



Analysis of Patient Satisfaction with Food Services at Labuha Regional General Hospital, South Halmahera Regency, 2025

(Analisis Kepuasan Pasien terhadap Layanan Makanan di RSUD Labuha Kabupaten Halmahera Selatan Tahun 2025)

Aswia Arsad¹, Agustin Rahayu^{1✉}, Musiana¹, Suryani Mansyur¹, Mayasari Soamole¹, dan Diah Merdekwati Surasno¹

¹ Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Maluku Utara, Kota Ternate, Indonesia. Email : aswiakonoras@icloud.com, ryanimansyur@gmail.com, diah.surasno.86@gmail.com, agustinyayu21@gmail.com, aryana.elnisa.at@gmail.com, maya54121s@gmail.com

✉ Koresponden: ryanimansyur@gmail.com

Info Artikel: <input checked="" type="checkbox"/> Artikel Penelitian <input type="checkbox"/> Artikel Pengabdian <input type="checkbox"/> Riview Artikel
*Diterima: 1 Jan. 2026 *Disetujui: 27 Jan. 2026 *Publikasi On-Line: 27 Jan. 2026

Abstract

Food service in hospitals is part of nutritional care that plays an important role in supporting the healing process of patients during treatment. The quality of food served to patients must not only meet nutritional standards, but also consider aspects of taste, hygiene, menu variety, food presentation, and timeliness of distribution. Patient satisfaction with food services is an important indicator in evaluating the overall quality of hospital services. Patients who are satisfied with the food provided tend to have a positive perception of the quality of hospital services and are more cooperative in undergoing treatment and hospital diets. This study aims to analyze the level of patient satisfaction with food services at Labuha Regional General Hospital in 2025. This study uses a quantitative design with an analytical survey approach. The sample in this study consisted of 89 respondents selected using purposive sampling. Data were collected through questionnaires and analyzed using the Chi-Square test with a significance level of $\alpha = 0.1$. The results showed that most respondents were satisfied with the food service (56.2%). There was a significant relationship between patient satisfaction and food taste ($p=0.000$), food presentation ($p=0.000$), menu variety ($p=0.000$), food hygiene ($p=0.000$), cutlery hygiene ($p=0.000$), and timeliness of distribution ($p=0.000$). The conclusion of this study is that all factors studied have a significant relationship with patient satisfaction levels. Therefore, improving the quality of food service in hospitals is very important to support the healing process and overall patient satisfaction.

Keyword: Satisfaction; Patients; Food Services.

I. PENDAHULUAN

Pelayanan kesehatan di rumah sakit mencakup berbagai unit, salah satunya adalah pelayanan gizi. Program pelayanan gizi rumah sakit bertujuan untuk meningkatkan mutu pelayanan rumah sakit melalui penyelenggaraan pelayanan kesehatan yang komprehensif. Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan layanan penunjang kesehatan yang berperan sebagai

bagian dari terapi medis bagi pasien (Simanjuntak dkk., 2020).

Pelayanan makanan di rumah sakit memiliki peranan yang sangat penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien selama menjalani perawatan inap, melalui penyediaan makanan yang higienis, aman, dan bergizi seimbang (Ramesh, A., & Menimegalai, G., 2018). Berbagai penelitian di bidang pelayanan gizi menunjukkan bahwa pelaksanaan pelayanan gizi yang tidak tepat di rumah sakit dapat

menyebabkan peningkatan biaya perawatan dan lama rawat inap, meningkatnya risiko infeksi, tingginya angka kegagalan penyembuhan, memburuknya kondisi klinis pasien, serta meningkatnya risiko kematian (Kemenkes RI, 2013).

Kepuasan pasien merupakan salah satu indikator utama dalam penilaian mutu pelayanan makanan serta menjadi tolok ukur keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit (Setianto et al., 2021). Tingkat kepuasan pasien juga mencerminkan kualitas pelayanan gizi yang secara langsung berpengaruh terhadap mutu pelayanan rumah sakit secara keseluruhan dan berdampak pada peningkatan pendapatan rumah sakit (Rachmawati et al., 2021). Penyajian makanan, ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu, cita rasa makanan, kebersihan peralatan makan, serta penampilan petugas yang profesional merupakan sejumlah faktor yang memengaruhi penilaian pasien dalam survei kepuasan pelayanan (Kemenkes RI, 2013).

RSUD Labuha merupakan rumah sakit rujukan terakreditasi paripurna di Kabupaten Halmahera Selatan dengan jumlah pasien yang terus meningkat dari tahun 2022 hingga 2024. Capaian SPM Instalasi Gizi tahun 2024 menunjukkan sisa makanan pasien di bawah 20% sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi. Namun, kondisi ini belum sepenuhnya mencerminkan situasi di lapangan, karena sebagian pasien memilih makanan dari luar akibat rasa makanan rumah sakit yang dinilai kurang beraroma. Hal tersebut menunjukkan perlunya evaluasi khusus terhadap pelayanan makanan rumah sakit berdasarkan temuan data.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kepuasan pasien terhadap layanan makan di RSUD Labuha Kabupaten Halmahera Selatan tahun 2025. Manfaat yang di harapkan yaitu dapat memberikan informasi yang berguna bagi rumah sakit untuk mengevaluasi dan meningkatkan kualitas layanan makanan di rumah sakit.

II. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain Crosssectional study. Variabel tingkat kepuasan pasien terhadap aspek-aspek layanan makanan di RSUD Labuha, ditinjau dari cita rasa, tampilan makanan, variasi menu, kebersihan makanan, kebersihan alat makan, dan ketepatan waktu distribusi.

2.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2025, dengan lokasi penelitian di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Labuha, Kabupaten Halmahera Selatan.

2.2. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap yang berada di Rumah Sakit Umum Daerah Labuha dengan jumlah 781, Periode Bulan Januari 2025. Sampel dalam penelitian ini adalah sebagian pasien rawat inap di RSUD Labuha Metode teknik penarikan sampel menggunakan purposive sampling. Adapun ukuran sampel dihitung berdasarkan rumus Slovin :

Keterangan :

n = Jumlah sampel yang diperlukan.

N = Jumlah populasi.

e = Margin of error (kesalahan toleransi)

$$n = \frac{N}{1+N(e)^2} = \frac{781}{1+781(0,1)^2} = 89$$

Besar sampel yang yang gunakan yaitu sebanyak 89 responden. Kriteria inklusi pada penelitian ini adalah pasien yang berusia antara 5 hingga 60 tahun yang telah dirawat selama minimal 2 hari, bagi pasien yang berumur di bawah 17 tahun maka pengisian diwakili oleh pendamping pasien. Kriteria berikutnya pasien bersedia mengisi kuesioner.

2.3. Prosedur Penelitian

Data dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner terstruktur, baik untuk variabel kepuasan maupun variabel layanan makanan yang meliputi cita rasa, tampilan makana, variasi menu, kebersihan makanan, kebersihan alat makanan dan ketepatan waktu distribusi makanan.

2.4. Analisis Data

Analisis data yang digunakan meliputi analisis univariat dan analisis bivariat. Analisis univariat dilakukan dengan tujuan untuk mendiskripsikan atau menggambarkan setiap variabel yang diteliti dan ditampilkan menggunakan distribusi frekuensi. Sedangkan analisis bivariat digunakan untuk menganalisis kepuasan pasien terhadap cita rasa, tampilan makana, variasi menu, kebersihan makanan, kebersihan alat makanan dan ketepatan waktu

distribusi makanan. Analisis bivariat menggunakan menggunakan uji chi-square dengan nilai alpha 0.01.

tanah seluas 4.020 m² dan menjadi pusat rujukan dari 32 Puskesmas di wilayah Kabupaten Halmahera Selatan. Berikut disajikan hasil penelitian.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rumah Sakit Umum Daerah Labuha adalah Rumah Sakit tipe C milik Pemerintah Daerah Kabupaten Halmahera Selatan, terletak diatas

3.1. Analisis Univariat

3.1.1. Karakteristik Responden

Distribusi responden berdasarkan karakteristik (jenis kelamin, usia dan pekerjaan), dapat lihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi responden berdasarkan karakteristik (jenis kelamin, usia dan pekerjaan)

No	Jenis Kelamin	N	%
1	Laki-laki	26	29,2
2	Perempuan	63	70,8
Total		89	100
No	Usia (tahun)	N	%
1	17-25	14	15,7
2	26-35	32	36
3	36-45	20	22,5
4	46-55	16	18
5	56-59	7	7,8
Total		89	100
No	Jenis Pekerjaan	N	%
1	IRT	47	52,8
2	Guru	1	1,1
3	Nelayan	2	2,2
4	P3K	1	1,1
5	Petani	10	11,2
6	PNS	8	9
7	Wiraswasta	20	22,5
Total		89	100

Jenis kelamin responden yang tertinggi yaitu berjenis kelamin perempuan (70,8%), dengan rentang usia terbanyak yaitu berusia 26-35 tahun (36%). Sedangkan jenis pekerjaan responden terbanyak yaitu sebagai IRT/ Ibu Rumah Tangga (52,8%).

3.1.2. Variabel yang diteliti

Distribusi responden berdasarkan kepuasan layanan makanan pada pasien di RSUD Labuha, dapat lihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi responden berdasarkan kepuasan layanan makanan pada pasien di RSUD Labuha

No	Kepuasan	N	%
1	Tidak puas	39	43,8
2	Puas	50	56,2
Total		89	100

Kepuasan responden terhadap layanan makanan didapat bahwa, sebanyak 56,2 % responden menilai puas terhadap pelayanan makanan di RSUD Labuha, dan sebagian lagi sebesar 43,8% menilai tidak puas.

Berdasarkan layanan makanan, bahwa sebanyak 48,3% responden yang menjawab cita

rasa makanan baik, 62,9% tampilan makanan baik, 60,7% variasi menu bervariasi, 64% kebersihan makanannya bersih, 58,4% kebersihan alatnya bersih dan 57,3% tepat waktu dalam masalah ketepatan waktu distribusi.

Tabel 3. Distribusi responden berdasarkan layanan makanan berdasarkan aspek cita rasa, tampilan makanan, variasi, kebersihan makanan dan peralatan, serta ketepatan waktu distribusi makanan di RSUD Labuha

No	Cita Rasa Makanan	N	%
1	Baik	43	48,3
2	Kurang	46	51,7
Total		89	100
No	Tampilan Makanan	N	%
1	Tidak Menarik	33	37,1
2	Menarik	56	62,9
Total		89	100
No	Variasi Menu	N	%
1	Tidak Bervariasi	35	39,3
2	Bervariasi	54	60,7
Total		89	100
No	Kebersihan Makanan	N	%
1	Tidak Bersih	32	36
2	Bersih	57	64
Total		89	100
No	Kebersihan alat makan	N	%
1	Tidak Bersih	37	41,6
2	Bersih	52	58,4
Total		89	100
No	Ketepatan waktu distribusi	N	%
1	Tidak tepat waktu	38	42,7
2	Tepat waktu	51	57,3
Total		89	100

3.2. Analisis Bivariat

3.2.1. Hubungan antara citarasa makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

Hubungan Antara Citarasa Makanan dengan Kepuasan Pasien di RSUD Labuha, dapat dilihat pada Tabel 4. Cita rasa merupakan penilaian pasien terhadap makanan yang terbentuk dari rangsangan sensorik melalui kerja sama lima

indra, mencakup aspek rasa, bumbu, tekstur, suhu, dan tingkat kematangan (Wayansari, Z Anwar, dan Amri., 2018). Penilaian cita rasa mencerminkan tingkat penerimaan pasien terhadap makanan dan perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk menjamin mutu pelayanan makanan (Suryana dan Suryadi., 2019).

Tabel 4. Hubungan antara citarasa makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

No	Cita Rasa Makanan	Kepuasan Pasien				Total	
		Tidak Puas		Puas		N	%
		n	%	n	%		
1	Kurang Baik	35	81,4	8	18,6	43	100
2	Baik	4	8,7	42	91,3	46	100
Total		39	43,8	50	56,2	89	100

P-value = 0,000

Dari hasil analisis terhadap 89 responden, sebanyak 43 responden menilai cita rasa makanan kurang baik dan sebanyak 46 responden menilai cita rasa makanan baik. Dari 43 responden, sebanyak 81,4% dengan tingkat kepuasan tidak puas terhadap cita rasa makanan sedangkan 18,6% merasa puas. Selain itu, dari 46 responden sebanyak 8,7% dengan tingkat kepuasan tidak puas dan sebanyak 91,3% merasa puas. Hasil

analisis menunjukkan adanya hubungan antara cita rasa makanan dan kepuasan pasien di RSUD Labuha $p = 0,000$ $p < 0,1$ maka terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha. Pasien yang menilai cita rasa makanan baik cenderung merasa puas, menghabiskan makanan, dan lebih patuh terhadap pengaturan diet, sedangkan penilaian cita rasa yang kurang baik berkaitan dengan

ketidakpuasan serta meningkatnya sisa makanan. Cita rasa makanan berhubungan dengan sisa makanan yang berdampak pada asupan zat gizi, kinerja menu, dan daya terima konsumsi (Gomes et al., 2020). Hasil ini sejalan dengan penelitian Mardiana, dkk (2024) yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Palembang, bahwa adanya hubungan bermakna antara cita rasa dengan kepuasan pasien.

Rendahnya penerimaan rasa makanan pada pasien dapat meningkatkan sisa makanan dan

menyebabkan tidak terpenuhinya kebutuhan zat gizi (Sumarto & Saragih., 2020). Temuan ini menegaskan bahwa cita rasa berperan penting dalam meningkatkan kepuasan pasien, asupan gizi, dan proses penyembuhan. (Mukaromah, L., 2020).

3.2.2. Hubungan antara tampilan makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

Hubungan Antara Tampilan Makanan dengan Kepuasan Pasien di RSUD Labuha, dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Hubungan antara tampilan makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

No	Tampilan Makanan	Kepuasan Pasien				Total	
		Tidak Puas		Puas		N	%
		n	%	n	%		
1	Tidak menarik	32	97	1	3	33	100
2	Menarik	7	12,5	49	87,5	56	100
	Total	39	43,8	50	56,2	89	100

P-value = 0,000

Tampilan makanan pasien merupakan aspek penyajian makanan selama masa rawat inap yang meliputi estetika, kebersihan, komposisi menu, warna, bentuk, porsi, dan cara penyajian, yang bertujuan meningkatkan kepuasan, selera makan, serta mendukung pemenuhan kebutuhan gizi melalui stimulasi visual.

Berdasarkan analisis terhadap 89 responden, sebanyak 33 responden menilai tampilan makanan tidak menarik dan 56 responden menilai menarik. Pada kelompok yang menilai tidak menarik, sebesar 97% responden menyatakan tidak puas dan 3% merasa puas. Sebaliknya, pada kelompok yang menilai tampilan makanan menarik, 87,5% responden menyatakan puas dan 12,5% tidak puas. Hasil uji statistik menunjukkan nilai $p = 0,000$ ($p < 0,1$), sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara tampilan makanan dan tingkat kepuasan pasien di RSUD Labuha.

Hasil penelitian di RSUD Labuha menunjukkan bahwa tampilan makanan berperan penting dalam membentuk persepsi awal pasien terhadap kualitas pelayanan makanan. Pasien yang puas terhadap pelayanan rumah sakit

cenderung memberikan penilaian positif terhadap aspek visual makanan, sementara penilaian tampilan makanan yang kurang menarik berkaitan dengan ketidakpuasan terhadap pelayanan makanan secara keseluruhan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan Rachmawati dan Afifah (2021) yang menunjukkan bahwa kepuasan pasien terhadap penyajian dan pelayanan makanan berada pada kategori sangat puas, ditunjukkan oleh nilai rata-rata kinerja yang lebih tinggi dibandingkan nilai rata-rata harapan. Tampilan makanan yang menarik dan berwarna dapat meningkatkan nafsu makan serta asupan gizi pasien, karena penyajian yang estetis memudahkan penerimaan dan konsumsi makanan sehingga mendukung pemenuhan kebutuhan gizi (Nirmalarumsari & Sumarlan., 2024).

3.2.3. Hubungan antara variasi menu dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

Hubungan antara variasi menu dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha, dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Hubungan Antara Variasi Menu dengan Kepuasan Pasien di RSUD Labuha

No	Variasi Menu	Kepuasan Pasien				Total	
		Tidak Puas		Puas		N	%
		n	%	n	%		
1	Tidak bervariasi	34	97	1	2,9	35	100
2	Bervariasi	5	9,3	49	90,7	54	100
	Total	39	43,8	50	56,2	89	100

P-value = 0,000

Penyediaan menu yang bervariasi merupakan salah satu upaya untuk mengurangi kebosanan saat makan (Tanuwijaya dkk, 2019). Rendahnya kepuasan pasien terhadap mutu makanan rumah sakit dapat disebabkan oleh kurangnya informasi mengenai variasi menu, termasuk ketiadaan daftar menu yang lengkap sehingga menyulitkan pasien dalam memilih makanan sesuai preferensi (Aminuddin dkk, 2018)

Hasil analisis terhadap 89 responden menunjukkan bahwa 35 responden menilai variasi menu tidak bervariasi dan 54 responden menilai variasi menu bervariasi. Pada kelompok yang menilai variasi menu tidak bervariasi, sebesar 97,1% responden menyatakan tidak puas dan 2,9% merasa puas. Sebaliknya, pada kelompok yang menilai variasi menu bervariasi, sebanyak 90,7% responden menyatakan puas dan 9,3% tidak puas. Uji statistik menunjukkan nilai $p = 0,000$ ($p < 0,1$), yang menandakan adanya hubungan antara variasi menu dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha. Temuan ini sejalan dengan penelitian Hidayah dkk. (2021) di Rumah

Sakit Umum Adventist Medan yang menunjukkan adanya hubungan antara variasi menu dan kepuasan pasien.

Selama penelitian, ditemukan bahwa pasien yang puas terhadap pelayanan makanan secara umum cenderung lebih menerima variasi menu yang tersedia, meskipun perbedaan menu antar hari relatif sederhana. Sebaliknya, pasien dengan persepsi negatif terhadap aspek pelayanan lainnya cenderung lebih kritis terhadap variasi menu yang disajikan. Variasi menu bertujuan untuk meningkatkan selera makan, mencegah kejenuhan, serta memenuhi kebutuhan gizi pasien secara lengkap dan seimbang sesuai dengan kondisi medis, sekaligus memberikan stimulasi visual dan sensorik yang dapat meningkatkan pengalaman makan pasien (Tanuwijaya dkk., 2019).

3.2.4. Hubungan antara kebersihan makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

Hubungan antara kebersihan makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha, dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Hubungan antara kebersihan makanan dengan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

No	Kebersihan Makanan	Kepuasan Pasien				Total	
		Tidak Puas		Puas		N	%
		n	%	n	%		
1	Tidak bersih	31	96,9	1	3,1	32	100
2	Bersih	8	14	49	86	57	100
	Total	39	43,8	50	56,2	89	100

P-value = 0,000

Kebersihan makanan merupakan upaya pencegahan kontaminasi pangan melalui penerapan prinsip higiene. Dalam pelayanan rumah sakit, kebersihan makanan pasien menjadi bagian penting dari sanitasi makanan untuk menjamin keamanan, mutu gizi, dan mendukung kondisi klinis pasien, terutama kelompok rentan. Oleh karena itu, penerapan SOP sanitasi dan pengawasan yang ketat diperlukan guna menjaga kualitas makanan rumah sakit.

Berdasarkan hasil analisis terhadap 89 responden, sebanyak 32 responden menilai kebersihan makanan tidak baik, sedangkan 57 responden menilai kebersihan makanan dalam kategori baik. Pada kelompok responden yang menilai kebersihan makanan tidak baik, sebesar 96,9% menyatakan tidak puas dan hanya 3,1% yang merasa puas terhadap layanan makanan. Sebaliknya, pada kelompok yang menilai kebersihan makanan baik, sebanyak 86% responden menyatakan puas dan 14% tidak puas. Hasil uji statistik menunjukkan nilai $p = 0,000$ ($p <$

0,1), yang mengindikasikan adanya hubungan yang signifikan antara kebersihan makanan dan tingkat kepuasan pasien di RSUD Labuha.

Temuan penelitian ini sejalan dengan studi Zalukhu dan Siagian (2020) yang menunjukkan bahwa sebagian besar responden menilai kebersihan makanan dalam kategori baik dan menyatakan puas terhadap layanan tersebut, serta terdapat hubungan yang signifikan antara kebersihan makanan dan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Royal Prima.

Hasil observasi di RSUD Labuha menunjukkan bahwa persepsi pasien terhadap kebersihan makanan berpengaruh signifikan terhadap kepuasan, di mana makanan yang disajikan secara bersih dan higienis meningkatkan rasa aman, sedangkan persepsi kurang bersih menurunkan selera makan dan kepuasan. Hal ini sejalan dengan pernyataan Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2004) bahwa makanan pasien harus memenuhi prinsip higiene karena kondisi sistem imun yang lemah

meningkatkan risiko infeksi, sehingga penyediaan makanan yang bersih dan aman berperan penting dalam menjaga kesehatan serta mendukung proses penyembuhan pasien

3.2.5. Hubungan antara kebersihan alat makan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

Hubungan antara kebersihan alat makan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha, dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Hubungan antara kebersihan alat makan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

No	Kebersihan Alat Makan	Kepuasan Pasien				Total	
		Tidak Puas		Puas		N	%
		n	%	n	%		
1	Tidak bersih	32	86,5	5	13,5	37	100
2	Bersih	7	13,5	45	86,5	52	100
Total		39	43,8	50	56,2	89	100
P-value = 0,000							

Kebersihan alat makan adalah kondisi peralatan penyajian dan konsumsi makanan yang bebas dari kotoran, sisa makanan, mikroorganisme patogen, dan bahan berbahaya lainnya. Kebersihan peralatan makan berperan penting dalam menjamin keamanan pangan dan kesehatan pasien, Praktik ini penting untuk menjamin keamanan pangan karena kontaminasi dapat terjadi apabila prosedur kebersihan peralatan makan tidak diterapkan dengan baik (Pibriyanti, et al., 2024)

Berdasarkan hasil analisis terhadap 89 responden, sebanyak 37 responden menilai kebersihan alat makan tidak baik dan 52 responden menilai kebersihan alat makan baik. Pada kelompok yang menilai kebersihan alat makan tidak baik, sebesar 86,5% responden menyatakan tidak puas, sedangkan 13,5% merasa puas. Sebaliknya, pada kelompok yang menilai kebersihan alat makan baik, sebanyak 86,5% responden menyatakan puas dan 13,5% tidak puas. Hasil uji statistik menunjukkan nilai $p = 0,000$ ($p < 0,1$), yang menandakan adanya hubungan signifikan antara kebersihan alat makan dan kepuasan pasien di RSUD Labuha. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian

Agustina et al. (2016) yang melaporkan persentase kebersihan alat makan dalam kategori baik sebesar 90%.

Hasil observasi di RSUD Labuha menunjukkan bahwa kebersihan alat makan berpengaruh terhadap persepsi pasien mengenai mutu pelayanan makanan, di mana alat makan yang bersih, kering, dan tidak berbau meningkatkan rasa aman dan kenyamanan, sedangkan kondisi sebaliknya menurunkan kepercayaan pasien. Selain itu, kebersihan alat makan berperan dalam pencegahan infeksi nosokomial karena peralatan yang tidak higienis berpotensi menjadi media penularan bakteri patogen seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, dan *Staphylococcus aureus*, sehingga menjadi bagian penting dari penerapan protokol sanitasi rumah sakit untuk menjamin keselamatan dan kenyamanan pasien (Andriyani et al., 2023).

3.2.6. Hubungan antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

Hubungan antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha, dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Hubungan antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha

No	Ketepatan Waktu Distribusi	Kepuasan Pasien				Total	
		Tidak Puas		Puas		N	%
		n	%	n	%		
1	Tidak tepat waktu	35	92,1	3	7,9	38	100
2	Tepat waktu	4	7,8	47	92,2	51	100
Total		39	43,8	50	56,2	89	100
P-value = 0,000							

Ketepatan waktu penyajian makanan merupakan kondisi di mana pasien menerima makanan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan rumah sakit. Waktu pendistribusian

makanan adalah proses penyaluran makanan kepada pasien rawat inap sesuai porsi dan jenis diet guna memenuhi kepuasan pasien yang dilakukan oleh petugas (Utari., 2019). Dalam

penyelenggaraan makanan di rumah sakit, distribusi makanan mencakup penyaluran makanan sesuai porsi, jumlah, dan jenis diet pasien, serta dilaksanakan berdasarkan jadwal makan yang telah ditentukan (Wayansari et al., 2018; Rina et al., 2017).

Berdasarkan analisis terhadap 89 responden, sebanyak 38 responden menilai ketepatan waktu distribusi makanan tidak tepat, sedangkan 51 responden menilai tepat waktu. Pada kelompok yang menilai distribusi tidak tepat waktu, sebesar 92,1% responden menyatakan tidak puas, sementara pada kelompok yang menilai tepat waktu, sebanyak 92,2% responden menyatakan puas. Hasil uji statistik menunjukkan nilai $p = 0,000$ ($p < 0,1$), yang menandakan adanya hubungan signifikan antara ketepatan waktu distribusi makanan dan kepuasan pasien di RSUD Labuha. Temuan ini sejalan dengan penelitian Ernalia (2014) di RSUD Mandau Duri yang menunjukkan sebagian besar responden menilai distribusi makanan tepat waktu dan terdapat hubungan bermakna dengan kepuasan pasien. Ketepatan waktu distribusi makanan berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pasien karena berkaitan dengan kesesuaian jadwal makan, suhu hidangan, dan waktu pemberian obat. Penyajian makanan yang tepat waktu meningkatkan kenyamanan dan selera makan, sedangkan keterlambatan dapat menurunkan asupan gizi dan berpotensi menghambat proses penyembuhan. Oleh karena itu, ketepatan waktu distribusi makanan menjadi indikator penting mutu pelayanan gizi rumah sakit (Remareta, 2016).

IV. PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan, tampilan makanan, variasi menu, kebersihan makanan, kebersihan alat makan dan ketepatan waktu distribusi dengan kepuasan pasien di RSUD Labuha tahun 2025 (masing-masing dengan nilai- p 0,000).

Diharapkan Rumah sakit dapat terus meningkatkan mutu pelayanan makanan dengan memperhatikan ketepatan waktu distribusi makanan kepada pasien, menjaga cita rasa melalui pengolahan dan penggunaan bumbu yang sesuai, serta menghadirkan variasi menu yang lebih beragam berdasarkan diet pasien. Selain itu, penampilan makanan dibuat lebih menarik melalui penyajian yang baik, dan kebersihan makanan serta alat makan harus dijaga secara

konsisten dengan pengawasan sanitasi yang ketat agar keamanan makanan bagi pasien tetap terjamin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih dihaturkan kepada Direktur RSUD Labuha Dan Kepala Ruangan Instalasi Gizi yang telah memberikan kesempatan kami melakukan penelitian. Ucapan terima kasih kepada para pasien yang telah bersedia sukarela menjadi responden dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. (2016). Hubungan antara daya terima makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien hipertensi rawat inap di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 1–8. <https://eprints.ums.ac.id/47007>
- Aminuddin, N. F., Kumari Vijayakumaran, R. & Abdul Razak, S. Patient Satisfaction with Hospital Food service and its Impact on Plate Waste in Public Hospitals in East Malaysia. *Hosp Pract Res* 3, 90–97 (2018). 10.15171/HPR.2018.20
- Andriyani, A., Gunawan, I. M. A., & Susilo, J. (2023). Efektivitas penurunan jumlah angka kuman alat makan dan efisiensi biaya pada metode pencucian di RS Kota Surakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. <https://doi.org/10.22146/ijcn.17687>
- Depkes RI. (2004). *Hygiene sanitasi makanan dan minuman*. Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pemberantasan Penyakit Menular, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Ernalia, Y. (2014). Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan Pasien di Ruang Penyakit Dalam dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Pasien di RSUD Mandau Duri Tahun 2014 [Skripsi, STIKes Tuanku Tambusai Riau]. *Jurnal Gizi STIKes Tuanku Tambusai Riau*, 11(3), 1–10.
- Gomes, A., Saraiva, C., Esteves, A., & Gonçalves, C. (2020). Evaluation of hospital food Waste-A case study in Portugal. *Sustainability (Switzerland)*, 12(15), 1–9. <https://doi.org/10.3390/su12156157>
- Hidayah, N., Simanjorang, A., Asriwati, A., & Lastiur, L. (2021). Relationship of Food Services and Patients Satisfaction in Medan Advent's Public Hospital. *Journal La Medihealthico*, 2(3), 39–50.

- <https://doi.org/10.37899/journallamedih.ealtico.v2i3.361>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Mardiana, M., Telisa, I., & Ramadanti, A. (2024). Analisis Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Penyajian Lauk Hewani dan Nabati di Ruang Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit Umum Daerah. JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang), 19(2), hlm. 104-110. DOI: 10.36086/jpp.v19i2.2260.
- Mukaromah, L. (2022). Hubungan antara cita rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Blambangan Banyuwangi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember.
- Nirmalarumsari, C., & Sumarlan. (2024). Hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap kelas III di RSUD Sawerigading Palopo tahun 2024.
- Pibriyanti, K. et al. Comparative analysis of food service satisfaction and nutritional adequacy between private hospitals and academic hospitals in patients with non-communicable diseases. 9, (2024). <http://dx.doi.org/10.30867/action.v9i2.1711>.
- Rachmawati, N. W., Kusuma, T. S., & Husna, F. (2022). Tingkat kepuasan terhadap pelayanan makanan dan kecukupan gizi pada pasien non-communicable diseases di rumah sakit bersertifikasi halal. Journal of Nutrition College, 11(3), 211-219. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i3.32780>.
- Rachmawati, A. D., & Afifah, C. A. N. 2021. Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit. Gorontalo Journal of Nutrition And Dietetic, 1(2), 37-49.
- Ramareta, D. (2016). Hubungan ketepatan waktu penyajian makanan dengan kepuasan pasien di Rumah Sakit Tentara Dr. Soepraoen Kota Malang.
- Ramesh, A., & Menimegalai, G. (2018). Dietary Management in Hospitalized Patients: A Review. International Journal of Development Research, 8(11), 23800-23804. Retrieved from <https://www.journalijdr.com/sites/default/files/issue-pdf/13812.pdf>
- Rina, A., Noor, T., & Setyowati, S. (2017). Hubungan ketepatan waktu penyajian dan mutu makanan dengan sisa makanan pasien dewasa non diet di RSUD PKU Muhammadiyah Bantul. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Setianto, B., et al. (2021). 'The Correlation Between Patient Satisfaction Regarding Nutrition Service And Hospital Length Of Stay With Food Waste In Covid-19 Patients', Journal of Health Sciences, 14(02).
- Simanjuntak, L.M.A., Aulia, D., & Siagan, A. (2020). Patients' Perceptions of food service Quality at royal Prima hospital medan. britain international of exact sciences (bloex) journal, 2(1), 197-209. <https://doi.org/10.33258/bioex.v2i1>.
- Sumarto, & Saragih, M. (2020). Does the taste and appearance of food affect food waste in low-salt diet patients? Journal of Nutritional Science and Vitaminology, 66, S56-S62. <https://doi.org/10.3177/jns.v66.S56>
- Suryana, A., & Suryadi, R. (2019). Penilaian cita rasa makanan sebagai bagian dari evaluasi kualitas penyelenggaraan makanan. Poltekkes Kemenkes Malang.
- Tanuwijaya, L. K., Novitasari, T. D., Arfiani, E. P., Wani, Y. A., & Wulandari, D. E. (2019). Kepuasan pasien terhadap variasi makanan di rumah sakit. Jurnal Gizi, 8(1). <https://doi.org/10.26714/jg.8.1.2019.%25p>.
- Utari, R. (2019). Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Wayansari, A. (2018). Pengaruh Kebersihan Alat Makan Terhadap Kesehatan Pasien. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 12(3), 45-50.
- Zalukhu, P. G. & Siagian, A. (2020). Relationship of food hygiene with patient satisfaction in Royal Prima Hospital. Britain International of Exact Sciences (BloEx) Journal, 2(1), 28-35. <http://biarjournal.com/index.php/bioex/article/view/165/198>

