penandatanganan informed consent sebagai tanda persetujuan.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan terdiri dari data karakteristik pasien (jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, pekerjaan, dan ruangan perawatan) serta data tingkat kepuasan. Pengumpulan data dilakukan menggunakan teknik wawancara terpimpin berpedoman pada instrumen kuesioner yang telah teruji validitas dan reliabilitasnya. Terdapat tiga jenis kuesioner berskala Likert yang digunakan, yaitu: kuesioner cita rasa makanan, sikap pramusaji, dan kepuasan pelayanan makan. Responden memberikan penilaian dengan cara mencentang (*check list*) pada rentang jawaban yang disediakan. Sebagai indikator, pasien dinyatakan puas terhadap pelayanan jika skor kepuasan yang diperoleh mencapai lebih dari 62,5%.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan untuk menguji hubungan antara kepuasan cita rasa makanan dan sikap pramusaji terhadap kepuasan makan secara keseluruhan adalah uji statistik Korelasi Rank Spearman dengan tingkat signifikansi $p < 0,05$. Sebagai landasan legalitas dan moral, prosedur penelitian ini juga telah melewati kaji etik dan dinyatakan layak oleh Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Palembang (Nomor Sertifikat: 1038/KRPK/Adm2/XI/2024).

HASIL

Rumah Sakit Umum Pusat Dr Rivai Abdullah Banyuasin merupakan salah satu rumah sakit vertikal Kemenkes tipe C yang terletak di provinsi Sumatera Selatan. Akreditasi terakhir rumah sakit yaitu paripurna yang memiliki 102 tempat tidur. Pada bulan Oktober 2024 rata-rata pasien rawat inap adalah 64 orang. Pelayanan gizi yang dilakukan di instalasi gizi RSUP Dr Rivai Abdullah yaitu penyelenggaraan makan pasien rawat inap dan pelayanan asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan, dengan 5 orang nutrisisionis dan 10 orang pramusaji.

Karakteristik pasien yang menjadi responden dalam penelitian ini meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, pekerjaan, dan ruang perawatan. Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa responden terbanyak yaitu perempuan sebanyak 27 responden (67,5%). Umur terbanyak pada kategori umur 19-44 tahun (Dewasa Awal) sebanyak 23 responden (57,5%). Tingkat Pendidikan terakhir sebagian responden adalah SMA sebanyak 17 responden (42,5%). Pekerjaan sebagian besar responden adalah IRT sebanyak 20 responden (50%). Ruang perawatan Bungkur/Kelas III merupakan ruang perawatan terbanyak sebanyak 19 responden (47,5%).

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	Jumlah (n)	Persen
	n=40	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	13	32,5
Perempuan	27	67,5
Kelompok Umur		
19-44 tahun (Dewasa Muda)	23	57,5
45-59 tahun (Dewasa Tua)	12	30,0
≥60 tahun (Lansia)	5	12,5
Pendidikan Terakhir		
SD	9	22,5
SMP	12	30,0

SMA	17	42,5
Sarjana	2	5,0
Pekerjaan		
IRT	20	50,0
Karyawan Swasta	4	10,0
ASN	1	2,5
Buruh	5	12,5
Petani	8	20,0
Pelajar	2	5,0
Ruang Perawatan		
Bungur/Kelas I	5	12,5
Bungur/Kelas III	19	47,5
Kenanga/Kelas III	3	7,5
Anggrek/Kelas III	13	32,5

Aspek cita rasa pada penelitian ini terdiri dari aroma, warna, bumbu, tekstur, dan variasi menu dari makanan pokok (nasi/bubur), lauk hewani, lauk nabati, dan sayur yang disajikan. Penilaian responden terhadap cita rasa dapat dilihat pada tabel 2.

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui pada aspek aroma secara keseluruhan jenis makanan yang disajikan, sebagian besar responden menyatakan sedap dengan nilai rata-rata diatas 80%. Menu nasi dan menu sayur menjadi menu dengan persepsi paling sedap yaitu nasi 100% dan sayur 92,5%. Begitu juga dengan lauk hewani 82,5% dan lauk nabati 80%.

Tabel 2. Karakteristik Cita Rasa Makanan

Karakteristik Cita rasa	Kategori					
Aroma	Sedap		Kurang Sedap		Tidak Sedap	
	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	40	100	0	0	0	0
Laik Hewani	33	82,5	7	17,5	0	0
Laik Nabati	32	80	8	20	0	0
Sayur	37	92,5	3	7,5	0	0
Warna	Menarik		Kurang Menarik		Tidak Menarik	
	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	39	97,5	1	2,5	0	0
Laik Hewani	32	80	8	20	0	0
Laik Nabati	33	82,5	7	17,5	0	0
Sayur	33	82,5	7	17,5	0	0
Bumbu	Cukup		Kurang		Tidak berbumbu	
	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	37	92,5	3	7,5	0	0
Laik Hewani	33	82,5	7	17,5	0	0
Laik Nabati	36	90	4	10	0	0
Sayur	34	85	6	15	0	0

Tekstur	Sesuai		Kurang Sesuai		Tidak sesuai	
	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	40	100	0	0	0	0
Lauk Hewani	39	97,5	1	2,5	0	0
Lauk Nabati	36	90	4	10	0	0
Sayur	37	92,5	3	7,5	0	0
Variasi	Cukup		Kurang bervariasi		Tidak bervariasi	
	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	36	90	4	10	0	0
Lauk Hewani	34	85	6	15	0	0
Lauk Nabati	34	85	6	15	0	0
Sayur	33	82,5	7	17,5	0	0

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui pada aspek warna secara keseluruhan jenis makanan yang disajikan, sebagian besar responden menyatakan warna makanan yang disajikan sudah cukup menarik dengan nilai rata-rata diatas 80%. Menu nasi dan menu sayur menjadi menu dengan persepsi paling menarik yaitu nasi 97,5%, lauk nabati dan sayur masing-masing 82,5%, serta lauk hewani 80%. Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui pada aspek bumbu secara keseluruhan dari jenis makanan yang disajikan, sebagian besar responden menyatakan bahwa makanan yang disajikan sudah cukup berbumbu dengan nilai rata-rata diatas 80%. Menu nasi dan menu lauk nabati menjadi menu dengan persepsi yang cukup berbumbu yaitu nasi 92,5%, lauk nabati 90%. Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui pada aspek tekstur secara keseluruhan dari jenis makanan yang disajikan, sebagian besar responden menyatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan sudah sesuai dengan jenis masakan nilai rata-rata diatas 80%. Menu makanan pokok dan menu lauk hewani menjadi menu dengan persepsi yang cukup berbumbu yaitu nasi 100%, lauk nabati 97,5%. Penilaian responden pada aspek variasi menu makanan secara keseluruhan menyatakan bahwa makanan yang disajikan sudah cukup bervariasi dengan nilai rata-rata yang diperoleh diatas 80%. Menu makanan pokok dengan nilai 90%, kemudian lauk hewani dan nabati dengan masing-masing nilai 85%.

Pada penelitian ini secara umum sikap petugas pramusaji sudah tergolong baik. Seluruh responden sebanyak 100% menyatakan, petugas selalu menyapa, bersikap ramah dan sopan ketika menyajikan makanan, petugas mengenakan atribut yang rapi dan bersih serta selalu memohon izin kepada pasien atau keluarga saat akan mengambil peralatan makan. Sebanyak 97,5% petugas pramusaji tepat waktu dalam mengantarkan makanan dan petugas memberikan informasi kepada pasien kapan peralatan makan akan diambil. Sebanyak 85% petugas menanyakan minimal dua identitas pasien (nama/tanggal lahir/no MR) ketika menyajikan makanan.

Tabel 3. Analisis Hubungan Cita Rasa Makanan dan Sikap Pramusaji terhadap Kepuasan Makan

	Kepuasan Makan
Cita rasa Makanan	p : 0,000
	r : 0,701
	n : 40
Sikap Pramusaji	p : 0,860
	r : 0,290
	n : 40

Hubungan cita rasa dengan kepuasan makan pasien dapat dilihat pada Tabel 3. Berdasarkan analisis data dengan uji Spearman dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan cita rasa makanan terhadap kepuasan pasien dengan nilai signifikansi 0,000 (p-value <0,005) dengan kekuatan hubungan

kuat 0,701 dengan jenis hubungan searah (hasil positif). Hubungan sikap pramusaji dengan kepuasan makan pasien dapat dilihat pada tabel 2. Berdasarkan analisis data dengan uji Spearman dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan sikap pramusaji dengan kepuasan pasien dengan nilai signifikansi 0,860 (p -value $<0,005$) dengan kekuatan hubungan kurang 0,290 dengan jenis hubungan searah (hasil positif).

PEMBAHASAN

Berdasarkan analisis cita rasa makanan sebagian besar responden menyatakan aroma makanan sedap (rata-rata $>80\%$). Aroma nasi dinilai paling sedap (100%). Hal ini dikarenakan pada saat memasak nasi, beras yang akan ditambahkan dengan daun pandan, sehingga aroma yang dihasilkan dapat membangkitkan selera makan. Hal ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa aroma makanan sebagai bagian dari cita rasa dan faktor penentu kepuasan dalam pelayanan gizi di rumah sakit (7). Aroma makanan merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi selera makan. Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan, mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera. Senyawa volatil yang dilepaskan makanan akan ditangkap oleh sel kemoreseptor di rongga hidung, yang kemudian mengirimkan sinyal kepuasan ke otak (8).

Penilaian pada aspek warna berdasarkan hasil wawancara dengan responden, responden menilai warna makanan yang disajikan cukup menarik dengan lebih dari dua kombinasi warna dari tiap menu yang berbeda-beda. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan sebelumnya yang menyatakan bahwa warna makanan adalah rangsangan visual yang merupakan bagian dari penampilan makanan (9). Menu makanan yang disajikan setidaknya harus menampilkan dua kombinasi warna agar merangsang indera penglihatan dan memberikan sensasi yang dapat menggugah selera makan pasien.

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui sebagian besar responden menyatakan bahwa makanan yang disajikan sudah cukup berbumbu dengan nilai rata-rata diatas 80%. Sebagian responden mengeluh rasa yang kurang gurih pada lauk hewani dan rasa yang cenderung hambar pada menu sayur. Hal ini dikarenakan makanan yang disajikan kepada pasien dimasak dengan bumbu yang ringan, untuk menyesuaikan dengan kondisi pasien dan untuk mendukung proses penyembuhan. Makanan yang disajikan di rumah sakit dimasak dengan bumbu yang lebih ringan untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi oleh pasien tidak membahayakan kondisi pasien (10). Selain itu rasa hambar yang dirasakan oleh sebagian besar pasien juga dipengaruhi oleh kondisi patofisiologi sehingga berpengaruh pada indera (11).

Penilaian pada aspek tekstur, dapat diketahui secara keseluruhan dari jenis makanan yang disajikan, sebagian besar responden menyatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan sudah sesuai dengan jenis masakan nilai rata-rata diatas 80%. Menu makanan pokok dan menu lauk hewani menjadi menu dengan persepsi yang cukup berbumbu yaitu nasi 100%, lauk nabati 97,5%. Responden menyatakan tekstur pada makanan pokok seperti nasi dan bubur sudah sesuai dengan daya terima pasien, yang sebagian besar cenderung ingin tekstur yang lebih lunak, begitu juga dengan lauk hewani yang dinilai teksturnya sudah sesuai dengan jenis masakan. Hal ini dikarenakan pada proses pengolahan bahan makanan sudah dilakukan dengan baik oleh juru masak yang mempertimbangkan waktu masak untuk jenis bahan makanan yang akan diolah, sehingga tekstur masakan yang dihasilkan pas dan sesuai dengan jenis masakan. Hasil penelitian yang pernah dilakukan menyatakan bahwa tekstur makanan merupakan salah satu faktor penentu utama dalam kepuasan terhadap pelayanan makanan, sehingga sebanyak 85,7% responden menyatakan puas dengan penilaian rasa (12).

Penilaian responden pada aspek variasi menu makanan secara keseluruhan menyatakan bahwa makanan yang disajikan sudah cukup bervariasi dengan nilai rata-rata yang diperoleh diatas 80%. Menu makanan pokok dengan nilai 90%, kemudian lauk hewani dan nabati dengan masing-masing nilai 85%. Pada penelitian ini menu yang disajikan sudah cukup beragam, karena Instalasi Gizi RS Rivai Abdullah, sudah menerapkan siklus menu 10 hari. Siklus menu 10 hari adalah siklus menu yang baik karena memiliki jangka waktu yang lama untuk pengulangannya sehingga tidak mudah untuk dihafal, meskipun dengan kekurangannya yaitu tidak mudah dalam pembuatan siklus menu tersebut (13). Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan mayoritas pasien menilai variasi menu baik dan baik sebesar 89,2% dan analisis hubungan variasi menu dengan sisa makanan menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan dengan p value = 0,05, artinya semakin bervariasi menu makanan yang disajikan maka akan semakin sedikit sisa makanan. Melalui siklus menu yang baik dan beragam maka

diharapkan mampu mengurangi sisa makanan dan dapat mempercepat proses penyembuhan (14),

Pada penelitian ini sikap pramusaji yang diteliti yaitu secara reliabilitas. Reabilitas yaitu kualitas pelayanan yang diukur dari penampilan secara fisik yang dapat dipercaya seperti cara berpakaian rapi dan bersih, menggunakan atribut identitas lengkap, percaya diri, bersikap ramah tamah, sopan serta menghormati pasien (15). Pada penelitian ini secara umum sikap petugas pramusaji sudah tergolong baik. Seluruh responden sebanyak 100% menyatakan, petugas selalu menyapa, bersikap ramah dan sopan ketika menyajikan makanan, petugas mengenakan atribut yang rapi dan bersih serta selalu memohon izin kepada pasien atau keluarga saat akan mengambil peralatan makan. Sebanyak 97,5% petugas pramusaji tepat waktu dalam mengantarkan makanan dan petugas memberikan informasi kepada pasien kapan peralatan makan akan diambil. Sebanyak 85% petugas menanyakan minimal dua identitas pasien (nama/tanggal lahir/no MR) ketika menyajikan makanan.

Hubungan cita rasa dengan kepuasan makan pasien dapat dilihat pada tabel 2. Berdasarkan analisis data dengan uji Spearman dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan cita rasa makanan terhadap kepuasan pasien dengan nilai signifikansi 0,000 ($p\text{-value} < 0,005$) dengan kekuatan hubungan kuat 0,701 dengan jenis hubungan searah (hasil positif). Hal tersebut menunjukkan bahwa konsumen merasa puas dengan cita rasa makanan yang disajikan. Cita rasa makanan merupakan salah satu komponen kualitas makanan. Jika kualitas makanan kurang baik, maka kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi semakin menurun, begitu juga sebaliknya (16). Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (17) yang menyatakan bahwa kualitas makanan yang terdiri dari sifat-sifat yang dapat dinilai dengan panca indera seperti sifat kenampakan (bentuk, ukuran, warna) sifat cita rasa (asam, asin, manis, pahit, aroma), dan sifat tekstur menunjukkan hubungan yang signifikan terhadap kepuasan pasien dengan $p\text{-value} : 0,004$.

Hubungan sikap pramusaji dengan kepuasan makan pasien dapat dilihat pada tabel 2. Berdasarkan analisis data dengan uji Spearman dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan sikap pramusaji dengan kepuasan pasien dengan nilai signifikansi 0,860 ($p\text{-value} < 0,005$) dengan kekuatan hubungan kurang 0,290 dengan jenis hubungan searah (hasil positif). Penelitian yang dilakukan (18) yang menyatakan tidak ada hubungan signifikansi antara sikap pramusaji dengan kepuasan pasien dengan hasil pengujian statistik menggunakan pearson correlation diperoleh angka signifikansi sebesar 0,702 ($p > 0,05$). Hal ini juga sejalan dengan pernyataan (19) yang menyebutkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap pramusaji terhadap kepuasan pasien dengan nilai signifikansi 0,963 ($p\text{-value} > 0,05$).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, mayoritas pasien menyatakan puas terhadap cita rasa makanan dan menilai sikap pramusaji sudah sangat baik. Secara statistik, terdapat hubungan yang signifikan dan kuat antara cita rasa makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan makanan pasien ($p\text{-value} = 0,000$; $r = 0,701$). Namun, tidak ditemukan hubungan yang signifikan antara sikap pramusaji dengan kepuasan makan pasien ($p\text{-value} = 0,860$; $r = 0,290$).

SARAN

Hasil penelitian menghasilkan beberapa saran untuk penelitian lebih lanjut tentang faktor-faktor kepuasan makanan pasien rawat inap yang dapat diteliti lebih lanjut. Pihak rumah sakit, terutama petugas di instalasi gizi diharapkan dapat lebih memperhatikan apa saja faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kepuasan makan pasien.

KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis dalam artikel ini tidak memiliki konflik dan kepentingan

DAFTAR PUSTAKA

1. Kemenkes RI. Pemberian Makanan Tambahan Berbahan Pangan lokal Untuk Balita dan Ibu Hamil. Jakarta Direktorat Gizi Masy Kementrian Kesehat Republik Indones [Internet]. 2023;6(August):78–81. Available from:

- https://kesmas.kemkes.go.id/assets/uploads/contents/others/20230516_Juknis_Tatalaksana_Gizi_V18.pdf
2. Ervina A, Diniyuningrum A. Transformasi Gizi dan Kesehatan: Solusi Berbasis Data untuk Generasi Emas. Jakarta: Nuansa Fajar Cemerlang; 2024.
 3. Nafi'a Z. Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit: Literature Review Patient Satisfaction Factors for Food Service In Hospital: Literature Review. J Manaj Kesehat Yayasan RS Dr Soetomo. 2021;7:233–47.
 4. Weraman P, Kurniawan W, Mahendika D, Handajani S, Umar E. Relationship Between Patient Satisfaction from Food Quality and Health Clinic Cleanliness. J Penelit Pendidik IPA. 2023;9(12):10740–9.
 5. Rahmi FN, Ningtyias FW, Prihatini D. Nutrition Service Satisfaction as a Mediator Between Service Quality and Plate Waste: A Comprehensive Literature Review. Int J Contemp Sci [Internet]. 2025 [cited 2026 Apr 26];3(11):483–508. Available from: <https://journalijcs.my.id/index.php/ijcs/article/view/37/99>
 6. Shilvira A, Fitriani AD, Satria B. Pengaruh Kepuasan Pasien Terhadap Minat Kunjungan Bina Kasih Medan. Ilmu Psikol Dan Kesehat. 2022;205–14.
 7. Magdalena K, Thania E, Ningsih RWM, Nuraelah A, Rosmiyati A. Daya Terima Pasien terhadap Menu Makanan Biasa tanpa Diet Khusus di RS PMI Bogor. J Nutr Culin. 2022;2(1).
 8. Tomić-Obrdaj H, Palfi M, Keser I. Investigation of associations of nutritional status and the olfactory function and perception of salty taste in the population of elderly nursing home residents. Clin Nutr Open Sci. 2024;57:150–62.
 9. Anggraini KD, Mar'atus Sholichah R. Hubungan Kepuasan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Menu Sayur Pada Pasien Rawat Inap Kelas Iii Di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. SPIKesNas. 2023;02(03):775–80.
 10. Hartono A. Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit. 2nd ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2024.
 11. Antônio P, Gusmão OA, Reinaldo J, Roveda C, Sophia A, Leite M, et al. Brazilian Journal of OTORHINOLARYNGOLOGY Changes in olfaction and taste in patients hospitalized for COVID-19 and their relationship to patient evolution during hospitalization. Braz J Otorhinolaryngol [Internet]. 2022 [cited 2026 Apr 26];88(S5):S75–82. Available from: www.bjorl.org
 12. Mardiana, Telisa I, Ramadanti A. ANALYSIS OF PATIENT SATISFACTION LEVEL TOWARDS SERVING OF ANIMAL AND VEGETABLE SIDE DISHES IN CLASS III INPATIENT ROOM OF Poltekkes Kemenkes Palembang , Sumatera Selatan , Indonesia. J Kesehat Poltekkes Palembang. 2024;19(2):104–10.
 13. Khasanah AN. Analisis Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kardinah Tegal. J Heal Manag Res. 2024;3(2):63.
 14. Christiwan CA, Nadhiroh SR, Fatmaningrum W, Nugroho NT, Rochmah TN. Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Rasa Makanan Dan Variasi Menu Dengan Daya Terima Pasien Covid 19. Media Gizi Indones. 2022;17(3):330–6.
 15. Harefa AS. Service Quality And Patient Satisfaction: A Literature Review On Their Relationship In Healthcare Service. J Penelit Keperawatan Kontemporer. 2025;
 16. Budianingsih NN, Gumala NMY, Tamam B. Hubungan Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa Makanan dan Penampilan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Bangli. J Ilmu Gizi J Nutr Sci. 2024;14(3):157–67.
 17. Aliyah F, Khasanah TA. Hubungan Pelayanan Gizi, Kualitas Makanan, dan Konseling Terhadap Kepuasan Pasien di RSUD Balaraja. J Kesehat Indones. 2023;13(2):57.
 18. Aury AO, Rahmy HA, Yanti HF. Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Pemberian Makanan Dengan Asupan Makanan Pada Pasien Rawat Inap Diruangan Ambun Pagi RSUP Dr. M Ash-Shihhah J Heal Stud [Internet]. 2023;1:33–40. Available from: <http://scholar.unand.ac.id/70911/>
 19. Supriyono, Setyaningrum Y, Nirbaya A. Hubungan Sikap Ahli Gizi, Sikap Pramusaji Dan Cita Rasa Makanan Terhadap Kepuasan Pasien. Svasta Harena J Ilm Gizi. 2023;4(1):16–25.