



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig1594>

HUBUNGAN KEPUASAN PASIEN TERHADAP CITA RASA MAKANAN DENGAN LAMA HARI RAWAT DI RUMAH SAKIT UMUM WISMA PRASHANTI TABANAN

Ni Ketut Mariasih^{1,K}, Anak Agung Nanak Antarini, SST., MP¹, Ida Ayu Eka Padmiari.
SKM.M.Kes.¹

¹Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar
email Penulis Korespondensi (^K): ktmariasih@gmail.com

ABSTRACT

Taste which includes the appearance and taste of food is one of the external factors that affect patient satisfaction and length of hospitalization. The success of nutrition services in inpatient rooms is related to the satisfaction of the patients served. Nutrition services in hospitals require a good and appropriate processing as a reference for quality services that can speed up the patient's healing process, shorten the length of stay, and save on treatment costs. , identifying the length of stay at the Wisma Prashanti Tabanan General Hospital and knowing the relationship between patient satisfaction with the taste of food and the length of stay at the RSU Wisma Prashati Tabanan. Methods Observational research with cross-sectional design. The research sample was 43 samples, which was carried out by purposive sampling. Analysis using fisher exact test obtained p value > 0.05 which means that there is no relationship between patient satisfaction with food taste and length of stay at Wisma Prashanti Tabanan General Hospital. The conclusion of this study is that patients' satisfaction with the taste of food which includes the appearance and taste of food at the RSU Wisma Prashanti Tabanan, the sample states that they are satisfied with the taste of the food provided with a sample satisfaction value of 80.1%. The length of stay of patients at Wisma Prashanti Tabanan General Hospital in this study was an average of 2 days, there was no relationship between patient satisfaction with food taste and length of stay at RSU Wisma Prashanti Tabanan.

Keywords: Patient Satisfaction, Food Taste, Length of Hospitalization

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Citarasa makanan meliputi penampilan dan rasa makanan. Adapun penampilan makanan, dinilai dari variasi menu, warna makanan, tekstur makanan, besar porsi, bentuk bahan makanan, dan penyajian makanan. Sedangkan rasa makanan, dinilai dari suhu makanan, bumbu yang digunakan, aroma makanan dan tingkat kematangan makanan yang disajikan.⁽¹⁾ Walaupun makanan yang diolah dengan cita rasa tinggi namun apabila dalam penyajian tidak dilakukan dengan baik akan menyebabkan nilai makanan tidak berarti karena makanan yang ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indra penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa.⁽²⁾

Penelitian Wirasamadi (2016) yang menyatakan dari keseluruhan aspek rasa makanan, yang mendapat penilaian kurang paling banyak di kelas 2 dan 3 yaitu aspek kesesuaian bumbu sebanyak 24.1% responden yang menilai bumbu makanan masih kurang. Untuk aspek tekstur sebanyak 30,0% responden menyatakan nasi pera (tidak

pulen), jamur salju masih alot, dan kacang merah agak keras. Sedangkan tingkat kematangan dinilai kurang karena nasi belum matang sempurna dan kacang merah kurang empuk. Sebanyak 63,3% responden menilai suhu kurang sesuai pada menu lauk nabati, sayur, dan nasi yang diterima. Untuk bubur nasi sebagian besar responden menyatakan bubur nasi dalam keadaan hangat⁽³⁾. Pada penelitian Anggraeni (2017), tentang Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang didapatkan hasil sisa makanan lunak pada 70 orang sampel yang memiliki sisa makanan banyak ($\geq 20\%$) sebanyak 54,3% yaitu pada makan pagi.⁽⁴⁾

Kurniawati (2018) meneliti kepuasan pasien terhadap makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Ashari Pemalang mendapatkan porsi makanan, ketepatan penyajian waktu makanan, rasa makanan, penampilan makanan, sikap petugas penyaji makanan, kebersihan alat dan variasi menu makanan. Dari hasil penelitian tersebut didapatkan hasil pada rasa makanan terdapat 50,4% yang menyatakan tidak enak, 49,3% variasi menu makanan yang disajikan menyatakan kurang bervariasi, 48,8% penampilan masakan yang disajikan menyatakan kurang menarik dari total 291 subyek. Penelitian dilakukan meliputi semua diet, sehingga hasil yang didapatkan berpengaruh kepada kepuasan pasien diantaranya mempengaruhi rasa makanan yang disajikan, variasi menu yang disajikan, penampilan masakan.⁽⁵⁾

Masalah gizi dirumah sakit perlu perhatian khususnya yang terkait dengan pelayanan mutu makanan yang akan secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi proses penyembuhan penyakit. Oleh karena itu diperlukan pelayanan makanan yang bermutu untuk mempertahankan dan mencapai status gizi yang optimal yang dapat mempercepat proses penyembuhan, memperpendek hari rawat, serta dapat menghemat biaya pengobatan⁽⁶⁾. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui apakah ada hubungan kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dengan lama hari rawat di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan?

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan rancangan desain cross sectional. Penelitian dilakukan mulai 1 Mei 2021 sampai 31 Mei 2021. Populasi penelitian ini adalah seluruh pasien rawat Inap yang mendapat Diet Biasa di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan Sedangkan sampel penelitian ini merupakan bagian dari populasi. Anggota populasi dari penelitian ini diambil dengan metode *Purposive sampling* yaitu rentan umur 18-55 tahun yang berjumlah 43 sampel. Klas perawatan yang diambil adalah kelas I,II,dan III, sesuai dengan kriteria inklusi. Data diperoleh dengan metode wawancara langsung kepada sampel, mempergunakan form identitas sampel dan sampel diwawancarai sesudah selesai mengkonsumsi makan pagi yang di berikan di Rumah Sakit. Data ini dikumpulkan dengan metode wawancara langsung dengan sampel dengan menggunakan Angket. Angket ini memuat beberapa pertanyaan yang akan ditanyakan kepada pasien di RSUD Wisma Prashanti Tabanan sesuai dengan pengalaman yang dirasakan pasien.kemudian dikategorikan menjadi dua yaitu puas dan tidak puas. Data lama hari rawat pada penelitian ini pengolahannya dengan melihat RM pasien dari hari rawat pasien masuk sampai saat pasien sembuh dan dapat di pulangkan. Analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan antara *variable independent* dan *variable dependent*. Untuk melihat hubungan variable tersebut digunakan uji Chi Square dengan menggunakan uji *fisher exact test*.

HASIL

Karakteristik Sampel

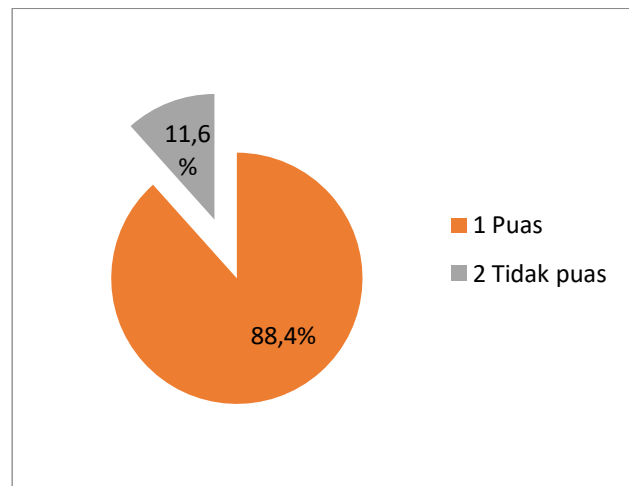
Karakteristik dari 43 sampel didapatkan yaitu sebanyak 14 sampel (32,9%) berusia 27-35 tahun. Pada karakteristik jenis kelamin dari 43 sampel didapatkan yaitu 40 sampel (93,0%) berjenis kelamin perempuan. Pada karakteristik pendidikan dari 43 sampel didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 53,5% berpendidikan terakhir SMA. Pada karakteristik pekerjaan dari 43 sampel didapatkan yaitu 21 sampel (48,8%) bekerja sebagai swasta. Pada karakteristik diagnosa medis didapatkan yaitu 20 sampel (46,5%) dengan SC. Pada karakteristik kelas perawatan dari 43 sampel didapatkan yaitu 19 sampel (44,2%) berada di kelas perawatan II. Pada karakteristik diet dari 43 sampel didapatkan yaitu 25 sampel (58,1%) mendapatkan diet bubur.

Tabel 1
Distribusi Karakteristik Sampel

Karakteristik		f	%
Usia	18-26 tahun	13	30,2
	27-35 tahun	14	32,6
	36-44 tahun	12	27,9
	45-55 tahun	4	9,3
	Jumlah	43	100
Jenis Kelamin	Laki-laki	3	7,0
	Perempuan	40	93,0
	Jumlah	43	100
Pendidikan	Tidak sekolah	1	2,3
	SD	3	7,0
	SMP	5	11,6
	SMA	23	53,5
	Perguruan Tinggi	11	25,6
	Jumlah	43	100
Pekerjaan	Tidak bekerja	13	30,2
	Swasta	21	48,8
	Petani	2	4,7
	Pedagang	3	7,0
	PNS	4	9,3
	Jumlah	43	100
Diagnosa Medis	SC	20	46,4
	Post partum	14	32,6
	Anemia	1	2,3
	Appendix	4	9,3
	Hernia	2	4,7
	Vomiting	2	4,7
	Jumlah	43	100
Kelas Perawatan	I	13	30,2
	II	19	44,2
	III	11	25,6
	Jumlah	43	100
Diet	Nasi	18	41,9
	Bubur	25	58,1
	Jumlah	43	100

Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan

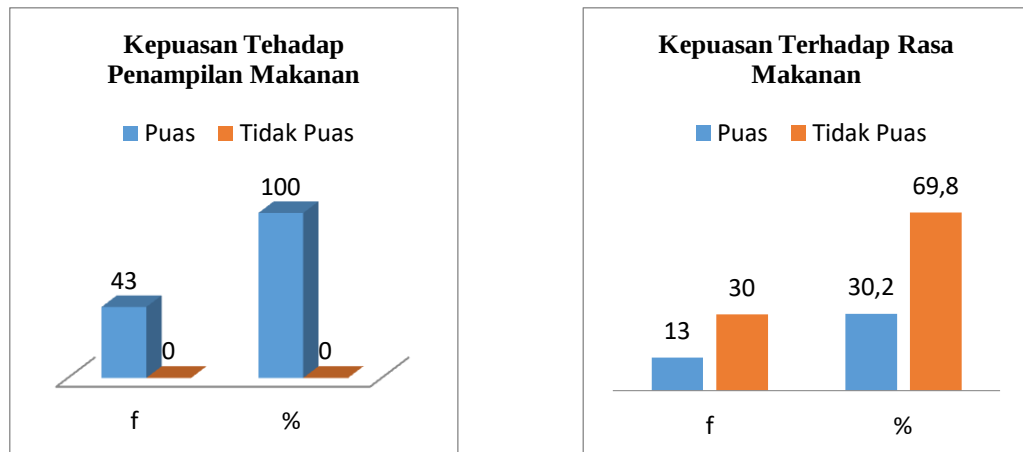
Kepuasan Pasien pada penelitian ini meliputi cita rasa makanan yang diberikan di rumah sakit. Cita rasa yang meliputi penampilan makanan (variasi menu, besar porsi, warna, dan cara penyajian) dan Rasa makanan (aroma, bumbu, suhu, tingkat kematangan) merupakan salah satu faktor eksternal yang mempengaruhi kepuasan pasien. Pada penelitian ini nilai kepuasan sampel terhadap cita rasa makanan menunjukkan hasil presentase kepuasan sampel yaitu 80,1 %. Dari 43 sampel didapatkan yaitu 38 sampel (88,4 %) puas terhadap cita rasa makanan dan 5 sampel (11,6%) tidak puas terhadap cita rasa makanan. Distribusi kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dapat dilihat pada gambar 1



Gambar 1. Distribusi kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan

Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan Berdasarkan Penampilan Dan Rasa Makanan

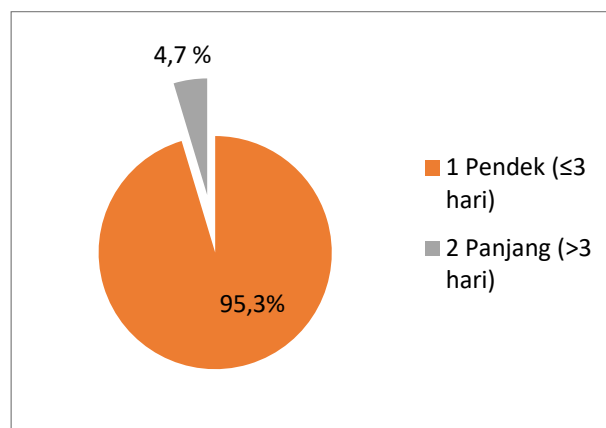
Pada penelitian ini nilai kepuasan sampel terhadap penampilan makanan menunjukkan hasil presentase kepuasan sampel yaitu 85,6 %. Nilai kepuasan sampel terhadap rasa makanan menunjukkan hasil presentase kepuasan sampel yaitu 74 %, Kepuasan terhadap cita rasa makanan berdasarkan penampilan makanan didapatkan yaitu 43 sampel (100 %) puas terhadap penampilan makanan, dimana dalam penelitian ini variasi menu, besar porsi, warna, dan cara penyajian sudah dikategorikan sangat baik. Sedangkan pada kepuasan terhadap cita rasa makanan berdasarkan rasa makanan dari 43 sampel didapatkan yaitu 30 sampel (69,8%) tidak puas terhadap rasa makanan. Distribusi kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan berdasarkan penampilan dan rasa makanan seperti pada Gambar 2.



Gambar 2. Distribusi kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan berdasarkan penampilan dan rasa makanan

Lama Hari Rawat

Lama hari rawat dari 43 sampel didapatkan yaitu 41 sampel (95.3%) lama hari rawatnya pendek (≤ 3 hari) dan sampel yang hari rawat panjang (> 3 hari) yaitu sebanyak 2 sampel (4.7 %) adalah dengan usia tua (diatas 45 tahun). Distribusi lama hari rawat seperti pada Gambar 3



Gambar 3. Distribusi lama hari rawat

Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan Dengan Lama Hari Rawat di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 43 sampel didapatkan bahwa pasien yang puas terhadap cita rasa makanan yaitu 86,0% lama hari rawatnya pendek (≤ 3 hari). Sedangkan pasien yang tidak puas terhadap cita rasa makanan yaitu 9.3% lama hari rawatnya pendek (≤ 3 hari).

Hasil analisis bivariat menggunakan uji *fisher exact test* dan diperoleh nilai $p = 0,221$. Karena nilai $p > 0,05$, maka H_1 diterima. Hal ini berarti bahwa tidak ada hubungan kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dengan lama hari rawat.

Tabel 2
Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan
Dengan Lama Hari Rawat

Kepuasan	Lama Hari Rawat				Jumlah		p
	Pendek (≤ 3)		Panjang (> 3)				
	f	%	f	%	f	%	
Puas	37	86,0	1	2,3	38	88,4	0,221
Tidak puas	4	9,3	1	2,3	5	11,6	
Jumlah	41	95,3	2	4,7	43	100	

Keterangan : $p < 0.05$

PEMBAHASAN

Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa RSUD Wisma Prashanti memiliki standar porsi, standar resep, standar bumbu, standar diet, standar bahan makanan. Standar ini dapat menghasilkan makanan yang sama siapapun pengolahnya. Parameter cita rasa makanan yaitu rasa dan penampilan makanan merupakan prediktor kepuasan pasien. Semakin baik penampilan suatu makanan, maka semakin baik pula penerimaan pasien. Kepuasan pasien merupakan suatu tingkat yang dirasakan pasien setelah diberikan pelayanan kesehatan yang dibandingkan dengan harapan yang diinginkan (Engkus, 2019).⁽⁷⁾ Apabila keinginan dan kebutuhan pasien selalu mendapat perhatian, akan memberi pengaruh terhadap kepuasan pasien. Pasien yang mampu merasakan kepuasan adalah aset yang berharga bagi rumah sakit yang berdampak baik. Apabila pasien puas akan terus menggunakan jasa pelayanan kesehatan dan akan menceritakan pengalaman yang didapatkan ke semua orang. Sebaliknya apabila pasien tidak puas akan berdampak kurang baik, karena akan menceritakan pengalaman buruknya berkali-kali kepada orang lain (Hasan & Putra, 2018).⁽⁸⁾

Kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dikategorikan menjadi 2 kelompok yaitu: Tidak Puas dan Puas. Pada penelitian ini nilai kepuasan sampel terhadap penampilan makanan menunjukkan hasil presentase kepuasan sampel yaitu 85,6 %, yang artinya sampel dalam katagori puas karena sudah sesuai standar kepuasan yang telah ditetapkan peneliti yaitu ≥ 76 %. Nilai kepuasan sampel terhadap rasa makanan menunjukkan hasil presentase kepuasan sampel yaitu 74 %, yang artinya sampel dalam katagori tidak puas karena masih dibawah presentase yang ditetapkan peneliti yaitu < 76 %.

Kepuasan pasien terhadap rasa makanan dalam penelitian ini dimana sampel menyatakan tidak puas dari segi suhu makanan yang diberikan dalam keadaan dingin. Suhu makanan adalah pemegang peranan didalam penentu cita rasa makanan. Makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin sangat mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan. Hal ini juga disebabkan karena pada saat distribusi makanan ke masing masing kamar pasien tidak langsung mengkonsumsi makanan yang diberikan dari unit gizi dengan alasan pasien belum merasa lapar atau pasien menunda waktu makan karena merasa mual sehingga saat di konsumsi makanan sudah dingin dan mempengaruhi rasa dari makanan. Sistem distribusi makanan di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti adalah

dengan sentralisasi dimana makanan dibagi dan di sajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan tetapi makanan diolah beberapa jam sebelum waktu pendistribusian makanan dilakukan sehingga makanan yang akan disajikan suhunya tidak sesuai dengan harapan pasien.

Pada penelitian Nuraini (2016) menyatakan bahwa tidak puas terhadap temperatur makanan. Ada hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan menu sayur. Untuk menjaga suatu makanan tetap hangat, tentunya harus difasilitasi dengan kereta makanan yang dilengkapi alat pemanas, sementara alat ini belum tersedia di Rumah Sakit tempat penelitiannya.⁽⁹⁾ Pada penelitian Zahara (2019) persentase terbesar adalah pasien yang menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan di RSUD H.Abdul Manan Simatupang masih kurang (69,1%). Aspek cita rasa dari suhu makanan pada pasien yang menyatakan bahwa suhu makanan kurang sesuai memiliki persentase paling besar (40%) Sebagian besar pasien menjawab kurang sesuai karena di RSUD H.Abdul Manan Simatupang distribusi makanan dilakukan dengan cara sentralisasi yaitu makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan/dapur.⁽¹⁰⁾

Lama Hari Rawat

Lama hari rawat inap yang terlalu panjang akan menimbulkan kerugian, antara lain menambah beban biaya perawatan pasien atau keluarga pasien, mengurangi cakupan pelayanan kesehatan rumah sakit, BOR (Bed Occupancy Rate) menjadi meningkat dan menjadi pemborosan bagi rumah sakit (biaya operasional dari rumah sakit akan lebih besar.⁽¹¹⁾ (DepKes, 2007) Lama hari rawat pada penelitian ini sebagian besar pasien dengan diagnosa SC mempunyai lama hari rawat pendek. yaitu 41 sampel (95.3%) lama hari rawatnya pendek (≤ 3 hari) dan sampel yang hari rawat panjang (> 3 Hari) yaitu sebanyak 2 sampel (4.7 %) adalah dengan usia tua (diatas 45 tahun). Usia mempunyai hubungan dengan tingkat keterpaparan, besarnya resiko, serta sifat resistensi tertentu. Usia juga mempunyai hubungan yang erat dengan beragam sifat yang dimiliki oleh seseorang. Perbedaan penyakit menurut umur mempunyai pengaruh yang akan berhubungan dengan perbedaan tingkat keterpaparan dan kerentanan menurut umur, perbedaan dalam proses pathogenesis, perbedaan dalam hal pengalaman terhadap penyakit tertentu. Pasien dengan usia tua (diatas 45 tahun) cenderung lebih panjang lama hari rawatnya di bandingkan dengan pasien usia muda.

Nilai rata rata hari rawat inap sampel yaitu 2 hari. Lama hari rawat pasien bedah di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti sangat sesuai dengan standar minimal RS yaitu Minimal 3 – 10 Hari. *Lenght of Stay* (LOS) ini tidak melebihi standar minimal RS yaitu 3-10 hari, karena dapat di penuhi waktu dan lamanya operasi yang dilakukan, jenis operasi yang dijalani jenis penyakit dan kasus yang dialami pasien. Berdasarkan pengamatan bahwa pelayanan yang di berikan di RSU Wisma Prashanti Tabanan cukup efektif terutama dari segi administrasi yang sudah difasilitasi BPJS kesehatan.

Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan dengan Lama Hari Rawat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 43 sampel didapatkan bahwa pasien yang puas terhadap cita rasa makanan yaitu 86,0% lama hari rawatnya pendek (≤ 3 hari). Sedangkan pasien yang tidak puas terhadap cita rasa makanan yaitu 9.3% lama hari rawatnya pendek (≤ 3 hari). Pada penelitian ini sampel yang diambil yaitu 34 sampel (79,1 %) dengan diagnosa post op SC dan post partum, dimana mempunyai lama hari rawat pendek (≤ 3 hari), tidak mengalami komplikasi penyakit tertentu, dan tidak mengalami

gangguan indra pengecap sehingga tidak mempengaruhi kepuasan terhadap cita rasa makanan dengan lama hari rawat di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti.

Pelayanan gizi yang bermutu mencakup kegiatan salah satunya yaitu pelayanan makanan dengan diet biasa perlu di perhatikan untuk meningkatkan kepuasan pasien. Walaupun makanan yang diolah dengan cita rasa tinggi namun apabila dalam penyajian tidak dilakukan dengan baik akan menyebabkan nilai makanan tidak berarti karena makanan yang ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indra penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa (Kementrian Kesehatan, 2013)

Hasil diatas sejalan dengan penelitian Kurniawati (2018) yang menyatakan ada hubungan pelayanan gizi dengan tingkat kepuasan, tidak ada hubungan pelayanan gizi dengan lama hari rawat. Pada penelitian Merryani,dkk (2014) menyatakan ada hubungan antara jenis kelamin dengan tingkat kepuasan pasien, tidak ada hubungan antara umur dengan tingkat kepuasan pasien , ada hubungan lama perawatan dengan tingkat kepuasan pasien, sehingga jenis kelamin dan lama perawatan merupakan faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien.⁽¹²⁾

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan yang meliputi penampilan dan rasa makanan di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan sampel menyatakan puas terhadap cita rasa makanan yang diberikan dengan nilai kepuasan sampel sebesar 80,1 %. Lama Hari Rawat pasien di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan pada penelitian ini adalah rata- rata 2 hari. Tidak ada hubungan kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dengan lama hari rawat di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan.

Rasa Makanan dari segi suhu makanan masih dikatakan kurang puas, makanan yang diberikan dalam keadaan dingin, mempengaruhi rasa makanan maka perlu ditingkatkan cita rasa makanan untuk meningkatkan tingkat penerimaan makanan pasien sehingga meninggalkan sisa makanan sedikit. Pada pelaksana masak selalu menjaga standar resep yang sudah ditentukan, dan memperhatikan suhu makanan sebelum makanan di distribusikan ke ruangan. Suhu makanan adalah pemegang peranan didalam penentu cita rasa makanan. Makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin sangat mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ibu A.A. Nanak Antarini, SST.,M selaku Pembimbing Utama dan Ibu Ida Ayu Eka Padmiari.SKM.M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah banyak meluangkan waktu dalam memberikan arahan, masukan dan bimbingan dalam penelitian ini. Direktur Politeknik Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penelitian ini. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penelitian ini. Bapak/Ibu dosen dan staf pegawai Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar. Keluarga tercinta yang telah banyak membantu, memberikan dukungan dan semangat sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Seluruh teman – teman mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar atas segala bantuan dan kerjasamanya, serat motivasi dan masukan kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Aritonang, I. 2014. Penelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. 2 ed. Yogyakarta: PT. Leutika Nouvalitera
2. Kemenkes RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
3. Wirasamadi, Ni Luh.2015.Analisis Jumlah Biaya dan Faktor Penentu Terjadinya Sisa Makanan Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah Denpasar.Tesis.Universitas Udayana
4. Anggraeni, dan Diah, 2017. Hubungan Cita Rasa Dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kleas III Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang: Palembang
5. Kurniawati, E.D. 2018. Hubungan Pelayanan Gizi dengan tingkat Kepuasan dan lama Hari Rawat Pada Pasien Rawat Inap di RSUD dr M Ashary Palembang. Palembang : Universitas Muhamadiyah (12) pp. 1–6.
6. Taqhi, S. A. 2014. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia, 10(4), 241–247
7. Engkus, E. 2019. Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pasien Di Puskesmas Cibitung Kabupaten Sukabumi. Jurnal Governansi, 5(2), 99–109.
8. Hasan, S., & Putra, A. H. P. K. (2018). Loyalitas Pasien Rumah Sakit Pemerintah: Ditinjau Dari Perspektif Kualitas Layanan, Citra, Nilai Dan Kepuasan. Jurnal Manajemen Indonesia, 18(3), 184–196.
9. Nuraini, N. 2016 Hubungan Suhu Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Dengan Diet Lunak Di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang. Skripsi: Universitas Muhammdiyah Semarang
10. Zahara, I. I. 2019, ‘Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan Dan Variasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah H. Abdul Manan Simatupang Kisaran, Sumatera: Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
11. Depkes, R. I. 2007. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta. Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit Dan Penyehatan Lingkungan Departemen Kesehatan RI.
12. Merryani,E.O, Rompas,S,Pondaag,L. 2014 Faktor -faktor yang berhubungan dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Pelayanan Keperawatan di Ruang Interna RSUD Noongan :Manado :Program studi Ilmu Keperawtan Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi Mando.