

GAMBARAN PERSEPSI PASIEN TENTANG MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD) HAJI KOTA MAKASSAR

Description of Patient Perceptions About Food at the Regional General Hospital (RSUD) Haji, Makassar City

Asfira Andika Putri¹, Hj. Sukmawati², Hj. Hikmawati Mas'ud³

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

*) asfiraandikaputri@poltekkes-mks.ac.id, 082193191974

ABSTRACT

Feeding has become an important issue in patient care in hospitals, as patients in recovery need a balanced diet in addition to medical supplies and care. The patient's acceptance of the food provided by the hospital on average leaves food above 20%. Many factors cause patients not to finish their food because of bad taste, inappropriate schedules and unattractive appearance of food. This study aims to describe the patient's perception of food at the Hajj Regional General Hospital (RSUD) Makassar City. This type of research is a survey with a descriptive approach. The study was conducted in February - June 2023. The sample consisted of 25 patients who received regular food. Patient perception data was collected by interview method using a closed questionnaire instrument. The results showed that the patient's perception of hospital food based on color was generally unattractive (52%). Perception of texture is appropriate (100%). Perception of the right portion (80%). Perception of taste is not good (64%). Perceptions about the accuracy of serving food on time (97.3%). Perceptions about the attitude of food delivery staff (waitresses) are good (92%) and perceptions about cleanliness of tools and clean food (100%). It is recommended that the nutrition installation maintain the quality of the food produced, carry out supervision, and continue to improve the quality of the food served, especially the color and taste of the food.

Keywords : Hospital Food Perception

ABSTRAK

Pemberian makanan telah menjadi isu penting dalam pelayanan pasien di rumah sakit, karena pasien dalam pemulihan membutuhkan diet seimbang selain persediaan dan perawatan medis. Daya terima pasien terhadap makanan yang diberikan oleh rumah sakit rata-rata menyisakan makanan diatas 20%. Banyak faktor yang menyebabkan pasien tidak menghabiskan makanannya karena rasa tidak enak, jadwal tidak sesuai dan penampilan makanan yang tidak menarik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran persepsi pasien tentang makanan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Haji Kota Makassar. Jenis penelitian ini adalah survey dengan pendekatan deskriptif. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari - Juni 2023. Sampel adalah pasien yang mendapat makanan biasa yaitu sebanyak 25 orang. Data persepsi pasien dikumpulkan dengan metode wawancara yang menggunakan instrumen kuesioner tertutup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi pasien tentang makanan rumah sakit berdasarkan warna pada umumnya tidak menarik (52%). Persepsi tentang tekstur sesuai (100%). Persepsi tentang porsi tepat (80%). Persepsi tentang rasa yaitu tidak enak (64%). Persepsi tentang ketepatan penyajian makanan tepat waktu (97,3%). Persepsi tentang sikap petugas pengantar makanan (pramusaji) baik (92%) dan persepsi tentang kebersihan alat dan makanan bersih (100%). Disarankan pihak Instalasi gizi agar tetap menjaga kuliatas makanan yang diproduksi, melakukan pengawasan, serta terus meningkatkan kualitas makanan yang disajikan, terutama pada warna dan rasa makanan.

Kata kunci : Persepsi Makanan Rumah Sakit

PENDAHULUAN

Makanan sebagai kebutuhan primer bagi kehidupan manusia. Makanan yang berkualitas tidak hanya dilihat dari sumber bahan makanan, tetapi juga dari pengolahan dan penyajian yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan. Baik di dalam rumah tangga maupun fasilitas umum seperti rumah sakit. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit (RS) adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari penetapan peraturan pemberian makan RS, perencanaan menu, sampai distribusi makanan pada pasien/konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Tujuan penyelenggaraan makanan di RS untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien/konsumen yang membutuhkan (Departemen Kesehatan RI, 2007).

Pelayanan gizi yang bermutu baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan rumah sakit. Makin baik mutu pelayanan gizi rumah sakit maka makin tinggi tingkat kesembuhan pasien dan semakin pendek lama rawat inap sehingga semakin kecil biaya perawatan rumah sakit. Keberhasilan suatu pelayanan gizi antara lain dikaitkan dengan penerimaan makanan oleh pasien (daya terima). Daya terima pasien terhadap makanan merupakan salah satu cara penentuan dari evaluasi yang sederhana dan dapat dipakai sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi. (Nissa Choirun dan Widyastuti Nurmasari, 2020).

Indikator sebagai tolak ukur keberhasilan kinerja pelayanan kesehatan kepada masyarakat, secara umum mengacu pada Standar Pelayanan Minimal (SPM). SPM RS yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan RI.No.129/MenKes/SK/ii/2008, antara lain adalah : sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien maksimal 20%. KemenKes 2013 juga telah menyatakan bahwa skor yang harus dicapai untuk sisa makanan di piring pasien adalah kurang dari atau 20%.

Penelitian dari (Aminuddin, Kumari Vijayakumaran dan Abdul Razak, (2018) mengkaji kepuasan pasien dengan layanan makanan rumah sakit dan dampaknya terhadap limbah piring (sisa makanan) di Rumah Sakit Umum di Malaysia Timur. Tingkat kepuasan pasien dalam layanan makanan diukur melalui empat dimensi utama, yaitu: kualitas makanan, kualitas layanan

makanan, masalah staf/layanan, dan lingkungan fisik. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa dari keempat dimensi tersebut, pasien paling puas dengan lingkungan fisik (3,75), diikuti oleh masalah staf/pelayanan (3,7), kualitas layanan makanan (3,51), dan kualitas makanan (3,15). Skor yang lebih tinggi menunjukkan kepuasan yang lebih baik; dengan demikian, hasilnya menunjukkan bahwa kualitas makanan adalah aspek pelayanan makanan rumah sakit yang paling tidak memuaskan pasien.

Penelitian (Oktaviani, (2018) daya terima makanan biasa dinilai dari penampilan (warna dan tekstur) menu makanan masih dalam kategori tidak menarik karena dari menu 5 hari menunjukkan rata rata persentasi kurang dari 60%. Daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa (rasa dan aroma) menu makanan masih dalam kategori tidak menarik karena dari menu 5 hari menunjukkan rata rata persentasi kurang dari 60%. Daya terima pasien terhadap makanan di Rumah sakit Umum Provinsi NTB masih kurang karena daya terima pasien berdasarkan 5 siklus menu baik makan pagi, siang dan malam masih kurang dari 60%.

Penelitian (Mangalik, Sanubari dan Maharani, (2020) menunjukkan bahwa daya terima makanan pasien penyakit DM tipe 2 dengan komplikasi dilihat dari sisa makan pasien kurang baik. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Banyak faktor yang menyebabkan terjadinya sisa makanan, yaitu salah satunya pada aspek makanan seperti porsi terlalu besar, persiapan makanan, penampilan makanan, suhu makanan jadwal makanan, rasa makanan yang tidak enak dan menerima makanan yang salah. Hasil pengukuran sisa makanan ditentukan dengan asupan gizi pasien yang dapat membantu pasien dalam masa pemulihan dan lamanya rawat inap di rumah sakit (Suryaningsih, 2020).

Banyak faktor yang mempengaruhi mutu makanan rumah sakit. Kini tuntutan pasien terhadap pelayanan kesehatan termasuk pelayanan makanan di rumah sakit semakin tinggi. Pasien menginginkan pelayanan kesehatan di rumah sakit seperti halnya di hotel (*hospital-hotel-service*). Sementara itu pelayanan di rumah sakit tetap harus mencapai tujuannya, yaitu menyajikan makanan yang aman, berkualitas, kandungan zat gizi sesuai kebutuhan, cita rasa (penampilan dan

rasa) yang menarik/memuaskan pasien, tepat waktu serta sesuai dengan dana yang telah ditetapkan (Tuti, 2014).

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian, Lokasi dan Waktu

Jenis penelitian ini adalah penelitian survey dengan pendekatan deskriptif, yang menggambarkan persepsi pasien tentang makanan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Haji Kota Makassar.

Tempat pelaksanaan penelitian yaitu di RSUD Haji Makassar Kota Makassar Provinsi Sulawesi Selatan. Penelitian ini berlangsung selama Februari – Juni 2023.

POPULASI DAN SAMPEL

Seluruh pasien yang mendapat makanan biasa yang dirawat di ruang perawatan Rinra I dan Rinra II yaitu 39 pasien.

Pada penelitian ini sampel yang digunakan adalah pasien yang mendapat makanan biasa yang dirawat di ruang perawatan Rinra I dan Rinra II yaitu 25 sampel. Pengambilan sampel diambil dengan menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu penentuan sampel yang didasarkan atas kriteria inklusi dan eksklusi.

CARA PENGUMPULAN DATA

1. Data primer

Data primer pada penelitian ini adalah data persepsi pasien dikumpulkan dengan metode wawancara menggunakan instrumen kuesioner tertutup.

2. Data sekunder

Data sekunder pada penelitian ini adalah data gambaran umum rumah sakit serta visi dan misi rumah sakit.

Teknik atau cara pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara menggunakan kuesioner.

HASIL

1. Gambaran Umum Rumah Sakit

a. Sejarah

RSUD Haji Makassar Provinsi Sulawesi Selatan merupakan salah satu rumah sakit milik Pemerintah Sulawesi Selatan yang berlokasi di Jln. Daeng Ngepe No. 14 Kelurahan Jongaya,

Kecamatan Tamalate, Kota Makassar. Berdiri diatas tanah seluas 1,34 HA milik pemerintah Daerah Sulawesi Selatan terletak di ujung selatan Kota Makassar yang pembangunannya ditetapkan di daerah bekas lokasi Rumah Sakit Kusta Jongaya dan diharapkan dapat mendukung kelancaran kegiatan pelayanan calon Jemaah Haji dan masyarakat sekitarnya.

2. Gambaran Umum Responden

Pada tabel 1.1 pada lampiran, sampel dalam penelitian ini umumnya adalah pasien usia 25-49 tahun yaitu sebanyak 19 sampel (76%). Jenis kelamin terbanyak pada perempuan yaitu sebanyak 13 sampel (52%). Mayoritas pasien telah menjalani perawatan (lama hari rawat) selama 2-3 hari yaitu sebanyak 19 sampel (76%).

3. Gambaran Persepsi Pasien tentang Makanan Rumah Sakit

a. Persepsi Sampel Terhadap Warna Makanan

Tabel 2 pada lampiran, persepsi sampel terhadap warna makanan menunjukkan bahwa dari 25 sampel, sebagian besar sampel menyatakan bahwa warna makanan yang disajikan di RSUD Haji Makassar tidak menarik yaitu 13 sampel (52%).

b. Persepsi Sampel Terhadap Tekstur Makanan

Tabel 3 pada lampiran, persepsi sampel terhadap tekstur makanan menunjukkan bahwa dari 25 sampel, seluruh sampel menyatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan di RSUD Haji Makassar sesuai yaitu 25 sampel (100%).

c. Persepsi Sampel Terhadap Porsi Makanan

Tabel 4 pada lampiran, persepsi sampel terhadap porsi makanan menunjukkan bahwa dari 25 sampel, sebagian besar sampel menyatakan bahwa porsi makanan yang disajikan di RSUD Haji Makassar porsinya tepat yaitu 20 sampel (80%).

d. Persepsi Sampel Terhadap Rasa Makanan

Tabel 5 pada lampiran, persepsi sampel terhadap rasa makanan menunjukkan bahwa dari 25 sampel, sebagian besar sampel menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan di RSUD Haji Makassar rasanya tidak enak yaitu 16 sampel (64%).

e. Persepsi Sampel Terhadap Ketepatan Waktu Penyajian Makanan

Tabel 6 pada lampiran, persepsi sampel

terhadap ketepatan waktu penyajian makan pagi menunjukkan bahwa dari 25 sampel, sebagian besar sampel menyatakan bahwa ketepatan waktu penyajian makan pagi di RSUD Haji Makassar tepat waktu yaitu 23 sampel (92%).

Tabel 7 pada lampiran, persepsi sampel terhadap ketepatan waktu penyajian makan siang menunjukkan bahwa dari 25 sampel, seluruh sampel menyatakan bahwa ketepatan waktu penyajian makan siang di RSUD Haji Makassar tepat waktu yaitu 25 sampel (100%).

Tabel 8 pada lampiran, persepsi sampel terhadap ketepatan waktu penyajian makan malam menunjukkan bahwa dari 25 sampel, seluruh sampel menyatakan bahwa ketepatan waktu penyajian makan malam di RSUD Haji Makassar tepat waktu yaitu 25 sampel (100%).

f. Persepsi Sampel Terhadap Sikap Petugas Pengantar Makanan (Pramusaji)

Tabel 9 pada lampiran, persepsi sampel terhadap sikap petugas pengantar makanan (pramusaji) menunjukkan bahwa dari 25 sampel, sebagian besar sampel menyatakan bahwa sikap petugas pengantar makanan (pramusaji) di RSUD Haji Makassar baik yaitu 23 sampel (92%).

g. Persepsi Sampel Terhadap Kebersihan Alat dan Makanan

Tabel 10 pada lampiran, persepsi sampel terhadap kebersihan alat dan makanan menunjukkan bahwa dari 25 sampel, seluruh sampel menyatakan bahwa kebersihan alat dan makanan di RSUD Haji Makassar bersih yaitu 25 sampel (100%).

PEMBAHASAN

Penyajian makanan merupakan salah satu faktor yang penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena hal tersebut menjadi faktor penentu dalam penilaian kepuasan pasien (Magdalena, 2019). Tingkat kepuasan pasien dapat dilihat dalam berbagai aspek contohnya yaitu pada aspek warna makanan, tekstur, porsi, rasa, ketepatan waktu penyajian makanan, sikap petugas pengantar makanan dan kebersihan alat dan makanan.

1. Warna Makanan

Warna makanan merupakan komponen yang penting dalam meningkatkan nafsu makan pasien, sampel yang beranggapan warna makanan yang

tidak menarik atau tidak sesuai menyebabkan sampel tidak berselera lagi untuk mengkonsumsinya. RSUD Haji Makassar berusaha untuk lebih memperhatikan aspek warna makanan. Persepsi pasien terhadap penampilan makanan dapat mempengaruhi daya terima makanannya.

Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar sampel menyatakan warna makanan yang disajikan di RSUD Haji Makassar tidak menarik (52%). hal ini sejalan dengan penelitian oleh Siskia, D.A. (2022) mengkaji daya terima makanan dan sisa makanan kelas III makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Batin Mangunang Tanggamunas menyatakan bahwa warna makanan tidak menarik (59,3%).

2. Tekstur Makanan

Selain warna makanan, tekstur juga dapat mempengaruhi penilaian terhadap makanan, sehingga dapat meningkatkan selera makan pasien. Hasil penelitian menunjukkan seluruh sampel menyatakan tekstur makanan yang disajikan di RSUD Haji Makassar sesuai (100%). Hal ini tidak sejalan dengan penelitian wirawan (2021) menunjukkan bahwa hanya 24,3% menyatakan tekstur makanan baik.

3. Porsi Makanan

Penampilan makanan yang menarik dapat mempengaruhi nafsu makan seseorang, penampilan yang menarik bisa dilihat dari segi warna, bentuk, besar porsi dan teksturnya. Hasil penelitian pada aspek porsi makanan yaitu sebagian besar sampel menyatakan porsi makanan yang disajikan di RSUD Haji Makassar tepat (80%). Hal ini sejalan dengan penelitian Magdalena (2019) sampel yang menilai warna, bentuk, dan porsi makanan di RS PMI Bogor terbilang tepat yaitu 71%. Selain itu, sebagian besar sampel menilai penyajian makanan di RS PMI Bogor menarik. Makanan mencakup warna, porsi dan penyajian makanan menjadi suatu yang penting dalam penampilan makanan.

4. Rasa Makanan

Selain penampilan makanan, rasa juga merupakan komponen penting dalam penerimaan makanan pasien. Rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan yang disajikan dan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri, adapun beberapa komponen yang

berperan dalam penentuan rasa makanan yaitu aroma makanan, bumbu masakan, tekstur makanan dan suhu makanan.

Hasil penelitian pada aspek rasa menunjukkan sebagian besar sampel menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan di RSUD Haji Makassar tidak enak (64%), Hal ini tidak sejalan dengan penelitian Oktaviani (2018) yaitu menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa yaitu rasa menu makanan makan pagi yaitu 100% yang menyatakan enak terhadap rasa pada menu hari kedua, yang menyatakan tidak enak yaitu 31,25% pada menu hari keempat, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 100% pada menu hari kedua.

5. Ketepatan Waktu Penyajian Makanan

Ketepatan waktu penyajian makanan merupakan suatu proses pendistribusian makanan ke pasien. Waktu pendistribusian makanan di RSUD Haji Makassar dibagi menjadi 3 waktu yaitu pada pagi hari pukul 06.00 – 07.00, pada siang hari pukul 12.00 – 13.00 dan untuk malam 17.00 - 18.00. ketepatan waktu penyajian makanan merupakan indikator yang penting dalam pelayanan kesehatan di rumah sakit. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata waktu pemberian makanan pada pasien mulai dari makan pagi sampai dengan makan malam yaitu tepat waktu (97,3%). Hal ini tidak sejalan dengan penelitian Risda Sari, B. Pitri (2012) diketahui dari 83 sampel yaitu 57 sampel (68,70%) menyatakan waktu penyajian makanan sudah tepat waktu dan 26 responden (31,30%) menyatakan waktu penyajian tidak tepat waktu.

6. Sikap Petugas Pengantar Makanan (Pramusaji)

Penyajian diartikan sebagai cara menyampaikan hidangan yang telah ditata kepada konsumen. pelayanan yang dapat diberikan oleh pramusaji untuk konsumen di institusi, seperti senyum kepada semua orang sewajarnya, melakukan yang terbaik secara ikhlas, mendekati konsumen dengan ramah-tamah, menghargai konsumen seperti raja, menciptakan suasana yang hangat, dan memberikan perhatian (((Wibowo, Rohanta, 2019). Sikap petugas pengantar makanan (pramusaji) merupakan suatu hal penting dalam penerimaan makanan pasien. Sikap yang baik dapat mempengaruhi selera makan pasien.

Hasil penelitian yang dilakukan di RSUD Haji Makassar mengenai sikap petugas pengantar

makanan (pramusaji) menunjukkan sebagian besar sampel menyatakan bahwa sikap petugas pengantar makanan (pramusaji) di RSUD Haji Makassar baik (92%).

7. Kebersihan AlaT dan Makanan

Pendistribusian makanan merupakan serangkaian kegiatan untuk menyalurkan makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani, baik makanan biasa maupun makanan khusus, dengan memperhatikan hygiene dan sanitasi personal dan lingkungan. Masalah sanitasi makanan sangat penting, terutama di tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak.

Guna mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan konsumen, diperlukan adanya usaha penyehatan makanan serta minuman, yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan memengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan di rumah sakit menjadi mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan (Wibowo, Rohanta, 2019).

Hasil penelitian mengenai kebersihan alat dan makanan di RSUD Haji Makassar menunjukkan menunjukkan bahwa dari 25 sampel, seluruh sampel menyatakan bahwa kebersihan alat dan makanan di RSUD Haji Makassar bersih (100%). Hal ini menunjukkan bahwa kebersihan alat dan makanan di RSUD Haji telah memenuhi standar hygiene dan sanitasi makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan :

1. Gambaran persepsi pasien tentang makanan rumah sakit berdasarkan warna, sebagian besar tidak menarik (52%).
2. Gambaran persepsi pasien makanan rumah sakit berdasarkan tekstur, semua sesuai (100%).
3. Gambaran persepsi pasien makanan rumah sakit berdasarkan porsi, sebagian besar tepat (80%).
4. Gambaran persepsi pasien makanan rumah sakit berdasarkan rasa, pada umumnya tidak enak (64%).

5. Gambaran persepsi pasien makanan rumah sakit berdasarkan ketepatan penyajian makanan, pada umumnya tepat waktu (97,3%) dengan jadwal pendistribusian makanan.
6. persepsi pasien makanan rumah sakit berdasarkan sikap petugas pengantar makanan (pramusaji), pada umumnya baik (92%).
7. Gambaran persepsi pasien makanan rumah sakit berdasarkan kebersihan alat dan makanan, semua bersih (100%).

Saran

Pihak Instalasi gizi agar tetap menjaga kualitas makanan yang diproduksi, melakukan pengawasan, serta terus meningkatkan kualitas makanan yang disajikan, terutama pada warna dan rasa makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achiruddin, S. (2018) *pengantar psikologi, Nucl. Phys.*
- Aminuddin, N.F., Kumari Vijayakumaran, R. dan Abdul Razak, S. (2018) 'Patient Satisfaction With Hospital Food service and its Impact on Plate Waste in Public Hospitals in East Malaysia', *Hospital Practices and Research*, 3(3), pp. 90–97. doi:10.15171/hpr.2018.20.
- Choirun Nissa, Nurmasari Widyastuti (2019) *Pre-Internship Manajemen.*
- Departemen Kesehatan RI (2007) 'Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit', *Departemen Kesehatan RI*, p. 138.
- Emira, T. (2019) 'Kepuasan Pasien Terhadap Layanan Makanan Rumah Sakit', *Journal of Health and Medical Sciences*, Vol.2(January), p. 13.
- Magdalena, K. dkk. (2019) 'Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Diet At PMI Hospital Bogor', 2(1), pp. 1–8.
- Mangalik, G., Sanubari, T.P.E. dan Maharani, C.C. (2020) 'Daya Terima Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dengan Komplikasi Di Ruang Perawatan Internal Rs Mardi Waluyo Lampung', *Care : Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 8(2), p. 222. doi:10.33366/jc.v8i2.1519.
- Maulina, S. (2021) 'faktor penyebab tingginya sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit umum daerah DR.Adnan WP Payakumbuh'.
- Nissa Choirun dan Widyastuti Nurmasari, S.Gz, M.S.M. (2020) *Buku Panduan Pre Internship Food Service Management i.*
- Nurmasari Widyastuti, Vita Gustin Almira (2019) *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan.*
- Oktaviani, P. dkk (2018) 'Daya Terima Pasien Kelas Iii Terhadap Menu', 3(1996), pp. 63–68. Available at: <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/download/110/84>.
- Rehena, Z. dkk. (2019) 'Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerimaan Makanan oleh Pasien di RSUD Dr. H. Ishak Umarella Provinsi Maluku', *Moluccas Health Journal*, 1(3), pp. 11–17.
- Salsabila, T. (2020) 'Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Makanan Biasa yang disajikan di Rumah Sakit'.
- Sibagariang, D.B. (2018) 'Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito', *Universitas Negeri Yogyakarta*, p. 181.
- Suryana, D. (2013) 'psikologi persepsi', *A psicanalise dos contos de fadas. Tradução Arlene Caetano*, p. 466.

Suryaningsih, N.N. (2020) 'Perbedaan Sisa Makanan Pasien berdasarkan Tingkat Pengetahuan Diet Rendah Garam dan Persepsi Cita Rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar', pp. 1–5.

Tuti, S. (2014) *Gizi & Kuliner Makanan Rumah Sakit*. Edited by Hadirman Intarina. Jakarta.

Wibowo, Rohanta, I.G. (2019) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massa di Rumah Sakit dan Hotel*. Edited by Angelina Bhetsy. Jakarta.

Widi, A.L. and Sofiyatin, R. (2020) 'Daya Terima Makanan Di Rumah Sakit', 5(September), pp. 119–124.

2. Gambaran Umum Responden

Tabel 1
Karakteristik Sampel

Karakteristik	n	%
Klasifikasi Umur (Tahun)		
25 – 49	19	76
>50	6	24
Jumlah	25	100
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	12	48
Perempuan	13	52
Jumlah	25	100
Lama Hari Rawat		
2-3 Hari	19	76
>4 Hari	6	24
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023

3. Gambaran Persepsi Pasien tentang Makanan Rumah Sakit

a. Persepsi Sampel Terhadap Warna Makanan

Tabel 2
Persepsi Sampel Terhadap Warna Makanan

Warna Makanan	n	%
Menarik	12	48
Tidak menarik	13	52
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023

b. Persepsi Sampel Terhadap Tekstur Makanan

Tabel 3
Persepsi Sampel Terhadap Tekstur Makanan

Tekstur Makanan	n	%
Sesuai	25	100
Tidak Sesuai	0	0
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023

c. Persepsi Sampel Terhadap Porsi Makanan

Tabel 4
Persepsi Sampel Terhadap Porsi Makanan

Porsi Makanan	n	%
Tepat	20	80
Tidak tepat	5	20
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023

d. Persepsi Sampel Terhadap Rasa Makanan

Tabel 5
Persepsi Sampel Terhadap Rasa Makanan

Rasa Makanan	n	%
Enak	9	36
Tidak enak	16	64
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023

e. Persepsi Sampel Terhadap Ketepatan Waktu Penyajian Makanan

Tabel 6
Ketepatan Waktu Penyajian Makan Pagi

Ketepatan Waktu Penyajian Makan Pagi	n	%
Tepat waktu	23	92
Terlewat	2	8
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023

Tabel 7
Ketepatan Waktu Penyajian Makan Siang

Ketepatan Waktu Penyajian Makan Siang	n	%
Tepat waktu	25	100
Terlewat	0	0
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023

Tabel 8
Ketepatan Waktu Penyajian Makan Malam

Ketepatan Waktu Penyajian Makan Malam	n	%
Tepat waktu	25	100
Terlewat	0	0
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023

f. Persepsi Sampel Terhadap Sikap Petugas Pengantar Makanan (Pramusaji)

Tabel 9
Sikap Petugas Pengantar Makanan (Pramusaji)

Sikap Petugas Pengantar Makanan (Pramusaji)	n	%
Baik	23	92
Tidak baik	2	8
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023

g. Persepsi Sampel Terhadap Kebersihan Alat dan Makanan

Tabel 10
Kebersihan Alat dan Makanan

Kebersihan Alat dan Makanan	n	%
Bersih	25	100
Tidak bersih	0	0
Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer 2023