



Gambaran Variasi Menu Sayur dan Cita Rasa Sayur terhadap Kepuasan Makan Pasien Rawat Inap RS Ar-Rasyid Palembang

Ramawati¹, Imelda Telisa^{1*}, Muzakar¹

¹Poltekkes Kemenkes Palembang

*imeldatelia@poltekkespalembang.ac.id

Abstract

Satisfaction is a feeling that arises from a person related to performance and a result that can be felt in accordance with what is expected. The purpose of this study was to determine the description of vegetable menu variations and vegetable flavours on the level of satisfaction of inpatients of Rs AR-Rasyid Palembang. This type of research is descriptive with cross sectional design. Data collection using questionnaires with univariate data results. This research was conducted in May 2024, the sample size was 35 people. The results of univariate analysis showed that the vegetable menu variation in the category did not vary as many as 26 people (72.3%), vegetable colour in the attractive category 12 people (34.3%), vegetable aroma in the delicious category 24 people (68.6%), vegetable seasoning in the good category 25 people (71.2%), vegetable taste in the delicious category 24 people (75.5%), vegetable servings 22 people (62.9%) vegetable maturity level 35 people (100%), timeliness of vegetable serving 30 people (79.1%), vegetable processing techniques (68.4%). Patient satisfaction regarding the overall value of the total satisfaction of colour, aroma, seasoning, taste, portion, level of maturity, accuracy of presentation and processing techniques is mostly positive, accuracy of presentation and processing techniques most of the respondents expressed satisfaction.

Key words: *Vegetable taste image, patient eating satisfaction, vegetable menu variations*

Abstrak

Kepuasan merupakan perasaan yang muncul dari diri seseorang terkait kinerja dan suatu hasil yang dapat dirasakan sesuai dengan apa yang diharapkannya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui Gambaran variasi menu sayur dan cita rasa sayur terhadap tingkat kepuasan pasien rawat inap Rs AR-Rasyid Palembang. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan desain rancangan cross sectional. Pengumpulan data menggunakan kuisioner dengan hasil data univariat. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2024, jumlah sampel sebanyak 35 orang. Hasil analisis univariat menunjukkan variasi menu sayur dalam kategori tidak bervariasi sebanyak 26 orang (72,3%), warna sayur dalam kategori menarik 12 orang (34,3%) ,aroma sayur dalam kategori sedap 24 orang (68,6%), bumbu sayur dalam kategori enak 25 orang (71,2%), rasa sayur dalam kategori sedap 24 orang (75,5%), porsi sayur 22 orang (62,9%) tingkat kematangan sayur 35 orang (100%), ketepatan waktu penyajian sayur 30 orang (79,1%) ,teknik pengolahan sayur (68,4%). Kepuasan pasien mengenai keseluruhan nilai dari total kepuasan warna, aroma, bumbu, rasa, porsi, tingkat kematangan, ketepatan penyajian dan teknik pengolahan sebagian besar responden menyatakan puas.

Kata kunci: Cita rasa sayur, kepuasan makan pasien, variasi menu sayur

1. Pendahuluan

Saat ini masalah kesehatan telah menjadi permasalahan utama bagi seluruh masyarakat. seiring dengan membaiknya taraf hidup dan masyarakat, serta keinginan masyarakat terhadap pangan berkualitas pun semakin meningkat. Hal ini memerlukan tenaga kesehatan yang baik, tidak hanya pelayanan kuratif, namun juga pelayanan preventif untuk meningkatkan kualitas hidup dan membuat pelanggan senang menggunakan untuk pelayanan Kesehatan [1]

Kepuasan pasien merupakan perasaan senang terhadap terpenuhinya kebutuhan ketika menerima pelayanan kesehatan. Oleh karena itu kepuasan pasien terhadap variasi menu khususnya sayur di rumah sakit sangat dipengaruhi persepsi pasien terhadap praktik manajemen rumah sakit. Kepuasan pasien merupakan hasil lain dari pelayanan kesehatan, sehingga kepuasan pasien merupakan tujuan untuk meningkatkan guna untuk pelayanan Kesehatan [2]

Sisa makanan di rumah sakit dapat berdasarkan informasi tentang banyaknya makanan yang terbuang sisa makanan dan kepuasan pasien terhadap makanan [3]. (Handarsari, 2017). Sisa makanan dalam jumlah besar dapat mempengaruhi kebiasaan makan pasien dalam jangka waktu yang lama dan akhirnya menyebabkan malnutrisi. Hal ini mempengaruhi lama rawat inap di rumah sakit, sehingga meningkatkan morbiditas pasien dan mengurangi biaya [2]

Ada faktor utama penyebab terjadinya sisa makanan pasien yaitu Sisa makanan dapat disebabkan oleh faktor internal dan juga eksternal. Faktor internal meliputi kondisi klinis dan patologis pasien yaitu perubahan nafsu makan, stress, jenis penyakit. Sedangkan faktor eksternal meliputi kualitas makanan seperti aroma, rasa, tekstur, warna, banyaknya porsi, variasi menu, pemberian makanan yang tidak tepat waktu [4] (Mutiara, 2021).

Penelitian yang sebelumnya dilakukan oleh Febri, dkk (2018) di RSUD Kota Mataram menyebabkan bahwa sisa makanan pada sayuran rata-rata sebesar 44,1%. Sedangkan penelitian yang dilakukan Oleh Dewi & Djokosujono, (2022) di RSUPN Dr. Cipto Mangunkusumosisa makanan yang paling banyak adalah pada sayur sebesar 52,9%. Dan sebelumnya Penelitian yang dilakukan oleh Dita putricia di RSUD harapan, (2019) sisa makanan sayur menghasilkan sisa cukup lebih banyak rata-rata lebih dari 42,2% dan sebagian besar siklus menu yang tersedia di RS AR- Rasyid telah sesuai standar tetapi untuk variasi menu disana belum cukup bervariasi pada setiap waktu makan. karena warna sayur kurang menarik.

Berdasarkan survey pertama yang dilakukan peneliti di Rumah Sakit Ar-Rasyid Palembang didapatkan rata-rata pasien rawat inap sebanyak 50 orang. Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid Palembang, dengan pertimbangan di rumah

sakit tersebut belum pernah dilakukan penelitian terkait Gambaran variasi dan cita rasa menu sayur terhadap tingkat kepuasan makan pasien rawat inap RS Ar-Rasyid Palembang.

2. Metode Penelitian

Desain, Tempat, Dan Waktu

Jenis Penelitian ini adalah Penelitian deskriptif yang menjelaskan Gambaran variasi menu sayur dan cita rasa makanan terhadap kepuasan makan pasien rawat Inap RS AR-Rasyid Palembang. Sedangkan rancangan penelitian menggunakan desain cross sectional study dimana variabel Dependen dan variabel Independen diukur dalam waktu yang bersamaan. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Juni 2024.

Jumlah Dan Cara Pengambilan Responden Penelitian

Populasi penelitian ini yakni semua pasien yang dirawat di kelas II, dan III dengan rata-rata pasien yaitu sebanyak 50 pasien per 1 bulan yang ada di rumah sakit Islam ar-rasyid Palembang. Responden dalam penelitian ini adalah bagian dari populasi yang terpilih sesuai dengan kriteria yaitu terdaftar sebagai pasien kelas II, III yang dirawat di umum dan kebidanan dan penyakit dalam pada saat penelitian, pasien dewasa 21 - 50 tahun, pasien yang mendapatkan makanan biasa, pasien dirawat minimal 2-3 hari, dan pasien rawat inap obgyn dan umum yang telah bersedia menjadi responden dan mampu berkomunikasi dengan baik. Sampel penelitian ini sejumlah 35 orang.

Jenis Dan Cara Pengumpulan Data/Langkah-Langkah Penelitian

Jenis data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer yang dikumpulkan yaitu identitas responden, variasi menu sayur dan cita rasa sayur. Sedangkan data sekunder adalah data umum dan gambaran umum sakit Islam AR-Rasyid Palembang, serta siklus menu yang digunakan.

Analisis Data

Hasil data penelitian yang telah diperoleh kemudian diolah melalui analisis univariat yang bertujuan untuk menjelaskan dan mendeskripsikan karakteristik masing-masing variabel penelitian, yang disajikan dalam bentuk tabel frekuensi dan persentasenya. yang meliputi variabel data penilaian variasi menu sayur, data penilaian cita rasa sayur (warna, porsi, aroma, rasa), dan data penilaian kepuasan pasien pada menu sayur warna, aroma, rasa, bumbu, porsi, tingkat kematangan, 26 teknik pengolahan, waktu saji.

3. Hasil dan Pembahasan

Rumah Sakit Islam Ar Rasyid merupakan amal usaha Yayasan Ar Rasyid yang bertugas melaksanakan visi dan misi.

Siklus Menu 10 hari di Instalasi RS Ar -Rasyid Palembang inibelum pernah dilakukan perubahan sejak tahun 2010, hanya dilakukan substitusi bahan makanan dan perpindahan perubahan menu sayur sesuai dengan perkembangan jaman saja. Siklus Menu 10 hari yang ada Instalasi Gizi Ar-Rasyid Palembang dikarenakan di dalam menu makan pagi yang belum dimasukkan dan dikarenakan tidak ada sayur dari siklus menu 10 hari yang ada Instalasi gizi Rs Ar-Rasyid Palembang dan menu makanan

pagi yang belum dimasukkan dan dikarenakan tidak ada sayur dari siklus menu 10 hari yang ada Instalasi gizi Rs Ar-Rasyid Palembang dan menu makanan pagi yang belum di tambahkan sayur di sebabkan keterbatasan anggaran biaya, sehingga sampai sekarang belum ada perubahan, tetapi kepala instalasi gizi nya sudah mengajukan perubahan dalam menu dan variasinya.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden Menurut Umur, Kelas Perawatan, Lama Hari Rawat

Variabel	Kategori	Jumlah	
		n	%
Umur	21-25 tahun	6	17,1
	26-30 tahun	7	20,0
	31-35 tahun	9	25,7
	41-50 tahun	13	37,1
	Total	35	100
Kelas Perawatan	Kelas 2	15	42,9
	Kelas 3	20	57,1
	Total	35	100
Lama Hari	2 Hari	21	60,0
	>2 hari	14	40,0
	Total	35	100

Distribusi Frekuensi Responden Menurut Umur

Berdasarkan tabel 1 diketahui distribusi frekuensi responden dari umur menunjukkan 21-25 tahun sebanyak 6 orang (17,1%),sedangkan 26-30 tahun sebanyak 7 orang (20,0%) dan 31-35 tahun sebanyak 9 orang (25,7%) dan 41-50 tahun sebanyak 13 orang (37,1%).

Distribusi Frekuensi Responden Menurut Kelas Perawatan

Berdasarkan tabel 1 diketahui menunjukkan distribusi frekuensi responden menurut kelas perawatan menunjukkan bahwa kelas perawatan

untuk kelas 2 sebanyak 15 orang (42,9%), kelas perawatan untuk kelas 3 sebanyak 20 orang (57,1%) dan jumlah seluruh kelas perawatan di RS Ar-rasyid 104.

Distribusi Frekuensi Responden Menurut Lama Hari Rawat

Berdasarkan tabel 1 diketahui distribusi frekuensi responden menurut lama hari rawat bahwa lama hari rawat selama 2 hari sebanyak 21 orang (60,0%) dan untuk lama hari rawat lebih dari 2 sebanyak 14 orang (40,0%).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Responden Menurut Variasi Menu Sayur, Warna Sayur, Bumbu Sayur, Aroma Sayur, Rasa Sayur, Dan Rasa Sayur

Variabel	Kategori	Jumlah	
		n	%
Variasi Menu Sayur	Tidak bervariasi	26	72,3
	Bervariasi	9	27,7
Warna Sayur	Tidak menarik	20	60,2
	Menarik	15	30,4
Bumbu Sayur	Tidak enak	10	22,7
	Enak	25	69,8
Aroma Sayur	Tidak sedap	12	16,8
	Sedap	23	70,2
Rasa Sayur	Tidak enak	7	20,5
	Enak	28	60,3

Distribusi Frekuensi Responden Menurut Variasi Menu

Data tentang ketepatan warna sayur diperoleh dengan cara kuesioner yang diisi oleh responden. Standar kategori warna sayur yang menjadi acuan yaitu bervariasi, jika skor $\geq 60\%$ dan dikatakan tidak bervariasi jika skor $< 60\%$.

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa responden yang menyatakan variasi menu sayur dalam kategori tidak bervariasi sebanyak 26 orang (72,3%) dan yang mengatakan kategori bervariasi 9 orang (25,7%) responden mengatakan tidak bervariasi dalam hal teknik pengolahan sayur yaitu selalu dalam pengolahan sayur ditumis.

Distribusi Frekuensi Responden Menurut Warna Sayur

Data tentang ketepatan warna sayur diperoleh dengan cara kuesioner yang diisi oleh responden. Standar kategori warna sayur yang menjadi acuan yaitu Menarik, jika skor $\geq 60\%$ dan dikatakan Tidak menarik jika skor $< 60\%$.

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa warna pada sayuran 20 orang (60,2%) yang menilai tidak menarik, sedangkan 15 orang (34,3%) menilai menarik dan untuk warna sayur yang menyatakan menarik sebanyak 15 orang (34,3%) pada menu siang (cah kembang kol, wortel, jamur), dan makan sore itu sayurnya (soto kol putih tauge yang tidak menarik 20 orang (60,2%) dikarenakan pasien memberi komentar mengenai sayur yang disajikan pada menu cah labu siam wortel.

Menurut pasien bahan makanan seperti kol, tauge kurang puas untuk disajikan dikarenakan menimbulkan warnapucat pada sayur. dan pasien kurang suka konsumsi jenis kol dan tauge, dibuktikan pasien banyak menisahkan sayur yang disajikan. hal ini hanya pasien memberikan penilaian menarik cukup sedikit, seharusnya RS-AR-Rasyid Palembang mengurangi bahan makanan seperti kol dan tauge supaya kepuasan pasien terhadap menu sayur lebih tinggi.

Distribusi Frekuensi Responden Menurut Bumbu Sayur

Data tentang ketepatan bumbu sayur diperoleh dengan cara kuesioner yang diisi oleh responden. Standar kategori bumbu sayur yang menjadi acuan yaitu Puas, jika skor $\geq 60\%$ dan dikatakan tidak Puas jika skor $< 60\%$.

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa bumbu pada sayuran 10 orang (22,7%) yang menilai tidak enak, sedangkan 25 orang (69,8%) menilai enak dan untuk bumbu sayur yang menyatakan enak sebanyak 25 orang (69,8%) pada menu siang (cah kacang panjang), dan makan sore itu sayurnya (cah oyong wortel yang tidak enak 10 orang (22,7%) dikarenakan pasien memberi komentar mengenai bumbu yang disajikan pada menu makan sore cah oyong wortel.

Menurut pasien bumbu di RS AR-Rasyid Palembang bumbunya tidak terasa dan sedikit hambar pada menu sayur tersebut makan RS AR-Rasyid Palembang perlu diperhatikan bumbu pada menu sayur terutama pada makan sore.

Distribusi Frekuensi Responden Menurut Aroma Sayur

Data tentang ketepatan aroma sayur diperoleh dengan cara kuesioner yang diisi oleh responden. Standar kategori aromamakanan yang menjadi acuan yaitu puas, jika skor $\geq 60\%$ dan dikatakan tidak puas jika skor $< 60\%$.

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa Aroma pada sayuran 12 orang (16,8%) yang menilai tidak enak, sedangkan 23 orang (70,2%) menilai enak dan untuk aroma sayur yang menyatakan sedap sebanyak 23 orang (70,2%) menu makan sore (sup sayur wortel) dan yang tidak enak 12 orang pada makan siang (cah kol wortel) (16,8%) dikarenakan pasien memberi komentar mengenai aroma yang disajikan pada menu makan siang Menurut pasien aromanya sedikit hambar dan perlu menyiapkan sayur yang berbeda dari sebelumnya.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap Warna Sayur, Aroma Sayur, Bumbu Sayur, Rasa Sayur, Porsi Sayur, Tingkat Kematangan Sayur, Ketepatan Waktu Penyajian Menu Sayur, Teknik Pengolahan Sayur, Dan Kepuasan Pasien Rawat Inap

Variabel	Kategori	Jumlah	
		n	%
Warna Sayur	Tidak Puas	23	65,7
	Puas	12	34,3
Aroma sayur	Tidak Puas	11	31,4
	Puas	24	68,6
bumbu sayur	Tidak puas	10	28,6
	Puas	25	71,2
rasa sayur	Tidak Puas	11	24,5
	Puas	24	75,5
porosi sayur	Tidak Puas	13	37,1
	Puas	23	62,9
tingkat kematngan sayur	Puas	35	100
ketepatan penyajian menu (11.00-12.00)	Tidak tepat	5	14,3
	Tepat	30	79,1
ketepatan penyajian menu (16.00-17.00)	Tidak tepat	8	22,9
	Tepat	27	70,7
teknik pengolahan sayur	Tumis	30	68,4
	Berkuah	5	31,6
kepuasan pasien	Tidak puas	25	75,8
	Puas	10	24,2

Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap Warna Sayur

Data tentang ketepatan warna sayur diperoleh dengan cara kuesioner yang diisi oleh responden. Standar kategori warna sayur yang menjadi acuan yaitu puas, jika skor ≤ 5 dan dikatakan tidak puas jika skor ≥ 5 .

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa warna pada sayuran 23 orang (65,7%) yang menilai tidak puas, sedangkan 12 orang (34,3%) menilai puas dan untuk warna sayur yang menyatakan puas sebanyak 12 orang (34,3%) pada menu berkuah (soto kol putih,tauge), dan tumis (cah putren wortel), dan tumis (kacang panjang wortel) dan yang tidak menarik 23 orang (65,7%) dikarenakan pasien memberi komentar mengenai sayur yang disajikan pada menu 9,19,29 seperti soto (kol putih,tauge), tumis (cah putren wortel), dan tumis (kacang panjang wortel).

Menurut pasien bahan makanan seperti kol,tauge wortel kurang puas untuk disajikan dikarenakan menimbulkan warna pucat pada sayur.berdasarkan pernyataan dari pasien kurang suka mengkonsumsi jenis sayur seperti wortel dan kol, dibuktikan pasien tidak menghabiskan sayur yang disajikan. hal ini yang membuat pasien memberikan penilaian tidak puas seharusnya Instalasi Gizi RS Ar-Rasyid Palembang mengurangi bahan makanan seperti wortel dan kol supaya kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan mengalami kenaikan.

Perpaduan warna sayur diperlukan untuk membantu daya tarik terhadap sayur dan secara tidak langsung merangsang nafsu makan pasien terhadap sayur berwarna -warni dan mempunyai daya tarik tersendiri dan memegang peranan dalam penampilan suatu makanan pada menu sayur berdasarkan warna sayur tersebut,dapat diketahui apakah sayur tersebut masih bagus atau tidak. (Lubis,2024).

Penelitian ini tidak sejalan dengan Aula (2013) dimana rata - rata warna sayur yang menarik (80,20%) yang disajikan Rumah Sakit pusat nasional Jakarta.

Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap Aroma Sayur

Data tentang ketepatan aroma sayur diperoleh dengan cara kuesioner yang diisi oleh responden. Standar kategori aroma makanan yang menjadi acuan yaitu puas, jika skor ≤ 5 dan dikatakan tidak puas jika skor ≥ 5 .

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa responden yang menyatakan aroma sayur pada kategori sayuran 11 orang (31,4%) yang menilai tidak puas , sedangkan 24 orang menilai puas (68,6%) dan ada 11 orang pasien yang mengatakan menu tumis (cah labu siam),dan berkuah (sop wortel kentang) dan untuk aroma

sayur pasien berkomentar mengenai sayur sop wortel kentang aromanya sangat hambar pada sayur tersebut dan aromanya tidak menonjol.aroma sayur juga dipengaruhi oleh bumbu yang digunakan.

Semakin banyak jenis bumbu yang digunakan semakin kuat juga aroma yang dihasilkan. Sehingga memiliki daya tarik aroma yang sedap untuk pasien mengkonsumsi makanan yang disajikan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Buton Utara Samsudi *et al.* (2023) yang menemukan bahwa aroma sayur dapat menggugah selera, dari 53 responden yang menyatakan sangat puas terhadap aroma makanan rumahsakit sebanyak 44 orang (83%) [5].

Aroma sayur adalah aroma yang dikeluarkan sayur yang sangat menarik dan merangsang indera penciuman sehingga mempunyai efek merangsang nafsu makan. sayur yang berbeda mengeluarkan aroma yang berbeda. Salain itu, dan metode memasak sayur yang berbeda menghasilkan rasa yang berbeda pula, aroma yang dikeluarkan sayur sangat menarik dan dapat merangsang indra penciuman swrta merangsang nafsu makan [6]. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap Bumbu Sayur

Data tentang ketepatan bumbu sayur diperoleh dengan cara kuesioner yang diisi oleh responden. Standar kategori bumbu sayur yang menjadi acuan yaitu puas, jika skor ≤ 5 dan dikatakan tidak puas jika skor ≥ 5 .

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bumbu sayur pada kategori sayuran 10 orang (28,6%) yang menilai tidak puas , sedangkan 25 orang (71,2 %) puas Dari hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid Palembang didapatkan menilai puas 25 orang (71,4%) dan untuk menilai tidak puas ada 10 orang (28,6%) mengatakan pada pada menu sayur cah kol wortel, pada saat dilakukannya wawancara kepada pasien, pasien memberi komentar bahwa menyatakan kurang puas pada bumbu di menu sayur siang yaitu cah wortel + jagung manis dan menu sore yaitu sup wortel jamur tiram. . hal ini dikarenakan responden sedang mengalami mual dan muntah sehingga semua makanan yang dimakan terasa kurang enak.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Anggraeni, D.et al., 2017 yang menemukan dimana dari 70 responden diperoleh hasil sebesar (75,86%) merasa bahwa rasa sayur sangat ditentukan oleh penggunaan bumbu. bumbu sayur adalah bahan yang

ditambahkan pada sayur dengan tujuan untuk meningkatkan cita rasa dan memberikan cita rasa yang pas setiap kali dimasak. setiap resep menentukan jenis bumbu yang digunakan dan jumlah masing-masing bumbu [7].

Menurut pendapat (Sukarti, 2010) pasien dengan kebiasaan konsumsi bumbu yang tidak sesuai dengan bumbu yang digunakan di rumah sakit bisa menurunkan nafsu makan pasien, namun jika kemasan sayur yang disajikan di rumah sakit serupa dengan kemasan makan yang disajikan di rumah sakit setiap hari, maka dapat menarik pasien untuk melengkapi sayur tersebut [8].

Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap Sayur

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan responden yang menyatakan puas sebanyak 24 orang (75,5%), sedangkan responden yang menyatakan tidak puas yaitu sebanyak 11 orang (24,5%).

Pada tabel 3 yang menyatakan puas lebih banyak dibandingkan yang menyatakan tidak puas, hal ini dibuktikan menyatakan rasa yang tidak puas. terhadap sayur yang disajikan di rumah sakit, sehingga pasien membeli makanan dari luar yaitu nasi ayam goreng, hal ini dikarenakan kondisi pasien yang mengalami gangguan pada sistem metabolisme pencernaan yaitu mual dan muntah sehingga pasien merasa makanan yang diberikan dari rumah sakit terasa tidak enak terutama di sayur, rasanya yang hambar dengan pasien tidak menghabiskan makanan yang disajikan dikarenakan dengan kondisi pasien juga membuat pasien makin merasa mual apabila makan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Permadi,dkk, 2021 [9].

Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap porsi Sayur

Data tentang ketepatan porsi sayur diperoleh dengan cara kuesioner yang diisi oleh responden. Standar kategori porsi sayur yang menjadi acuan yaitu puas, jika skor ≤ 5 dan dikatakan tidak puas jika skor ≥ 5 .

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa responden yang menyatakan porsi sayur dalam kategori tidak puas 13 orang (37,1%) dan yang mengatakan kategori puas 22 orang (62,9 %). dan untuk porsi sayur yang menyatakan puas 22 orang (62,9 %) menu tumis (cah wortel oyong) dan tumis (cah kol wortel).

Hasil persentase mengenai porsi sayur dibuktikan pada saat dilakukan wawancara kepada pasien, pasien menyatakan bahwa porsi sayur yang disajikan sedikit sesuai dengan standar penuntun diet, hal ini dikarenakan pada saat dilakukan wawancara pasien mengatakan pada saat pasien berada di rumah porsi makan

pasien ketika mengkonsumsi sayuran setiap satu kali makan, lebih sedikit dibandingkan di rumah sakit, hal ini membuat pasien tidak menghabiskan sayuran yang telah disajikan.

Menurut (Nafia,2021)) Porsi makanan disajikan sesuai kebutuhan individu dan bervariasi sesuai dengan kebiasaan makan, makanan yang terlalu banyak atau terlalu sedikit bisa mempengaruhi cara makan, pentingnya porsi sayur tidak hanya berkaitan dengan asupan dan jumlah jenis sayur, tetapi juga berkaitan dengan cara penyajian sayur dan kebutuhan gizinya [10].

Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap Tingkat Kematangan Sayur

Data tentang ketepatan tingkat kematangan sayur diperoleh dengan cara kuesioner yang diisi oleh responden. Standar kategori tingkat kematangan sayur yang menjadi acuan yaitu puas, jika skor ≤ 5 dan dikatakan tidak puas jika skor ≥ 5 .

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan tingkat kematangan sayur pada makanan pada kategori sayuran (100%) yang menilai puas.

Menurut Soleha,2020 Kesesuaian kematangan sayur memegang peranan penting dalam menentukan nafsu makan seorang akan lebih baik jika sayur dimasak sayur terasa lenih enak dan pasien senang jika sayurnya dimasak dan disajikan panas [11].

Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap Ketepatan Waktu Penyajian Menu Sayur

Ketepatan waktu penyajian menu sayur adalah ketepatan petugas dalam penyajian menu sayur sesuai dengan waktu yang ditentukan.

Hasil tabel 3 menunjukkan sebagian responden menilai waktu yang tepat untuk membagi waktu makan yaitu pada makan siang sebanyak 30 responden (79,1%), sedangkan sebagian kecil responden yang waktu pembagian makanya tidak tepat waktu pada waktu makan sore sebanyak 8 responden (22,9%) pemberian makan sore yang didistribusikan tidak tepat karena responden mendapatkan makanan lebih cepat dari jadwal yang telah ditentukan. Hal ini terjadi karena jarak tempuh dari instalasi ke gizi hanya memerlukan waktu ≤ 5 menit. Selain itu, petugas shift siang mulai pukul 16.00 terkadang langsung mengantarkan sayur responden. Saait ini menurut beberapa pasien belum waktunya makan siang dan pasien menganggap waktu antara makan siang dan makan malam terlalu singkat, sehingga pasien kenyang pada waktu tersebut. Penelitian Damayanti (2014) di RS Agung Jakarta mengatakan bahwa responden mendapatkan makanan lebih cepat dari waktu yang telah ditetapkan [12].

Hal ini sejalan dengan penelitian Indrayani et al(2023) yang menyatakan sangat

puas terhadap waktu penyajian sayur sebesar (98,1%) dan puas terhadap penyajian waktu makan sebesar (1,9%). Penelitian ini diperkuat dengan teori yang dikemukakan oleh (Rotua dan Siregar, 2015) bahwa sayur pasien harus didistribusikan langsung ke bangsal rawat inap. waktu makan sangat mempengaruhi nafsu makan pasien. sayur harus dimakan tepat waktu, termasuk makansiang dan makan sore.

Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap Teknik Pengolahan Sayur

Hasil dari tabel 3 bisa dilihat teknik pengolahan yang ditumis (31,6%), sedangkan yang berkuah (68,4%) dikarenakan untuk teknik pengolahan sayur di rumah sakit Ar -Rasyid Palembang memang sering menggunakan teknik pengolahan di tumis di setiap makan siang tapi teknik pengolahan yang tidak bervariasi. Penggunaan teknik pengolahan dapat berpengaruh pada selera makan yang akan berdampak kepada sisa makanan sayur.(munawar,2021)

Hal ini sejalan dengan penelitian Hendrawati et, al (2019) yang menyatakan sangat puas terhadap pengolahan sayur (70,8%) pada di tumis dan untuk teknik pengolahan untuk berkuah itu penyajian (23,1%) {13}.

Distribusi Frekuensi Kepuasan Terhadap Kepuasan Pasien

Kepuasan pasien adalah kombinasi terhadap kualitas dari penyajian pada menu sayur dan yang dirasakan pasien baik waktu penyajian, cita rasa sayur,tingkat kematangan , ketepatan penyajian dan teknik pengolahan sayur yang membuat pasien merasa terlayani dengan baik dalam penyajian pada menu sayur.

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa responden yang menyatakan tidak puas mengenai keseluruhan nilai dari kepuasan warna, aroma, bumbu, rasa, porsi dan tingkat kematangan ,ketepatan penyajian dan teknik pengolahan sebanyak 25 orang (75,8%) dan menyatakan tidak puas dan yang menyatakan puas sebanyak 10 orang (24,2%). Hal ini membuktikan bahwa cita rasa terkhusus sayur di Rs Ar-Rasyid Palembang belum baik.

Tabel 4. Total Kepuasan

Hasil	Total Kepuasan	
	Puas	Tidak puas
Warna sayur	12	23
Aroma sayur	24	11
Bumbu sayur	25	10
Rasa sayur	24	11
Porsi sayur	23	13
Tingkat kematangan sayur	35	5
Ketepatan penyajian	30	5
Teknik pengolahan	30	5
Total	203	83
Rata-rata	25,37	10,3

Berdasarkan tabel 4 diatas, dapat diketahui bahwa responden yang menyatakan tidak puas mengenai keseluruhan nilai dari total kepuasan warna, aroma, bumbu, rasa , porsi , tingkat kematangan , ketepatan penyajian dan teknik pengolahan dari 35 responden rata- rata yang menyatakan bahwa sekitar 25 orang yang menyatakan puas dan 10 orang menyatakan tidak puas.

4. Kesimpulan

Sebagian besar rata- rata responden menyatakan puas dengan pelayanan di Rumah Sakit Islam Ar-Rasyid mengenai keseluruhan nilai dari total kepuasan warna, aroma, bumbu, rasa , porsi , tingkat kematangan , ketepatan penyajian dan teknik pengolahan

Peneliti menyarankan sebaiknya menu sayur yang disajikan lebih bervariasi, terlebih pada pemilihan teknik pengolahan sayur,yang disajikan kepada pasien dan bisa dilihat dari aspek dan penampilan serta pada makanan perlu keanekaragaman dalam setiap hidangan sayur yang disajikan sebagian responden berkomentar tidak menyukai sayur seperti kol dan sawi ,boleh dibatasi lagi penggunaan koldan sawi agar menghindari rasa bosan pada pasien,sehingga tingkat kepuasan pasien terhadap penyajian makanan jauh lebih tinggi.

Daftar Rujukan

- [1] Bakri, B., Intiyati, A & Widartika. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan*. Kemenkes Ri.
- [2] Departemen Kesehatan Ri. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta : Depkes Ri 2008. Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta: Depkes Ri.
- [3] Intani, Marlina . (2016). *Tingkat Kepuasan Pasien Pada Pelayanan Makanan Di Rs. At-Turots Al-Islama Yogyakarta*. Yogyakarta: UniversitasNegeriyogyakarta
- [4] Induniasih.,&Hendarsih,S.(2017). *Metodologi Keperawatan,Jakarta:Pustaka*
- [5] Buton Utara Samsudin,D., Indrayani,N., Elyas sueratman,N,A.,Gizi,J., & teknologi dan kesehatan avicenna,1 (n.d.), *Kepuasan pasien dalam pelayanan makanan di rumah sakit umum.In Jurnal Peneliitian Sains dan Kesehatan Avicenna (Vol.2,Issue 2), Mei*.
- [6] Kemenkes RI 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. (Kementerian Kesehatan RI,2013). Kemenkes RI 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. (KementerianKesehatan RI,2013).
- [7] Anggraini, D. (2017). *hubungan kualitas pelayanan asuhan persalinan normal dan gen loyalitas ibu bersalin di puskesmas rawat inap lubuk buaya padang .universitas andalas 20-36*.
- [8] Sukarti, D.(2010). *Hubungan Variasi Menu Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Paviliun Wijaya Kusuma BPRSUD Kota Salatiga*. Skripsi. Fakultas Ilmu KesehatanUniversitasMuhammadiyahSemarang, 404-412.
- [9] Permedi dan Adityawati. (2018). *Pengembangan Bahan Ajar Tematik Berbasis Islam & Kearifan Lokal Kelas IV Min Seduri & Mis Nurul Amal Kabupaten Mojokerto*.

- [10] Nafi'a, Z., Ilmah. (2021). *Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit: Literature Review.* *Jurnal Manajemen Kesehatan dan Yayasan Kotayogyakarta.*
- [11] Sholeha, S., Kusindrati., Tanuwijaya & Rani, R.R. (2020) *Pentingnya dan Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Jakarta.* *Jurnal Ilmiah Kesehatan.*
- [12] Damayanti., Sulastri, F. (2014) *Penampilan Makanan Dan penampilan makanan Pasien Kelas 2 Seruni Rs Agung Jakarta 2014.* *Jakarta: Universitas Indonesia 114-122.*
- [13] Hendrawati, N., Dewi, E.N. and Santosa, S. 2019. *Karakteristik biodegradable foam dari pati sagu termodifikasi dengan kitosan sebagai aditif.* *Jurnal teknik kimia dan lingkungan 15-32.*
- [14] Nida, K. (2011.) *Faktor - Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rs Jiwa Sambang Lihun. Skripsi Banjarbaru : Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo.*
- [15] Munawar, A., Nurhamidah, N., Manora, E & Yensanidar (2011). *Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan, Dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas 3 Di Rsup Dr. Hasan Sadikin Bandung Fkm Universitas Indonesia.*
- [16] Yuniarti, N., Darwo, N. (2016). *Teknik Pengemasan Benih Rekalsitran Untuk Transportasi. Balai Penelitian Teknologi Perbenihan Bogor. Bogor.*
- [17] Rotua, M., Siregar, R., Agustini, R & Cahya, A. (2015) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar.* Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran negara.
- [18] Gusriyani, N., Candra, L & Arnawilis. (2020). *Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Instalasinya Gizi Rsia Eria Bunda Di Pekanbaru Penerbit: Mediakesmas.*