

Kepuasan Pasien Terhadap Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Pada Diet Jantung di Bangsal Jantung RSUP DR. M. Djamil Padang.

Anggi Mariani Putri
Akademi Pariwisata Bunda
anggimarianiputri@gmail.com
Musparni
Akademi Pariwisata Bunda
musparnimurab@gmail.com

ABSTRACT

One of the services for patients is the provision of food and drinks based on clinical conditions, nutritional status, and body metabolic status. The purpose of this study was to assess patient satisfaction with the heart diet food served on the punctual time of serving food to patients. The research method used was descriptive analysis. Data collection techniques were observation, questionnaires and documentation. The results of the research found that the punctuality of food served were accurate.

Keywords : *Hospital; Pasien; Serving; Food*

Corresponding Author : musparnimurab@gmail.com

A. PENDAHULUAN

Rumah sakit dalam bahasa Inggris disebut *hospital*. Kata *hospital* berasal dari kata bahasa latin *hospital* yang berarti tamu. Secara lebih luas kata itu bermakna menjamu para tamu. Menurut Kemenkes RI (2012) bahwa “Sejarah *hospital* atau rumah sakit adalah suatu lembaga yang bersifat kedermawanan (*Charitable*), untuk merawat pengungsi atau memberikan pendidikan bagi orang-orang yang kurang mampu atau miskin, berusia lanjut, cacat, atau para pemuda”.

Rumah sakit adalah sarana kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan secara merata dengan mengutamakan upaya penyembuhan penyakit dan pemulihan kesehatan, yang dilaksanakan secara serasi dan terpadu dengan upaya peningkatan kesehatan dan pencegahan penyakit dalam suatu tatanan rujukan, serta dapat dimanfaatkan untuk pendidikan tenaga dan penelitian. Rumah sakit juga merupakan institusi yang dapat memberi keteladanan dalam budaya hidup bersih dan sehat serta kebersihan lingkungan (RI,2009).

Rumah Sakit Umum Pusat Dr.M. Djamil Padang (RSUP Dr.M. Djamil Padang juga disingkat yang terletak di Kota Padang Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. RSUP Dr.M. Djamil Padang didirikan pada tahun 1953. Rumah sakit ini merupakan rumah sakit rujukan untuk wilayah Sumatera Bagian Tengah. Selain sebagai rumah sakit pemerintah, RSUP Dr. M. Djamil juga berperan sebagai rumah sakit pendidikan salah satunya Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. Nama rumah sakit ini diambil dari nama dr. Mohammad Djamil, salah seorang dokter, dosen, dan gubernur yang pernah bertugas di provinsi Sumatera Tengah. RSUP Dr. M. Djamil Padang dibangun pada tahun 1953 di atas areal tanah seluas 8.576 Ha di jalan Kutilang, Sawahan, Padang. Karena jalan Kutilang ini merupakan jalan pendek yang berada dalam kompleks rumah sakit, maka

letaknya sekarang lebih dikenal berada di jalan Perintis Kemerdekaan, Kota Padang.

Rumah sakit telah mengalami beberapa kali pergantian nama. Saat berdiri, rumah sakit ini pertama kali bernama RSU Megawati dengan kapasitas 100 tempat tidur. Kemudian berganti nama menjadi RSUP Padang. Hingga tahun 1978 berdasarkan SK Menkes RI No.134 Tahun 1978, RSUP Padang resmi berganti nama menjadi RSUP Dr. M. Djamil Padang. Nama Mohammad Djamil diabadikan karena beliau adalah putra daerah yang meninggal dalam masa perjuangan kemerdekaan yang mengabdikan dirinya di bidang pelayanan kesehatan & kemanusiaan, salah satunya dalam pendirian Fakultas Kedokteran Universitas Andalas.

Pada tahun 1994 melalui SK Menkes 542 tahun 1994 RSUP Dr. M. Djamil Padang mengembangkan diri menjadi Unit Swadana. Dengan Peraturan Pemerintah Nomor 123 tahun 2000 RSUP Dr. M. Djamil Padang berubah status menjadi Rumah Sakit Perusahaan Jawatan dengan nama Perjan RSUP Dr. M. Djamil yang dalam operasionalnya bertanggung jawab pada Menteri Negara BUMN, Depkes, dan Depkeu.

Berdasarkan observasi awal penulis banyak menemukan sisa makanan pada piring pasien di bangsal jantung RSUP Dr M Djamil Padang dan sering terjadi keterlambatan waktu pemberian makanan kepada pasien. Tujuan dari penelitian ini yaitu menilai kepuasan pasien terhadap makanan diet jantung yang disajikan dan ketepatan waktu penyajian makanan kepada pasien.

B. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif analisis. Menurut Sugiono (2009:29) “adalah suatu metode yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data atau sampel yang telah terkumpul sebagaimana adanya”.

Teknik pengumpulan data yang penulis lakukan dalam penelitian adalah observasi, kuesioner dan dokumentasi. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi dan Bangsal Jantung RSUP Dr. M. Djamil Padang, Jl. Perintis Kemerdekaan, Padang Timur Sumatera Barat.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Tentang Kepuasan Pasien Terhadap Makanan Diet Jantung di Bangsal Jantung RSUP Dr. M. Djamil Padang

Kepuasan pasien adalah evaluasi atau penilaian setelah memakai suatu pelayanan, bahwa pelayanan yang dipilih setidaknya-tidaknya memenuhi atau melebihi harapan. Pemberian diet jantung di RSUP Dr. M. Djamil Padang sudah membatasi bahan makanan sumber lemak maupun kolesterol seperti mengganti menu makanan yang menggunakan telur dengan putih telur, menggunakan daging tanpa kulit, dan bahan makanan sering diolah dengan cara di sop dan gulai masin. Bahan makanan berupa lauk hewani maupun lauk nabati pada diet jantung meminimalkan penggunaan bahan makanan yang mengandung lemak maupun kolesterol, beberapa bahan makanan yang digunakan adalah tahu, tempe, daging tanpa kulit, putih telur dan ikan. Bahan makanan tersebut merupakan bahan makanan sumber protein dan rendah lemak. Namun dalam pengolahannya masih menggunakan santan dan minyak yang merupakan sumber lemak seperti gulai masin.

Tabel 1. Analisis Permasalahan Kepuasan Pasien dengan Diet Jantung Di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil
n = 20

Aspek Penilaian	Deskripsi	Makanan Pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah		Snack	
		p	qs	p	qs	p	qs	p	qs	p	qs	p	qs
Warna	Menarik	3	15	3	15	1	5		0		0	3	15
	Cukup Menarik	15	75	8	40	15	75	18	90	15	75	13	65
	Kurang Menarik	2	10	9	45	4	20	2	10	5	25	4	20
Bentuk Makanan	Menarik		0	1	5	3	15		0	4	20	4	20
	Cukup Menarik	8	40	8	40	14	70	8	40	12	60	10	50
	Kurang Menarik	12	60	11	55	3	15	12	60	4	20	6	30
Porsi Makanan	Sesuai	3	15	8	40	12	60	14	70	16	80	13	65
	Cukup sesuai	7	35	6	30	3	15	3	15	4	20	4	20
	Kurang sesuai	10	50	6	30	5	25	3	15		0	3	15
Penyajian Makanan	Menarik		0	1	5		0	1	5	4	20	3	15
	Cukup Menarik	8	40	9	45	12	60	13	65	13	65	12	60
	Kurang Menarik	12	60	10	50	8	40	6	30	3	15	5	25
Aroma	Sedap	8	40	6	30	6	30	1	5	11	55	10	50
	Kurang Sedap	11	55	12	60	10	50	12	60	3	15	8	40
	Tidak sedap	1	5	2	10	4	20	7	35	6	30	2	10
Tingkat kematangan	Matang	20	100	20	100	20	100	20	100	20	100	20	100
	Cukup matang		0		0		0		0		0		0
	Tidak matang		0		0		0		0		0		0
Suhu	Panas		0		0		0		0		0		0
	Hangat		0		0		0		0		0		0
	Dingin	20	100	20	100	20	100	20	100	20	100	20	100

Tabel 1 menunjukkan bahwa pendapat responden terhadap warna makanan pada diet jantung sudah cukup menarik, bentuk makanan cukup menarik pada makanan pokok, lauk hewani dan sayur serta cukup menarik pada lauk nabati, buah dan snack. Porsi makanan pada diet jantung sudah sesuai begitu juga dengan makanan pokok. Selain itu, penyajian makanan cukup menarik begitu juga dengan makanan pokok. Aroma pada diet jantung cukup sedap dan juga buah dan snack yang mempunyai aroma sedap. Tingkat kematangan pada diet jantung sudah sesuai dan suhu dingin ketika sampai di pasien. Berdasarkan penelitian

Lumbantoruan (2012) tentang hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan didapatkan hubungan yang signifikan, sehingga dengan penampilan makanan yang baik, daya terima makanan pasien menjadi lebih baik pula. 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, tingkat Kematangan, temperatur Makanan.

Tabel 2. Analisis Tentang Kepuasan Kepuasan Pasien dengan Penyajian Makanan di Bangsal Jantung RSUP Dr. M Djamil Padang
n = 20

NO	VARIABEL & INDIKATOR	KENYATAAN									
		STP		TP		CP		P		SP	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Kebersihan Alat dan Makanan											
1.	Apakah penyajian makanan disediakan piring/plato?				4	20	12	60	4	20	
2.	Apakah penyajian makanan disediakan sendok?			8	40	10	50	2	10		
3.	Apakah penyajian makanan disediakan mangkuk?			1	5	3	14	70	5	25	
4.	Apakah penyajian makanan disediakan gelas?			19	95	1	5				
5.	Apakah penyajian makanan disediakan tisu makan?	19	95	1	5						
6.	Apakah gelas minum yang selahudiberi tutup?	19	95	1	5						
7.	Apakah nasi yang dihidangkan bersih dan putih?				1	5	14	70	5	25	
8.	Apakah petugas menghidangkan lauk dan sayur dalam kondisi bersih?						18	90	2	10	
9.	Apakah makanan yang dihidangkan lengkap?			19	95	1	5				
Variasi Menu Makanan											
10.	Apakah sayur yang dihidangkan bervariasi?	3	15	17	85						
11.	Apakah olahan lauk yang dihidangkan bervariasi?	4	20	13	65	3	15				
12.	Apakah sayur yang dihidangkan beda dengan hidangan sebelumnya?			18	90	2	10				
13.	Apakah sesuaian makanan dengan penyakit?				1	5	14	70	5	25	

1. Pertanyaan nomor 1 mengenai penyajian makanan disediakan piring/plato. Responden yang menjawab puas sebanyak 60%, cukup puas sebanyak 20% dan sangat puas sebanyak 20%. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden sudah puas dengan penyajian makanan menggunakan piring/plato
2. Pertanyaan nomor 2 mengenai penyajian makanan disediakan

sendok. Responden yang menjawab cukup puas sebanyak 50%, tidak puas sebanyak 40% dan puas sebanyak 10%. Rata-rata pasien cukup puas karena menggunakan sendok plastic untuk sekali pakai.

3. Pertanyaan nomor 3 mengenai penyajian makanan disajikan dengan mangkuk. Responden yang menjawab puas sebanyak 70%, cukup puas sebanyak 5% dan sangat puas sebanyak 25%. Rata-rata pasien yang sudah puas dengan penyajian makanan menggunakan mangkuk.
4. Pertanyaan nomor 4 mengenai penyajian makanan disediakan gelas. Responden yang menjawab puas sebanyak 95% dan cukup puas sebanyak 5%. Rata-rata pasien menjawab puas karena menggunakan air mineral gelas.
5. Pertanyaan nomor 5 mengenai penyajian makanan disediakan dengan tisu makan. Responden yang menjawab sangat puas sebanyak 95% dan tidak puas sebanyak 5%. Rata-rata pasien menjawab puas karena diberikan tisu.
6. Pertanyaan nomor 6 mengenai gelas minum yang selalu diberi tutup. Responden yang menjawab sangat puas sebanyak 95% dan tidak puas sebanyak 5%. Rata-rata pasien menjawab puas karena hanya menggunakan air mineral gelas.
7. Pertanyaan nomor 7 mengenai nasi yang dihidangkan bersih dan putih. Responden yang menjawab puas sebanyak 70%, sangat puas sebanyak 25% dan cukup puas sebanyak 5%. Hal ini menunjukkan bahwa nasi yang dihidangkan sudah bersih dan putih.
8. Pertanyaan nomor 8 mengenai petugas menghidangkan lauk dan sayur dalam kondisi bersih. Responden yang menjawab puas sebanyak 95% dan sangat puas sebanyak 5%. Hal ini menunjukkan bahwa lauk dan sayur dalam kondisi bersih.
9. Pertanyaan nomor 9 mengenai makanan yang dihidangkan lengkap. Responden yang menjawab sangat puas sebanyak 95% dan

- cukup puas sebanyak 5%. Rata-rata pasien yang tidak puas tidak mendapatkan lauk nabati ketika makan pagi.
10. Pertanyaan nomor 10 mengenai sayur yang dihidangkan bervariasi. Responden yang menjawab puas sebanyak 85% dan cukup puas sebanyak 15%. Rata-rata pasien puas karena sayur yang sering disajikan adalah wortel.
 11. Pertanyaan nomor 11 mengenai olahan lauk yang dihidangkan bervariasi. Responden yang menjawab cukup puas sebanyak 65%, cukup puas 20% dan kurang puas sebanyak 15%. Rata-rata pasien yang tidak puas karena lauk sering diolah menjadi sop.
 12. Pertanyaan nomor 12 mengenai sayur yang dihidangkan beda dengan hidangan sebelumnya. Responden yang menjawab puas sebanyak 90% dan cukup puas sebanyak 10%. Rata-rata pasien puas karena ada beberapa ragam sayur yang disajikan.
 13. Pertanyaan nomor 13 mengenai kesesuaian makanan dengan penyakit. Responden yang menjawab puas sebanyak 75%, sangat puas sebanyak 20% dan cukup puas sebanyak 5%. Rata-rata pasien yang puas karena merasa diet yang diberikan sudah sesuai dengan penyakitnya.

Tabel 2 menunjukkan bahwa pendapat responden puas terhadap variasi menu diet jantung. Variasi bahan makanan merupakan salah satu faktor yang penting karena tanpa memperhatikan variasi bahan makanan yang digunakan, maka pasien akan merasa bosan memakan makanan dari rumah sakit walaupun makanan diolah dengan berbagai macam bentuk (Purba, 2013). Jenis diet dan lama perawatan pasien di RS berhubungan dengan variasi makanan pasien.

Analisis Tentang Ketepatan Waktu Pelayanan Makanan di Bangsal Jantung RSUP Dr. M Djamil Padang

Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien adalah ketepatan pasien menerima makanan disesuaikan dengan jadwal yang telah ditentukan rumah sakit. Hal ini sesuai dengan teori yang diungkapkan oleh (Moehji, 2010) bahwa waktu pembagian makanan yang tepat dengan jam makan pasien serta jarak waktu yang sesuai antara makan pagi, siang, dan malam hari dapat mempengaruhi habis tidaknya makanan yang disajikan. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula.

Tabel 3. Analisis Permasalahan Ketepatan Waktu di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang

n = 20

NO	VARIABEL & INDIKATOR	KENYATAAN									
		STP		TP		CP		P		SP	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1.	Ketepatan waktu makan pagi yang telah ditetapkan manajemen rumah sakit					13	65	4	20	3	15
2.	Ketepatan waktu makan siang yang telah ditetapkan manajemen rumah sakit					11	55	5	25	4	20
3.	Ketepatan waktu makan malam yang telah ditetapkan manajemen rumah sakit					11	55	1	5	8	40

1. Pertanyaan nomor 1 mengenai ketepatan waktu makan pagi yang telah ditetapkan manajemen rumah sakit. Responden yang menjawab cukup puas sebanyak 65%, puas sebanyak 20% dan sangat puas sebanyak 15%. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden sudah puas dengan ketepatan waktu makan pagi.
2. Pertanyaan nomor 2 mengenai ketepatan waktu makan siang yang telah ditetapkan manajemen rumah sakit. Responden yang menjawab cukup puas sebanyak 55%, puas sebanyak 25% dan sangat puas sebanyak 20%. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden sudah puas dengan ketepatan waktu makan siang.
3. Pertanyaan nomor 3 mengenai ketepatan waktu makan malam yang telah ditetapkan manajemen rumah sakit. Responden yang menjawab cukup puas sebanyak 55%, puas sebanyak 5% dan sangat puas sebanyak 40%. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden sudah puas dengan ketepatan waktu makan malam.

Tabel 3 menunjukkan bahwa pendapat responden terhadap ketepatan waktu sudah cukup puas. Ketepatan waktu penyajian makanan merupakan salah satu faktor penyebab adanya sisa makanan. Makanan harus didistribusikan dan disajikan kepada konsumen tepat pada waktunya karena akan mempengaruhi selera makan konsumen.

D. KESIMPULAN

Dari uraian dan pembahasan pada bab-bab sebelumnya tentang kepuasan pasien dan ketepatan waktu terhadap diet jantung di bangsal jantung dapat ditarik kesimpulan bahwa warna makanan pada diet jantung dinilai sudah cukup menarik, bentuk makanan cukup menarik pada makanan pokok, lauk hewani dan sayur cukup menarik pada lauk nabati, buah dan snack. Porsi makanan pada diet jantung sesuai begitu juga dengan makanan pokok. Selain itu, penyajian makanan cukup

menarik begitu juga dengan makanan pokok. Aroma pada diet jantung cukup sedap kecuali buah dan snack yang mempunyai aroma sedap. Tingkat kematangan pada diet jantung sudah sesuai dan makanan sudah dingin ketika sampai di pasien. Pendapat responden terhadap ketepatan waktu sudah cukup puas, dan responden juga merasa cukup puas dengan variasi menu makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andani M, A. (2013) *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Ruang Penyakit Dalam RSUD Cut Nyak Dhien Meulaboh*. Universitas Teuku Umar.
- Andiani, W. (2016) *Hubungan Persepsi Cita Rasa Dan Ketepatan Waktu Penyajian Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Penyakit Saluran Cerna Rawat Inap Di Rsud Kabupaten Sumedang*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Anggraeni, D. P. (2016) 'Pelanggan(Survei Pada Pelanggan Nasi Rawon Di Rumah Makan Sakinah Kota Pasuruan)', *Jurnal Administrasi Bisnis*, 37(1), pp. 171–177. Available at: <http://administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jab/article/viewFile/1445/1824>.
- Ari, N. K. (2012) *Kepuasan Pasien rawat Inap Terhadap Performance Ahli Gizi Ruangan di RSUD Singaraja dan RS Kertha Usada Singaraja*. Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Batlajery, S. (2016) 'Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Aparatur Pemerintahan Kampung Tambat Kabupaten Merauke', *Jurnal Ilmu Ekonomi & Sosial*, 7(2), pp. 135–155. doi: 10.35724/jei.v7i2.507.
- Dini, F. R. et al. (2018) 'Faktor Lingkungan yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien Di RSUD Kota Cilegon Tahun 2018', *Program Studi*

- Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul, 2018.*
- Dwirianasari, A. D. (2015) *Tingkat Kepuasan Pasien WNA (Warga Negara Asing) Terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Siloam Kuta, Badung, Bali.* Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Farida (2018) *Hubungan Antara Kualitas Pelayanan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Rawat Inap Di RSI NU Demak.* Muhammadiyah Surakarta.
- Hardineti, T. (2017) *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam RSUP Dr. M. Djamil Padang.* Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Himma, F. (2013) *Hubungan Peran Keluarga Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makan Pasien Pada Menu Makanan Lunak Di RSUD Dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri.* Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kemendes RI (2008) *Keputusan Menteri Kesehatan nomor 128 tahun 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit.* Jakarta.
- Kemendes RI (2010) *Permenkes RI No 340 tahun 2010 tentang klasifikasi rumah sakit.* Jakarta.