






HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN DAN KUALITAS PELAYANAN MAKANAN TERHADAP BIAYA SISA MAKANAN DAN ZAT GIZI YANG HILANG PADA PASIEN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KOJA JAKARTA	
 Peneliti	 Ringkasan Eksekutif
<p>Ketua : Putri Ronitawati</p> <p>Anggota : Michael Fujima Laras Sitoayu Mertien Sa'Pang Lintang Purwara Dewanti</p>	<p>Salah satu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien yaitu penyelenggaraan makanan yang dilakukan di rumah sakit. Salah satu indikator keberhasilan suatu sistem penyelenggaraan makanan adalah sisa makanan, yang menjadi indikator sederhana untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Kualitas pelayanan makanan yang baik dapat mengurangi sisa makanan pasien. Berdasarkan hal ini penulis tertarik untuk menganalisis sistem penyelenggaraan makanan, tingkat kepuasan dan kualitas pelayanan makanan terhadap biaya sisa makanan dan zat gizi yang hilang pada pasien rawat inap Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara.</p> <p>Kata Kunci : Tingkat kepuasan, Sisa makanan</p> <p> HKI dan Publikasi</p> <p>Publikasi di Journal of The Indonesian Nutrition Association</p>

 Latar Belakang	 Hasil dan Manfaat
<p>Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan.</p> <p>Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan, yang menjadi indikator sederhana untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Tingginya sisa makanan mengakibatkan kebutuhan gizi pasien tidak adekuat dan secara ekonomis menunjukkan banyaknya biaya yang terbuang, yang menyebabkan anggaran makanan kurang efisien dan efektif, sehingga pengelolaan biaya makan tidak mencapai tujuan yang optimal. Menurut Puspita M, sisa makanan di RSUD Koja pada bulan Juli 2017 sekitar 22,5 persen. Ini menunjukkan sisa makanan di RSUD Koja masih tinggi.⁶ Pada presentasi yang cukup tinggi ini merupakan alasan utama peneliti meneliti sisa makanan sebagai variabel terikat. Oleh karena itu penulis ingin melakukan penelitian mengenai analisis sistem penyelenggaraan makanan, hubungan tingkat kepuasan dan kualitas pelayanan makanan terhadap biaya sisa makanan dan zat gizi yang hilang pada pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara.</p>	<p>Hubungan antara karakteristik responden (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, efek pengobatan, dan lama rawat) dengan biaya yang hilang dan zat gizi yang hilang menunjukkan hanya variabel jenis kelamin yang memiliki hubungan dengan zat gizi yang hilang dengan arah positif. Hubungan antara kualitas pelayanan makanan dengan biaya yang hilang menunjukkan bahwa ada hubungan antara rasa, variasi menu, ketepatan pemberian makanan dan keadaan peralatan dengan biaya sisa. Sedangkan hubungan antara kualitas pelayanan makanan dengan zat gizi yang hilang menunjukkan bahwa ada hubungan antara rasa, variasi menu dan ketepatan pemberian makan dengan zat gizi yang hilang. Untuk hubungan tingkat kepuasan dengan biaya dan zat gizi yang hilang menunjukkan ada hubungan.</p> <p>Karena pada penelitian ini variabel yang berhubungan dengan terjadinya biaya dan zat gizi yang hilang adalah rasa makanan, maka perlu lebih memperhatikan kembali makanan yang akan diberikan kepada pasien dengan pemberian bumbu untuk meningkatkan aroma dan rasa masakan, yang tidak lupa memperhatikan diet pasien.</p>
 Metode	

<p>Lokasi dan Waktu</p> <p>Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif yang bersifat deskriptif analitik dengan pendekatan observasional. Desain penelitian ini adalah cross-sectional dengan menggunakan analisis statistik berupa uji korelasi spearman rank, yang dilakukan di kelas II dan III pasien rawat inap RSUD Koja selama 3 hari, dan didapati sebanyak 132 sampel pada penelitian ini.</p>	
 <p>Skema LITABMAS</p>	 <p>Ucapan terimakasih</p>

<p>DAFTAR PUSTAKA</p>
<p>Depkes RI. Perencanaan Kerja WISN. Jakarta; 2009.</p> <p>Iswanto, Sudargo T, Prawiningdyah Y. Hubungan Sisa Makanan Terhadap Lama Hari Rawat dan Biaya Pasien dengan Penjamin Jamkesmas dan Jampersal Diet Makanan Biasa di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Raden Mattaher Jember. J Akad Baiturrahim. 2016;5(1):40–50.</p> <p>Kusmanto I. Analisis Biaya yang Terbuang Dari Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III Rawat Inap Di Rumah Sakit Simpangan Depok. J Uhamka. 2016;11–5.</p> <p>Haerani Y. Analisis Biaya Sisa Makanan Lunak dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Pasien Dewasa Kelas 3 Di RSUP Dr Hasan Sadikin Bandung. Skripsi. Universitas Esa Unggul; 2014.</p> <p>Djamaluddin M. Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien dengan Makanan Biasa di RS Dr. Sardjito Yogyakarta. J Gizi Klin Indones. 2005;108–12.</p> <p>Puspita M. Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara. HSG J. 2017;3(1):57–76.</p> <p>Muliani U. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Saring Pasien Rawat Inap. J Keperawatan. 2013;Volume IX,(1):31–6.</p> <p>Rijadi. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap (Studi Kasus di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Islam Samarinda). Skripsi. Universitas Diponegoro; 2002.</p>

- Fatkurohman F, Lestari YN, Torina DT. Hubungan Perubahan Standar Porsi Makan Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Holistik Tahun 2016 (Studi Sisa Nasi Pada Menu Makan Siang Diet Di Rs Holistik). *Gizi Indones*. 2017;40(1):1.
- Nida K. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. *Jurkessia*. 2011;2(1):1-8.
- Tjahjono, Sitorus, Sabri. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Nafsu Makan Pada Pasien Dengan Penyakit Pernafasan Obstruksi Kronis di RSUD Dr. M. Soewandhie Surabaya. *IPI J Keperawatan [Internet]*. 2012;1(1). Available from: <http://portalgaruda.fti.unissula.ac.id/index.php?ref=browse&mod=viewarticle&article=313462>
- Febri BWS, Chandradewi A, Irianto, Sofiyatin R. Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Mataram yang Mendapatkan Makanan Biasa. *J Gizi Prima*. 2018;3(1):28-34.
- Juariah J. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarsono Pontianak. Skripsi.
- Anwar I, Herianandita E, Ruslita I. Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Lunak Dan Analisis Sisa Makanan Lunak Di Beberapa Rumah Sakit Di Dki Jakarta, Tahun 2011. *Gizi Indones*. 2014;35(2):97-108.
- Depkes RI. Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta; 2007.
- Tanuwijaya LK, Novitasari TD, Arfiani EP, Wani Y, Wulandari DE. Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. *J Unimus [Internet]*. 2019;8(1):50-8. Available from: https://www.researchgate.net/publication/326122173_Sisa_Makanan_Pasien_Rawat_Inap_Analisis_Kualitatif/download
- Zahara II. Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan Dan Variasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan Simatupang Kisaran. Skripsi. 2019;
- Agustin, M. dan AT. Determinan Kualitas Pelayanan Penyajian Makanan Pasien Rawat Inap Pada Unit Gizi RSUD Kabupaten Bekasi Tahun 2015. *J Bid Ilmu Kesehatan*. 2016;7(1):382-6.
- Nareswara AS. Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indones*. 2017;01(01):34-9.
- Suryana AL, Suryadi MY. Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. *Amerta Nutr*. 2019;3(3):194.



LPPM UNIVERSITAS ESA UNGGUL
(Profil Ringkasan LITABMAS)

ggul

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa U

ggul

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa U

ggul

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa U