

**JADWAL PENDISTRIBUSIAN SNACK PAGI DAN SORE
TERHADAP KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI
RSUD UNDATA PROVINSI SULAWESI TENGAH**

SKRIPSI



AFNIATY U. NANTJI

202204081

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA**

2024

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Jadwal Pendistribusian Snack Pagi Dan Sore Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah adalah benar karya saya dengan arahan pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dicantumkan ke dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta skripsi saya kepada Universitas Widya Nusantara

Palu, 03 Februari 2025



Afniary U. Nantji

202204081

JADWAL PENDISTRIBUSIAN *SNACK* PAGI DAN SORE TERHADAP KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RSUD UNDATA PROVINSI SULAWESI TENGAH

Afniaty U. Nantji, Adillah Imansari, Ni Ketut Kariani
Universitas Widya Nusantara

ABSTRAK

Latar Belakang: Salah satu kunci dari keberhasilan sistem penyelenggaraan makanan yang akan mempengaruhi tingkat kepuasan makanan pasien adalah ketepatan waktu terhadap jadwal distribusi makanan ke pasien dimana berdasarkan standar pelayanan gizi adalah >90%. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui jadwal pendistribusian *snack* pagi dan sore terhadap kepuasan pasien rawat inap di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

Metode: Penelitian ini melibatkan studi observasional analitik dengan menggunakan pendekatan cross-sectional. Populasi penelitian ini adalah pasien rawat inap RSUD Undata. Sampel penelitian berjumlah 142 responden. Pengumpulan variabel bebas dan terikat dilakukan melalui wawancara berbasis kuesioner. Analisis data meliputi univariat dan bivariat dengan menggunakan uji chi square.

Hasil Penelitian: berdasarkan hasil analisis bivariat menggunakan uji chi square terdapat 139 reponden yang memilih tepat waktu dan yang memilih tidak tepat adalah 3 responden. Adapun kepuasan reponden yang memilih puas adalah 139 reponden dan yang memilih tidak puas 3 reponden. Berdasarkan hasil uji chi square diperoleh nilai $p < 0,05$ atau 0.000 yang berarti terdapat hubungan antara jadwal pendistribusian *snack* pagi dan sore terhadap kepuasan rawat inap pasien di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

Kesimpulan: Terdapat hubungan antara ketepatan jadwal pendistribusian *snack* pagi dan sore terhadap kepuasan pasien di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah dengan nilai $p \text{ value} = 0.000$

Saran: Diharapkan penelitian selanjutnya melakukan analisis terhadap kepuasan pasien berdasarkan cita rasa pada makanan selingan *snack* pagi dan sore di RSUD Undata.

.

Kata Kunci: Jadwal distribusi, Ketepatan Waktu, Kepuasan Pasien.

**MORNING AND AFTERNOON SNACK DISTRIBUTION SCHEDULE ON
INPATIENT SATISFACTION AT UNDATA HOSPITAL,
CENTRAL SULAWESI PROVINCE**

Afniaty U. Nantji, Adillah Imansari, Ni Ketur Kariani

Widya Nusantara University

ABSTRACT

Background: One of the keys to the success of the food service system that will affect the level of patient satisfaction is the punctuality of the food distribution schedule to patients where based on the nutritional service standard is >90%. This study intends to determine the distribution schedule of morning and afternoon snacks on the satisfaction of inpatients at Undata Hospital, Central Sulawesi Province.

Method: This study involved an analytical observational study using a cross-sectional approach. The population of this study were inpatients at Undata Hospital. The research sample consisted of 142 respondents. The collection of independent and dependent variables was carried out through questionnaire-based interviews. Data analysis included univariate and bivariate using the chi square test.

Research Results: based on the results of bivariate analysis using the chi square test, there were 139 respondents who chose on time and 3 respondents who chose inappropriate. The satisfaction of respondents who chose satisfied was 139 respondents and 3 respondents who chose dissatisfied. Based on the results of the chi square test, a p value <0.05 or 0.000 was obtained, which means that there is a relationship between the distribution schedule of morning and afternoon snacks and the satisfaction of inpatient patients at Undata Hospital, Central Sulawesi Province.

Conclusion: There is a relationship between the accuracy of the distribution schedule of morning and afternoon snacks and patient satisfaction at Undata Hospital, Central Sulawesi Province with a p value = 0.000

Suggestion: It is hoped that further research will analyze patient satisfaction based on the taste of morning and afternoon snack snacks at Undata Hospital.

Keywords: Distribution schedule, Punctuality, Patient Satisfaction.



**JADWAL PENDISTRIBUSIAN SNACK PAGI DAN SORE
TERHADAP KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RSUD
UNDATA PROVINSI SULAWESI TENGAH**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Pada Program Studi S1
Gizi Universitas Widya Nusantara



AFNIATY U. NANTJI

202204081

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA
2024**

**JADWAL PENDISTRIBUSIAN SNACK PAGI DAN SORE
TERHADAP KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RSUD
UNDATA PROVINSI SULAWESI TENGAH**

SKRIPSI

**AFNIATY U. NANTJI
202204081**

Skrripsi ini telah di ujikan dan telah direvisi pada tanggal 3 Februari 2025

Sri Rezeki Pettalolo, S.Gz., RD., M.Gizi CHNMP
NIK. 20200902030

(.....)

Adillah Imansari, S.Gz., M.Si
NIK. 2020090202

(.....)

Ni Ketut Kariani, S.KM., M.Kes
NIK. 20180901083

(.....)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan
Universitas Widya Nusantara



PRAKARTA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah S.W.T atas segala berkatNya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan dan kepada suami, kedua orang tua yang selalu memberikan doa, kasih sayang, serta dukungan baik moral dan material kepada penulis.

Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan juli ini adalah “Jadwal Pendistribusian *Snack* Pagi Dan Sore Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rsud Undata Provinsi Sulawesi Tengah”

Dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, penulis telah banyak menerima bimbingan, bantuan, dorongan, arahan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ibu Widyawati Situmorang, M.Sc, Selaku Ketua Yayasan Universitas Widya Nusantara
2. Bapak Dr. Tigor H. Situmorang, M.H, M.Kes, Selaku Rektor Universitas Widya Nusantara
3. Ibu Arfiah, S.ST., M.Keb Selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Widya Nusantara
4. Ibu Adillah Imansari, S.Gz., M.Si, Selaku Ketua Prodi S1 Gizi Universitas Widya Nusantara dan Pembimbing 1 skripsi ini
5. Ibu Ni Ketut Kariani, SKM., M.Kes Selaku Pembimbing II yang telah memberikan masukan dan saran dalam perbaikan skripsi ini
6. Ibu Sri Rezeki pettalolo, S. Gz., RD., M. Gizi Selaku Penguji utama dan Kepala Instalasi Gizi Rsud Undata yang telah memberikan masukan dan dukungan moral dalam penyelesaian skripsi ini
7. Pasien rawat inap RSUD Undata yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini
8. Semua pihak yang telah berkontribusi dalam membantu serta memberikan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dalam perbaikan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kemajuan ilmu pengetahuan khususnya dibidang ilmu gizi

Palu, 03 Februari 2025



Afniaty U. Nantji
202204081

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN PERNYATAAN	ii
ABSTRAK BAHASA INDONESIA	iii
ABSTRAK BAHASA INGGRIS	iv
HALAMAN JUDUL	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
PRAKARTA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Teori	5
E. Kerangka Teori	11
F. Kerangka Konsep	12
G. Hipotesis Penelitian	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
A. Desain Penelitian	13
B. Tempat dan Waktu Penelitian	13
C. Populasi dan Sampel Penelitian	13
D. Variabel Penelitian	14
E. Definisi Operasional	15
F. Instrumen Penelitian	16
G. Teknik Pengumpulan Data	16
H. Analisis Data	16

I. Bagan Alur Penelitian	18
F. Kaji Etik Penelitian	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	19
B. Hasil	20
C. Pembahasan	23
D. Keterbatasan Penelitian	24
BAB V PENUTUP	25
A. Kesimpulan	25
B. Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	32

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional, Alat Ukur, Skala Data dan Hasil Ukur	15
Tabel 4. 1 Distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan usia, jenis kelamin dan jenis diet	20
Tabel 4. 2 Distribusi frekuensi jadwal pendistribusian <i>snack</i> pagi dan sore dan tingkat terhadap kepuasan rawat inap pasien di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah	21
Tabel 4. 3 Hasil analisis bivariat hubungan antara jadwal distribusi dan kepuasan pasien di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori	11
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Jadwal Penelitian	33
Lampiran 2 Rekomendasi Persetujuan Etik	34
Lampiran 3 Permohonan Pengambilan Data Awal	33
Lampiran 4 Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian	36
Lampiran 5 Naskah Penjelasan Penelitian	36
Lampiran 6 Kuisisioner	39
Lampiran 7 <i>Informed Consent</i>	40
Lampiran 8 Balasan Penelitian	41
Lampiran 9 Dokumentasi	43
Lampiran 10 Riwayat Hidup	44
Lampiran 11 Lembar Bimbingan Proposal	45

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) merupakan suatu pelayanan yang termasuk di bagian pelayanan kesehatan rumah sakit yang memiliki tujuan sebagaimana pelaksanaannya dalam menyediakan makanan ke pasien dengan kualitasnya yang baik, kemudian jumlah yang disesuaikan dengan kebutuhan, status klinis, gizi dan metabolisme tubuh menjadi kriteria penentu layak tidaknya suatu pelayanan bagi konsumen atau klien (Kemenkes, 2013). Proses merencanakan makanan, mengidentifikasi jenis makanan, dan mengelola pengeluaran yang terkait dengan belanja adalah langkah pertama dalam mengelola bahan makanan rumah sakit kemudian tindakan lebih lanjut termasuk persiapan/penyimpanan makanan, hingga distribusi makanan ke pasien. (Permenkes No 78 Tahun 2013).

Salah satu kunci dari keberhasilan sistem penyelenggaraan makanan yang akan mempengaruhi tingkat kepuasan makanan pasien adalah ketepatan waktu terhadap jadwal distribusi makanan ke pasien. Temuan penelitian mengonfirmasi bahwa hal ini benar karena ketepatan distribusi yang sesuai dengan jadwal pembagian makanan sangat menentukan tingkat kepuasan makanan pasien hal ini dikarenakan ketepatan distribusi makanan pasien baik dengan nilai rata-rata mencapai 100% (Rachmawati dan Afifah, 2021).

Indikator mutu pemberian makan yang tepat sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan tercapai jika pasien diberi makan tepat waktu hal tersebut sangat penting untuk memastikan pasien mendapatkan makan sesuai dengan jadwal yang berlaku. (Kemenkes, 2008)

Ketepatan dalam proses distribusi makanan ke pasien merupakan hal yang sangat krusial hal ini tertuang dalam Kepmenkes 129/Menkes/SK/II/2008/, dimana berdasarkan aturan tersebut maka point indikator standar pelayanan gizi adalah >90% masuk kategori ketepatan

waktunya baik. Sejatinya yang dimaksud dengan jika waktu pendistribusian makanan dijadwalkan dalam jangka waktu yang ditentukan, maka jadwal makanan akan terdistribusi tepat waktu berdasarkan aturan yang berlaku (Kemenkes, 2008)

Berdasarkan pelayanan makanan di RSUD Undata diketahui bahwa waktu pendistribusian makanan selingan atau *snack* pagi pada pukul 9.00-10.00 dan pada *snack* sore adalah pukul 15.00-16.00. Namun yang terjadi selama ini sering melewati waktu distribusi *snack* yang berlaku. Hal ini disebabkan oleh petugas pramusaji *snack* terlambat baik kedatangannya ataupun dalam proses penyajian, selain itu kemungkinan disebabkan amfraan makanan yang masuk ke gizi terlambat, hal ini tentunya mempengaruhi kepuasan pasien

Berdasarkan penelitian Khalisah dan Meganingrum (2023) diketahui bahwa pada jadwal pemberian makanan selingan pagi di Rumah Sakit Bhayangkara Semarang tingkat ketepatan mencapai 72% dan makanan selingan siang mencapai 100%. Berdasarkan hasil tersebut maka diketahui pada makanan selingan pagi belum mencapai standar pelayanan gizi yaitu >90%. Adapun waktu distribusi makanan selingan atau *snack* pagi di Rumah Sakit Bhayangkara Semarang mulai pukul 08.30-09.00 WIB dan makanan selingan sore atau *snack* pada pukul 14.30-15.00 WIB.

Karena diketahui bahwa hal ini dapat berdampak pada jumlah makanan yang dikonsumsi. Dimana apabila pelayanan makanan yang terdistribusi tidak tepat waktu maka akan mengalami dampak dengan perubahan suhu sehingga hal ini menyebabkan pasien tidak akan mendapatkan makanan dengan kualitas yang baik dengan kata lain dampak dari kejadian tersebut akan mengakibatkan penurunan nafsu makan pada pasien sebaliknya apabila makanan terdistribusi secara tepat waktu sesuai jadwal distribusi makanan maka pasien merasa puas dengan makanan mereka, sisa makanan dapat dikurangi (Lironika dan Suryadi, 2019).

Banyak dari masalah terkait kepuasan makanan ini berpusat pada kepuasan pasien, dan sering kali mencakup penyediaan makanan di rumah

sakit. Pasien tidak merasa puas dengan makanan yang berdampak pada kondisi psikologis mereka. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Suhermi *et al.*, 2019) di Rumah Sakit Abdul Radjak Cileungsi menyimpulkan 52,6% pasien merasa layanan makanan tidak sesuai harapan hasil penelitian menunjukkan kompone layanan seperti peralatan makan atau gelas yang hilang, kondisi gelas terbuka, dan ketertarikan terhadap hidangan merupakan faktor-faktor penting.

Rasa dan suhu makanan menjadi aspek-aspek penting untuk mengidentifikasi sasaran-sasaran peningkatan kualitas. Kondisi layanan makanan di rumah sakit termasuk peralatan yang sesuai, penampilan makanan, dan suhu harus menjadi fokus semua fasilitas layanan penyediaan makanan untuk meningkatkan kesehatan dan layanan makanan rumah sakit (Suhermi *et al.*, 2019).

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis ingin meneliti ketepatan jadwal pendistribusian *snack* pagi dan sore terhadap kepuasan pasien di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu :

“Adakah hubungan antara jadwal pendistribusian *snack* pagi dan sore terhadap kepuasan pasien rawat inap di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Adapun tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan jadwal pendistribusian *snack* pagi dan sore dengan kepuasan pasien rawat inap di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik responden berdasarkan usia dan jenis kelamin dan jenis diet.
- b. Mendeskripsikan jadwal pendistribusian *snack* pagi dan sore terhadap kepuasan pasien rawat inap di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

- c. Menganalisis hubungan jadwal pendistribusian *snack* pagi dan sore terhadap kepuasan pasien rawat inap di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah peluang untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman dengan melakukan penelitian dalam manajemen makanan rumah sakit.

2. Bagi Pembaca

Memberikan informasi tambahan bagi pembaca mengingat bahwa hal tersebut merupakan subjek penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Rumah Sakit

Dapat menjadi informasi dan masukan untuk jadwal pendistribusian *snack* pagi dan sore terhadap kepuasan pasien di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, D Sediaoetama. (2010). Ilmu Gizi. Jakarta : Dian Rakyat.
- Almatsier, Sunita. 2014. Penuntun Diet Edisi Baru. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Alie, N. S., Syamsu, R. F. ., & Dahlia, D. (2023). Gambaran Kepuasan Pasien Terhadap Layanan Dan Kualitas Makanan Di Rumah Sakit: Literature Review. *Prepotif : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 16428–16438. <https://doi.org/10.31004/Prepotif.V7i3.20246>
- Aliffianti, Rosma, 2015, Tingkat Kepuasan Pasien Pada Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit: Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik. Skripsi, Yogyakarta.
- Arinda Lironika, Mailia Yunda Suryadi. 2019. Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. *Amerta Nutr.* 194-200
- Cahyadi W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara : Jakarta.
- Chandra, B., 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan P Widyastuti, ed., Jakarta: EGC.
- Ciliento G, Gawronski O, Pomponi M, Roberti M, Tiozzo E. A systematic review of hospital foodservice patient satisfaction studies. *J Acad Nutr Diet.* 2015.115(4):567-584. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2014.11.013>.
- Darise, D., Nurkamiden, S., & Dengo, M. (2024). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila. *Jurnal romotif reventif*, 7(2), 295-303. <https://doi.org/10.47650/jpp.v7i2.1238>.
- Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. Pedoman pelayanan gizi rumah sakit. Jakarta.
- Depkes. 2006. *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta. .
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat, Jakarta.
- Depkes, 2001. *Statistik Rumah Sakit Di Indonesia*. Departemen Kesehatan, Jakarta.

- Fontes, B. C., Anjos, J. S. Dos, Black, A. P., Moreira, N. X. & Mafra, D. 2018. Effects of Low Protein Diet on lipid and anthropometric profiles of patients with chronic kidney disease on conservative management. *J. Bras. Nefrol.* 40, 225–232.
- Hasniatisari Harun, Hartiah Haroen, Siti Ulfah Rifa'atul Fitri, Yussy Kurnia Herliani, Andang Cahyadi. 2023. Edukasi Kesehatan Diet Tinggi Kalori Tinggi Protein Pada Pasien Pasca Operasi Di Ruang Jasmin RSUD Sumedang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, P-ISSN: 2615-0921 E-ISSN: 2622-6030 Volume 6 Nomor 2 Hal 713-722
- Holinesti, R., & Isnaini. 2020. Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 47–53.
- Irianton Aritonang, 2012. *Penyelenggaraan Makanan: Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. Yogyakarta: Leutika
- Indrasari, M. 2019. Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan. Surabaya: Unitomo Press.
- Karina, Sa'diah Multi., Endang Titi Amrihati. 2017. Pengembangan kuliner. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Indy Armareza Lora Pratama. 2019. Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Jenis Diet pada Pasien di RSUD Haji Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, Vol. 08, No 01
- Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 4 tahun 2019 tentang Standar Teknis Pelayanan Dasar pada Standar Pelayanan Minimal Bidang Kesehatan. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI, 2013. PMK Nomor 78 Tahun 2013 *Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- Kemenkes RI. 2008. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129 Tahun 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta
- Khalishah, S., & Meganingrum, P. P. 2023. Analisis Ketepatan Waktu Makan Dan

- Ketepatan Diet Pasien Rawat Inap. Vol 8 No 4. Journal of Syntax Litarate.
- Kurniawati, Elis Dwi et al (2018) Hubungan Pelayanan Gizi Dengan Tingkat Kepuasan Dan Lama Hari Rawat Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Dr.M.ASHARI. Skirpsi. Semarang.
- Maimunah, S. 2019. Pengaruh Kualitas Pelayanan, Persepsi Harga, Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen dan Loyalitas Konsumen. Jurnal Manajemen, 57-68
- Marsiyah, S. 2019. Gambaran Ketepatan Waktu Distribusi Makan Pagi Dengan Sisa Makan Pasien Rawat Inap Di RSUD Ra Basoeni Kabupaten Mojokerto. Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Moehyi, S. (1992). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta : Penerbit Bharata..
- Mustika Putri Kustiyoasih, Merryana Adriani, Triska Susila Nindya. 2016 Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. Media Gizi Indonesia, Vol 11, No 1. Hlm 11-16.
- Mahmud, 2019. Gambaran penyelenggaraan makanan di panti asuhan al-anshor ambon“ Global Health Science, vol. 4, no. 3, hlm 144-149.
- Mangunsong, E. R., & Junadi, P, 2018. Patient Satisfication Contributing Factors on Hospital Food Services: A Systematic Review. International Journal of Management and Applied Science, 4(1), 1-10.
- Meilaty, 2013. Penyusunan Menu Porsi Kecil (Small Portion Menu) untuk Pasien dengan Malnutrisi di RSUP.DR.Hasan Sadikin Bandung, Skripsi, pp. 4–7.
- Muliawardani R, Mudayana AA. 2016. Analisis manajemen pelayanan gizi di Rumah Sakit Jiwa Grhasia Daerah Istimewa Yogyakarta. KesMas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat 10(1):25-34. doi: 10.12928/kesmas. v10i1.2270
- Nurdini, D., & Wijayanti, W. 2023. Faktor Internal dan Eksternal Pelayanan Makanan yang Mempengaruhi Kepuasan Pasien di Ruang Rawat Inap Kelas 3 RSUD Budhi Asih Jakarta Timur. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Perkotaan*, 3(1), 44–55. <https://doi.org/10.37012/jkmp.v1i2.1195>
- Nurjaya, H, Wery Aslinda, J & Kasmawati, R 2020. Tingkat kepuasan siswa terhadap

- menu makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu 2019. *Jurnal Ilmu Gizi*, vol. 1 no. 1, hlm.32.
- Prawiningdyah D. 2019. Menu Pilihan Diet Nasi Yang Disajikan Berpengaruh Terhadap Kepuasan Pasien VIP Di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 7(3): 112-120.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesi. 2013. Permenkens No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta:Kemenkes RI
- PERKENI, 2015, Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia, PERKENI, Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia dan Asosiasi Dietisien Indonesia. 2019. Penuntun Diet dan Terapi Gizi. Edisi Ke-4. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Presiden Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2018 tentang Standar Pelayanan Minimal. Jakarta: Republik Indonesia.
- 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.
- Riyanto, S., Rahman, A., 2022. Metode Riset Penelitian Kesehatan dan Sains. Deepublish CV Budi Utama, Sleman.
- Rotua, M., Siregar, M., 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Salwa Khalishah, Putri Puspita Meganingrum. 2023. Analisis Ketepatan Waktu Makan Dan Ketepatan Diet Pasien Rawat Inap. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*. Vol. 8, No. 4.
- Samsudi, Nining Indrayani, Naro Elyas Sueratman AR. 2023. Kepuasan Pasien dalam Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Buton Utara. *Jurnal Penelitian Sains dan Kesehatan Avicenna*. Vol. 2, No. 2.
- Sholeha, S., Kusindrati, K., Tanuwijaya, R. R., & Marini, R. 2020. Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 19(2), 55–58. <https://doi.org/10.33221/jikes.v19i02.513>
- Suhermi, Petrus Geroda, Vitalis Ramun, & Nur Asniati. (2019). Metode Diagram

- Kartesius untuk Melihat Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 11(2), 161–168. <http://journal.thamrin.ac.id/index.php/Jikmht/Issue/View/8>.
- Sumiati, Aatje A. E. Manampiring, Herlina I. S. Wungouw. 2023. Analisa Hubungan Indikator Mutu Pelayanan Gizi dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUP Prof. Dr. R. D. Kandou, Manado. *Medical Scope Journal*. Vol 5, No 2, hlm 182-187
- Sugiyono, 2012. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Al, Bandung.
- Trisilawati, E. 2021. Kepuasan Pasien Terhadap Layanan Makanan Rumah Sakit. *Journal of Health and Therapy*, 1(1), 15-26.
- H. J. Tumelap, 2011. Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. *J. Kesehat. Lingkung.*, vol. I, pp. 20–27.
- Wahyunani, B. D. 2017. Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi Dengan Sisa Makanan Pasien Vip Di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Masal*. UB Press.
- Wayansari, Lastmi, 2018. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.
- Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., Weta, I. W., Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., Weta, I. W., & Ratna, R. 2017. Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(1), 88–95.
- Muliawardani R, Mudayana AA. Analisis manajemen pelayanan gizi di Rumah Sakit Jiwa Grhasia Daerah Istimewa Yogyakarta. *KesMas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat* 2016;10(1):25-34. doi: 10.12928/kesmas.v10i1.2270 6. Kemenkes RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129 Tahun 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI; 200