

## **PERSEPSI PASIEN TENTANG SAJIAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT PUSAT ANGKATAN UDARA dr. S. HARDJOLUKITO**

### **PATIENTS' PERCEPTION ON DISH OF MEAL AT dr. S. HARDJOLUKITO AIR FORCE CENTER HOSPITAL**

Oleh : Devi Beatrick Sibagariang, Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Email : [cbeatrick@gmail.com](mailto:cbeatrick@gmail.com)

Dosen : Ichda Chayati, M.P.

#### **Abstrak**

Penelitian bertujuan: 1) Mengetahui persepsi pasien tentang sajian makanan meliputi penyajian makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito, 2) Mengetahui persepsi pasien tentang sajian makanan meliputi penampilan makanan, 3) Mengetahui persepsi pasien tentang sajian makanan meliputi rasa makanan 4) Mengetahui persepsi pasien tentang sajian makanan meliputi variasi menu. Penelitian ini merupakan Penelitian deskriptif dengan metode survey. Populasinya adalah pasien rawat inap pada 21 Februari – 21 Maret 2018, yang dirawat di ruang Merak dan Muray Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito. Hasil penelitian: 1) Persepsi pasien kelas I, II, dan III tentang sajian makanan terhadap penyajian makanan adalah yang tertinggi dengan hasil sangat baik, 2) Persepsi pasien tentang sajian makanan terhadap penampilan makanan adalah baik, 3) Persepsi pasien tentang sajian makanan terhadap rasa makanan adalah yang terendah dengan hasil buruk, Indikator yang mendapatkan nilai rendah adalah keempukan makanan, 4) Persepsi pasien tentang sajian makanan terhadap variasi menu adalah baik.

Kata kunci : Persepsi pasien dan Sajian Makanan

#### **Abstract**

This study aims to: 1) know patients' perception about dish of meal includes meal serving at dr. S. Hardjolukito Air Force Center Hospital 2) know patients' perception about dish of meal includes meal presentation, 3) know patients' perception about dish of meal such includes taste, 4) know patients' perception about dish of meal includes menu variations. This research is a descriptive research with survey method. The population are hospitalized patients from 2018 February 21<sup>st</sup> to March 21<sup>st</sup>, which stayed in Merak and Muray ward of dr. S. Hardjolukito Air Force Center Hospital. Research results: 1) Patients' perception in 1<sup>st</sup>, 2<sup>nd</sup>, and 3<sup>rd</sup> class of Muray and Merak ward about meal serving is the highest with a very good result, 2) Patients' perception about meal presentation is good, 3) Patients' perception about meal taste is the lowest with bad result is meal's tenderness 4) Patients' perception about menu variation is good.

**Keywords:** *patients' perception, dish of meal.*

## **PENDAHULUAN**

Rumah sakit merupakan salah satu industri jasa kesehatan yang melaksanakan upaya peningkatan kualitas pelayanan. Proses penyembuhan pasien dapat dibantu dengan adanya makanan yang memenuhi syarat, makanan yang memenuhi syarat tentunya melalui proses penyelenggaraan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu

sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal.

Kepuasan pasien dalam penampilan dan rasa makanan, terutama penyajian makanan sangat berkaitan dengan sisa makanan pasien, di mana penyajian makanan yang kurang baik dapat berdampak pada banyaknya sisa makanan pasien (Alzubaidy, 2008). Penampilan makanan dapat diamati dari warna, bentuk, konsistensi, besar

porsi dan cara penyajian makanan. Tampilan hidangan berhubungan langsung dengan indera penglihatan yang memberikan penilaian pertama dari sebuah hidangan, sehingga melahirkan rangsangan untuk menikmati makanan tersebut. Atau dengan kata lain, merangsang selera makan pasien (Renaningtyas, Dkk, 2004).

Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito Yogyakarta merupakan rumah sakit TNI ANGKATAN UDARA yang mampu melaksanakan pelayanan kepada TNI dan masyarakat. Serta memberikan kualitas pelayanan kesehatan secara profesional di wilayah Indonesia khususnya Jawa Tengah dan DIY. Setelah melakukan studi pendahuluan kepada pasien di ruang merak, selama 2 minggu pada bulan maret hingga april 2017. Ada beberapa pasien yang tidak menghabiskan makanan yang disajikan untuk pasien, dan terdapat beberapa pasien yang mengeluhkan kekurangan dari sajian makanan yang diberikan oleh rumah sakit. Mulai dari beberapa tampilan sajian makanan yang sedikit pucat dikarenakan tidak semua sajian makanan diberikan hiasan garnish, tekstur dari lauk hewani yang masih cukup sulit untuk dikunyah bagi pasien yang sudah lanjut usia, dan lauk hewani yang potongannya sedikit hancur yang mungkin rusak saat dimasak.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin meneliti persepsi pasien tentang sajian makanan yang diberikan kepada pasien rawat inap di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito, Yogyakarta. Persepsi dapat didefinisikan sebagai proses menerima,

menyeleksi, mengorganisasikan, mengartikan, menguji dan memberikan reaksi kepada rangsangan pancaindra atau data (Sobur, 2011).

Persepsi pasien tentang sajian makanan adalah penilaian subjektif pasien mengenai sajian makanan rumah sakit yang mencakup tentang sajian makanan, tampilan makanan, rasa makanan dan variasi menu sesuai dengan pengetahuan pasien. Sajian makanan merupakan makanan yang suguhkan kepada orang untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan (Rohanta, Nurul, dkk. 2016). Makanan disajikan dengan porsi yang sesuai, pastikan agar bahan sesuai takaran dan piring yang dipakai cocok dengan makanan yang diisajikan. Tidak terlalu besar ataupun terlalu kecil. Sajikan dengan proporsi protein, karbohidrat, dan sayuran yang tepat untuk menciptakan makanan dengan gizi seimbang (Rohanta, Nurul, dkk. 2016).

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk

- 1) Mengetahui persepsi pasien tentang sajian makanan meliputi penyajian makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito Yogyakarta,
- 2) Mengetahui persepsi pasien tentang sajian makanan meliputi penampilan makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito Yogyakarta.
- 3) Mengetahui persepsi pasien tentang sajian makanan meliputi rasa makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito Yogyakarta dan
- 4) Mengetahui persepsi pasien tentang sajian makanan meliputi variasi menu di Rumah Sakit

Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito Yogyakarta.

## METODE PENELITIAN

### Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis Deskriptif yaitu penelitian yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu statistik hasil penelitian, tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas (Sugiyono, 2010:21). Penelitian ini menggunakan metode Survey yaitu penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil, tetapi data yang dipelajari adalah data dari sampel yang diambil dari populasi tersebut (Sugiyono, 2010)

### Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan bulan 21 Februari – 21 Maret 2018, yang di mulai dengan pengurusan berkas izin penelitian, pelaksanaannya dilakukan selama 1 bulan. Pengisian kuesioner dilakukan setelah makan pagi atau makan siang di ruang Merak dan Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito Yogyakarta.

### Populasi Dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap ruang Merak dan Muray, Kelas I,II dan III, sebanyak 100 pasien.

### Uji Validitas dan Relibilitas

Penyusunan instrumen penelitian dilakukan sebelum penelitian dilaksanakan. Untuk mendapatkan angket yang baik maka dilakukan uji validitas dan reliabilitas instrumen. Validitas dalam penelitian ini menggunakan pendapat dari ahli (*judgement experts*), dinyatakan valid dan dapat digunakan untuk penelitian. Selanjutnya dilakukan uji Reliabilitas dalam penelitian ini dengan uji statistik *Alpha Cronbach* dengan bantuan IBM SPSS Statistics 24 .

Tabel 1. Uji Relibilitas

Indikator	Alpha	r Tabel	Ket
Persepsi Pasien	0,813	0,44	Reliabel

### Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan menggunakan teknik analisis data deskriptif kuantitatif dengan perhitungan persentase yang kemudian hasilnya di kategorikan menjadi Sangat buruk, buruk, baik dan sangat baik. Berikut adalah rumus persentase:

$$P = F / N \times 100\%$$

Setelah di hitung persentase selanjutnya dilakukan uji beda dengan *Least Significant Difference*:

Tabel 2. Ketentuan *Least Significant Difference*

<i>Least Significant Differences</i>	Nilai	Ketentuan
<i>Test of homogeneity of variances</i>	ig. >0,05	<i>Homogeneity</i>
	ig. <0,05	Tidak <i>homogeneity</i>
<i>Anova</i>	ig. > 0,05	Tidak terdapat perbedaan
	ig. <0,05	Terdapat perbedaan
Perbandingan LSD	ig. >0,05	Tidak terdapat perbedaan
	ig. <0,05	Terdapat perbedaan.

## HASIL PENELITIAN

### Hasil Penelitian

#### A. Hasil Analisis Persepsi Pasien Tentang

#### Sajian Makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito

#### 1. Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan pada Penyajian Makanan

Untuk melihat ada atau tidaknya perbedaan disetiap kelas, maka aspek penyajian makanan setiap kelasnya akan di analisis perbandingan rerata dengan spss menggunakan *One way Anova* berdasarkan rumus LSD pada tabel berikut:

Tabel 3. *Test of Homogeneity of Variances* Penyajian Makanan.

Rerata Penyajian			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
0,032	2	12	0,968

Berdasarkan hasil pengujian didapatkan nilai *Sig* sebesar 0,968 ( $P > 0,05$ ), maka dapat disimpulkan bahwa data ini homogeneity atau identik. Selanjutnya adalah uji *One way Anova*.

Tabel 5. Perbandingan Penyajian Makanan dengan *Least Significant Differences (LSD)*.

Dependent Variable: LSD		Multiple Comparisons				
		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
(I) Penyajian Makanan					Lower Bound	Upper Bound
Penyajian Makanan Kelas I	Penyajian Makanan Kelas II	0,12664	0,16769	0,465	-0,2387	0,4920
	Penyajian Makanan Kelas III	0,06000	0,16769	0,727	-0,3054	0,4254
Penyajian Makanan Kelas II	Penyajian Makanan Kelas I	-0,12664	0,16769	0,465	-0,4920	0,2387
	Penyajian Makanan Kelas III	-0,06664	0,16769	0,698	-0,4320	0,2987
Penyajian Makanan Kelas III	Penyajian Makanan Kelas I	-0,06000	0,16769	0,727	-0,4254	0,3054
	Penyajian Makanan Kelas II	0,06664	0,16769	0,698	-0,2987	0,4320

Hasil dari uji *Least Significant Differences (LSD)*, Jika nilai *Sig.*  $> 0,05$  maka tidak terdapat perbedaan, dan apabila nilai *Sig.*  $< 0,05$  maka terdapat perbedaan. Dapat disimpulkan bahwa

Tabel 4. Anova Penyajian Makanan

Rerata Penyajian					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	0,040	2	0,020	0,285	0,757
Within Groups	0,844	12	0,070		
Total	0,884	14			

Hasil dari analisis data Anova, data dikatakan tidak terdapat perbedaan antar kelas, jika nilai *Sig.*  $> 0,05$ . Dan apabila nilai *Sig.*  $< 0,05$  maka dapat disimpulkan terdapat perbedaan yang significant antar kelas. Berdasarkan hasil uji anova untuk penyajian makanan di kelas I, II dan III, didapatkan nilai sig. Sebesar 0,757 ( $P > 0,05$ ) artinya dapat disimpulkan tidak terdapat perbedaan yang significant antar kelas. Untuk lebih detail dengan hasil *Least Significant Differences (LSD)* dapat dilihat pada table berikut:

dalam aspek penyajian makanan dikelas I, II dan III tidak terdapat perbedaan yang significant antar kelas.

**2. Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan pada Penampilan Makanan**

Untuk melihat ada tidaknya perbedaan disetiap kelas maka aspek penampilan makanan setiap kelas akan di analisis perbandingan rerata dengan spss menggunakan *One way Anova* berdasarkan rumus LSD pada table berikut ini:

Tabel 6. *Test of Homogeneity of Variances* Penampilan Makanan.

Rerata Penampilan Makanan			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
0,215	2	18	0,808

Berdasarkan hasil pengujian didapatkan nilai *Sig* sebesar 0,808 ( $P>0,05$ ), maka dapat disimpulkan bahwa data ini homogeneity atau

Tabel 8. *Least Significant Differences* Penampilan Makanan.

Dependent Variable: LSD		Multiple Comparisons				
		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
(I) Penampilan Makanan					Lower Bound	Upper Bound
Penampilan Makanan Kelas I	Penampilan Makanan Kelas II	0,17144	0,11701	0,160	-0,0744	0,4173
	Penampilan Makanan Kelas III	0,00951	0,11701	0,936	-0,2363	0,2553
Penampilan Makanan Kelas II	Penampilan Makanan Kelas I	-0,17144	0,11701	0,160	-0,4173	0,0744
	Penampilan Makanan Kelas III	-0,16193	0,11701	0,183	-0,4078	0,0839
Penampilan Makanan Kelas III	Penampilan Makanan Kelas I	-0,00951	0,11701	0,936	-0,2553	0,2363
	Penampilan Makanan Kelas II	0,16193	0,11701	0,183	-0,0839	0,4078

Dapat disimpulkan bahwa dalam aspek penampilan makanan dikelas I, II dan III tidak terdapat perbedaan yang significant antar kelas.

**3. Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan pada Rasa Makanan Makanan**

Untuk menyimpulkan adanya perbedaan pada aspek Rasa makanan, setiap kelasnya akan di analisis perbandingan rerata dengan spss

identik. Selanjutnya adalah uji *One way Anova*, berikut adalah hasilnya:

Tabel 7. *Anova* Penampilan Makanan.

Rerata Penampilan Makanan					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	0,130	2	0,065	1,356	0,283
Within Groups	0,863	18	0,048		
Total	0,993	20			

Berdasarkan hasil uji anova untuk penampilan makanan di kelas I, II dan III, didapatkan nilai sig. Sebesar 0,283 ( $P>0,05$ ) artinya dapat disimpulkan tidak terdapat perbedaan yang significant antar kelas. Untuk hasil yang lebih spesifik, dapat dilihat dari hasil *Least Significant Differences* (LSD) berikut ini:

menggunakan rumus LSD yang hasilnya dapat dilihat pada tabel.

Tabel 7. *Test of Homogeneity of Variances* Rasa Makanan.

Rerata Rasa Makanan				
Levene Statistic	df1	df2	Sig.	
0,091	2	6	0,914	

Berdasarkan hasil pengujian diperoleh nilai Sig 0,914 maka ( $P > 0,05$ ), kesimpulannya data ini identik. Selanjutnya adalah uji *One way Anova*:

Tabel 8. Anova Rasa Makanan

Rerata Rasa Makanan					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	0,120	2	0,060	1,508	0,295
Within Groups	0,239	6	0,040		
Total	0,360	8			

Tabel 9. *Least Significant Differences* Rasa Makanan.

Multiple Comparisons						
Dependent Variable: LSD						
(I) Rasa Makanan		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Rasa Makanan Kelas I	Rasa Makanan Kelas II	0,23333	0,16306	0,202	-0,1657	0,6323
	Rasa Makanan Kelas III	0,25557	0,16306	0,168	-0,1434	0,6546
Rasa Makanan Kelas II	Rasa Makanan Kelas I	-0,23333	0,16306	0,202	-0,6323	0,1657
	Rasa Makanan Kelas III	0,02223	0,16306	0,896	-0,3768	0,4212
Rasa Makanan Kelas III	Rasa Makanan Kelas I	-0,25557	0,16306	0,168	-0,6546	0,1434
	Rasa Makanan Kelas II	-0,02223	0,16306	0,896	-0,4212	0,3768

Dapat disimpulkan bahwa dalam aspek rasa makanan dikelas I, II dan III tidak terdapat perbedaan yang significant antar kelas.

#### 4. Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan pada Variasi Menu

Untuk menyimpulkan adanya perbedaan disetiap kelas maka aspek variasi menu setiap kelasnya akan di analisis perbandingan rerata dengan spss menggunakan *One way Anova* berdasarkan rumus LSD berikut ini:

Berdasarkan hasil uji anova untuk rasa makanan di kelas I, II dan III, didapatkan nilai sig. Sebesar 0,295 ( $P > 0,05$ ) artinya dapat disimpulkan tidak terdapat perbedaan yang significant antar kelas. Untuk lebih spesifik dapat dilihat dari hasil uji beda dengan *Least Significant Differences* (LSD) berikut:

Tabel 10. *Test of Homogeneity of Variances* Variasi Menu.

Rerata Variasi Menu			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
0,563	2	12	0,584

Berdasarkan hasil pengujian didapatkan nilai Sig sebesar 0,584 ( $P > 0,05$ ), maka dapat disimpulkan bahwa data ini homogeneity atau identik. Selanjutnya adalah uji *One way Anova* yang dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 11. Anova Variasi Menu

Rerata Variasi Menu					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	0,033	2	0,017	1,471	0,268
Within Groups	0,136	12	0,011		
Total	0,169	14			

Berdasarkan hasil uji anova untuk variasi menu di kelas I, II dan III, didapatkan nilai sig.

Tabel 12. *Least Significant Differences* Variasi Menu.

Multiple Comparisons						
Dependent Variable: LSD						
(I) Variasi Menu		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Variasi Menu Kelas I	Variasi Menu Kelas II	0,10000	0,06733	0,163	-0,0467	0,2467
	Variasi Menu Kelas III	0,00000	0,06733	1,000	-0,1467	0,1467
Variasi Menu Kelas II	Variasi Menu Kelas I	-0,10000	0,06733	0,163	-0,2467	0,0467
	Variasi Menu Kelas III	-0,10000	0,06733	0,163	-0,2467	0,0467
Variasi Menu Kelas III	Variasi Menu Kelas I	0,00000	0,06733	1,000	-0,1467	0,1467
	Variasi Menu Kelas II	0,10000	0,06733	0,163	-0,0467	0,2467

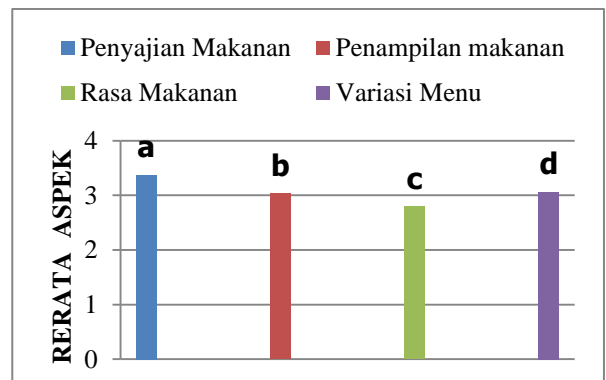
Hasil dari uji *Least Significant Differences* (LSD), Jika nilai Sig. >0,05 maka tidak terdapat perbedaan, dan apabila nilai Sig. <0,05 maka terdapat perbedaan. Kesimpulannya dalam aspek variasi menu dikelas I, II dan III tidak terdapat perbedaan yang significant antar kelas.

### 5. Uji Beda Rerata Total Antar Aspek

Berdasarkan hasil penilaian banyaknya responden yang menilai baik dan buruk, serta setelah dilakukan uji beda tiap aspek berdasarkan kelas. Maka ditahap selanjutnya ini adalah uji

Sebesar 0,268 (P>0,05) artinya dapat disimpulkan tidak terdapat perbedaan yang significant antar kelas. Untuk melihat hasil yang lebih spesifik dapat dilihat dengan hasil *Least Significant Differences* (LSD) berikut ini:

beda antar aspek melalui total rerata antar aspek, yang dapat dilihat pada gambar 1.

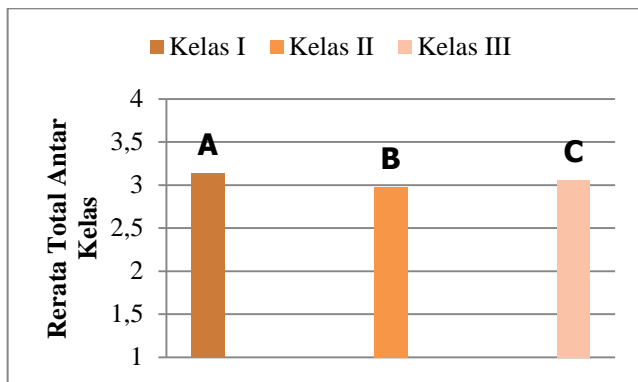


Gambar 1. Grafik Rerata Total Tiap Aspek Sajian Makanan

Dari gambar tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil analisis data dengan Least Significant Differences menyatakan bahwa penyajian makanan memiliki perbedaan yang significant dengan penampilan makanan, rasa makanan dan variasi menu.

## 6. Uji Beda Rerata Total Antar Kelas

Ditahap terakhir ini adalah uji beda rerata total antar kelas yang dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Grafik Rerata Total Tiap Kelas

Dari gambar tersebut dapat dilihat bahwa hasil analisis data dengan Least Significant Differences menyatakan tidak terdapat perbedaan yang *significant* antara kelas I, II dan III. Dari gambar tersebut dapat disimpulkan juga bahwa responden yang memiliki rerata tertinggi adalah responden dari kelas I sedangkan yang terendah adalah kelas II.

## PEMBAHASAN HASIL

Dari analisis data Untuk aspek yang memiliki rerata terbaik atau tertinggi adalah aspek penyajian makanan dan terendah atau buruk adalah rasa. Sedangkan berdasarkan kelas, tidak terdapat perbedaan yang *significant* antar kelas I, II dan III. Untuk responden sendiri, responden atau pasien yang memberikan nilai tertinggi atau terbaik adalah kelas I sedangkan yang memiliki nilai cukup rendah secara merata

pada tiap aspek atau pun kelas adalah kelas II, untuk kelas III responden di ruang ini memiliki rerata yang hampir sama dengan kelas I. Yang artinya responden atau pasien di kelas I dan III memiliki persepsi yang sangat baik terhadap sajian makanan rumah sakit.

Persepsi pasien tentang sajian makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito terbentuk setelah pasien melihat dan merasakan secara langsung makanan yang disediakan oleh Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito. Persepsi positif terhadap perlakuan kerja yang baik, sampai taraf tertentu, akan meningkatkan stimulus atau dorongan yang baik (Ismail, M. E. Dkk: 2018). Pasien yang mempunyai persepsi baik terhadap makanan rumah sakit akan lebih mudah untuk memutuskan untuk menyarakan atau kembali lagi dirawat di rumah sakit yang sama apabila sakit kembali. Hal ini karena pengalaman pasien saat dirawat di rumah sakit yang memberikan kesan positif dan meningkatkan kepuasan dalam layanan yang diberikan oleh rumah sakit.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan pada bab sebelumnya maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Persepsi pasien kelas I, II, dan III di ruang muray dan merak tentang sajian makanan terhadap penyajian makanan adalah yang tertinggi dengan hasil sangat baik.
2. Persepsi pasien kelas I, II, dan III di ruang muray dan merak tentang sajian makanan terhadap penampilan makanan adalah baik.



3. Persepsi pasien kelas I, II, dan III di ruang muray dan merak tentang sajian makanan terhadap rasa makanan adalah yang terendah dengan hasil buruk, rasa makanan sendiri terdiri dari aroma makanan, keempukan makanan dan temperatur makanan. Indikator yang mendapatkan nilai rendah adalah keempukan makanan.
4. Persepsi pasien kelas I, II, dan III di ruang muray dan merak tentang sajian makanan terhadap variasi menu adalah baik.

### **Saran**

Berdasarkan hasil penelitian keseluruhan maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Terkait dengan rasa makanan (Keempukan Makanan) yang buruk, diharapkan rumah sakit dapat memperbaiki kinerja dengan lebih memperhatikan keempukan makanan pasien. Dan lebih memperhatikan Usia dan penyakit pasien, agar pasien mendapatkan makanan yang sesuai dengan kebutuhan pasien.
2. Terkait dengan penyajian makanan rumah sakit yang sudah sangat baik, diharapkan rumah sakit mempertahankan kinerja yang sudah dilaksanakan.
3. Terkait dengan penampilan makanan rumah sakit yang sudah sangat baik, diharapkan rumah sakit terus mempertahankan hasil kinerja tersebut.
4. Terkait dengan variasi menu rumah sakit yang sudah baik, diharapkan rumah sakit mempertahankan kinerja yang sudah baik dan terus mengembangkan menu makanan pasien.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Alzubaidy, Abdul. (2008). *Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Fakfak*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Ismail, M. E. Dkk. (2018) *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, Vol. 24, No. 1, May. *Perceptions, Knowledge, And Attitudes Of Students Towards Safety Practice In Culinary Laboratories*.
- Retnaningtyas,Estu. (2004). *Upaya Pemanfaatan Limbah Organik Sebagai Bahan Pangan*. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada
- Rohanta Siregar, dkk. (2016). *Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar*. Jakarta : EGC.
- Sugiyono, (2010). *Metode Penelitian Tindakan Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sobur, Alex. (2011). *Psikologi Umum*. Bandung. Pustaka Setia.
- Walgito,B. (2010). *Pengantar Psikologi Umum*. Edisi 3. Yogyakarta: Adi Offside