

KARYA TULIS ILMIAH

**PERBEDAAN SKOR KEPUASAN PADA MENU MAKAN MALAM
BERDASARKAN KELAS PERAWATAN I DENGAN KELAS
PERAWATAN III DIRUMAH SAKIT BHAYANGKARA
TK III BENGKULU
TAHUN 2016**



Disusun oleh :

ANNISA MIFTAHUL JANNAH
PO. 5130113 005

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI
DIPLOMA III GIZI
2016**

KARYA TULIS ILMIAH

**PERBEDAAN SKOR KEPUASAN PADA MENU MAKAN MALAM
BERDASARKAN KELAS PERAWATAN I DENGAN KELAS
PERAWATAN III DIRUMAH SAKIT BHAYANGKARA
TK III BENGKULU
TAHUN 2016**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar

Ahli Mada Gizi

Disusun oleh :

ANNISA MIFTAHUL JANNAH
PO. 5130113 005

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI
DIPLOMA III GIZI
2016**

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

**PERBEDAAN SKOR KEPUASAN PADA MENU MAKAN MALAM
BERDASARKAN KELAS PERAWATAN I DENGAN KELAS
PERAWATAN III DIRUMAH SAKIT BHAYANGKARA
TK III BENGKULU
TAHUN 2016**

Yang Dipersiapkan dan Dipresentasi Oleh :

**ANNISA MIFTAHUL JANNAH
P0.5130113005**

**Karya tulis ilmiah ini telah Diperiksa dan Disetujui
Untuk Dipresentasikan Dihadapan Tim Penguji
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu
Jurusan Gizi**

**Tanggal 29 Juli 2016
Oleh :**

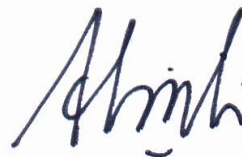
Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah

Pembimbing I



**Kusdalinah, SST., M. Gizi
NIP. 198105162008012012**

Pembimbing II



**Jumiyati, SKM., M. Gizi
NIP. 197502122001122001**

HALAMAN PENGESAHAN
Karya Tulis Ilmiah

**PERBEDAAN SKOR KEPUASAN PADA MENU MAKAN MALAM
BERDASARKAN KELAS PERAWATAN I DENGAN KELAS
PERAWATAN III DIRUMAH SAKIT BHAYANGKARA
TK III BENGKULU
TAHUN 2016**

Yang Diperiapkan dan Dipresentasikan Oleh :
ANNISA MIFTAHUL JANNAH
P0.5130113005

Karya Tulis ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui oleh Dosen Pembimbing dan dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi

Tanggal, 29 Juli 2016

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Ketua Penguji

Kamsiah, SST., M. Kes
NIP. 197408181997032002

Penguji I

Meike Mayasari, SGz, MPH, Dietisien
NIP. 198505052008042001

Penguji II

Kusdalinah, SST., M. Gizi
NIP. 198105162008012012

Penguji III

Jumiyati, SKM., M. Gizi
NIP. 197502122001122001

Mengesahkan
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu



Kamsiah, SST., M. Kes
NIP. 197408181997032002



MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto

“Di dalam sebuah kehidupan banyak hal yang tak bisa kita lihat dan kita wujudkan , Tetapi semua itu akan terwujud bila kita selalu berusaha dan berdoa, hal kecil yang sangat kita anggap mudah akan berubah menjadi besar. Seandainya kita dapat mengulang kembali yang telah kita lakukan , kita tidak akan seperti ini , banyak pepatah yang mengatakan , kehidupan itu tidaklah abadi , yang abadi itu hanyalah Allah Swt, Oleh sebab itu teruslah bermimpi untuk masa depan dan raih lah cita-cita mu setinggi langit ☺☺ Sesungguhnya kita tidak akan kembali kemasa yang dulu dan mulailah melangkah kedepan dan buatlah senyuman disetiap langkahmu. Niscaya doa dan keberkahan akan mengikuti mu setiap kau melangkah kedepan... ☺☺☺”

Persembahan

Karya Tulis Ilmiah ini saya persembahkan :

Kepada Allah SWT yang telah memberikan karuniamu, keberkahanmu, dan kesehatan yang telah engkau berikan kepada ku sehingga aku mensyukuri apa yang telah kau berikan kepada ku , aku dapat merasakan apa yang tidak pernah ku rasakan. Nikmat yang kau berikan dan semua yang kau ciptakan untuk kami , kami angkat bersyukur atas kerendahan hatimu , yang tak pernah terbayangkan sampai saat ini karna usaha dan berdoa aku dapat menyelesaikan

❖ kuliah ku dimasa ini dan kedepannya lebih berusaha . maafkan semua kesalahan yang pernah aku perbuat melalaikan semua perintahmu dan tugas tugasku , Tetapi aku sangat bersyukur disini adalah tempat aku mengaduh dan curhat kepadamu dalam sujudku berdoa ☹️ 😊

❖ Kepada kedua orang tua ku , mamak dan bapak, itu adalah panggilan ku kepada mereka. Aku berterimakasih kepada orangtuaku yang telah melahirkan seorang anak hingga sampai menjadi orang, “pribahasa orang tua yang melahirkan kita dan merawat kita dengan penuh kasih sayang sampai menjadi orang sukses seperti ini” tanpa kalian apalah arti kehidupan ini , aku selalu membuat kalian marah dan marah , dan kalian selalu memarahiku , tapi aku sekarang tau bahwa marah orang tua merupakan kasih sayang kepada kita dan mamak bapak telah membiayai sekolah ku sampai aku lulus kuliah, semoga aku bisa membalas semua kebaikan kalian 😊 Amin , dan Ingat satu Hal , Jangan kalian Melawan kepada kedua orang tua dan membua dia menangis 😊 MY Familly ang My Parrents I Miss Wee

❖ Kepada Saudara-saudara ku, terimakasih Buat My Brother ku “Husni Alyan”, Adik ku “M. Ikhsan” dan My daughter ku “Nabila Rahmaniasih” , Terimakasih buat kalian yang selalu membuat mbak tertawa dan sering marah-marah dirumah , Haha 😊😊😊

❖ Pembimbing saya “ Bunda Kusdalinah dan Bunda Jumiyati ”, terima kasih banyak bunda sayang, yang telah membimbing Nisa dengan sabar sehingga KTI saya dapat selesai seperti ini. Terimakasih bukan hanya menjadi pembimbing tetapi menjadi guru bagi saya dari saya tingkat I, II dan III, terimakasih yang luar biasa kepada bunda yang selalu membantu saya. Sehingga kti ini dapat terselesaikan, Seandainya nisa selalu membuat bunda marah akan tingkah laku nisa . nisa mohon maaf yang sebesar besarnya

- ❖ Dosen penguji saya “ Bunda kamsiah dan bunda Meike Mayasari yang telah memberikan saya arahan dalam membimbing dan menguji sayasehingga kti ini dapat terselesaikan
- ❖ Terimakasih saya sampaikan untuk Bapak siventri yang telah membantu dan memberikan arahan kepada kami semua , agar kami menjadi orang yang sukses dan dapat bersaing dengan orang orang yang diluarsana , dalam pekerjaan dan menimba ilmu
- ❖ Kepada Dosen Poltekkes Kemenkes Bengkulu terutama Jurusan Gizi “ terimakasih bunda-bunda dan bapak-bapak yang telah mengajari banyak ilmu pengetahuan, mengajari sopan santun dan pengalaman-pengalaman yang luar biasa saya dapatkan di Jurusan Gizi Bengkulu.
- ❖ Untuk Anita cute , sahabat anime ku yang telah menyemangatiku
- ❖ Kepada Sahabat-sahabat Ku ,My Anggel “**meveybea** “terimakasih menjdi karena telah menjadi My Angel buat ku , disaat aku bahagia dan sedih , kalian selalu membantu ku , terimakasih untuk, Meri Susanti, Mervira Octa Eltria, Ella Oktarina, Yuni Naprianti dan Belly fitriah. Semoga kita melangkah menuju kesuksesan bersama amin ya rabb , Peribahasa “ **Meveybea** “ Selalu dihati ☺ ☺, sayang kalian. Terimakasih juga buat sahabat-sahabatku Ayu Yulia dan Hanum Selavia
- ❖ Terima kasih banyak kepada teman-teman gizi yang telah berjuang bersama selama 3 tahun ini. Yang selalu memberikan semangat . Banyak kenangan kita lalui bersama tak akan pernah saya lupakan ☺. Terimakasih bukan menjadi sekedar teman, sahabat melainkan keluarga bagi saya.

- ❖ kepercayaan yang telah diberikan selama ini serta teman-teman semua Go Go Gizi Go... ☺
- ❖ Terimakasih buat UKM Kerohanian , Bem dan teman DPM , semua IT's The Best , teruslah menjadi wadah organisasi kedepannya dan Pak Tetes untuk pimpin UKM Kerohanian dan teman teman UKM yang tidak saya sebutkan satu-persatu
- ❖ Terimakasih buat tempat PKL ku dan tempat penelitian ku yang telah menjadi wadah dalam menurunkan ilmu ilmu yang telah diberikan dari kampus tercinta ku....
- ❖ Kenangan dan kebanggaan ku Baju jurusan gizi “ putih_hijau dan baju_hima gizi “
- ❖ Terimakasih untuk Hima gizi 2013-2014/2014-2015 , mereka selalu memberikan banyak pengalaman dalam berorganisasi dan untuk pembimbing hima Pak anang terimakasih atas kepercayaan dalam melakukan tugas dan kewajiban sebagai anggota hima gizi



BIODATA PENULIS

Nama : Annisa Miftahul Jannah
Tempat/Tanggal Lahir : Bengkulu, 05 Mei 1995
Agama : Islam
Status : Belum Kawin
Nama Ayah : Alwi
Nama Ibu : Sri Mulyani
Anak Ke : II (Dua)
Jumlah Saudara : IV (Empat)
Nama Saudara : 1. Husni Alyan
2. Annisa Miftahul
3. Muhammad Ikh
4. Nabila Rahmani

Riwayat Pendidikan :

- ❖ TK Lukmanul Hakim
- ❖ MIN 01 Tanjung Agung Kota Bengkulu Tahun 2001 s/d 2007
- ❖ MTSN 01 KotaBengkulu Tahun 2007 s/d 2010
- ❖ SMKN Negeri 3Kota Bengkulu Tahun 2010 s/d 2013
- ❖ D III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun 2013 s/d 2016



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat ALLAH SWT, atas segala berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “ Perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III DiRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016 ” tepat pada waktunya.

Penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ayah dan ibuku tercinta serta saudara-saudaraku terima kasih yang tak terhingga atas segala do'anya untuk penulis.
2. Bapak Darwis,S.Kp,M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan di Poltekkes Kemenkes Jurusan Gizi Bengkulu.
3. Ibu Kamsiah, SST., M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Bengkulu dan selaku dosen penguji I yang telah memberikan masukan dan saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
4. Ibu Kusdalinah, SST., M. Gizi selaku dosen pembimbing I yang tabah dan selalu sabar menyediakan waktu untuk memberikan konsultasi serta saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.

5. Ibu Jumiyati, SKM., M. Gizi selaku dosen pembimbing II yang tabah dan selalu sabar menyediakan waktu untuk memberikan konsultasi serta saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat di selesaikan.
6. Ibu Meike Mayasari, SGz., MPH, Dietisien selaku dosen penguji II yang telah memberikan masukan dan saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
7. Bapak Ahmad Rizal, SKM., MM selaku Koordinator prodi DIII Gizi yang telah memberikan masukan dan saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
8. Pengelola perpustakaan Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
9. Seluruh dosen yang telah memberi masukan kepada penyusun dalam menyelesaikan KTI ini.
10. Teman-teman terdekat dan seperjuangan dalam memberi semangat serta dorongan untuk menyelesaikan KTI ini.

Semoga bimbingan dan bantuan, serta nasehat yang telah diberikan akan menjadi berkat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bengkulu, Juli 2016

penulis

**Prodi DIII Nutrition, Department Of Nutrition Poltekkes Kemenkes Bengkulu
The scientific paper, 29 Juli 2016**

ANNISA MIFTAHUL JANNAH

**DIFFERENCES IN SATISFACTION SCORES DINNER MENU BASED
TREATMENT CLASS I WITH TREATMENT CLASS III HOSPITAL
BHAYANGKARA TK III BENGKULU YEAR 2016**

46 Things, 8 tables, 8 Attachments

ABSTRACT

Interest presentation will make the appetite of patients increases that will affect the level of patient acceptance of the food served, other than in terms of means of presentation, other factors that can affect the level of acceptance of food the patient in terms of color, garnish and in terms of taste, odor / aroma, crispness, tenderness and maturity.

This The purpose of this research was to satisfaction scores on the dinner menu based nursing care class I and class III in the region of Police Hospitals TK III Bengkulu. This type of quantitative study use cross sectional design. Techniques sample proportion manner purposive sample, as many as 66 people.

The results of this research indicate that there were significant are differences in satisfaction scores on the dinner menu of the food colors (0,001) hewani side dish menu day cycle I, II ,III, where as no difference in satisfaction scores of dinner menu on all hewani, nabati and vegetables.

Keywords : Satisfaction scores, Taste, Treatment class

24 Bibliography (1992-2015)

**Prodi DIII Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Karya Tulis Ilmiah, 29 Juli 2016**

ANNISA MIFTAHUL JANNAH

**PERBEDAAN SKOR KEPUASAN PADA MENU MAKAN MALAM
BERDASARKAN KELAS PERAWATAN I DENGAN KELAS PERAWATAN
III DIRUMAH SAKIT BHAYANGKARA TK III BENGKULU TAHUN 2016**

46 Hal, 8 Tabel, 8 Lampiran

ABSTRAK

Penyajian yang menarik akan membuat nafsu makan pasien meningkat yang nantinya akan mempengaruhi tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan, selain dari segi alat penyajian, faktor lain yang dapat mempengaruhi tingkat penerimaan makanan pasien dari segi warna, garnish dan dari segi rasa, bau/aroma, kerenyahan, keempukan dan kematangan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dan kelas perawatan III di wilayah kerja Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

Jenis penelitian ini kuantitatif dengan desain studi *cross sectional*. Teknik pengambilan sampel dengan cara *purposive sampling*, yaitu sebanyak 66 orang.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada perbedaan skor kepuasan menu makan malam siklus menu hari I, II dan III pada menu lauk hewani hanya pada warna makanan (0,001), sedangkan tidak ada perbedaan skor kepuasan menu makan malam pada semua menu lauk hewani, lauk nabati dan sayuran.

Kata kunci : Skor kepuasan, cita rasa, kelas perawatan

24 Daftar Pustaka (1992-2015)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN KTI.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
MOTTO.....	v
PERSEMBAHAN	v
RIWAYAT PENULIS	ix
KATA PENGANTAR	x
ABSTRCT	xii
ABSTRAK.....	xiii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR BAGAN	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
1.5 Keaslian penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kepuasan	7
2.1.1 Pengertian kepuasan pasien	7
2.1.2 Metode mengukur kepuasan	8
2.1.3 Indikator kepuasan pasien.....	9
2.1.4 Faktor-faktor yang berhubungan dengan kepuasan pasien...	10

2.1.5 Tujuan pengukuran kepuasan	11
2.2 Kelas perawatan	12
2.1.1 Pengertian kelas perawatan.....	12
2.1.2 Hubungan faktor-faktor dengan pemilihan kelas perawatan	13
2.3 Menu	13
2.3.1 Pengertian menu	13
2.3.2 Siklus menu	14
2.3.3 Kerangka menu dan jenis hidangan	14
2.4 Pasien rawat inap	16
2.5 Kerangka teori	18
2.6 Hipotesis penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Desain Penelitian	20
3.2 Variabel Penelitian	20
3.3 Kerangka Konsep	20
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.5 Definisi Operasional	21
3.6 Populasi dan Sampel	22
3.6.1 Populasi.....	22
3.6.2 Sampel.....	22
3.7 Cara penarikan sampel.....	23
3.8 Teknik pengumpulan data.....	23
3.9 Cara pengolahan data.....	24
3.9.1 Pengolahan data	24
3.9.2 Analisis data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Hasil.....	27

4.1.1 Gambaran Umum Rumah Sakit	27
4.1.2 Jalannya penelitian	30
4.1.3 Hasil penelitian.....	32
4.1 Analisis Univariat.....	32
4.2 Analisis Bivariat.....	35
4.3 Pembahasan	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Keaslian penelitian	5
Tabel 2 Definisi operasional.....	21
Tabel 4.1.1 Distribusi frekuensi skor rasa, tekstur, porsi dan warna lauk hewani berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada siklus menu hari I,II, dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016 ..	32
Tabel 4.1.2 Distribusi frekuensi skor rasa, tekstur, porsi dan warna lauk nabati berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada siklus menu hari I,II, dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016 ..	33
Tabel 4.1.3 Distribusi frekuensi skor rasa, tekstur, porsi dan warna sayuran berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada siklus menu hari I,II, dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016 ..	34
Tabel 4.2.1 Perbedaan skor rasa, tekstur, porsi dan warna lauk hewani berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada siklus menu hari I,II,dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016.....	35
Tabel 4.2.2 Perbedaan skor rasa, tekstur, porsi dan warna lauk nabati berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada siklus menu hari I,II,dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016.....	36
Tabel 4.2.3 Perbedaan skor rasa, tekstur, porsi dan warna sayuran berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada siklus menu hari I,II,dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016.....	37

DAFTAR BAGAN

Kerangka teori	18
Kerangka konsep	20

DAFTAR LAMPIRAN

	Lampiran
Surat pernyataan responden.....	1
Lembar penilaian kepuasan menu makan malam.....	2
Hasil analisis data	3
Siklus menu 7 hari Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu	4
Surat penelitian.....	5
Lembar konsultasi	6
Jadwal karya tulis ilmiah.....	7
Dokumentasi.....	8

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, demikian pula sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien semakin buruk karena tidak diperhatikan keadaannya (Gobel ,dkk 2011).

Masalah gizi ialah masalah gizi yang ditinjau secara individual mengenai apa yang terjadi dalam tubuh seseorang, yang seharusnya ditanggulangi secara individu. Demikian pula masalah gizi berbagai sakit yang secara langsung ataupun tidak langsung mempengaruhi proses penyembuhan, harus diperhatikan secara individual. Adanya kecenderungan peningkatan kasus penyakit yang terkait dengan gizi (*Nutrition related disease*) menunjukkan semakin perlunya penanganan khusus. Semua ini memerlukan pelayanan gizi yang bermutu untuk mempertahankan status gizi yang optimal, sehingga tidak terjadi kurang gizi dan untuk mempercepat penyembuhan (Puspita, 2011).

Ber macam macam usaha dilakukan orang agar makanan yang dihidangkan menarik. Walaupun makanan yang diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi bila

dalam penyajian tidak dilakukan dengan baik akan menyebabkan nilai makanan tidak berarti karena makanan yang ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa (Gumala ,dkk 2010).

Makanan bagi pasien dirumah sakit berfungsi untuk mempertahankan daya tahan tubuh dan membantu mempercepat proses penyembuhan. Makanan yang disajikan harus memenuhi kebutuhan baik kualitas maupun kuantitasnya. Hidangan makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan dikonsumsi habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek perawatan. Penilaian hidangan merupakan salah satu proses evaluasi pelayanan gizi dan sisa makanan pasien dapat dijadikan indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit (Puspita, 2011).

Penyajian yang baik penampilan akan menarik sehingga nafsu makan pasien meningkat yang nantinya akan mempengaruhi tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan juga membaik, selain dari segi alat penyajian, faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi tingkat penerimaan makanan pasien adalah dari segi warna, garnish dan dari segi rasa suhu, bumbu, bau/aroma, kerenyahan, keempukan dan kematangan . Penyajian makanan akan menarik apabila faktor-faktor tersebut dapat dikombinasikan dengan baik (Gumala ,dkk 2010).

Kegagalan dan keberhasilan suatu pengelolaan makanan akan terlihat dari sisa makanan yang disajikan. Upaya khusus harus dilakukan untuk meningkatkan

daya terima makanan yang disajikan di rumah sakit. Langkah utama dalam meningkatkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan adalah dengan meningkatkan mutu pelayanan (Puspita, 2011).

Berdasarkan survei awal yang dilakukan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu bahwa pasien rawat inap masih banyak yang kurang menghabiskan makanannya. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk mengukur kepuasan penilaian cita rasa dengan perbedaan kelas perawatan pada menu makan malam yang disajikan.

1.1 Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu ?

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Umum

Diketahui perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III di wilayah kerja Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Diketahui skor kepuasan menu makan malam pada lauk hewani berdasarkan penilaian cita rasa makanan (rasa, tekstur, porsi dan warna makanan) berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III

2. Diketahui skor kepuasan menu makan malam pada lauk nabati berdasarkan penilaian cita rasa makanan (rasa, tekstur, porsi dan warna makanan) berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III
3. Diketahui skor kepuasan menu makan malam pada sayuran berdasarkan penilaian cita rasa makanan (rasa, tekstur, porsi dan warna makanan) berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III
4. Diketahui perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dalam meningkatkan kepuasan menu makan malam dalam sistem pelayanan makanan institusi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai literatur perpustakaan dan informasi ilmiah yang kedepannya yang dapat di kaji dan di kembangkan lagi oleh mahasiswa Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

3. Bagi Peneliti

Memenuhi syarat untuk menyelesaikan program studi diploma 3 gizi di Poltekkes Kemenkes Bengkulu tahun 2016, selanjutnya penulis ingin ini menjadi media dalam

mengaplikasikan berbagai ilmu pengetahuan yang telah penulis dapatkan di bangku perkuliahan dalam bentuk karya tulis ilmiah yang berfungsi mengasah kemampuan penulis.

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1 Keaslian Penelitian

No	Nama	Judul penelitian	Desaian penelitian	Variabel Independen	Variabel Dependen	Kesimpulan
1	Yuni Gumala, Eka Padmiari, (2010)	Penyajian makanan sebagai faktor penyebab rendahnya tingkat penerimaan makanan pada pasien rawat inap di RSUD Karang Asem	Penelitian ini menggunakan <i>Observasional</i> dengan rancangan <i>cross sectional</i>	Penyajian makanan	Faktor penyebab rendahnya tingkat penerimaan	Kedua variable tidak memiliki hubungan yang bermakna, hal ini disebabkan karena faktor yang mempengaruhi tingkat penerimaan makanan.
2	Erni Mustafa, dkk, (2012)	Tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan dirumah sakit umum	penelitian ini menggunakan Survei, deksriptif	Tingkat kepuasan pasien	Pelayanan makanan	Berdasarkan nilai rata-rata median pada penampilan makanan ada pada tingkat tidak puas <3 rasa makanan utamanya suhu ada pada tingkat tidak puas

		(RSUN) MAMUJU Provinsi Sulawesi Barat				<3
3.	Wa ode Atmanegara ,dkk,(2013)	Gambaran tingkat kepuasan siswa terhadap mutu hidangan pada penyeleng garaan makanan (SPN) Batua SULSEL 2013	Metode penelitian ini menggunakan kuantitatif deksritif, dengan rancangan <i>cross sectional</i> study	Gambaran tingkat kepuasan	Mutu hidangan pada penyeleng araan makanan	Berdasarkan deskritif,penilaian dari rasa, porsi,aroma ,tekstur, Suhu pada makan pagi, siang dan malam

Perbedaan dengan penelitian diatas adalah variabel independen, tempat penelitian, waktu penelitian dan sampel yang diteliti, sedangkan persamaannya terletak pada penggunaan alat ukur dengan menggunakan angket.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kepuasan

2.1.1 Pengertian kepuasan pasien

Kepuasan adalah suatu fungsi dari perbedaan antara kinerja yang dirasakan dengan harapan. Kepuasan pasien adalah tingkat kepuasan dari persepsi pasien dan keluarga terhadap pelayanan kesehatan dan merupakan salah satu indikator kinerja rumah sakit. (Purnomo, 2002).

Mengenai kualitas, maka dapat berbeda-beda makna bagi setiap orang. Persepsi kualitas diharapkan memiliki dampak langsung dan positif terhadap kepuasan keseluruhan (Wibowo, 2009 dalam Atmanegara, 2013). Sebagaimana diketahui bahwa kepuasan dapat menggambarkan tanggapan emosional terhadap pengalaman konsumsi suatu produk, dan di lain sisi merupakan respon terhadap evolusi ketidaksesuaian (*disconfirmation*) yang dirasakan antara harapan sebelumnya dan keadaan aktual produk yang dirasakan (Atmanegara, dkk 2013).

Terdapat lima dimensi yang mempengaruhi perasaan kepuasan pasien yang kemudian beberapa diantaranya diambil menjadi parameter dalam penelitian ini: mutu makanan, ketepatan waktu penyajian, realibilitas pelayanan, temperatur makanan serta sikap petugas yang menyajikan makanan (Atmanegara, dkk 2013).

Dari lima dimensi didalam kepuasan makanan adalah dimensi mutu makanan termasuk didalamnya temperatur. Cita rasa makanan meliputi penampilan dan rasa

makanan. Adapun penampilan makanan dinilai dari warna makanan, besar porsi dan bentuk makanan. Sedangkan untuk rasa makanan dinilai dari suhu makanan yang disajikan dan aroma makanan (Aritonang, 2012).

Parameter puas berdasarkan jumlah sampel yang memilih, menarik dan sangat menarik untuk warna dan bentuk makanan, besar untuk porsi makanan, serta empuk dan terlalu empuk untuk penilaian tekstur makanan (Atmanegara,dkk 2013). Adapun untuk penilaian cita rasa makanan parameter puas adalah berdasarkan jumlah sampel yang memilih suka dan sangat suka untuk aroma makanan, panas dan sangat panas untuk suhu makanan, serta enak dan sangat enak untuk rasa makanan. (Atmanegara,dkk 2013).

2.1.2 Metode mengukur kepuasan

Ada beberapa metode yang digunakan dalam mengukur kepuasan pelanggan yaitu (Kotler & Keller 2007):

1. Sistem keluhan dan saran

Menyediakan berupa kotak saran, dalam memberikan kesempatan kepada pasien untuk menyampaikan keluhan, saran, dan kritikan mereka tentang pelayanan yang di terimanya.

2. Pembelanja misterius (*Ghost Shopping*)

Metode ini merupakan bentuk strategi pelayanan kesehatan yang menggunakan beberapa orang untuk bersikap sebagai konsumen yang kemudian melaporkan

temuannya sehingga hasil tersebut dapat dijadikan bahan evaluasi dan pengambilan kepuasan.

3. *Last customer analisis*

Perusahaan berusaha mencari informasi mengenai para konsumen yang telah berhenti membeli produknya, agar nantinya pihak perusahaan mampu memahami kebutuhan yang diharapkan oleh konsumen.

4. *Survei* kepuasan pelanggan

Kepuasan konsumen yang dapat diukur berdasarkan kuesioner, pos, telepon, ataupun wawancara langsung untuk memperoleh tingkat kepuasan pasien.

2.1.3 Indikator kepuasan pasien

Kepuasan pasien, sangat berhubungan dengan kenyamanan, keramahan, dan kecepatan pelayanan. Kepuasan pasien, merupakan indikator yang berhubungan dengan jumlah keluhan pasien atau keluarga, kritik dalam kolom surat pembaca, pengaduan mal praktek, laporan dari staf medik dan perawatan dan sebagainya (Suryawati, 2004).

Kepuasan sering dikaitkan dengan mutu. Mutu berarti kepuasan pelanggan, baik internal maupun eksternal. Kepuasan tidak hanya bagi pelanggan ataupun pasien akan tetapi akan dirasakan oleh petugas kesehatan. Jika kepuasan petugas kesehatan terpenuhi, diharapkan akan dapat memberikan pelayanan yang memuaskan pasien ataupun pelanggan. Dalam bidang kesehatan mutu adalah terpenuhinya keinginan seseorang yang paling membutuhkan pelayanan kesehatan yang memuaskan pelanggan

sesuai dengan tingkat kepuasan rata-rata pelanggan, serta diberikan sesuai dan etika profesi (Suryawati, 2004).

2.1.4 Faktor faktor yang berhubungan dengan kepuasan pasien

Menurut Carr dan Hill (1992) menyatakan bahwa derajat kepuasan pelanggan dipengaruhi oleh latar belakang pelanggan, kedudukan sosial, tingkat ekonomi, pendidikan, budaya, umur dan jenis kelamin :

1. Jenis kelamin

Menurut Lumenta (1989) menyatakan wanita mempunyai tingkat kepuasan yang lebih tinggi dari pada laki-laki. Sedangkan menurut Rahman (2006) dan Mohamed (2011) menyatakan bahwa laki laki mempunyai tingkat kepuasan yang lebih tinggi dari pada perempuan.

2. Umur

Umur merupakan perkembangan manusia yang dalam setiap perubahannya dapat mempengaruhi seseorang dalam pengambilan keputusan untuk kesehatannya. Pada umur kanak-kanak disaat kemampuan kognitif belum matang praktek perilaku kesehatan dinilai belum tepat.

Menurut Lizarmin (2000), menyatakan bahwa hubungan antara umur dan kepuasan terdapat perbedaan kepuasan antara umur muda dengan umur tua.

3. Pendidikan

Ada hubungan antara pendidikan dengan kepuasan. Menurut Lumenta (1989), bahwa pasien dengan tingkat pendidikan rendah, pada umumnya cukup puas dengan

pelayanan kesehatan dasar, sedangkan pasien dengan pendidikan tinggi tidak puas dengan pelayanan kesehatan dasar.

Menurut Rahman (2006) menyatakan bahwa peserta yang berpendidikan sedang lebih puas dengan pelayanan rawat inap dibandingkan dengan berpendidikan tinggi.

4. Pekerjaan

Menurut Rahman (2006) menyatakan bahwa orang yang bekerja cenderung memiliki harapan lebih tinggi dibandingkan orang yang tidak bekerja terhadap pelayanan kesehatan.

5. Status kepesertaan

Menurut Yanuarti (2001) menyatakan bahwa peserta atau penanggung lebih puas dari pada anggota keluarga (yang ditanggung). Sedangkan Menurut Hidiati (2002) dalam Situmpol (2012) menyatakan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara status kepesertaan dengan tingkat kepuasan.

2.1.5 Tujuan pengukuran kepuasan

Tujuan pengukuran kepuasan yaitu mengetahui dengan baik bagaimana jalannya atau bekerjanya proses bisnis, mengetahui dimana harus melakukan perubahan dalam upaya melakukan perbaikan secara terus-menerus untuk memuaskan pelanggan, terutama untuk hal-hal yang dianggap penting oleh para pelanggan, dan menentukan apakah perubahan yang dilakukan mengarah keperbaikan (*improvement*) (Supranto, 2011).

Pengukuran kepuasan pasien selaku pengguna jasa pelayanan kesehatan atau sebagai pelanggan rumah sakit atau puskesmas adalah untuk mengetahui sejauh mana tingkat kepuasan dan menghitung indeks kepuasan pelanggan (*customer satisfaction index*) CSI dapat digunakan oleh pihak manajemen rumah sakit atau puskesmas (Muninjaya, 2005) yaitu :

1. Alat kebijakan pengambilan keputusan guna meningkatkan kinerja rumah sakit atau puskesmas.
2. Alat untuk menyusun strategi pemasaran produk pelayanan. Unit-unit pelayanan (unit produksi) yang paling sering menerima keluhan pasien harus mendapat perhatian dari pihak manajemen untuk memperbaiki mutu pelayanannya.
3. Alat untuk memantau dan mengendalikan aktivitas staf sehari-hari dalam memberikan pelayanan kepada pasien.
4. Alat untuk mencapai misi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit atau puskesmas yaitu memperoleh kepercayaan masyarakat melalui kepuasan pasien dan keluarganya.

2.2 Kelas perawatan

2.1.1 Pengertian kelas perawatan

Kelas perawatan adalah tingkat fasilitas ruangan perawatan yang dipilih pasien dengan disesuaikan dengan pendapatan yang dimiliki, semakin baik fasilitasnya maka nilai nominal yang dikeluarkan semakin tinggi (Anjaryani, 2009).

Menurut Anjaryani (2009), alasan pasien memilih dikelas vip dan utama, yang lebih banyak didominasi oleh pejabat kalangan pemerintah karena mereka menginginkan pelayanan dengan ruang perawatan yang lebih *privacy* dan nyaman, sementara dikelas I lebih banyak dari PNS, karena biaya asuransi pengobatannya berada pada kelas tersebut, sementara kelas perawatan bangsal yang ada di kelas II dan III lebih banyak mereka yang menginginkan

2.1.2 Hubungan faktor-faktor dengan keputusan pemilihan kelas perawatan

Hasil penelitian yang menyatakan bahwa ada hubungan antara faktor-faktor dengan keputusan pemilihan kelas perawatan. Faktor keluarga dengan keputusan pemilihan kelas perawatan sangat penting, memilih kelas perawatan akan meminta persetujuan dari keluarga baik keluarga luar yaitu suami, istri atau anak atau keluarga luar yaitu orang tua, mertua atau saudara kandung. Hal ini didukung oleh pernyataan yang dikemukakan oleh Setiadi yaitu pada dasarnya pemasar sangat tertarik terhadap pengambilan keputusan dalam membeli suatu produk atau jasa (Djamal, 2015).

2.3 Menu

2.3.1 Pengertian menu

Menu ialah susunan hidangan yang terdiri atas satu atau beberapa macam masakan yang dihidangkan pada satu kesempatan, misalnya menu makan pagi, menu makan siang dan menu makan malam (Uripi, 2007), Sedangkan menurut Moehyi (1992), kata “menu” berarti hidangan makanan yang disajikan pada suatu acaramakan,

baik makan siang maupun makan malam. Menu dapat disusun untuk lebih dari satu kali acara makan, misalnya untuk satu hari yang terdiri dari makan pagi, makan siang, makan malam serta makanan selingan. Menu dapat disusun untuk jangka waktu yang lama, misalnya selama tujuh atau sepuluh hari. Menu yang disusun dalam jangka waktu tertentu disebut master menu.

2.3.2 Siklus Menu

Siklus menu adalah perputaran menu atau hidangan yang akan disajikan kepadakonsumen dalam jangka waktu tertentu. Jangka waktu siklus menu yang sering ditemuilima hari, tujuh hari maupun sepuluh hari. Siklus menu dengan 4 jangka waktu yang lebih lama lebih baik bila dibandingkan dengan siklus menu dengan jangka waktu yang pendek karena dapat menghindari terjadinya pengulangan menu. Pelaksanaan siklusmenu yang lebih panjang lebih sulit terutama dalam hal pengawasan. Hal utama yang menjadi pertimbangan dalam pembuatan siklus menu dengan jangka waktu yang lebih panjang adalah jangka waktu pelayanan pada konsumen (Uripi, 2007).

2.3.3 Kerangka Menu dan Jenis Hidangan

Kerangka menu adalah berbagai macam dan jenis hidangan dalam suatu acara makan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah dan snack.

1. Makanan Pokok

Makanan pokok yang dihidangkan biasanya berupa nasi. Makanan pokok adalah makanan yang menyumbangkan sebagian zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Makanan pokok biasanya disajikan dalam porsi yang lebih besar dibandingkan dengan makanan yang lain dalam suatu acara makan (Moehyi 1992).

2. Lauk Hewani

Lauk hewani adalah hidangan dalam suatu acara makan yang terbuat dari bahan hewani dengan atau dengan tambahan bahan lainnya. Lauk hewani yang digunakan adalah daging sapi atau daging unggas (ayam, bebek, burung) atau berupa hasil laut (ikan, udang, kepiting dan lainnya). Lauk hewani dapat diolah dengan cara digoreng, direbus, dipanggang maupun dikukus (Moehyi, 1992).

3. Lauk Nabati

Lauk nabati adalah hidangan tambahan dalam suatu acara makan yang biasanya terbuat dari kacang-kacangan dan hasil olahannya, seperti tempe, tahu dan oncom. Lauk nabati menyumbangkan protein yang lebih besar bila dibandingkan dengan hidangan lainnya dalam suatu menu. Lauk nabati biasanya diolah dengan cara digoreng, dikukus atau dicampurkan dengan hidangan lainnya, biasanya sayuran (Moehyi, 1992).

4. Hidangan Sayur

Hidangan sayur biasanya disajikan dengan kuah atau berupa makanan berkuah. Hal ini dimaksudkan sebagai pembasah makanan pokok sehingga mudah untuk ditelan. Hidangan sayur dapat diolah sendiri ataupun dicampurkan dengan lauk nabati. Hidangan ini dapat berupa gabungan dari berbagai macam sayuran, seperti sayur asem, sayur sop maupun sayur lodeh (Moehyi, 1992).

5. Buah

Hidangan buah dapat berupa buah-buahan segar ataupun buah yang sudah diolah seperti setup atau sari buah. Hidangan buah biasanya digunakan sebagai penetralisir rasa sehabis makan. Buah biasanya digunakan sebagai dessert (Moehyi, 1992)

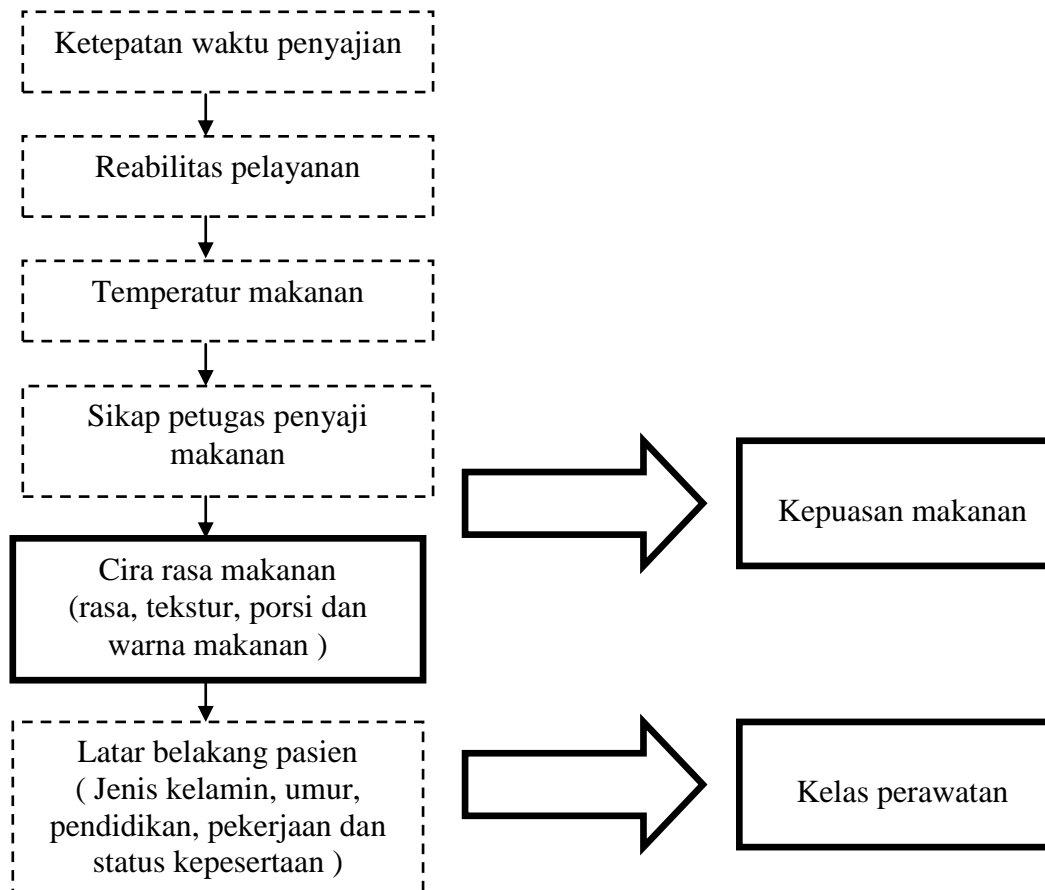
2.4 Pasien rawat inap

Pada tahap penapisan dan pengkajian dari hasil pemeriksaan fisik, *antropometri*, *laboratorium* dan pemeriksaan lainnya, dokter akan menetapkan apakah pasien memerlukan terapi diet atau tidak. Pada tahap intervensi/ implementasi bagi yang memerlukan terapi diet perlu diperhatikan hal-hal berikut (Aritonang, 2012) :

1. Pasien yang direncanakan makanan khusus/ diet sesuai dengan keadaan fisik, psikis, penyakit, kebiasaan makan dan nafsu makan.
2. Selama dirawat pasien memperoleh penyuluhan atau konseling gizi, agar ada kesepahaman tentang dietnya dan pasien dapat menerima serta menjalankan diet.

3. Makanan khusus dipesan ditempat pengolahan makanan (dapur), selanjutnya diet didistribusikan ke ruang perawatan. Akhirnya dari ruang perawatan makanan khusus disajikan ke pasien.
4. Pasien diamati dan dievaluasi secara fisik, *antropometri*, *laboratorium*, dll. Juga untuk menilai nafsu makan dan asupan makana. Hasil penelitian tersebut untuk mengetahui apakah memerlukan penyesuaian diet atau tidak, bila tidak tetap memperoleh makanan biasa yang proses selanjutnya sama dengan pasien yang tidak memerlukan terapi gizi.
5. Bila penyesuaian diet ini berupa perubahan diet khusus, proses selanjutnya sama dengan pasien yang memerlukan terapi diet.
6. Bila pasien ternyata tidak memerlukan penyesuaian diet, maka saat akan pulang pasien memperoleh penyuluhan/ konseling gizi tentang penerapan diet dirumah.
7. Bila memerlukan tindak lanjut, pasien diminta mengikuti proses pelayanan gizi rawat jalan, bila tidak, kegiatan pelayanan gizi berakhir, dan pasien dapat dirujuk ke puskesmas atau institusi kesehatan lain untuk pembinaan selanjutnya.

2.5 Kerangka teori



Faktor yang berhubungan dengan kepuasan pasien (Atmanegara ,dkk 2013) dan faktor yang berhubungan dengan keputusan dalam memilih kelas perawatan (Djamal ,dkk 2015)

2.6 Hipotesis penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah :

1. Ada perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.
2. Tidak ada perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain penelitian

Penelitian ini adalah penelitian Kuantitatif dengan pendekatan study *Cross sectional* karena *variabel independen* (kelas perawatan I dengan kelas perawatan III) dan *variabel dependen* (skor kepuasan menu makan malam) diukur pada saat yang bersamaan.

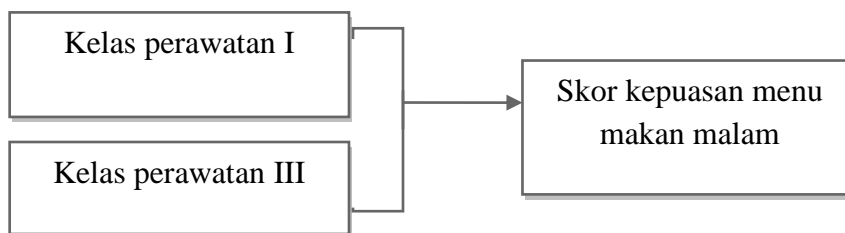
3.2 Variabel penelitian

Adapun variabel dalam penelitian ini adalah kelas perawatan I dengan kelas perawatan III sebagai *variabel independen* dan skor kepuasan menu makan malam sebagai *variabel dependen* .

3.3 Kerangka konsep

Variabel independen

Variabel dependen



Gambar 3.3 : Kerangka konsep

3.4 Tempat dan waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Jl.Veteran No.02 Kota Bengkulu dan waktu penelitian pada bulan juni 2016.

3.5 Definisi Operasional

Tabel 2 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1.	Skor kepuasan menu makan malam	Nilai skor kepuasan penilaian cita rasa makanan meliputi rasa, tekstur, porsi dan warna makanan dengan 5 indikator sebagai berikut : a).Penilaian rasa makanan dengan kriteria: 1. tidak enak 2. kurang enak 3. cukup 4. enak 5. sangat enak b).Penilaian tekstur makanan dengan kriteria : 1. tidak empuk 2. kurang empuk 3. cukup 4. empuk 5. terlalu empuk c).Penilaian Porsi makanan dengan kriteria : 1. kecil	Angket	<i>Cheklis</i>	Nilai skor =.....	Interval

		2. kurang besar 3. cukup 4. besar 5. sangat besar d).Penilaian warna makanan dengan kriteria : 1. tidak menarik 2. kurang menarik 3. cukup 4. menarik 5. sangat menarik				
2.	Kelas perawatan	Kelas perawatan I dan perawatan kelas III	Angket	Kuesioner	1= Kelas perawatan I 0= Perawatan kelas III	Ordinal

3.6 Populasi dan sampel

3.6.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

3.6.2 Sampel

Sampel penelitian adalah pasien kelas perawatan I (Ruangan Teratai 1, 6 dan 7, Ruangan Mawar 5, 6 ,8 dan 9 , Ruangan Angrek 1 dan 2 serta Ruangan Melati 2 dan 3) dengan kelas perawatan III (Ruangan Seruni, Ruangan Dahlia dan Melati 1) di Rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Adapun sampel yang diambil berdasarkan kriteria sebagai berikut :

1. Pasien yang bersedia menjadi responden

2. Pasien yang minimal dirawat 3-4 hari
3. Pasien dengan kesadaran *composmentis* dan bisa diajak berkomunikasi
4. Pasien yang mendapatkan diet makanan biasa dan lunak
5. Pasien umur \geq 18 tahun ke atas
6. Siklus menu yang digunakan pada pasien adalah menu 3 hari yaitu hari I,II dan III

3.7 Cara penarikan sampel

Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik pengambilan *Purposive sampling*. Jumlah sampel pada penelitian ini sampel diambil dari responden yang ada disuatu tempat atau keadaan tertentu.

3.8 Teknik pengumpulan data

1. Data primer

Data primer pada penelitian meliputi: skor kepuasan menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III di Rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu meliputi : rasa, bentuk/tekstur, porsi, warna makanan. Data yang diperoleh dengan cara wawancara dengan memakai angket dan data identitas responden.

2. Data sekunder

Data sekunder yaitu data yang diperoleh secara tidak langsung. Pada umumnya untuk mendapatkan data sekunder tidak lagi dilakukan wawancara atau melalui instrument jenis lainnya melainkan meminta data jumlah pasien rawat inap, kelas

perawatan I dengan kelas perawatan III di Rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

3.9 Cara pengolahan data dan Analisis data

3.9.1 Pengolahan data

Data yang telah terkumpul, selanjutnya diolah dan dianalisis. Pengolahan data melalui tahapan berikut :

1. Pemeriksaan (*Editing*)

Dalam persiapan ini peneliti memeriksa kembali kelengkapan data yang diperoleh kemudian untuk memudahkan pengecekan kelengkapan data yang diperlukan untuk mencapai tujuan penelitian yang dilakukan pengelompokan dan penyusunan data. Data yang dikelompokkan berdasarkan pertimbangan peneliti sendiri dengan maksud untuk memudahkan pengolahan data.

2. Pengkodean (*Coding*)

Coding merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data/bilangan dengan memberikan kode-kode setiap variabel dengan maksud untuk mempermudah pengolahan data.

3. Pemberian skor (*Scoring*)

Yaitu pemberian nilai terhadap instrumen penelitian masing-masing pertanyaan dan penjumlahan hasil semua pertanyaan jawaban yang diisi responden.

4. Memproses Data (*Processing*)

Setelah jawaban responden telah diperiksa dan melewati pengkodean langkah selanjutnya adalah memproses data, agar dapat dianalisis dengan cara memasukkan data angket ke komputer.

5. Pembersihan Data (*Cleaning*)

Merupakan kegiatan mengecek kembali data yang sudah diproses, apakah ada kesalahan atau tidak ada masing-masing variabel yang sudah diproses sehingga dapat diproses sehingga dapat diperbaiki dan dinilai dan dilanjutkan dengan pengujian data.

3.9.2 Analisis Data

1. Analisis Univariat

Data yang diperoleh dari hasil pengumpulan dapat disajikan dalam bentuk tabel. Analisis univariat bertujuan untuk melihat gambaran atau distribusi frekuensi skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III dengan mengambil nilai median dan nilai minimum-maximum bila distribusi data tidak normal sedangkan bila distribusi data normal menggunakan mean dan standar deviasi.

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat menggunakan *uji Mann Whitney*, untuk mengetahui perbedaan antara *varibel dependen* (skor kepuasan menu makan makam) dengan *variabel independen* (kelas perawatan I dengan kelas perawatan III) diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Analisis data menggunakan *Uji Mann-Whitney*.

Data pengambilan keputusan H_0 gagal ditolak jika $p > 0,05$ dan H_0 ditolak jika $p < 0,05$ maka hasil perhitungan statistik bermakna, ini berarti ada perbedaan antara *variabel independen* dengan *variabel dependen*. Bila nilai *p-value* $> 0,05$ maka hasil perhitungan statistik tidak bermakna, ini berarti tidak ada perbedaan antara *variabel independen* dan *variabel dependen*.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

4.1.1 Gambaran Umum Rumah Sakit

Rumah sakit yang menjadi tempat penelitian adalah Rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu beralamat Jalan Veteran No.02 Kota Bengkulu. Saat ini Rumkit Bhayangkara Bengkulu telah ditetapkan menjadi Rumah Sakit Umum Kelas C melalui Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : HK.03.05 / I / 1346 / 12 tanggal 13 Juli 2012 tentang Penetapan Kelas Rumah Sakit Umum Bhayangkara Jitra Kota Bengkulu dan berdasarkan Keputusan Kapolri nomor : Kep / 546 / IX / 2012 tanggal 26 September 2012 tentang Peningkatan Rumah Sakit Bhayangkara Kepolisian Negara Republik Indonesia Rumah Sakit Bhayangkara Bengkulu ditingkatkan dari tingkat IV ke tingkat III.

Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu merupakan satuan kerja tersendiri yang dalam pelaksanaan tugasnya bertanggung jawab kepada Kapolda Bengkulu melalui Kabiddokkes Polda Bengkulu, tugas pokok pada pelayanan kesehatan khususnya dalam bidang kuratif dan rehabilitatif tanpa menghilangkan fungsi promotif dan preventif kepada Anggota Polri, keluarga,serta masyarakat umum. Bangunan Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu berada satu lokasi dengan Biddokkes Polda Bengkulu, beralamat di Jalan Veteran No. 2 Kelurahan Jitra Kecamatan Teluk segara,

Kota Bengkulu Kode Pos 38115, berdiri diatas Tanah Seluas 4.256 M2 (berdasarkan sertifikat No. 00004). Rumkit Bhayangkara TK III Bengkulu saat ini sudah menambah gedung baru yang terdiri dari 3 lantai dengan rincian lantai pertama basemen / halaman parkir, lantai kedua Instalasi Rawat Jalan, Pendaftaran, Loket dan Farmasi, Lantai ketiga Rawat Inap Paviliun “Tulip”.

Berdasarkan Keputusan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor : 204 / KMK.05 / 2014 tanggal 09 Juni 2014 tentang Penetapan Rumkit Bhayangkara TK III Bengkulu pada Kepolisian Negara Republik Indonesia Sebagai Instansi Pemerintah yang menerapkan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum (PK-BLU).

1. MOTTO, VISI DAN MISI RUMAH SAKIT

Motto Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu adalah melayani professional dan sepenuh hati. Visi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu adalah menjadi pusat pelayanan kesehatan terpercaya di Provinsi Bengkulu. Adapun Misi Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu antara lain : Menyelenggarakan pelayanan kesehatan secara paripurna, menyelenggarakan pelayanan kedokteran kepolisian, mempersiapkan SDM yang professional, transparan dan akuntabel serta sarana prasarana dan system yang berkualitas.

2. KEMAMPUAN PELAYANAN

Kemampuan pelayanan yang dimiliki Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu saat ini meliputi : Instalasi Rawat Jalan yang terdiri dari : poli umum, poli anak , poli syaraf, poli bedah, poli gigi, poli kebidanan, poli penyakit dalam, poli THT, poli mata, poli jantung. Instalasi Rawat Inap yang terdiri dari : pelayanan rawat inap VIP terdiri dari ruangan (VIP Tulip, VIP Mawar, VIP Melati, VIP Bougenville), pelayanan rawat inap kelas I terdiri dari ruangan (Mawar 5, 6, 8, dan 9, Teratai 1,6 dan 7, Melati 2 dan 3, Teratai anak), pelayanan rawat inap kelas II, pelayanan rawat inap kelas III terdiri dari ruangan (Seruni, Dahlia dan Melati 1), pelayanan rawat inap ICU / NICU, pelayanan rawat inap isolasi dan pelayanan rawat inap tahanan. Instalasi laboratorium, instalasi radiologi, instalasi bedah sentral, instalasi gizi dan sterilisasi, instalasi rekam medis, instalasi gawat darurat 24 Jam, instalasi farmasi 24 Jam, pelayanan dokter spesialis yang meliputi : dokter spesialis anak, dokter spesialis kandungan, dokter spesialis penyakit dalam, dokter spesialis Bedah, dokter spesialis urologi, dokter spesialis saraf, dokter spesialis mata, dokter spesialis anestesi, dokter spesialis THT, dokter spesialis jantung dan pembuluh darah, dokter spesialis kejiwaan, dokter spesialis patologi klinik, dokter spesialis bedah mulut. Pelayanan KIA, pelayanan VK kebidanan, perawatan tahanan, pelayanan kedokteran dan kepolisian (Dokpol), pelayanan rehabilitasi narkoba, pelayanan konsultasi gizi oleh konsultan gizi,

pelayanan konsultasi obat oleh apoteker, pelayanan ambulance 24 Jam dan kamar jenazah.

4.1.2 Jalannya Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu untuk melihat perbedaan skor kepuasan menu makan malam. Pengambilan variabel penelitian secara langsung kepada responden mengenai skor kepuasan menu makan malam.

Tahap pertama yang dilakukan pada awal penelitian adalah persiapan penelitian dengan mengurus surat pengantar dari Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang ditunjukkan kepada Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu (KP2T). Tahap kedua surat dari KP2T ditunjukkan ke Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal (BPPTPM). Tahap ketiga surat diantarkan ke Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Tahap keempat surat diajukan ke masing-masing kepala ruangan rawat inap. Setelah mendapatkan surat izin penelitian, kemudian mempersiapkan instrumen pengumpulan data yaitu Angket.

Populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap kelas perawatan I dan perawatan kelas III berjumlah 399 orang. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 66 orang dengan masing-masing berjumlah kelas perawatan I berjumlah 11 dan perawatan kelas III berjumlah 11 orang. Teknik pengambilan sampel dengan cara *accidental sampling*, yakni dengan mengambil sampel dari responden yang ada di suatu tempat atau keadaan tertentu. Selanjutnya, penelitian berlangsung selama 6 hari dengan

pengambilan siklus menu I,II dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu dan masing masing siklus didapat 2 hari penelitian untuk mendapatkan responden.

Pengambilan data terdiri dari data primer yaitu skor kepuasan menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III di Rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu meliputi : rasa, tekstur, porsi, warna makanan. Data yang diperoleh dengan cara wawancara dengan memakai angket dan data identitas responden. Pengambilan data sekunder diambil data yang diperoleh dari perawat ruangan dengan meminta data jumlah pasien rawat inap, terutama kelas perawatan I dengan kelas perawatan III di Rumah sakit Bhayangkara TK III Bengkulu.

Setelah data terkumpul, hasilnya diperiksa kembali apakah sudah sesuai dengan yang diinginkan. Karena data dalam penelitian ini menggunakan data *Numeric* maka dilakukan *coding* (pengkodean data). Kemudian dilakukan *editing, tabulasi*, setelah itu data diolah dengan menggunakan komputer.

Data yang telah terkumpul kemudian di rekapitulasi dan dicatat dalam master tabel untuk selanjutnya dianalisis. Setelah data diolah, selanjutnya adalah pembuatan laporan hasil penelitian dan pembahasan penelitian yang telah dianalisis. Data yang telah diperoleh diolah dan dianalisis untuk menunjukkan distribusi frekuensi dari masing-masing variabel. Data skor kepuasan pasien menu makan malam berskala *scale* dan data kelas perawatan berskala *ordinal*. Data yang diolah menggunakan *T-test independen* tidak dapat di uji , karena data yang didapatkan tidak normal dan *Uji*

Mann-Whitney digunakan ketika data yang diolah tidak normal. Uji *Mann Whiney* digunakan untuk melihat perbedaan skor kepuasan menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu tahun 2016.

4.1.3 Hasil Penelitian

4.1 Analisis Univariat

4.1.1 Gambaran skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dan perawatan kelas III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Tabel 4.1.1 Distribusi frekuensi skor rasa, tekstur, porsi dan warna lauk hewani berdasarkan kelas perawatan I dan perawatan kelas III pada siklus menu hari I, II, dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Cita rasa pada menu makan malam	n	Kelas I				n	Kelas III			
		Mean	SD	Median	Min-Max		Mean	SD	Median	Min-Max
Rasa	11	2,91	0,83	3,00	1-4	11	3,18	0,60	3,00	2-4
Tekstur	11	3,00	0,44	3,00	2-4	11	3,27	0,46	3,00	3-4
Porsi	11	3,00	0,00	3,00	3-3	11	3,27	0,46	3,00	3-4
Warna	11	3,18	0,40	3,00	3-4	11	3,91	0,30	4,00	3-4

Tabel 4.1.1 menunjukkan bahwa cita rasa makanan pada menu makan malam untuk lauk hewani dapat dilihat pada siklus menu hari I,II dan III berdasarkan kelas perawatan I dan perawatan kelas III ditunjukkan dengan hasil minimum-maximum kelas perawatan I hanya pada porsi makanan yaitu 3-3, sedangkan pada kelas perawatan III

hanya pada tekstur, porsi dan warna makanan yaitu 3-4. Median untuk penilaian cita rasa (rasa, tekstur, porsi dan warna) berada pada skor 3,00 (cukup).

4.1.2 Gambaran skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dan perawatan kelas III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Tabel 4.1.2 Distribusi frekuensi skor rasa, tekstur, porsi dan warna lauk nabati berdasarkan kelas perawatan I dan perawatan kelas III pada siklus menu hari I, II, dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Cita rasa pada menu makan malam	n	Kelas I				n	Kelas III			
		Mean	SD	Median	Min-Max		Mean	SD	Median	Min-Max
Rasa	11	3,27	0,46	3,00	3-4	11	3,18	0,40	3,00	3-4
Tekstur	11	3,09	0,30	3,00	3-4	11	3,27	0,46	3,00	3-4
Porsi	11	3,00	0,00	3,00	3-3	11	3,09	0,30	3,00	3-4
Warna	11	3,18	0,40	3,00	3-4	11	3,18	0,40	3,00	3-4

Tabel 4.1.2 menunjukkan bahwa cita rasa makanan pada menu makan malam untuk lauk nabati dapat dilihat pada siklus menu hari I,II dan III berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III ditunjukan dengan hasil minimum-maximum kelas perawatan I untuk porsi makanan yaitu 3-3, sedangkan pada kelas perawatan III yaitu 3-4. Median untuk penilaian cita rasa (rasa, tekstur, porsi dan warna) berada pada skor 3,00 (cukup).

4.1.3 Gambaran skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dan perawatan kelas III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Tabel 4.1.3 Distribusi frekuensi skor rasa, tekstur, porsi dan warna sayuran berdasarkan kelas perawatan I dan perawatan kelas III pada siklus menu hari I, II, dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Cita rasa pada menu makan malam	n	Kelas I				n	Kelas III			
		Mean	SD	Median	Min-Max		Mean	SD	Median	Min-Max
Rasa	11	2,91	0,83	3,00	1-4	11	2,91	0,53	3,00	2-4
Tekstur	11	3,09	0,30	3,00	3-4	11	3,18	0,40	3,00	3-4
Porsi	11	3,00	0,00	3,00	3-3	11	3,09	0,30	3,00	3-4
Warna	11	3,00	0,44	3,00	2-4	11	3,18	0,40	3,00	3-4

Tabel 4.1.3 menunjukkan bahwa cita rasa makanan pada menu makan malam untuk sayuran dapat dilihat pada siklus menu hari I,II dan III berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III ditunjukan dengan hasil minimum-maximum kelas perawatan I untuk tekstur makanan yaitu 3-4 dan porsi makanan yaitu 3-3 sedangkan pada kelas perawatan III hanya pada tekstur, porsi dan warna makanan yaitu 3-4. Median untuk penilaian cita rasa (rasa, tekstur, porsi dan warna) berada pada skor 3,00 (cukup).

4.2 Analisis Bivariat

4.2.1 Perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Tabel 4.2.1 Perbedaaan skor rasa, tekstur, porsi dan warna lauk hewani berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada siklus menu hari I, II, dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Cita rasa pada menu makan malam	Kelas I	Kelas III	<i>p value</i>
	n	N	
Rasa	11	11	0,466
Tekstur	11	11	0,178
Porsi	11	11	0,069
Warna	11	11	0,001

Berdasarkan cita rasa makanan pada menu lauk hewani meliputi rasa, tekstur, porsi dan warna makanan, didapatkan hasil analisis uji *Mann whitney* menunjukkan tidak ada perbedaan antara kelas perawatan I dengan kelas perawatan III. Hal ini ditunjukkan dengan nilai *p value* rasa makanan yaitu 0,466, penilaian tekstur makanan yaitu 0,178, penilaian porsi makanan yaitu 0,069, sedangkan ada perbedaan warna makanan yaitu 0,001.

4.2.2 Perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Tabel 4.2.2 Perbedaaan skor rasa, tekstur, porsi dan warna lauk nabati berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada siklus menu hari I, II, dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Cita rasa pada menu makan malam	Kelas I	Kelas III	<i>p value</i>
	n	N	
Rasa	11	11	0,619
Tekstur	11	11	0,280
Porsi	11	11	0,317
Warna	11	11	1,000

Berdasarkan cita rasa makanan pada menu lauk nabati meliputi rasa, tekstur, porsi dan warna makanan, didapatkan hasil analisis uji *Mann whitney* menunjukkan tidak ada perbedaan antara kelas perawatan I dengan kelas perawatan III. Hal ini ditunjukkan dengan nilai *p value* rasa makanan yaitu 0,619, penilaian tekstur makanan yaitu 0,280, penilaian porsi makanan yaitu 0,317, penilaian warna makanan yaitu 1,000.

4.2.3 Perbedaan skor kepuasan pada menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Tabel 4.2.3 Perbedaan skor rasa, tekstur, porsi dan warna sayuran berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada siklus menu hari I, II, dan III diRumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Cita rasa pada menu makan malam	Kelas I	Kelas III	<i>p value</i>
	n	N	
Rasa	11	11	0,780
Tekstur	11	11	0,544
Porsi	11	11	0,317
Warna	11	11	0,328

Berdasarkan cita rasa makanan pada menu sayuran meliputi rasa, tekstur, porsi dan warna makanan, didapatkan hasil analisis uji *Mann whitney* menunjukkan tidak ada perbedaan antara kelas perawatan I dengan kelas perawatan III. Hal ini ditunjukkan dengan nilai *p value* rasa makanan yaitu 0,780, penilaian tekstur makanan yaitu 0,544, penilaian porsi makanan yaitu 0,317, sedangkan ada perbedaan warna makanan yaitu 0,328.

4.3 Pembahasan

4.3.1 Perbedaan skor kepuasan rasa makanan pada menu makan malam lauk hewani, lauk nabati dan sayuran

Hasil penelitian ini menunjukkan tidak ada perbedaan antara skor kepuasan pada menu makan malam kelas perawatan I dengan kelas perawatan III terhadap rasa makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Hal ini disebabkan mayoritas pasien mengatakan rasa makanannya enak dan cukup enak terhadap menu yang disajikan, dapat disimpulkan bahwa penilaian rasa makanan berada pada skor median yaitu 3,00 (cukup).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Gumala, dkk (2010) mengatakan untuk penilaian cita rasa makanan yang disajikan di RSUD Karangasem sudah baik yaitu sebanyak 22 sampel (52,4%), 12 sampel (28,6%) menyatakan rasa makanan cukup dan sisanya 8 sampel (19%) menyatakan masih kurang. Hal ini dipengaruhi oleh kondisi pasien yang masih lemah sehingga mempengaruhi penilaian terhadap rasa makanan. Menurut Mukrie, dalam Gumala, dkk (2010) mengatakan bahwa makanan yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makanan yang disajikan. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan pasien akan menurunkan selera makan pasien, sehingga dibutuhkan waktu untuk menyesuaikannya.

4.3.2 Perbedaan skor kepuasan tekstur makanan pada menu makan malam lauk hewani, lauk nabati dan sayuran

Hasil penelitian ini menunjukkan tidak ada perbedaan antara skor kepuasan pada menu makan malam kelas perawatan I dengan kelas perawatan III terhadap tekstur makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Hal ini disebabkan mayoritas pasien mengatakan tekstur makanannya empuk terhadap menu yang disajikan, dapat disimpulkan bahwa penilaian tekstur makanan berada pada skor median yaitu 3,00 (cukup).

Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Atmanegara (2013) mengatakan hasil penilaian terhadap tekstur nasi tidak mencapai setengah dari jumlah responden yang menyatakan puas terhadap tekstur nasi pada menu pagi, siang dan malam. Selain itu hanya terdapat 48,19% responden yang menyatakan puas terhadap tekstur nasi dan 54,92% puas terhadap tekstur lauk nabati pada menu malam. Adapun terhadap tekstur lauk hewani dan tekstur sayuran, 52,33% dan 51,30% responden mengatakan puas pada menu siang hari. Sehingga dari parameter yang diteliti, dapat disimpulkan bahwa mayoritas parameter menunjukkan persentase ketidakpuasan yang lebih besar.

Sebagaimana yang dipaparkan Moehyi (1992), maka konsistensi makanan juga mempengaruhi penampilan makanan akan menentukan pula konsistensi makanan. Sehingga baik kedepannya agar instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara memperhatikan

cara dan lama waktu masak sebab ini berkaitan erat dengan konsistensi makanan yang akan mempengaruhi kepuasan pasien.

Menurut Hartono, dalam Nur, dkk (2015) mengatakan faktor internal dapat mempengaruhi konsumsi makanan seperti nafsu makan, yang dipengaruhi kondisi fisik dan psikis, kebiasaan makan, pola makan, dan kebosanan yang muncul karena konsumsi makanan yang kurang bervariasi. Kondisi fisik yang lemah dapat mempengaruhi kondisi psikis pasien sehingga selera makan kurang. Kondisi fisik seperti mual dan ingin muntah dapat mempengaruhi tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang diberikan. Kondisi pasien yang lemah selain karena penyakit yang diderita, juga dipengaruhi oleh jenis obat dan pengobatan yang dijalani.

4.3.3 Perbedaan skor kepuasan porsi makanan pada menu makan malam lauk hewani, lauk nabati dan sayuran

Hasil penelitian ini menunjukkan tidak ada perbedaan antara skor kepuasan pada menu makan malam kelas perawatan I dengan kelas perawatan III terhadap porsi makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu. Hal ini disebabkan mayoritas pasien mengatakan porsi nya cukup besar terhadap menu yang disajikan, dapat disimpulkan bahwa penilaian porsi makanan berada pada skor median yaitu 3,00 (cukup). Tidak meratanya porsi makanan pasien di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu pada menu makan malam disebabkan karena beberapa hal, diantaranya karena petugas tidak memperhatikan standar porsi makanan yang sudah ditetapkan,

dan kurang pengawasan pada bagian pendistribusian makanan, apalagi pasien banyak dan tenaga kerja yang kurang sehingga petugas yang bertugas pada saat itu tidak terlalu memperhatikan porsi makanan. Bagi mereka, yang penting semua pasien mendapatkan makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Mustafa, dkk (2012) berdasarkan penilaian porsi makanan ada pada tingkat puas (>3). Sementara itu, porsi makan pagi dan malam ada pada tingkat puas (>3). Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Euis (2007) dalam penelitiannya diRSUD Provinsi Kendari, menyatakan bahwa tingkat kepuasan pasien terendah atau tidak puas (<3) ada pada porsi makanan.

Hal ini didukung oleh teori yang dikemukakan oleh Moehyi (1992) menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat penerimaan makanan pasien yaitu kondisi tubuh pasien, selera makan, menu yang disajikan dan kebiasaan makan. Kondisi pasien sangat mempengaruhi nafsu makan pasien, apabila kondisi tubuh pasien dalam keadaan lemah makan nafsu makannya akan menurun.

4.3.4 Perbedaan skor kepuasan warna makanan pada menu makan malam lauk hewani, lauk nabati dan sayuran

Hasil penelitian ini menunjukkan ada perbedaan antara skor kepuasan pada menu makan malam kelas perawatan I dengan kelas perawatan III terhadap warna makanan lauk hewani di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu, sedangkan tidak ada perbedaan antara skor kepuasan pada menu makan malam lauk nabati dan sayuran kelas perawatan I dengan kelas perawatan III. Hal ini disebabkan bahwa pada mayoritas pasien mengatakan warna makanan menarik dan cukup menarik terhadap menu yang disajikan, dapat disimpulkan bahwa penilaian warna makanan berada pada skor median yaitu 3,00 (cukup).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Gumala, dkk (2010) mengatakan penilaian pasien terhadap pengaturan warna makanan dalam penyajian yaitu 26 sampel menyatakan bahwa pengaturan warna makanan di RSUD Karangasem sudah baik (61,9%), 16 sampel menyatakan cukup (28,6%), dan 4 sampel menyatakan masih kurang (9,5%). Tingkat penerimaan makanan pasien dapat dipengaruhi beberapa faktor yaitu dari segi penyajian makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di RSUD Karangasem dapat diketahui tingkat penerimaan makanan pasien khususnya yang mendapat makanan biasa sudah cukup baik.

Menurut Moehyi, 1992 mengatakan untuk mendapatkan warna makanan yang sesuai dan menarik harus menggunakan teknik memasak tertentu. Teknik memasak

dapat dipelajari melalui kursus memasak. Oleh karena itu, untuk peningkatan kualitas warna makanan pasien kedepannya, diharapkan tenaga dapur (*manase*) dapat diberikan pembekalan khusus terkait ini, sehingga dapat lebih baik dalam kombinasi warna makanan dan dapat meminimalkan penilaian membosankan dari konsumen/pasien, mengingat dari dominan pasien yang menilai cukup, menarik dan sangat menarik, masih ada sebagian kecil dari sampel yang menilai warna makanan cenderung kurang menarik.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang perbedaan skor kepuasan menu makan malam berdasarkan kelas perawatan I dengan kelas perawatan III pada menu pasien hari I, II dan III di Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu tahun 2016 maka didapatkan kesimpulan:

1. Skor kepuasan menu makan malam pada cita rasa (rasa, tekstur, porsi dan warna makanan) lauk hewani menunjukkan skor median = 3,00 (cukup).
2. Skor kepuasan menu makan malam pada cita rasa (rasa, tekstur, porsi dan warna makanan) lauk nabati menunjukkan skor median = 3,00 (cukup).
3. Skor kepuasan menu makan malam pada cita rasa (rasa, tekstur, porsi dan warna makanan) sayuran menunjukkan skor median = 3,00 (cukup).
4. Ada perbedaan skor kepuasan menu makan malam pada lauk hewani untuk cita rasa (warna makanan = 0,001), sedangkan tidak ada perbedaan skor kepuasan menu makan malam pada semua menu lauk hewani, lauk nabati dan sayuran.

5.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengambil pemilihan menu selama 1 siklus seperti siklus 10 hari dan 30 hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjaryani, Wike Diah, 2009. *Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Perawat Di RSUD Tugurejo Semarang*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Aritonang,Irianton, 2012. *Penyelenggaraan makanan manajemen system pelayanan gizi swakelola&jasa boga diinstalasi gizi rumah sakit*. Leutika, Jakarta.
- Atmanegara,Wa ode, Dachlan,M. Djunaidi, Yustini, 2013. *Gambaran tingkat kepuasan siswa terhadap mutu hidangan pada penyelenggaraan makanan di sekolah polisi (SPN) Batua Polda SULSEL 2013*, Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Carr And Hill, 1992. *The Measurement of Patient Satisfaction*. Journal Pub Health Med.
- Djamal,Wulandari, Abadi,Muh Yusri, Balqis, 2015. *Faktor Yang Berhubungan Dengan Keputusan Pasien DalamMemilih Kelas Perawatan Di Rsud Kota Makassar*, FKM Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Euis. 2007. *Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara* [Skripsi]. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Faisah N, 2011. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Keputusan Pasien Dalam Pemilihan Kelas Perawatan di RSU Haji Makassar* [Skripsi]. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Gobel Van,Sri Yunanci, Prawiningdyah Yeni, Budiningsari,R. Dwi, 2011. *Menu pilihan diet nasi yang disajikan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien VIP di RSUD diProvinsi Sulawesi Tenggara*, Jurnal gizi klinik Indonesia
- Gumala,N.M Yuni, Padmiari,I.A. Eka, 2010. *Penyajian makanan sebagai faktor penyebab rendahnya tingkat penerimaan makanan pada pasien rawat inap di RSUD Karangasem*.
- Kotler dan Keller, 2007. *Manajemen Pemasaran*, Indeks, Jakarta.
- Lizarmin F, 2000, *Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Kepuasan Pasien Rawat Jalan di Puskesmas Kuta Alam Banda Aceh*, FKM Universitas Indonesia, Tesis, Jakarta.
- Lumenta B, 1989. *Pelayanan Medis, Citra Konflik dan Harapan, Tinjauan Fenomena Sosial Kamisius*, Yogyakarta.
- Muninjaya, A.A. Gde, 2005. *Manajemen Kesehatan*, EGC, Jakarta.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata : Jakarta
- Mustafa, Erni, Hadju,Veni, Jafar,Nurhaedar, 2012. *Tingkat kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit Umum (RSUD) MAMUJU Provinsi Sulawesi Barat*. Universitas Hasanuddin, Makasar.

- Nur, Chalida Nadia, Sudaryati, Etti, Nasution, Ernawati, 2015. *Konsumsi Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan Yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan*. FKM Universitas, Medan.
- Purnomo, 2002. *Kepuasan Pasien*, Universitas Sumatera Utara
- Puspita, Devi Karlina dan Rahayu, Sri Ratna, 2011. *faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku menyisakan makanan pasien diit diabetes mellitus*. <http://journal.unnes.ac.id/index.php/kemas>.
- Rahman, Arip, 2006, *Analisis Kepuasan Pasien Rawat Inap di RS Islam Tasikmalaya*. FKM-Universitas Indonesia, Jakarta, Tesis.
- Situmpol, Juliani, 2012. *Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Kepuasan Peserta Askes Sosial Terhadap Pelayanan Askes Center Di Rs. Depati Hamzah Pangkalpinang*, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Supranto, J, 2011. *Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan Untuk Meningkatkan Pangsa Pasar*, Rineka Cipta, Jakarta.
- Suryawati, Chriswardani, 2004. *Kepuasan Pasien Rumah Sakit (Tinjauan Teoritis dan Penerapannya pada Penelitian)*, Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan ,UGM Press, Yogyakarta.
- Uripi, V, 2007. *Manajemen Produksi Makanan*, Institut Pertanian Bogor
- Yanuarti, 2001. *Kepuasan Pasien Rawat Jalan Tingkat Lanjut Peserta Askes Terhadap Pelayanan di Apotek Arwana Potianak Tahun 2000*, FKM Universitas Indonesia, Jakarta, Tesis.

Lampiran

Lampiran 1

**SURAT PERNYATAAN
BERSEDIA MENJADI RESPONDEN**

Assalamualaikum, Wr. Wb.

Saya yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa saya telah mendapat penjelasan secara rinci dan mengerti mengenai penelitian yang akan di lakukan oleh :

Nama : Annisa Miftahul Jannah

NIM : PO 5130113005

Jurusan : DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Judul : **“Perbedaan Skor Kepuasan Pada Menu Makan Malam Berdasarkan Kelas Perawatan I Dengan Kelas Perawatan III Dirumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016”**

Saya bersedia menjadi responden atas kemauan sendiri, tanpa ada paksaan dari pihak manapun karena saya memahami bahwa data dan informasi yang saya berikan akan dijaga kerahasiaan oleh peneliti dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian demi pengembangan Ilmu Gizi serta tidak akan merugikan bagi saya.

Wassalamualaikum, Wr. Wb.

Bengkulu,.....2016
Responden

(.....)

Lampiran 3

Siklus menu hari I, II, dan III lauk hewani

Kelas I	n	Rasa	Tekstur	Porsi	Warna
	1	1	2	3	4
	2	4	4	3	4
	3	3	3	3	3
	4	4	3	3	3
	5	2	3	3	3
	6	3	3	3	3
	7	3	3	3	3
	8	3	3	3	3
	9	3	3	3	3
	10	3	3	3	3
	11	3	3	3	3
Kelas III	n	Rasa	Tekstur	Porsi	Warna
	1	3	3	3	4
	2	3	3	4	4
	3	2	4	3	4
	4	3	3	4	4
	5	3	4	4	4
	6	3	3	3	4
	7	3	3	3	4
	8	3	3	3	3
	9	4	3	3	4
	10	4	3	3	4
	11	4	4	3	4

Siklus menu hari I, II, dan III lauk nabati

Kelas I	n	Rasa	Tekstur	Porsi	Warna
	1	4	3	3	4
	2	4	4	3	4
	3	3	3	3	3
	4	4	3	3	3
	5	3	3	3	3
	6	3	3	3	3
	7	3	3	3	3
	8	3	3	3	3
	9	3	3	3	3
	10	3	3	3	3
	11	3	3	3	3
Kelas III	n	Rasa	Tekstur	Porsi	Warna
	1	3	3	3	3
	2	3	3	3	3
	3	3	4	3	3
	4	3	3	3	3
	5	3	4	4	3
	6	3	3	3	3
	7	3	3	3	4
	8	3	3	3	3
	9	4	3	3	4
	10	3	3	3	3
	11	4	4	3	3

Siklus menu hari I, II, dan III pada sayuran

Kelas I	n	Rasa	Tekstur	Porsi	Warna
	1	1	3	3	2
	2	4	4	3	4
	3	3	3	3	3
	4	4	3	3	3
	5	2	3	3	3
	6	3	3	3	3
	7	3	3	3	3
	8	3	3	3	3
	9	3	3	3	3
	10	3	3	3	3
	11	3	3	3	3
Kelas III	n	Rasa	Tekstur	Porsi	Warna
	1	3	3	3	3
	2	3	3	3	3
	3	3	4	3	3
	4	3	3	3	3
	5	3	4	4	3
	6	3	3	3	3
	7	3	3	3	4
	8	2	3	3	3
	9	4	3	3	4
	10	3	3	3	3
	11	2	3	3	3

Siklus menu hari I, II, dan III lauk hewani

Kelas I

Frequencies

Statistics						
		kelas	Rasa	tekstur	porsi	Warna
N	Valid	11	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		1.00	2.91	3.00	3.00	3.18
Median		1.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.000	.831	.447	.000	.405
Minimum		1	'	2	3	3
Maximum		1	4	4	3	4

Frequency Table

Kelas					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kelas 1	11	100.0	100.0	100.0

Rasa					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak enak	1	9.1	9.1	9.1
	kurang enak	1	9.1	9.1	18.2
	cukup	7	63.6	63.6	81.8
	enak	2	18.2	18.2	100.0
	Total		11	100.0	100.0

Tekstur					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang empuk	1	9.1	9.1	9.1
	cukup	9	81.8	81.8	90.9
	empuk	1	9.1	9.1	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Porsi					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	11	100.0	100.0	100.0

Warna					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	9	81.8	81.8	81.8
	menarik	2	18.2	18.2	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Kelas III

Frequencies

Statistics						
		kelas	Rasa	tekstur	Porsi	Warna
N	Valid	11	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		.00	3.18	3.27	3.27	3.91
Median		.00	3.00	3.00	3.00	4.00
Std. Deviation		.000	.603	.467	.467	.302
Minimum		0	2	3	3	3
Maximum		0	4	4	4	4

Frequency Table

kelas					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kelas 3	11	100.0	100.0	100.0

Rasa					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang enak	1	9.1	9.1	9.1
	cukup	7	63.6	63.6	72.7
	enak	3	27.3	27.3	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Tekstur					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	8	72.7	72.7	72.7
	empuk	3	27.3	27.3	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Porsi					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	8	72.7	72.7	72.7
	besar	3	27.3	27.3	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Warna					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	1	9.1	9.1	9.1
	menarik	10	90.9	90.9	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Mann-Whitney Test (Lauk hewani)

Ranks				
	kelas	N	Mean Rank	Sum of Ranks
rasa	kelas 3	11	12.36	136.00
	kelas 1	11	10.64	117.00
	Total	22		
tekstur	kelas 3	11	12.86	141.50
	kelas 1	11	10.14	111.50
	Total	22		
porsi	kelas 3	11	13.00	143.00
	kelas 1	11	10.00	110.00
	Total	22		
warna	kelas 3	11	15.50	170.50
	kelas 1	11	7.50	82.50
	Total	22		

Test Statistics^b				
	rasa	tekstur	porsi	Warna
Mann-Whitney U	51.000	45.500	44.000	16.500
Wilcoxon W	117.000	111.500	110.000	82.500
Z	-.730	-1.348	-1.821	-3.347
Asymp. Sig. (2-tailed)	.466	.178	.069	.001
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.562 ^a	.332 ^a	.300 ^a	.002 ^a
a. Not corrected for ties.				
b. Grouping Variable: kelas				

Siklus menu hari I, II, dan III lauk nabati

Kelas I

Frequencies

Statistics						
		kelas	rasa	tekstur	porsi	Warna
N	Valid	11	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		1.00	3.27	3.09	3.00	3.18
Median		1.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.000	.467	.302	.000	.405
Minimum		1	3	3	3	3
Maximum		1	4	4	3	4

Frequency Table

kelas					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kelas 1	11	100.0	100.0	100.0

Rasa					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	8	72.7	72.7	72.7
	enak	3	27.3	27.3	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Tekstur					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	10	90.9	90.9	90.9
	empuk	1	9.1	9.1	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Porsi					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	11	100.0	100.0	100.0

Warna					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	9	81.8	81.8	81.8
	menarik	2	18.2	18.2	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Kelas III

Frequencies

Statistics						
		kelas	rasa	tekstur	porsi	Warna
N	Valid	11	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		.00	3.18	3.27	3.09	3.18
Median		.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.000	.405	.467	.302	.405
Minimum		0	3	3	3	3
Maximum		0	4	4	4	4

Frequency Table

kelas					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kelas 3	11	100.0	100.0	100.0

Rasa					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	9	81.8	81.8	81.8
	enak	2	18.2	18.2	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Tekstur					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	8	72.7	72.7	72.7
	empuk	3	27.3	27.3	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Porsi					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	10	90.9	90.9	90.9
	besar	1	9.1	9.1	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Warna					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	9	81.8	81.8	81.8
	menarik	2	18.2	18.2	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Mann-Whitney Test (Lauk nabati)

Ranks				
	kelas	N	Mean Rank	Sum of Ranks
rasa	kelas 3	11	11.00	121.00
	kelas 1	11	12.00	132.00
	Total	22		
tekstur	kelas 3	11	12.50	137.50
	kelas 1	11	10.50	115.50
	Total	22		
porsi	kelas 3	11	12.00	132.00
	kelas 1	11	11.00	121.00
	Total	22		
warna	kelas 3	11	11.50	126.50
	kelas 1	11	11.50	126.50
	Total	22		

Test Statistics^b				
	rasa	Tekstur	porsi	Warna
Mann-Whitney U	55.000	49.500	55.000	60.500
Wilcoxon W	121.000	115.500	121.000	126.500
Z	-.497	-1.080	-1.000	.000
Asymp. Sig. (2-tailed)	.619	.280	.317	1.000
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.748 ^a	.478 ^a	.748 ^a	1.000 ^a
a. Not corrected for ties.				
b. Grouping Variable: kelas				

Siklus menu hari I, II, dan III sayuran

Kelas I

Frequencies

Statistics						
		kelas	rasa	tekstur	porsi	warna
N	Valid	11	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		1.00	2.91	3.09	3.00	3.00
Median		1.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.000	.831	.302	.000	.447
Minimum		1	1	3	3	2
Maximum		1	4	4	3	4

Frequency Table

Kelas					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kelas 1	11	100.0	100.0	100.0

Rasa					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak enak	1	9.1	9.1	9.1
	kurang enak	1	9.1	9.1	18.2
	cukup	7	63.6	63.6	81.8
	enak	2	18.2	18.2	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Tekstur					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	10	90.9	90.9	90.9
	empuk	1	9.1	9.1	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Porsi					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	11	100.0	100.0	100.0

Warna					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang menarik	1	9.1	9.1	9.1
	cukup	9	81.8	81.8	90.9
	menarik	1	9.1	9.1	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Kelas III

Frequencies

Statistics						
		kelas	rasa	tekstur	porsi	warna
N	Valid	11	11	11	11	11
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		.00	2.91	3.18	3.09	3.18
Median		.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.000	.539	.405	.302	.405
Minimum		0	2	3	3	3
Maximum		0	4	.	4	4

Frequency Table

Kelas					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kelas 3	11	100.0	100.0	100.0

Rasa					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang enak	2	18.2	18.2	18.2
	cukup	8	72.7	72.7	90.9
	enak	1	9.1	9.1	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Tekstur					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	9	81.8	81.8	81.8
	empuk	2	18.2	18.2	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Porsi					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	10	90.9	90.9	90.9
	besar	1	9.1	9.1	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Warna					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	9	81.8	81.8	81.8
	menarik	2	18.2	18.2	100.0
	Total	11	100.0	100.0	

Mann-Whitney Test (Sayuran)

Ranks				
	kelas	N	Mean Rank	Sum of Ranks
rasa	kelas 3	11	11.18	123.00
	kelas 1	11	11.82	130.00
	Total	22		
tekstur	kelas 3	11	12.00	132.00
	kelas 1	11	11.00	121.00
	Total	22		
porsi	kelas 3	11	12.00	132.00
	kelas 1	11	11.00	121.00
	Total	22		
warna	kelas 3	11	12.41	136.50
	kelas 1	11	10.59	116.50
	Total	22		

Test Statistics^b				
	rasa	tekstur	porsi	warna
Mann-Whitney U	57.000	55.000	55.000	50.500
Wilcoxon W	123.000	121.000	121.000	116.500
Z	-.279	-.607	-1.000	-.978
Asymp. Sig. (2-tailed)	.780	.544	.317	.328
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.847 ^a	.748 ^a	.748 ^a	.519 ^a
a. Not corrected for ties.				
b. Grouping Variable: kelas				



Lampiran 4

SIKLUS MENU 7 HARI
RS BHAYANGKARA POLDA BENGKULU

WAKTU MAKAN	HARI 1	HARI 2	HARI 3	HARI 4	HARI 5	HARI 6	HARI 7
PAGI	- NBNL/BB -Telur ceplok -Bering tahu toge -Susu (VIP)	-NBNL/BB -dadar telur - buncit jagung mini -teh manis (VIP)	-NBNL/BB -lontong ayam -lalu santapan buncit jagung mini rebus -The Manis	- NBNL/BB -ikan goreng bumbu -Tumis sapi manis -Susu (VIP)	-NBNL/BB - Nugget ayam -capcai -the manis (VIP)	- NBNL/BB -ayam goreng bumbu -soup sayuran -Susu (VIP)	- NBNL/BB -telur susun -the manis (VIP)
10.00: SNACK PAGI	Bolu kacang gajih	Bolu subentana	ciol	Padding susu	Lemper	Bakwan jagung toge	Lemper
SIANG	-NBNL/BB - ikan masak tando - ayam asam - Pear (VIP) -pisang	-NBNL/BB -kalio ayam -Tempe Goring bumbu -Sawi buantaga -Melon (VIP) -semangka	- NBNL/BB -tempe Daging -tempe mendan -Sawi Bering jagung toge -semangka	- NBNL/BB -gulai tahu -ayam goreng bumbu -cah kacang panggang -apel (VIP) -pisang	-NBNL/BB -ikan masak SACS asam manis -cah brokoli toge -perkedel tahu -jeruk (VIP) -pisang	- NBNL/BB -wap ayam -tempe goreng -ikan goreng sambel -apel (VIP) -pisang	- NBNL/BB -telur daging sigitoge -perkedel lontong -pear (VIP) -pisang
15.00: SNACK SORE	Cake Gula-gula Belang	Donat	Kue Mata Roda	Serabi	Padding jagung kukus	Puding susu	Donat
MALAM	- NBNL/BB -ayam goreng bumbu -Tahu isi -Sawi tahu santapan -Apel (VIP) -Pisang	- NBNL/BB -acar ikan -perkedel jagung -capcai -pisang ambon	- NBNL/BB -ayam saus asam manis -perkedel tahu - kacang panggang mini -pisang	- NBNL/BB -omlet sayuran -perkedel jagung -kacang -ikan masak kuah -pisang	-NBNL/BB -gulai ayam/lontong -tumis sapi santapan Apel (VIP) -semangka	- NBNL/BB -Gulai Tahu -perkedel jagung -perkedel jagung mini toge - Pear (VIP) -pisang	- NBNL/BB -cah kacang -ayam gabi -tempe mendan -apel (VIP) -semangka

Untuk DIET "DM" DAN "TKTP" WAKTU MKN PAGI DI TAMBAH SUSU

Lampiran 5

	KEMENTERIAN KESEHATAN RI BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225 Telepon: (0736) 341212 Faksimile: (0736) 21514, 25343 Website: www.poltekkes-kemkes-bengkulu.ac.id, Email: poltekkes26bengkulu@gmail.com	
---	---	---

Bengkulu, Juni 2016

Nomor : DM. 01.04/1945.../VI/2016
Lampiran :-
Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat,
Kepala KP2T Kota Bengkulu
di -
Bengkulu

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2015/2016, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data, untuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) dimaksud. Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Annisa Miflahul Jannah
NIM : P0 5130113 005
Judul KTI : “ Perbedaan Skor Kepuasan Pada Menu Makan Malam Berdasarkan Kelas Perawatan I Dengan Kelas Perawatan III Di Rumah Sakit Bhayangkara TK. III Bengkulu Tahun 2016 ”

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.


EJana, SKM, MPH
NIP. 196505091989032001

Tembusan di sampaikan kepada Yth. :
1. Karumkit Bhayangkara Bengkulu
2. Kepala BP2T Kota Bengkulu



PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU
KANTOR PELAYANAN PERIZINAN TERPADU

Jl. Pembangunan No. 1, Telepon/Fax : (0736) 23532 Kode Pos : 38225
 Website: www.kp2provibengkulu.go.id, Blog: www.kp2bengkulu.blogspot.com
BENGKULU

REKOMENDASI

Number: 503/7 a / 2566 / KP2 / 2016

TENTANG PENELITIAN

- Dasar:
1. Peraturan Gubernur Bengkulu Nomor 22 Tahun 2014 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Gubernur Nomor 07 Tahun 2012 tentang Pendelegasian Sebagian Kewenangan Penandatangan Perizinan dan Non (Hakim) Perizinan Pemerintah Provinsi Bengkulu Kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
 2. Surat Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor: DM.03/04/045/2/V/2016 Tanggal 24 Juni 2016 Perihal Izin Penelitian. Permohonan diterima di KP2T Tanggal 24 Juni 2016.

Nama / NPM	: Amisa Miftahul Jannah / 095150113005
Pekerjaan	: Mahasiswa
Maksud	: Melakukan Penelitian
Judul Proposal Penelitian	: "Perbedaan Skor Kognasi Pada Menu Makan Malam Berdasarkan Kelas Pendidikan Di Drogan Kalis Permatas III Di Rumah Sakit Bhayangkara 18, III Bengkulu tahun 2016"
Tempat Penelitian	: Rumah Sakit Bhayangkara 18 III Bengkulu
Waktu Penelitian	: 24 Juni 2016 s.d 24 Juli 2016
Pemangku Jawab	: Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Dengan ini merekomendasikan penelitian yang akan dilakukan dengan ketentuan:


- a. Sebelum melakukan penelitian harus melapor kepada Gubernur / Bupati / Walikota / Kepala Badan/ Kepala Kantor/ Kepala Pengadilan / atau atau sebagai lain setempat.
- b. Harus mematu semua ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.
- c. Setelah melakukan penelitian agar melaksanakan tugas-tugaskan hasil penelitian kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
- d. Apabila hasil berlaku sebagaimana di atas maka setelah selesainya pelaksanaan penelitian dalam selanjutnya permohonan penelitian harus ditunjukkan kembali kepada instansi permohonan.
- e. Rekomendasi ini akan dicabut apabila ada perubahan tidak berlaku apabila terdapat penyanggah surat rekomendasi ini tidak mematuinya/mengingkarkan ketentuan-ketentuan seperti tersebut di atas.

Demikian Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 24 Juni 2016

Gubernur Bengkulu
 Kepala Kantor Pelayanan Perizinan
 Terpadu Provinsi Bengkulu




 dr. HENDRY POERWANTRISNO
 Pembina TK 1
 NIP 19620920 199003 1003

Terdapat di lingkungan Kantor KP2T

1. Kepala Badan Kesampingan Provinsi Bengkulu
2. Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Pendaftaran Perikanan Provinsi Bengkulu
3. Direktur Bidang Kesampingan Bengkulu
4. Yang bersangkutan



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
 Telepon: (0736) 341211 Faksimili: (0736) 21514, 25243
 Website: www.poltekkes-kemkesbangkulu.ac.id Email: poltekkes2bengkulu@gmail.com



Bengkulu, 10 Mei 2016

Nomor : DM/01.04/196/344/1916
 Lampiran :
 Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat,
 Kepala BPPT Kota Bengkulu


di
 Bengkulu

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir (Tugas Akhir) dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Gizi, Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2015/2016, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data untuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) dimaksud. Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Anissa Muhammad Arifin
 NIM : 1905170131005
 Judul KTI : "Perbedaan Sikap Kepuasan Pada Menu Makanan Malam Berdasarkan Kelas Perawatan (Dewasa Kelas Perawatan III-D) Rumah Sakit Binsyamakra TK III Bengkulu tahun 2016"

Demikianlah, atas perhatian dan bimbingan Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

Sincerely,


 E. Hana, SKM, M.PH
 NIP. 196508091989032901

Tembusan di sampaikan kepada Yth. :
 Kepala BPPT Kota Bengkulu



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
**BADAN PELAYANAN PERIZINAN TERPADU
DAN PENANAMAN MODAL**

Jalan WR Supratman, Kel. Benteng, Kota Bengkulu
Telp. (0736) 349731 faks. (0736) 26992

IZIN PENELITIAN

Nomor : 070 / 1246 / 06 / BPPTPM / 2016

- Dasar** :
1. Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 31 Tahun 2012 Tanggal 28 Desember 2012 Perubahan Atas Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 07 Tahun 2009 Tentang Pelimpahan Wewenang Membuat, Mengeluarkan dan Menandatangani Perizinan Dan Non Perizinan Kepada Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu (BPPT).
 2. Surat Perintah Tugas Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal (BPPTPM) Nomor : 800 / 006 / BPPTPM / 2015, Nota Dinas Nomor : 560 / 40 / BPPTPM / 2015 Tanggal 24 Februari 2015, Perihal Dasar Penerbitan Izin Penelitian
- Memperhatikan** :
- Rekomendasi Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu (KP2T) Provinsi Bengkulu Nomor : 503 / 70 / 2546 / KP2T / 2016 Tanggal 24 Juni 2016

DENGAN INI MENERANGKAN BAHWA :


Nama : Annisa Miftahul Jannah / PO 5130113005
Pekerjaan : Mahasiswa
Fakultas : Poltekdes Kemendes Bengkulu
Judul Penelitian : " Perbedaan Skor Kepuasan Pada Menu Makan Malam Berdasarkan Kelas Perawatan I Dengan Kelas Perawatan III Di Rumah Sakit Bhayangkara TK. III Bengkulu Tahun 2016 "

Daerah Penelitian : Rumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu
Waktu Penelitian : 14 Juni 2016 s.d 24 Juni 2016
Penanggung jawab : Direktur Poltekdes Kemendes Bengkulu

- Dengan Ketentuan :**
1. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud
 2. Harus mematuhi peraturan dan perundang - undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
 3. Apabila masa berlaku surat keterangan penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaannya belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan keterangan penelitian.
 4. Surat keterangan penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila sewaktu pemegang surat ini tidak mematuhi ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikian Surat Keterangan ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : BENGKULU
Pada Tanggal : 28 JUNI 2016
Kepala Badan Pelayanan Perizinan
TERPADU DAN PENANAMAN MODAL KOTA BENGKULU
KEPALA BIDANG PEMERINTAHAN DAN KESRA


ARI CANDRIANI, SE, M.Si
NIP. 19770305200212 2 002



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 541212 Faksimile: (0736) 21514, 25343
Website: www.poltekkes-kemkes-bengkulu.ac.id, Email: poltekkes20bengkulu@gmail.com



Bengkulu, Juni 2016

Nomor : DM. 01.04/.../3/V/2016
Lampiran :-
Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat,

Karumkit Bhayangkara Bengkulu

di-

Bengkulu

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2015/2016, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data, untuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) dimaksud. Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Annisa Miftahul Jannah
NIM : PG 5130113 005
Judul KTI : " Perbedaan Skor Kepuasan Pada Menu Makan Malam Berdasarkan Kelas Perawatan I Dengan Kelas Perawatan III Di Rumah Sakit Bhayangkara Th. 10 Bengkulu Tahun 2016 "

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.


E. Bana, SKM, M.PH
NIP. 196505091989032001



KEPOLISIAN DAERAH BENGKULU
BIDANG KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
RUMKIT BHAYANGKARA TK III BENGKULU
Jalan Veteran No. 2 Telp. 0736 - 341086 Bengkulu

Bengkulu, 27 Juni 2016

Nomor : B / 05 / VI / 2016 / Diklit
Klasifikasi : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Pemberian Izin Penelitian

Kepada,
Yth. PUDIR I POLTEKKES
KEMENKES BENGKULU

di -

Bengkulu

1. Dasar
 - a. Surat dari Surat dari Pudir I Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor : DM.01.04/1944/3/VI/2016 tanggal 16 Juni 2016 tentang Permohonan Izin Penelitian;
 - b. Surat Rekomendasi dari Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu Nomor : 503 / 7.a / 2566 / KP2T / 2016 tanggal 24 Juni 2016 tentang Penelitian;
2. Sehubungan dengan dasar tersebut diatas, diberitahukan kepada Bapak / Ibu bahwa telah diberikan Izin Penelitian kepada :

Nama : ANNISA MIFTAHUL JANNAH
NPM : PO 5130113005
Judul Penelitian : " Perbedaan Skor Kepuasan Pada Menu Makan Malam Berdasarkan Kelas Perawatan I Dengan Kelas Perawatan III Di Rumah Sakit Bhayangkara TK. III Bengkulu Tahun 2016 "
3. Demikian untuk menjadi maklum.

u.n. KARUMKIT BHAYANGKARA TK III BENGKULU
KASUBBAG BINFUNG


SRI AGUS SURYA ANITA
PENATA NIP. 198208302008012002



KEPOLISIAN DAERAH BENGKULU
BIDANG KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
RUMKIT BHAYANGKARA TK III BENGKULU
Jalan Veteran No. 2 Telp. 0736 - 241086 Bengkulu

Bengkulu, Juli 2016

Nomor : B / 113 / VII / 2016 / Diklit
Klasifikasi : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Pemberitahuan Selesai Penelitian

Kepada,
Yth. DIREKTUR POLTEKES
KEMENKES BENGKULU

di -

Bengkulu

1. Dasar :
 - a. Surat dari Surat dari Pudir I Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor : DM.01.04/1944/3/VI/2016 tanggal 16 Juni 2016 tentang Permohonan Izin Penelitian;
 - b. Surat Rekomendasi dari Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu Nomor : 503 / 7 a / 2566 / KP2T / 2016 tanggal 24 Juni 2016 tentang Izin Penelitian.

2. Sehubungan dengan Dasar tersebut diatas, diberitahukan kepada Bapak / Ibu bahwa yang bersangkutan a n :

Nama : ANNISA MIFTAHUL JANNAH
NPM : PO 5130113005
Judul Penelitian : " Perbedaan Skor Kepuasan Pada Menu Makan Malam Berdasarkan Kelas Perawatan I Dengan Kelas Perawatan III Di Rumah Sakit Bhayangkara TK. III Bengkulu Tahun 2016 "

Telah selesai melaksanakan penelitian dari tanggal 24 Juni s.d 24 Juli 2016 di Rumkit Bhayangkara TK III Bengkulu.

3. Demikian untuk menjadi maklum.

a n KASUBAG BINFUNG
KASUBAG BINFUNG
u.b KAUH DIKLIT



ROSIANA, S.Kep

PENDA TK INIP. 19760709012005004

Lampiran 6



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
 POLTEKES KEMENKES BENGKULU
 JURUSAN GIZI
 TAHUN AJARAN 2016
 Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225



LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

NAMA MAHASISWA : Annisa Miftahul Jannah
 NIM : P0.5130113005
 PEMBIMBING I : KUSDALINAH, SST., M. GIZI
 JUDUL KTI : Perbedaan Skor Kepuasan Pada Menu Makan Malam Berdasarkan Kelas Perawatan I Dengan Kelas Perawatan III Dirumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Tanggal	Materi Konsul	Saran Pembimbing	Paraf
29 / juli	Judul	Diperbaiki	<i>nb</i>
12 / desember	Kerangka teori	Diperbaiki dari tabel dan kata katanya	<i>nb</i>
13 / desember	Definisi operasional	Alat ukur dalam penelitian	<i>nb</i>
15 / desember	Sampel penelitian	Karakteristik sampel di rubah	<i>nb</i>
16 / desember	Hasil penelitian -Porsi makanan -Warna makanan	Di tampilkan ada perbedaan dan dijelaskan	<i>nb</i>
19 / desember	Tabel	Tabel harus sesuai	<i>nb</i>
23 / desember	Pembahasan	Jelaskan antara adakah perbedaan atau yang tidak ada perbedaan	<i>nb</i>
28 / desember	Kesimpulan dan Saran	Dijelaskan kesimpulan yang didapat	<i>nb</i>
30 / desember	Jurnal Penelitian	Di Perbaiki dan di libat Sesuai Panduan Jurnal	<i>nb</i>



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKES KEMENKES BENGKULU
JURUSAN GIZI
TAHUN AJARAN 2016
Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225



LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

NAMA MAHASISWA : Annisa Miftahul Jannah
NIM : P0.5130113005
PEMBIMBING I : Jumiyati, SKM., M. Gizi
JUDUL KTI : Perbedaan Skor Kepuasan Pada Menu Makan Malam Berdasarkan Kelas Perawatan I Dengan Kelas Perawatan III Dirumah Sakit Bhayangkara TK III Bengkulu Tahun 2016

Tanggal	Materi Konsul	Saran Pembimbing	Paraf
6 / September	Kerangka teori	Diperbaiki dari tabel dan kata katanya	
8 / September	Definisi operasional Kuesioner	Alat ukur dalam penelitian	
13 / September	Sampel penelitian	Karakteristik sampel di rubah	
16 / September	Tabel Univariat	Tabel harus sesuai	
21 / September	Pembahasan	Jelaskan antara adakah perbedaan atau yang tidak ada perbedaan	
26 / September	Kesimpulan dan Saran	Dijelaskan kesimpulan yang didapat dan terlalu banyak	

Lampiran 7

Jadwal Karya Tulis Ilmiah

Jadwal	Mei	Juni	Juli	Agustus	--Desember
Revisi Proposal					
Sidang KTI					
Revisi KTI					

Lampiran 8

Contoh Menu Di Rumah Sakit Bhayangkara Tk III Bengkulu



Menu kelas
perawatan
III
Nasi Biasa
(NB)

Menu kelas
perawatan I

Nasi Lunak
(NL)

