

Nama : Ni Made Diah Kusumawati
Nim : 21120806008
Prodi : Ilmu Gizi

ABSTRAK

Analisis tingkat kepuasan pasien berdasarkan siklus menu ke-7

di Rumah Sakit Umum Famili Husada Gianyar Bali

Salah satu komponen dalam pelayanan makanan yang cukup penting di rumah sakit adalah penyajian makanan pada pasien rawat inap. Pengukuran kepuasan pasien menjadi bagian yang terpenting dari strategi manajemen rumah sakit. Keberhasilan dalam pelayanan gizi rumah sakit dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen dan makanan tersebut habis dikonsumsi tanpa meninggalkan sisa makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis tingkat kepuasan pasien berdasarkan siklus menu ke-7 di Rumah Sakit Umum Famili Husada Gianyar Bali. Penelitian ini menggunakan metode cross sectional dengan 392 data survei. Data dianalisis dengan analisa statistik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tingkat kepuasan pasien dari menu ke-1 hingga menu ke-14 berturut-turut adalah 11.25; 11.4286; 11.25; 11.4286; 11.7857; 11.25; 11.6071; 11.25; 11.25; 11.25; 11.25; 11.4286; 11.25; dan 11.25;. Hasil pemberian menu terhadap tingkat kepuasan pasien rata-rata skor siklus menu ke-7 adalah 11,35. Sebagian besar menu lebih rendah dari rata-rata skor menu siklus ke-7. Maka dari itu, terus dilakukan pemantauan, evaluasi dan penyempurnaan menu yang disajikan kepada pasien rawat inap di RSU Famili Husada Gianyar Bali. Sedangkan untuk menu diatas rata-rata agar tetap dipertahankan kualitas makanannya.

Kata kunci: Tingkat Kepuasan Pasien, Siklus Menu, Sisa Makanan

ABSTRACT

Analysis of patient satisfaction levels based on the 7th menu cycle
at the Famili Husada General Hospital Gianyar Bali

One component in food service that is quite important in hospitals is the serving of food to inpatients. Measuring patient satisfaction is the most important part of hospital management strategy. Success in hospital nutrition services is associated with patient acceptance of food served that can be accepted by consumers and the food is consumed without leaving food waste. The purpose of this study was to determine the analysis of patient satisfaction levels based on the 7th menu cycle at Famili Husada General Hospital Gianyar Bali. This study used a cross sectional method with 392 survey data. Data were analyzed with descriptive statistical analysis. The results showed that the value of patient satisfaction level from the 1st menu to the 14th menu was 11.25; 11.4286; 11.25; 11.4286; 11.7857; 11.25; 11.6071; 11.25; 11.25; 11.25; 11.4286; 11.25; and 11.25, respectively. The results of giving the menu to the level of patient satisfaction, the average score of the 7th menu cycle is 11.35. Most of the menus were lower than the average 7th cycle menu score. Therefore, continued monitoring, evaluation and improvement of the menu served to inpatients at Famili Husada Hospital Gianyar Bali. As for the menu above the average to maintain the quality of food.

Keywords: Patient Satisfaction Level, Menu Cycle, Food Waste