

MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN PADA BAGIAN PROSES TERHADAP KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP KEBIDANAN DI BLUD RUMAH SAKIT UMUM KOTA BANJAR TAHUN 2021

Cahyan Firmansyah¹, Siti Novianti², Rian Arie Gustaman³

¹²³ Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Siliwangi

Email: chynfrmnsyh@gmail.com, sitinovianti@unsil.ac.id, rianarie@unsil.ac.id

ABSTRAK

Pendahuluan: Manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses dari sistem pengadaan makanan mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan, proses produksi atau pengolahan makanan berupa penyajian makanan dan distribusi makanan. **Tujuan:** Mendeskripsikan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses terhadap kepuasan pasien rawat inap kebidanan di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. **Metode:** Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode wawancara mendalam (in-depth interview) dengan jenis penelitian studi kasus. Informan penelitian ini peneliti melakukan pengambilan sampel dengan menggunakan teknik purposive sampling yaitu sebanyak 14 informan diantaranya pasien, perawat, ahli gizi, petugas pengolahan makanan, dan pramusaji yang terdiri dari informan kunci, utama dan pendukung. **Hasil:** Sistem pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan, distribusi makanan dan kepuasan pasien ada kesesuaian dan ketidaksesuaian dengan PMK No. 78 tentang PGRS dan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses. **Saran:** Perlu adanya monitoring dan evaluasi dalam penyajian makanan, ketepatan citarasa makanan sesuai dengan indikator penilaian dan distribusi makanan pada manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses.

Kata Kunci: *Penyajian makanan, Ketepatan Citarasa, Distribusi Makanan, Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan*

ABSTRACT

Introduction: Management of the food administration system in the process part of the food procurement system from menu planning to storage, production or food processing processes in the form of food presentation and food distribution. **Purpose:** To describe the management of the food delivery system in the process section on the satisfaction of obstetric inpatients at the BLUD of the Banjar City General Hospital in 2021. **Methods:** This study used a descriptive qualitative research. The research was conducted using an in-depth interview method with the type of case study research. Informants of this study, researchers took samples using purposive sampling technique, namely as many as 14 informants including patients, nurses, nutritionists, food processing officers, and waiters consisting of key, main and supporting informants. **Result:** The system of food procurement, food processing, food distribution and patient satisfaction has conformity and incompatibility with PMK No. 78 concerning PGRS and management of the food service system in the process section. **Suggestion:** There is a need for monitoring and evaluation in the presentation of food, the accuracy of the taste of food in accordance with the indicators of assessment and distribution of food in the management of the food management system in the process section.

Keywords: *Food serving, Accuracy of Taste, Food Distribution, Satisfaction of Obstetric Inpatients*

PENDAHULUAN

Pelayanan gizi di rumah sakit bertugas memberikan pelayanan makanan kepada pasien rawat jalan dan rawat inap yang disesuaikan dengan standar diet masing-masing pasien dan juga harus disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan yang lain agar dapat mencapai pelayanan gizi yang optimal. Tujuan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi (Kemenkes, 2013).

Kualitas pelayanan makanan yang disajikan maupun jasa pelayanan yang diberikan kepada pasien akan mempengaruhi kepuasan pasien. Salah satunya manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses dari sistem pengadaan makanan mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan, proses produksi atau pengolahan makanan berupa penyajian makanan yang meliputi penampilan makanan (warna, besar porsi, bentuk makanan, tekstur), citarasa (aroma, suhu, bumbu, tingkat kematangan), variasi menu dan proses distribusi makanan serta penerapan higiene berupa ketepatan waktu, kebersihan dan sikap perilaku petugas (Wayansari *et al.*, 2018).

Berdasarkan hasil survey awal yang dilakukan di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar diperoleh data dari laporan mutu instalasi gizi dari manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses bahwa rata-rata pada proses pengolahan yaitu pelayanan penyajian makanan di tahun 2020 sebesar 95,75% dari standar 100%, sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebesar 23,64% dari standar $\leq 20\%$, dan ketepatan citarasa sebesar 91,79% dari standar 100%.

Pelayanan makanan rawat inap yang diberikan yaitu kepada pelayanan rawat inap kebidanan. Pada pasien rawat inap ruang kebidanan sebagai subjek penelitian mempertimbangkan jenis diet yang diperoleh yaitu diet tinggi kalori dan tinggi protein (TKTP). Menurut Lironika dan Mailia (2019) pasien obstetri (pasien pasca bersalin) rentan mengalami malnutrisi karena ketidakcukupan asupan energi dan protein. Padahal energi dan protein sangat diperlukan untuk menunjang proses penyembuhan dan perbaikan sel maupun jaringan terutama pada pasien pasca operasi.

Berdasarkan hasil survey awal dari hasil wawancara dengan ahli gizi bahwa sisa makanan pada pasien rawat inap kebidanan dengan diet tinggi kalori tinggi protein masih tinggi dibandingkan dengan sisa makanan rawat inap lain. Ini

yang menjadi dasar penelitian dilakukan di ruang rawat inap kebidanan di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar.

METODE

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode wawancara mendalam (in-depth interview) dengan jenis penelitian studi kasus. Penelitian ini dilaksanakan di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar. Waktu penelitian yang dilakukan oleh peneliti yaitu bulan Agustus sampai dengan September 2021. Variabel yang akan diteliti yaitu sistem pengadaan bahan makanan, produksi atau pengolahan makanan, sistem distribusi makanan dan kepuasan pasien terhadap proses penyelenggaraan makanan pada bagian proses di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. Teknik pengambilan sampel dengan menggunakan teknik purposive sampling yaitu sebanyak 14 informan diantaranya pasien, perawat, ahli gizi, petugas pengolahan makanan, dan pramusaji yang terdiri dari informan kunci, utama dan pendukung. Data yang diperoleh akan diolah dengan metode Miles and Huberman dengan langkah analisis mulai dari reduksi data, penyajian data dan menarik kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Badan Layanan Umum Daerah (BLUD) Rumah Sakit Umum Kota Banjar merupakan rumah Sakit Tipe B Non Pendidikan milik Pemerintah Kota Banjar. Rumah Sakit Umum Daerah Kota Banjar berada di pusat Kota atau berada di wilayah Desa Hegarsari, Kecamatan Pataruman tepatnya berada di jalan RSU Nomor 05, Kota Banjar atau berada di sebelah timur Alun-Alun Kota Banjar dengan 5 (lima) daerah cakupan wilayah terbesar meliputi 5 (lima) Kabupaten/ Kota 83 Kecamatan. Pengambilan data yang dilakukan dalam penelitian ini dengan data primer yaitu dengan cara melakukan wawancara mendalam kepada informan

1. Sistem Pengadaan Bahan Makanan

a. Pemesanan dan pembelian bahan makanan

Sistem pengadaan bahan makanan dalam sistem pemesanan bahan makanan sudah menerapkan prasyarat dan langkah pemesanan bahan makanan dan dalam pembelian bahan makanan penerapannya sudah menjalankan sistem pembelian bahan makanan dengan menerapkan sistem *future contract* sesuai PMK No. 78 tentang pedoman gizi rumah sakit 2013.

b. Penerimaan Bahan Makanan

Berdasarkan PMK Nomor 78 Tahun 2013 penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi BLUD Rumah Sakit Kota Banjar belum sepenuhnya melaksanakan sesuai langkah-langkah penerimaan bahan makanan yang seharusnya adanya pengecekan kualitas produk bahan makanan terutama untuk penerimaan bahan makanan kering.

c. Penyimpanan bahan makanan

Pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi pada dasarnya telah sesuai langkah-langkah penyimpanan bahan makanan. Namun secara prasyarat penyimpanan bahan makanan belum sesuai dengan PMK Nomor 78 Tahun 2013 dalam penyimpanan bahan makanan. Ketidaksesuaian tersebut yaitu pada proses setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera dibawa ke ruang penyimpanan sesuai jenis makanan yang sudah ditentukan, Namun penyimpanannya belum ada bentuk pelabelan pada jenis bahan makanan.

d. Penyaluran bahan makanan

Pelaksanaan penyaluran bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Kota Banjar pada dasarnya sudah sesuai dengan PMK No. 78 tentang pedoman gizi rumah sakit dalam hal penyaluran bahan makanan. Kesesuaian tersebut dalam prasyarat PMK No. 78 yaitu adanya bon permintaan bahan makanan dari pegawai (petugas pengolah makanan) yang sudah disesuaikan dengan jumlah pasien dan jenis diet makanan pasien serta tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

2. Pengolahan Bahan Makanan

a. Variasi Menu Makanan

Pada pelaksanaan variasi menu makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Kota Banjar perannya menerapkan siklus menu per 10 hari ditambah 1 hari untuk tanggal 31 berdasarkan bulan tertentu. Kesesuaian pelaksanaan siklus menu makanan dalam penerapannya sudah sesuai dengan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Dimana kesesuaian siklus menu tersebut sudah sesuai dengan penerapan siklus menu 10 hari sesuai ketentuan di manajemen sistem penyelenggaraan makanan di bagian proses.

b. Penyajian Makanan

Warna makanan yang menarik dan kepuasan pasien terhadap warna makanan yang disajikan terlihat kontras. Warna makanan dari sebagian pasien ruang rawat inap kebidanan tidak menjadi persoalan pada ketidaksesuaian indikator penilaian sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses. Namun masih ada saja dari kepuasan eksternal pasien yang tidak sesuai harapan pasien.

Besar porsi makanan pada makanan yang disajikan sudah ditentukan oleh standar porsi yang sudah dibuat berdasarkan jenis diet dan jenis penyakitnya. Pemorsian makanan seperti halnya lauk pauk disesuaikan juga dalam bentuk pemotongan bahan makanan saat pengolahan makanan, sehingga pemorsian dalam penyajian makanan ada yang sesuai dan tidak dengan standar porsi makanan.

Dalam bentuk makanan di instalasi gizi tidak ada standar khusus mengenai bentuk makanan dalam setiap menu makanan. Meskipun tidak adanya standar khusus pada makanan yang disajikan, ada baiknya pada proses pengolahan bahan makanan bentuk makanan yang akan disajikan dapat bervariasi dari jenis olahan bahan makanannya sesuai dengan jenis menu yang berlaku dari setiap jam makannya.

Tekstur makanan pada makanan yang disajikan kepada pasien masih saja suka ada tekstur makanan pada menu lauk pauk ataupun nasi ada bentuk komplain dari pasien dengan tekstur daging yang keras dan nasi yang keras.

c. Ketepatan Citarasa

Standar bumbu di instalasi gizi sudah adanya standar bumbu makanan dari standar bumbu merah, bumbu kuning dan bumbu putih. Permasalahan ketepatan citarasa makanan pada makanan yang disajikan perlunya pemahaman bagi tenaga pengolah makanan dalam penggunaan standar bumbu yang digunakan baik pada standar bumbu merah, bumbu kuning dan bumbu putih. Termasuk pada pemahan pada penggunaan dengan menu makanan diet khusus, karena hal tersebut perlu menyesuaikan dengan kondisi pasien dari jenis penyakit dan jenis makanan.

Kerusakan alat *bain marie* yang ada di instalasi gizi rumah sakit rusak akan mempengaruhi kualitas citarasa, suhu dan aroma makanan yang disajikan ke pasien, Tidak tercapainya indikator standar pelayanan minimal pada suhu dan

aroma makanan yang tidak sesuai, maka perlu adanya pemenuhan pengadaan alat *bain marie* untuk menjaga kualitas makanan terutama pada suhu dan aroma pada makanan yang sesuai standar mutu.

Tingkat kematangan pada makanan yang disajikan masih ada pengolahan makanan baik pada makanan pokok atau lauk pauk yang masih liat atau masih keras akibat pada kematangan pada proses pemasakan yang kurang optimal.

3. Distribusi Makanan

Distribusi makanan di instalasi gizi BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar telah sesuai dengan prasyarat PMK No. 78 PGRS Tahun 2013 yaitu pada standar porsi, peraturan pemberian makanan, peraturan pengambilan makanan, daftar permintaan makanan, tersedianya peralatan untuk pendistribusian dan peralatan makanan serta jadwal pendistribusian makanan.

Namun, adanya ketidaksesuaian pada tugas pokok pramusaji yang diterapkan di Instalasi Gizi BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar yang seharusnya tugas pramusaji yaitu pada proses pemorsian dan penyampaian makanan. Tugas pramusaji di Instalasi Gizi Blud Rumah Sakit Umum Kota Banjar hanya melakukan pendistribusian makanan saja tidak dengan pemorsian makanan pasien berdasarkan jenis dan jumlah porsinya.

4. Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan terhadap manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses

a. Variasi Menu Makanan

Penerapan siklus menu yang diterapkan oleh instalasi gizi pasien rawat inap kebidanan Sebagian besar responden menyatakan bahwasannya menu makanan bervariasi dan kepuasan pasien terhadap variasi menu makanan menyatakan cukup puas.

b. Penyajian Makanan

Warna makanan yang disajikan oleh Instalasi Gizi Rumah Sakit kepada pasien rawat inap kebidanan belum sepenuhnya memenuhi indikator penilaian warna makanan sehingga kepuasan pasien rawat inap kebidanan dari cukup puas. Besar porsi makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap kebidanan atas informasi yang diperoleh merasa sesuai dengan porsi masing-masing pasien. Sehingga kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap besar porsi yang disajikan puas dan cukup puas dari pasien.

Bentuk makanan pada makanan yang disajikan tidak adanya variasi khusus bentuk makanan dalam potongan bentuk makanan yang disajikan. Sehingga, kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap bentuk makanan mereka cukup puas. Tekstur makanan pada makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap kebidanan belum sepenuhnya sesuai dengan penilaian tekstur makanan berdasarkan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Sehingga, kepuasan pasien terhadap tekstur makanan kurang puas dan cukup puas.

c. Ketepatan Citarasa

Aroma makanan pada makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap kebidanan belum memenuhi indikator penilaian dari manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Hal tersebut dikarenakan sebagian besar pasien rawat inap kebidanan merasakan bahwasannya aroma pada makanan yang disajikan kurang enak. Sehingga kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap aroma makanan yaitu kurang puas.

Suhu makanan pada makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap kebidanan sudah dingin. Sehingga pada dasarnya penerimaan makanan oleh pasien harus dalam keadaan hangat. Sehingga kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap suhu makanan yaitu cukup puas meskipun belum memenuhi indikator penilaian suhu makanan.

Bumbu pada makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap kebidanan belum memenuhi bentuk penilaian bumbu pada makanan yang seharusnya adanya ketepatan komposisi dari jenis bumbu yang sudah ditentukan berdasarkan standar bumbu dan jenis variasi rasanya. Kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap bumbu pada makanan yang disajikan yaitu kurang puas dan cukup puas.

Tingkat kematangan pada makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap kebidanan masih belum sepenuhnya mencapai penilaian tingkat kematangan berdasarkan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Terutama pada keluhan makanan pokok yang dirasakan oleh pasien yang kurang matang. Sehingga kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap tingkat kematangan yaitu cukup puas.

d. Distribusi Makanan

Pelaksanaan distribusi makanan kepada pasien rawat inap kebidanan pada dasarnya sudah tepat waktu berdasarkan jadwal distribusi makanan yang sudah

ditentukan. Sehingga kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap ketepatan waktu distribusi makanan yaitu merasa puas.

Pelaksanaan distribusi makanan kepada pasien rawat inap kebidanan pada dasarnya sudah tepat waktu berdasarkan jadwal distribusi makanan yang sudah ditentukan. Sehingga kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap ketepatan waktu distribusi makanan yaitu merasa puas.

e. Observasi Sisa Makanan

Hasil observasi sisa makanan dari ruang rawat inap kebidanan setelah hasil perhitungan dengan metode comstock dari jumlah informan pendukung sebanyak enam orang bahwasannya sisa makanan bersisa dengan jumlah rata-rata hasil persentase 62.4% melebihi standar mutu pelayanan minimal sisa makanan $\leq 20\%$.

Hasil sisa makanan yang belum memenuhi standar mutu pelayanan makanan sisa makanan dapat dipengaruhi oleh penyajian makanan dan ketepatan citarasa makanan yang belum memenuhi indikator penilaian penyajian makanan dan citarasa makanan pada makanan yang disajikan oleh instalasi gizi rumah sakit kepada pasien rawat inap kebidanan di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar.

SIMPULAN

1. Sistem Pengadaan Bahan Makanan

- a. Pemesanan dan pembelian bahan makanan serta penyaluran bahan makanan sudah sesuai dengan langkah-langkah, prasyarat dan sistem pembelian yang diatur dalam PMK No. 78 tentang Pedoman Gizi Rumah Sakit.
- b. Penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan belum sesuai dengan langkah-langkah yang diatur dalam PMK No. 78 tentang Pedoman Gizi Rumah Sakit.

2. Pengolahan Bahan Makanan

- a. Variasi menu dan penilaian menu makanan belum sesuai dengan penerapan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagaian proses penyelenggaraan makanan.
- b. Penyajian makanan

Warna makanan belum sepenuhnya sesuai dengan indikator penilaian warna makanan, besar porsi pada makanan ada yang sesuai dan tidak sesuai

dengan standar porsi makanan, tidak adanya standar khusus mengenai bentuk makanan dalam setiap menu makanan dan tekstur makanan pada makanan yang disajikan belum sesuai dengan harapan pasien dan prosedur teknis penilaian tekstur makanan belum sesuai dengan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses.

c. Ketepatan Citarasa Makanan

Terdapatnya standar bumbu pada setiap menu makanan yang sudah ditetapkan. penggunaan standar bumbu belum sesuai dengan penggunaan standar yang sudah ditetapkan dan prosedur teknis penilain menu makanan belum sesuai dengan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses, suhu dan aroma pada makanan yang disajikan belum sesuai dengan standar penilaian menu. hal tersebut diperngaruhi oleh rusaknya alat bain marie dan tingkat kematangan pada makanan yang disajikan belum sesuai dengan standar penilaian tingkat kematangan makanan pada manajemen sistem di bagian proses penyelenggaraan makanan.

3. Distribusi Makanan

Dstribusi makanan sudah sesuai prasyarat yang diatur dalam PMK No. 78 PGRS Tahun 2013 dan tugas pokok pramusaji belum sesuai dengan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses.

4. Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan

- a. Menu makanan bervariasi dan kepuasan pasien terhadap variasi menu makanan menyatakan cukup puas.
- b. Penyajian makanan
 - 1) Warna makanan belum sepenuhnya memenuhi indikator penilain warna makanan sehingga kepuasan pasien rawat inap kebidanan dari cukup puas.
 - 2) Besar porsi makanan yang disajikan kepada pasien sudah sesuai dengan porsi masing-masing pasien. Kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap besar porsi yang disajikan puas dan cukup puas.
 - 3) Bentuk makanan belum sesuai dengan penilaian bentuk makanan dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap bentuk makanan yaitu cukup puas.
 - 4) Tekstur makanan pada makanan yang disajikan belum sesuai dengan penilaian tekstur makanan berdasarkan manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

c. Ketepatan Citarasa Makanan

- 1) Bumbu pada makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap kebidanan belum memenuhi bentuk penilaian bumbu manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap bumbu pada makanan yang disajikan yaitu kurang puas dan cukup puas.
- 2) Aroma makanan pada makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap kebidanan belum memenuhi indikator penilaian dari manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap aroma makanan yaitu kurang puas.
- 3) Suhu makanan yang diterima oleh pasien rawat inap kebidanan belum memenuhi penilain suhu makanan berdasarkan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap suhu makanan yaitu cukup puas
- 4) Tingkat kematangan pada makanan yang disajikan belum sesuai dengan standar penilaian tingkat kematangan makanan pada manajemen sistem di bagian proses penyelenggaraan makanan. Kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap tingkat kematangan yaitu cukup puas.

d. Distribusi Makanan

Distribusi makanan kepada pasien rawat inap kebidanan tepat waktu. Kepuasan pasien rawat inap kebidanan terhadap ketepatan waktu distribusi makanan yaitu merasa puas dan kebersihan dan sikap perilaku petugas distribusi makanan terhadap pasien rawat inap kebidanan pada pelaksanaanya petugas distribusi makanan tidak memberikan makanan secara langsung kepada pasien ruang rawat inap kebidanan.

SARAN

1. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Kota Banjar

- a. Diharapkan dalam penerimaan bahan makanan adanya pemeriksaan kualitas produk pada bahan makanan kering secara rinci sesuai spesifikasi dan penyimpanan bahan makanan perlu adanya pelabelan pada bahan makanan kering untuk memudahkan dalam pengabilan dan pencatatan keluar masuk bahan makanan.

- b. Perlu adanya monitoring dan evaluasi dalam penyajian makanan dan ketepatan citarasa makanan sesuai dengan indikator penilaian pada manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses.
- c. Mengajukan kebutuhan alat *bain marie* yang rusak, sehingga berpengaruh pada suhu makanan, aroma dan ketepatan citarasa makanan.
- d. Meningkatkan pemahaman petugas pengolahan pada penerapan penggunaan standar bumbu makanan pada makanan yang disajikan kepada pasien.
- e. Perlu adanya penambahan sumber daya manusia bagi tenaga pramusaji agar dapat menjalankan tugas pokok sesuai dengan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian distribusi makanan.

2. Bagi peneliti

Dikarenakan keterbatasan peneliti dalam melakukan penelitian, maka peneliti memberikan kesempatan bagi peneliti selanjutnya yang memiliki ketertarikan dengan topik yang sama untuk meneliti kepuasan pasien yang terfokus meneliti pada kepuasan pasien di setiap jam makan pasien dari pelayanan makanan yang diberikan dari Instalasi Gizi.

DAFTAR PUSTAKA

- BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar. (2021). *Laporan Program Peningkatan Mutu dan Keselamatan Pasien Tahun 2020*.
- Bakri, Bachyar., Ani Intiyati, dan Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI
- Hardinsyah *et al.* (2017). *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Husnaini dan Rosalina Panghiyangani. (2016). *Pemasaran Lembaga dan Layanan Kesehatan*. Banjarbaru: Penerbit Zukzez Exspress
- Indrasari, Meithiana. (2019). *Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan*. Surabaya: Penerbit Unitomo Press
- Nareswara, Angelina Swaninda. (2017). 'Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang'. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, Vol. 01, No. 01, hh. 34-39
- Kemenkes, RI. (2013). *Pedoman Gizi Rumah Sakit*. Kemenkes RI: Jakarta
- Kemenkes, R. (2013). *Undang-undang Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit*.
- Kotler, Philip., dan Kevin Lane Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran; Edisi Ketiga Belas Jilid I*. Jakarta: Penerbit Erlangga.

- Lironika, Arinda dan Mailia Yunda Suryadi. (2019). 'Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obygyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember'. Jurnal IAGIKMI & Universitas Airlangga, hh. 194-200
- Masturoh, Imas., Nauri Anggita T. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Kemenkes RI
- Prima Progestian. 2010. Pengertian Obstetri dan Ginekologi. Diakses pada <https://drprima.com/pengertian-obstetri-dan-ginekologi> tanggal 26 Mei 2021.
- Rachmat, Mochamad. (2020). *Metodologi Penelitian Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Rangkuti, Freddy. (2006) *Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Setyawan, Febri Endra Budi., dan Stefanus Supriyanto. (2019). *Manajemen Rumah Sakit*. Sidoarjo: Penerbit Zifatana Jawara.
- Sholeha, Silvyana *et al.* (2020). 'Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap. Jurnal Ilmu Kesehatan, Vol. 19, No. 2, hh. 55-58
- Sondakh, Jenny J.S., Marjati dan Tatarini Ika Pipit cahyani. (2013). *Mutu Pelayanan Kesehatan dan Kebidanan*. Jakarta: Salemba Medika
- Sugiyono. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Suharyatu *et al.* (2019). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Tanuwijaya, Laksmi Karunia., *et al.* (2018). 'Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif'. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Vol. 05, No. 01, hh. 51-61
- Utari, Adi. (2021). *Penelitian Kualitatif dalam Pelayanan Kesehatan*. D.I. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Wahyanta. (2017). *Hubungan Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Bangsal Obygyn di RS Gunung Sawo Kabupaten Temanggung*. Skripsi. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan. Yogyakarta; Universitas Alma Ata Yogyakarta
- Wayansari, Latsmi., Irfanny Z Anwar, dan Zul Amri. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI