

**TINGKAT KEPUASAN PELAYANAN MAKAN DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN
BIASA PASIEN RSU AZ – ZAHRA KALIREJO**

*The Level of Satisfaction with Food Service and the Acceptability of Regular Food at Az –
Zahra Hospital*

Mesayu Ade Aprilia Sindi, Aftulesi Nurhayati, Desti Ambar Wati, Masayu Dian Khairani
Program Studi S1 Gizi, Universitas Aisyah Pringsewu

*)korespondensi : mesayuadeapriliasindisindi51@gmail.com /081995826694

Article History

Submitted: 02-11-2024

Resived: 04-11-2024

Accepted: 25-11-2024

ABSTRACT

The higher the patient's satisfaction with the services provided, the higher the acceptance of the food served. Acceptability is a person's ability to accept food served according to their needs; the remaining food is $\leq 20\%$. This study aimed to determine the correlation between the level of satisfaction with meal service and the Acceptability of regular food. This research design is cross-sectional analytic, with instruments used cardstock and a service satisfaction questionnaire. The sample used in this study was 73 respondents who were taken using the purposive sampling technique. Inclusion criteria include patients aged ≥ 15 years who are getting 9x regular meals. Bivariate analysis in this study used the Gamma test. This study found that 64.4% of respondents were female and 35.6% were male. The level of satisfaction was mostly in the very satisfied category, 45.2%, with food acceptability as much as 76.6%. Statistical analysis shows a relationship between the level of satisfaction with food service and the Acceptability of regular food ($p = 0.003$). Based on the research results, there is a correlation between the level of satisfaction and Acceptability.

Keywords : *Acceptability, Food, Satisfaction, Service*

ABSTRAK

Kepuasan pelayanan makan merupakan salah satu indikator keberhasilan rumah sakit. Daya terima merupakan kemampuan seseorang menerima makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan dan sisa makanan yaitu $\leq 20\%$. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui adanya hubungan tingkat kepuasan pelayanan makan dengan daya terima makanan biasa. Rancangan penelitian ini adalah analitik *cross sectional*, dengan instrument yang digunakan *camstock* dan angket kepuasan pelayanan. Sampel yang di gunakan dalam penelitian ini sebanyak 73 responden yang di ambil dengan teknik Purposive Sampling. Kriteria Inklusi meliputi : Pasien berusia ≥ 15 tahun dan mendapatkan 9x makan biasa. Analisis bivariate dalam penelitian ini menggunakan uji Gamma. Hasil penelitian ini terdapat responden berjenis kelamin perempuan 64,4% dan laki – laki sebanyak 35,6%. Tingkat kepuasan paling banyak dalam kategori sangat puas 45,2% dengan daya terima makanan sebanyak 76,6%. Analisis statistika menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makan dengan daya terima makanan makanan biasa ($p = 0,003$). Berdasarkan hasil penelitian yang telah di lakukan dapat disimpulkan bahwa adanya hubungan antara tingkat kepuasan dengan daya terima.

Kata kunci : Daya Terima, Kepuasan, Makanan, Pelayanan

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit, khususnya di ruang rawat inap yang dimulai dari proses pengadaan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien (Widyastuti *et al.*, 2018). Pelayanan gizi yang optimal sangat berefek dalam proses penyembuhan pasien, yaitu dalam pelayanan makan (Simanjuntak *et al.*, 2020). Komponen penting dalam keberhasilan pelayanan dirumah sakit dilihat dari kepuasan pasien itu sendiri (Pratiwi *et al.*, 2022).

Kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan rumah sakit dapat diidentifikasi melalui kinerja dan harapan. Apabila kinerja pelayanan yang diberikan sudah melebihi harapan akan meningkatkan kepuasan pasien, sebaliknya ketidakpuasan pasien akan muncul jika kinerja yang diberikan tidak sesuai dengan harapan (Arifiyanti *et al.*, 2017 dalam Zidni 2021). Masalah yang sering muncul pada kepuasan pasien terhadap makanan salah satunya yaitu seringkali menyajikan menu yang sama dalam waktu singkat, yang dapat menyebabkan kebosanan. Akibatnya nafsu makan pasien berkurang dan berdampak pada menurunnya daya terima pasien terhadap makanan yang di sajikan (Pratiwi *et al.*, 2022).

Daya terima merupakan suatu kemampuan seseorang dalam menerima makanan yang disajikan dapat diterima dengan baik yang sesuai dengan kebutuhan tubuhnya dan makanan yang di konsumsi tidak meninggalkan sisa (Uyami *et al.*, 2014). Daya terima pasien dapat dilihat dari banyaknya sisa makanan. Semakin sedikit *waste* makanan yang ditinggalkan maka daya terima dinilai baik, sebaliknya jika sisa makanan yang ditinggalkan semakin banyak maka daya terima dapat dinilai kurang baik (Dipura *et al.*, 2017). Sisa makanan di kategorikan menjadi dua yaitu, tersisa jika sisa makanan > 20% dan tidak tersisa jika sisa makanan ≤ 20% yang artinya makanan dapat diterima dengan baik (Wayansari *et al.*, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian yang di lakukan Futikha *et al.*, (2020) di RSAPL Dr Ramelan Surabaya didapatkan hasil

responden cukup puas terhadap pelayanan gizi yang diberikan yaitu sebanyak 28 responden (56%) dan daya terima sebanyak 32 responden (64%) menunjukkan daya terima yang menarik dengan skor >80% dan adanya hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makanan biasa pada pasien NON COVID di RSPAL Dr. Ramaelan Surabaya.

Penelitian yang dilakukan Dipura *et al.*, (2017) di RSUD dr. H. Soewondo Kendal didapatkan hasil terdapat hubungan yang signifikan antara kepuasan pasien dengan daya terima makanan pada pasien di RSUD dr. H. Soewondo Kendal. Mayoritas responden memiliki kepuasan kategori baik terhadap penyelenggaraan waktu makan siang yaitu 90,9% (50 orang) dan 76,4% (42 orang) memiliki penerimaan makanna dengan kategori baik.

Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis adakah hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan dengan daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap di RSU Az-Zahra Kalirejo, Kabupaten Lampung Tengah.

METODE

Desain, tempat dan waktu

Jenis penelitian ini adalah analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini di lakukan di Rumah Sakit Umum Az – Zahra Kalirejo, Kabupaten Lampung Tengah. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2024.

Jumlah Dan Cara Pengambilan Subjek

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien yang di rawat inap di Rumah Sakit Umum Az – Zahra Kalirejo yang berjumlah kurang lebih 2.100 orang dalam kurun waktu 1 bulan, penentuan sampel yang akan di gunakan menggunakan rumus Lemeshow yaitu sebanyak 73 orang. Pengambilan sampel menggunakan teknik *Purpusive Sample* berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi. Kriteria inklusi responden yang berusia ≥ 15 tahun, mendapatkan 9x makan dengan diet makanan biasa, pasien yang tidak mendapatkan diet khusus, serta pasien yang bersedia menjadi

responden dalam penelitian,

Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Pasien yang di pilih menjadi responden yaitu pasien dengan bentuk makanan biasa yang kemudian di berikan formulir persetujuan (*Informed Consent*). Setelah responden bersedia menjadi responden kemudian di teliti sisa makanannya selama 3 hari atau 9x makan yang dilihat menggunakan formulir *Comstock*. Setelah mendapatkan 9x makan, pasien diberikan kuesioner/angket terkait kepuasan pelayanan makan. Penelitian ini di bantu dengan enumerator 2 orang selama melakukan penelitian.

Pengolahan dan analisis data

Teknik analisis data yang di gunakan pada penelitian ini adalah uji Korelasi Gamma untuk mengetahui adanya hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makan dengan daya terima makanan biasa.

HASIL

Rumah Sakit Umum (RSU) Az-Zahra merupakan rumah sakit umum dengan pelayanan kesehatan mulai dari yang bersifat umum sampai dengan yang bersifat spesialis, yang dilengkapi dengan pelayanan penunjang medis 24 jam. Rumah Sakit Umum Az-Zahra merupakan rumah sakit tipe madya yang setara dengan rumah sakit pemerintah tipe C. Di instalasi Gizi RSU Az – Zahra Kalirejo menggunakan sistem pelayanan distribusi makanan desentralisasi. Semua pelayanan makan pasien dari makan pagi sampai malam dan snack berada di bawah tanggung jawab Instalasi Gizi Rumah Sakit. RSU Az- Zahra menggunakan siklus menu 10 + 1H, pelayanan makanan terdiri dari makan pagi, snack pagi, makan siang dan makan malam. Terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah yang dihidangkan pada setiap kali makan untuk kelas 1 dan 2, sedangkan untuk kelas 3 hanya mendapatkan buah pada waktu makan siang. Snack yang digunakan untuk diet dengan makanan biasa dengan diet khusus dibedakan, untuk diet khusus seperti diabetes diberikan

snack pagi berupa buah.

Berdasarkan hasil dari pengumpulan data identitas responden didapatkan responden terbanyak berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 47 responden (64,4%). Usia responden paling banyak terdapat pada usia ≥ 50 tahun yaitu sebanyak 28 responden (38,4%). Lama masa perawatan paling banyak 3 hari yaitu 29 responden (39,7%) hampir setengahnya responden berada di ruang perawatan kelas 3 yaitu sebanyak 38 responden (52%).

Kepuasan pelayanan fungsi dari harapan dan kenyataan dari sebuah kinerja yang di berikan. Kepuasan pasien dapat di kategorikan menjadi 3 yaitu dengan total skor < 100 artinya tidak puas, skor 100 artinya puas, dan skor > 100 artinya sangat puas. Berdasarkan hasil penelitian yang telah di lakukan menunjukkan bahwa sebanyak 33 reponden (45,2%) sangat puas terhadap kinerja yang di berikan.

Daya terima makanan dapat diukur dari jumlah sisa makanan, semakin banyak sisa makanan maka semakin rendah daya terima makanan. Menurut kemenkes 2018 kategori sisa makanan di bagi menjadi dua apabila responden menyiskan makanan $> 20\%$ yang artinya tersisa dan $< 20\%$ artinya tidak tersisa yang dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 56 responden (76,7%) dengan daya terima baik yaitu $< 20\%$ yang artinya tidak tersisa. Dengan menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan terbanyak pada jenis makanan lauk nabati sebanyak 21 % pada waktu makan makan pagi dan siang. Untuk sayuran sebanyak dengan rata-rata sisa sebanyak 20,5% pada waktu makan siang 31% maka, dapat di artikan bahwa sisa makanan tergolong tinggi ($>20\%$).

Hasil uji statistic gamma didapatkan nilai koefisien korelasi sebesar 0,003. Ini berarti terdapat hubungan yang positif antara tingkat kepuasan pasien dengan daya terima menu yang artinya semakin tinggi tingkat kepuasan maka semakin tinggi daya terimanya dengan nilai signifikansi yang digunakan ($<0,05$). Maka terdapat Hubungan yang

signifikan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan daya terima makanan biasa.

PEMBAHASAN

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan orang sakit yang akan menunjang kesembuhannya. rangkaian penyelenggaraan makanan di mulai dari merencanakan menu, kebutuhan bahan makanannya, anggaran pembelanja, pengadaan bahan makanan, proses menerimadan menyimpan, pengolahan bahan makanan sampai dengan pendistribusian makanan (Magdelana *et al.*, 2022). Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk yaitu membuat pasien merasa puas dengan memberikan penjaminan mutu makanan untuk meningkatkan daya terima (Ronitawati *et al.*, 2021).

Daya terima makanan menjadi faktor utama untuk melihat terpenuhinya tidaknya asupan zat gizi pasien, semakin baik penerimaan pasien terhadap makanan yang di sajikan semakin baik asupan zat gizi yang di dapatkan yang akan membantu mempercepat proses penyembuhan penyakit pasien (Puspa, 2019).

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah di lakukan di RSUD Az- Zahra Kalirejo, untuk melihat hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan daya terima makanan biasa bahwa responden yang merasa puas dengan pelayanan yang di berikan maka semakin baik daya terimanya.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Futikhah (2020) yaitu ada hubungan tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap non covid kelas I, II dan III RSAPL Dr. Ramelan Surabaya. Menurut penelitian ini menunjukkan bahwasannya kepuasan pasien dapat mempengaruhi daya terima makanan. Semakin tinggi tingkat kepuasan responden maka semakin baik daya terima makanan yang di miliki.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang di lakukan oleh (Marfua *et al.*, 2022) yaitu terdapat hubungan signifikan antara tingkat kepuasan pelayanan dengan sisa

makanan yang mengatakan semakin sedikit sisa makanan yang di sajikan maka semakin tinggi pula tingkat kepuasan konsumen.

Hasil penelitian ini juga menunjukkan ketidakpuasan pelayanan makanan pada aspek peralatan makanan paling banyak tidak puas yaitu sebanyak 17 responden (23,3%) berada pada ruang perawatan kelas 3 yaitu sebanyak 10 responden (13,7%). Peralatan makanan yang di gunakan di kelas 3 berupa plato berbahan dasar melamin bertutup ketidakpuasan pasien terhadap alat yang di gunakan hal ini kemungkinan di sebabkan karena adanya beberapa tutup plato yang sudah retak atau pecah. Selain itu alat makan yang di gunakan terbatas sehingga terkadang alat yang digunakan masih dalam keadaan basah . Kebersihan alat makan sangat penting karena berhubungan langsung dengan kesehatan pasien untuk mencegah adanya kontaminasi bakteri (Rochmawati *et al.*, 2021). Menurut (Wayansari *et al.*, 2018) peralatan makanan yang di gunakan tidak boleh rusak, retak atau menyebabkan kontaminasi pada makanan dan alat yang digunakan harus dalam kondisi yang kering dan bersih.

Hasil penelitian menunjukkan hasil ketidakpuasan pada variasi menu yang disajikan sebanyak 15 responden (20,5%). Hal ini terjadi dikarenakan adanya pengulangan bahan makanan dan teknik pengolahannya terutama pada variasi sayuran pada rentang waktu yang dekat. Pada penelitian (Anugerah, 2022) mengatakan bahwa variasi menu mempengaruhi tingkat kepuasan pasien, semakin menu yang disajikan bervariasi maka responden semakin puas.

Hasil penelitian menunjukkan hasil ketidakpuasan pada aspek suhu makanan pokok nasi sebanyak 20 responden (27,4%) di karenakan pada waktu pendistribusian makanan sampai dengan ke pasien dengan jarak waktu 1 jam yang di mana pada waktu proses pemasakan dan pemorsian terlalu cepat dari jam pendistribusian sehingga pada saat makanan yang di sajikan sudah tidak hangat lagi dan hanya terdapat 2 petugas pramusaji. Pada penelitian (Rotua & Siregar 2015 dalam Samsudin *et al.*, 2023) mengatakan bahwa

suhu makanan sangat menentukan kepuasan yang di mana suhu makanan disesuaikan agar tidak terlalu panas

Makanan yang di sajikan harus dalam keadaan hangat hal ini di pertegas oleh Kemenkes RI yang menyatakan bahwa prinsip panas yaitu makanan yang di sajikan harus tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan sebelum di sajikan dalam tempat makan, Suhu makanan harus dijaga di bawah 60°C untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera makan pasien. (Kemenkes RI, 2013).

Pada penelitian ini paling banyak meninggalkan sisa makanan > 20% yaitu pada hari pertama pada jenis bahan makanan nabati sebesar 21% dan sayur 20,5% diwaktu makan siang. Dikarenakan adanya pengulangan bahan makanan dan teknik pengolahan dalam waktu yang cukup dekat. Pengulangan bahan makanan berupa lauk nabati meliputi tahu dan tempe yang diolah dengan cara digoreng. Pengulangan yang terjadi pada sayuran berupa wortel, putren, kacang panjang, labu siam yang diolah dengan cara ditumis sehingga berdampak pada kebosanan pasien terhadap menu yang di sajikan yang akan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan dengan daya terima makanan, dan paling sedikit meninggalkan sisa makanan yaitu pada jenis lauk hewani dengan rata-rata 9%.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang telah di lakukan oleh Christiwan *et al.* (2022) mengatakan semakin kurangnya variasi bahan makanan yang di gunakan maka pasien akan lebih cepat mengalami kebosanan dan mempengaruhi daya terima. Penelitian yang dilakukan (Tanuwijaya *et al.*, 2019) mengatakan bahwa pada saat perencanaan menu perlu memperhatikan kombinasi bahan makanan yang akan digunakan sehingga dapat menciptakan variasi menu yang beragam. Penyusunan menu yang bervariasi bertujuan untuk meningkatkan kepuasan pasien, yang dimana semakin bervariasi menu yang disajikan semakin tinggi tingkat kepuasan pasien.

Kesuksesan pelayanan makanan dapat di lihat dari kepuasan pasien tersebut yang dapat dilihat dari eskpektasi suatu

produk atau makanan yang di sajikan dan pelayanan petugas penyajian makanan. Kepuasan pasien sangat di pengaruhi oleh persepsi pasien semakin tinggi kepuasan pasien maka semakin baik daya terima makanan yang di sajikan di rumah sakit (Safitri, 2019).

KESIMPULAN

Tingkat kepuasan terhadap pelayanan makan sebagian besar responden sangat puas terhadap pelayanan yang di berikan sebesar 33 (45,2%) dengan daya terima terhadap menu menunjukkan bahwa responden dengan daya terima baik yaitu sebanyak 56 responden (76,7%). Terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kepuasan pelayanan makan dengan daya terima makana biasa dengan nilai p value = 0,003.

SARAN

Diharapkan bagi rumah sakit lebih memperhatikan lagi pada waktu pemorsian makanan sampai dengan pendistribusian dan perlu adanya troli penghangat makanan agar makanan yang di sajikan masih dalam keadaan hangat serta melakukan pengecekan suhu menggunakan thermometer dan bagi rumah sakit lebih memperhatikan kebersihan alat dan pengadaan alat yang baru (menggantikan yang rusak). Sebaiknya bagi rumah melakukan modifikasi menu pada jenis lauk nabati dan sayuran dengan cara:

1. Modifikasi teknik pengolahan untuk lauk nabati dengan cara teknik yang di selang seling ditumis, goreng dan dikukus, dan untuk teknik pengolahan sayuran dengan cara direbus dengan penambahan santan dan disup.
2. Modifikasi bahan makanan yang gunakan dengan menambahkan lebih banyak variasi bahan makanan seperti labu siam, sawi hijau, sawi putih, dan kembang kol.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih banyak kepada pihak Rumah Sakit Umum Az – Zahra Kalirejo yang telah memberikan saya izin dan kesempatan

untuk melaksanakan berjalannya penelitiannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Christiawa, C. A., Nadhiro, S. R., Fatmanigrum, W., Nugroho, N. T., & Rochmad, T. N. (2022). Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Rasa Makanan Dan Variasi Menu Dengan Daya Terima Pasien Covid 19. *National Nutrition Journal*, 17(3), 330 - 336.
- Dipura, N., Mulyasari, I. and Purbowati (2017) 'Hubungan Antara Kepuasan Pasien dengan Daya Terima Makanan pada Pasien di Rsud Dr. H. Soewondo Kendal', *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 9(21), pp. 76–86.
- Futikhah, S.N., Hidayati, N. and Fitria (2022) 'Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien dengan Daya Terima Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap Non Covid Kelas I,II,III RSPAL Dr. Ramelan Surabaya', *Jurnal Infokes*, 12(1), pp. 502–511.
- Kusumaayu Anugerah, N. *et al.* (2022) *Kaitan Variasi Menu, Penampilan, Rasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Karyawan Hotel, Nutrire Diaita.*
- Magdalena, K. *et al.* (2022) 'Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa Tanpa Diet Khusus di RS PMI Bogor', *Journal of Nutrition and Culinary*, 2(1), pp. 1–8.
- Marfuah, D., Wardana, A. S., & Anggraeni, H. T. (2022). Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan Di Afif Catering Surakarta. *Media Publikasi Penelitian*, 19(2), 119 – 126.
- Novianti, Mulyasari, I. and Dipura Purbowati (2017) 'Hubungan antara Kepuasan Pasien Dengan Daya Terima Makanan pada Pasien di Rsud Dr. H. Soewondo Kendal', *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 9(21), pp. 76–86
- Pratiwi, C., Solin, S. and Zega, M.K. (2022) 'Penilaian Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan Instalasi Gizi RS. USU', *Pontianak Nutrition Journal*, 5. Available at: <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/index>.
- Ronitawati, P., Fujima, M., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Dewanti, L. P. (2021). Hubungan Tingkat Kepuasan Dan Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Biaya Sisa Makanan Dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta. *Gizi Indonesia*, 44(1), 77–86. <https://doi.org/10.36457/Gizindo.V44i1.527>
- Samsudi, Indrayani, N. and AR, N.E.S. (2023) 'Kepuasan Pasien dalam Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Umum', *Jurnal Penelitian Sains dan Kesehatan Avicenna*, 2(2), pp. 57–66.
- Simanjuntak, L. M., Aulia, D., & Siagian, A. (2020). Patients' Perceptions Of Food Service Quality At Royal Prima Hospital Medan. *Britain International Of Exact Sciences (Bioex) Journal*, 2(1), 197-209.
- Tanuwijaya, L. K., Novitasari, T. D., Arfiani, E. P., Wani, Y. A., & Wulandari, D. E. (2019). Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan Di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi*, 8(1), 50 - 58.
- Uyami, Hendriyani, H. and Wijaningsih, W. (2014) 'The Difference of Food Acceptance, Food Waste and Food Intake of Standard and Selected Menu Among in Patient Sunan Kalijaga Hospital Demak', pp. 1–6.
- Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Amri, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes.
- Widyastuti, N., Nisa, C., & Panunggal, B.(2018). *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: K- Media.

Lampiran

Tabel 1

Karakteristik Responden Pasien di Rumah Sakit Umum Az – Zahra

Karakteristik Responden	n	%
Jenis Kelamin		
Laki – laki	27	35,6
Perempuan	47	64,4
Total	73	100
Usia		
< 20 tahun	5	6,8
20 – 39 tahun	26	35,6
40 – 49 tahun	14	19,2
≥ 50 tahun	28	38,4
Total	73	100
Kebiasaan Makan		
< 3 X sehari	14	19,2
≥ 3X sehari	59	80,2
Total	73	100
Lama Hari Perawatan		
3 hari	29	39,7
4 hari	33	45,5
5 hari	6	8,2
6 hari	5	6,8
Total	73	100
Kelas Perawatan		
Kelas I	18	24,7
Kelas II	17	23,3
Kelas III	38	52
Total	73	100

Sumber : Data Primer 2024

Tabel 2

Distribusi Frekuensi Tingkat Kepuasan

Tingkat Kepuasan	n	%
Tidak Puas	27	37
Puas	13	17,8
Sangat Puas	33	45,2
Total	73	100

Tabel 3

Distribusi Frekuensi Daya Terima Makanan Biasa

Sisa Makanan	n	%
Tersisa (> 20%)	17	23,3
Tidak Tersisa (≤ 20%)	56	76,7
Total	73	100

Tabel 4

Hubungan Tingkat Kepuasan Dengan Daya Terima Makanan Biasa

Tingkat Kepuasan	Tersisa		Tidak Tersisa		Total		Koefisien Korelasi (r)	P- Value
	n	%	n	%	n	%		
Tidak Puas	11	15,1	16	21,9	27	37	0,616	0,003
Puas	3	4,1	10	13,7	13	17,8		
Sangat Puas	3	4,1	30	41,1	33	45,2		
Total	17	23,3	56	76,7	73	100		

Uji : Korelasi Gamma