

**PENGARUH PERSEPSI PASIEN RAWAT INAP TERHADAP KEPUASAN
PENAMPILAN DAN RASA MAKANAN DI RUMAH SAKIT
TK.II 03.05.01 DUSTIRA CIMAHI**

Anita Putri Wijayanti
Siti Aisyah
Politeknik Piksi Ganesha Bandung
anitapw88@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh persepsi pasien rawat inap terhadap kepuasan penampilan dan rasa makanan di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Cimahi. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan metode kuantitatif. Teknik Pengumpulan data yang dipakai yaitu dengan wawancara dan pengumpulan angket. Berdasarkan Hasil penelitian, dengan menggunakan perhitungan Rank spearman sebesar 0,81% yang menunjukkan bahwa persepsi pasien dan kepuasan penampilan dan rasa makanan sangat kuat hubungannya. Jika dinyatakan dalam presentasi, maka pengaruh persepsi pasien terhadap kepuasan penampilan dan rasa makanan adalah sebesar 65,61%, dengan demikian masih ada variabel lain yang mempengaruhi penampilan dan rasa makanan yaitu 34,39%. Dari penelitian terdapat beberapa permasalahan yaitu : (1). Kurangnya variasi warna pada makanan; (2). Kurangnya bumbu pada masakan; (3). Bentuk makanan yang dipotong kurang menarik; (4). Kurang adanya wadah untuk pasien untuk memberikan saran dan kritikan terhadap hidangan. Saran yang diberikan untuk masalah ini adalah : (1). Menyajikan menu makanan yang lebih bervariasi agar pasien tertarik untuk mengkonsumsinya; (2) menambahkan bumbu pada masakan agar lebih berwarna ; (3). Selalu melakukan evaluasi kepada pasien terkait kepuasan makanan yang disajikan; (4). Menambahkan variasi sayuran agar lebih menarik untuk disajikan.

Kata Kunci : Persepsi, Kepuasan Penampilan Dan Rasa Makanan.

Abstract

The study aims to determine the effect of perception inpatients on the satisfaction of appearance and taste of food in hospital level II 03.05.01 Dustira Cimahi. Research method used in this research is descriptive method with quantitative approach. Techniques Data collection used is by interview, questionnaire collection and observation. Based on the results of research, using Spearman Rank calculation of 0.81% indicating that the perception of the patient and the satisfaction of appearance is very strong relationship. If expressed in the presentation, then the influence of the perception of the patient on the satisfaction of appearance and taste of food is equal to 65.61%, thus There are still other variables that influence the appearance and taste of food 34.39%. From the research there are several problem that is : (1). Lack of color variations in food; (2). Lack of seasoning on cooking; (3). The form of cut food is less interesting.; (4). Lack of containers for patients to advise and criticize the dish. The suggestions given for this problem are: (1). serving a more varied food for patients interested in consumption; (2) adding spices to the dish to be more colorful; (3). Must always do a repair evaluation and ask the patient how about the satisfaction of the food served; (4). Add a variety of vegetables to make it more appealing to serve.

Keywords: *Perspection, Satisfaction of Appearance and taste of food.*

PENDAHULUAN

Berkembangnya teknologi dan informasi menyebabkan pengetahuan masyarakat meningkat baik ditingkat lokal maupun global, sehingga masyarakat lebih selektif dalam memilih fasilitas pelayanan yang digunakan. Pemilihan fasilitas layanan tersebut biasanya ditempuh masyarakat dengan cara memanfaatkan bantuan dari berbagai macam media yang kemudian dijadikan pertimbangan dalam pengambilan keputusan layanan yang akan digunakan salah satu layanan yang penting untuk masyarakat adalah pelayanan kesehatan. Sebab pada dasarnya setiap orang membutuhkan tubuh yang sehat dalam menjalankan setiap aktifitasnya sehingga mereka dapat melakukan kegiatan dengan baik. Maka dari itu dibutuhkan pelayanan kesehatan yang optimal.

Pelayanan kesehatan adalah setiap upaya yang diselenggarakan sendiri atau bersama sama dalam suatu organisasi untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan baik secara fisik maupun mental, mencegah dan menyembuhkan penyakit serta memulihkan keadaan kesehatan baik perorangan, keluarga, kelompok ataupun masyarakat. Salah satu tempat dimana kita bisa memperoleh pelayanan kesehatan adalah di Rumah Sakit.

Rumah Sakit adalah suatu organisasi yang kompleks menggunakan gabungan alat ilmiah khusus dan rumit yang difungsikan oleh berbagai kesatuan personil yang terlatih dan terdidik dalam menghadapi dan menangani masalah medis yang semuanya terikat bersama-sama dalam maksud dan tujuan yang sama yaitu untuk pemulihan dan pemeliharaan kesehatan yang baik. Pelayanan rumah sakit ditujukan untuk pasien atau penderita dan keluarganya, orang sehat, masyarakat luas dan institusi. Bentuk-bentuk pelayanan rumah sakit dibagi menjadi beberapa bagian yaitu pelayanan dasar, pelayanan spesialisasi dan pelayanan sub spesialisasi serta pelayanan penunjang lainnya. Salah satu pelayanan penunjang yang berperan dalam penembuhan penyakit pasien adalah pelayanan gizi. Saat ini pelayanan gizi mulai diwujudkan tolak ukur mutu pelayanan di rumah sakit karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dan sangat dipercaya menjadi faktor pencegah dan membantu penyembuhan suatu penyakit.

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi. Selain itu masalah gizi lebih dan obesitas erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes melitus, penyakit jantung koroner, hipertensi, dan penyakit kanker, memerlukan terapi gizi untuk membantu penyembuhannya (PGRS, 2013).

Ruang lingkup pelayanan gizi rumah sakit meliputi Pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan gizi

Kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan dapat diidentifikasi dari ekspektasi produk dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan. Kekurangan nutrisi atau gizi pada pasien dapat menjadi suatu faktor yang dapat meningkatkan morbiditas, panjangnya praktek penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat terukur, salah satunya melalui sisa makanan (PGRS 2013).

Pelayanan gizi khususnya pada pasien rawat inap di suatu rumah sakit sangat perlu untuk diperhatikan, karena pelayanan gizi pada pasien rawat inap sangat berpengaruh terhadap proses penyembuhan pasien. Adapun tujuan khusus dari pelayanan gizi rawat inap adalah untuk memberikan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai dengan kondisi kesehatannya, dalam upaya untuk mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan

meningkatkan status gizi. Keberhasilan suatu pelayanan gizi di rumah sakit dapat dilihat dari daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan.

Hasil penelitian Setianingrum (2007) menunjukkan bahwa ada hubungan antara penampilan makanan dengan kepuasan pasien. Sedangkan penelitian Ariyani (2005) tentang daya terima pasien terhadap kualitas pelayanan gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Wirosaban Yogyakarta menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara daya terima pasien dengan kepuasan pasien.

Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi terletak pada Jl. Dustira No. 1 yang memiliki visi “Menjadi Rumah Sakit Kebanggaan Prajurit, PNS Dan keluarganya serta masyarakat umum di wilayah kodam III/Siliwangi yang bermutu dalam pelayanan, pendidikan dan penelitian”. Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi merupakan salah satu rumah sakit yang menyelenggarakan makanan untuk pasien, pemberian makanan pada pasien yang diselenggarakan oleh pelayanan gizi Rumah Sakit berawal dari unit produksi dan distribusi makanan meliputi 3 kali makanan utama dan 2 kali makanan selingan sesuai dengan kelas perawatan dan diet pasien.

Oleh karena itu penulis mengambil penelitian dengan judul **“PENGARUH PERSEPSI PASIEN RAWAT INAP TERHADAP KEPUASAN PENAMPILAN DAN RASA MAKANAN DI RUMAH SAKIT TINGKAT II 03.05.01 DUSTIRA CIMAHI”**.

1. Pokok Permasalahan

Mengingat begitu banyaknya ruang lingkup yang ada di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi dan berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka penulis membatasi penelitian untuk dibahas yaitu “Bagaimana pengaruh persepsi pasien rawat inap terhadap kepuasan penampilan dan rasa makanan di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi?”.

2. Pertanyaan penelitian

Bagaimana penampilan penyajian berdasarkan warna makanan yang dihidangkan kepada pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi?, Bagaimana penampilan penyajian berdasarkan bentuk makanan yang dihidangkan kepada pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi?, Bagaimana penampilan penyajian berdasarkan besar porsi makanan yang dihidangkan kepada pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi?, Berapa besar pengaruh persepsi pasien terhadap kepuasan penampilan dan rasa makanan.

3. Tujuan Penelitian

Mendeskripsikan pengaruh persepsi pasien terhadap kepuasan warna makanan di Rawat Inap Rumah sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi, Mendeskripsikan pengaruh persepsi pasien terhadap kepuasan rasa makanan di Rawat Inap Rumah sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi, Mendeskripsikan pengaruh pasien terhadap kepuasan penyajian makanan di Rawat Inap Rumah sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi.

4. Manfaat Penelitian

Dengan dilakukan penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

Bagi Penulis :

Penelitian ini diharapkan bermanfaat dan menambah pengetahuan dan wawasan bagi peneliti dalam hal penyelenggaraan makanan di Rawat Inap Rumah sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi. Dapat membandingkan antara teori yang di dapat selama proses study perkuliahan dengan proses pelaksanaan di lapangan, sehingga bisa mendeskripsikan dan mengaplikasikan teori.

Bagi Rumah Sakit :

Sebagai rekomendasi bagi pihak manajemen rumah sakit untuk meningkatkan mutu pelayanan gizi bagi pasien khususnya dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan masukan bagi rumah sakit untuk lebih memperhatikan penyelenggaraan makan pada pasien sehingga tingkat kesembuhan pasien akan lebih cepat.

KAJIAN TEORI

1. Pengertian Persepsi

Menurut Kotler & Armstrong (2001), persepsi adalah proses seseorang memilih, mengatur dan menginterpretasikan informasi untuk membentuk gambaran yang berarti mengenai dunia. Persepsi adalah proses pengorganisasian, penginterpretasian terhadap rangsang yang diterima oleh organisme atau individu sehingga merupakan aktivitas yang *integrated* dalam diri.

2. Pengertian Pasien

Menurut Peraturan Menkes RI No.269/Menkes/Per/III/2008 tentang rekam medis bab 1 pasal 1 “Pasien adalah setiap orang yang melakukan konsultasi masalah kesehatan untuk mempermudah pelayanan kesehatan yang diperlukan baik secara langsung maupun tidak langsung kepada dokter atau dokter gigi”.

3. Pengertian Rawat Inap

Menurut Azrul (2002:h.58) “pasien rawat inap adalah pasien yang dinyatakan oleh dokter yang memeriksa baik yang masuk melalui rawat jalan maupun gawat darurat, untuk diobservasi dan atau mendapatkan tindakan medis lebih lanjut sehingga perlu dirawat inap”.

4. Pengertian Kepuasan

Menurut Kotler (2007 : 177), kepuasan adalah perasaan senang atau kecewa seseorang yang muncul setelah membandingkan kinerja (hasil) produk yang dipikirkan terhadap kinerja (atau hasil) yang diharapkan. Jika kinerja berada dibawah harapan, pelanggan tidak puas. Jika kinerja memenuhi harapan pelanggan puas. Jika kinerja melebihi harapan, pelanggan amat puas atau senang.

5. Pengertian Penampilan Makanan

Menurut Moehyi (1992), Penampilan makanan adalah penampakan yang ditumbulkan oleh makanan yang di sajikan.

Komponen-komponen dari Penampilan Makanan :

- a. Warna makanan
- b. Bentuk Makanan
- c. Besar Porsi Makanan
- d. Cara penyajian

6. Pengertian Rasa Makanan

Rasa makanan lebih banyak melibatkan indera pengecap (lidah), penginderaan cecapan dapat dibagi menjadi cecapan utama yaitu asin, manis asam dan pahit (Winarno 2002). Mengombinasikan berbagai rasa sangat diperlukan dalam menciptakan keunikan sebuah menu. Dominasi satu macam rasa sangat tidak disukai.

Komponen-komponen dari Rasa Makanan menurut winarno (2002):

- a. Aroma Masakan
- b. Bumbu Masakan
- c. Suhu masakan
- d. Tekstur masakan

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dapat diartikan sebagai penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme yang digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, teknik pengambilan sampel pada umumnya dilakukan secara random, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif atau statistik dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Teknik pengambilan sampel *random*, pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, studi pustaka, angket/kuesioner dan observasi. Dalam judul penelitian tersebut terdapat dua variabel yaitu :

1. Variabel (X) Independen (*Independent Variable*)
Variabel ini sering disebut dengan variabel stimulus, prediktor, *antecedent*. Dalam bahasa Indonesia sering disebut dengan variabel bebas. Variabel bebas adalah merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel dependen (terikat).
2. Variabel Dependen (*Dependent Variable*)
Variabel ini sering disebut dengan variabel output, kriteria, konsekuen. Dalam bahasa Indonesia sering disebut sebagai variabel terikat. Variabel terikat merupakan variabel yang dipengaruhi atau menjadi akibat, karena adanya variabel bebas. (Sugiyono, 2009:39)

Populasi

Menurut Sugiyono (2009:49), mengemukakan bahwa populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Dalam penelitian ini populasi Berdasarkan jumlah pasien yang mendapatkan pemberian makan di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi yaitu sebanyak 350 orang.

Sampel

Menurut Sugiyono (2009:118), menjelaskan bahwa sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Apabila Populasinya besar, Peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi karena keterbatasan waktu, tenaga dan dana. Untuk itu, Sampel yang diambil dari populasi harus benar-benar representatif (mewakili). Dalam penelitian ini, penulis menentukan sampel dengan menggunakan persamaan yang dirumuskan oleh Suharsimi & Arikunto yaitu apabila subjek/populasi kurang dari 100 maka lebih baik diambil semua, sehingga penelitian ini merupakan penelitian populasi. Namun jika subjeknya besar/lebih dari 100 dapat diambil 10-15% atau 20-25%, Berdasarkan jumlah pasien yang mendapatkan pemberian makan di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi yaitu sebanyak 350 orang, maka penulis dapat menentukan sampel sebagai berikut :

10% dari 350 = 35

15% dari 350 = 52

20% dari 350 = 70

25% dari 350 = 87

Dari hasil tersebut, penulis memilih sampel 10% dari 350 yaitu sebanyak 35 orang.

Teknik Pengumpulan Data

1. Kuesioner
Merupakan alat teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada Responden untuk dijawab. Kuesioner merupakan teknik

pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu pasti apa yang diteliti dan apa yang bisa diharapkan dari responden (Iskandar, 2008:77).

2. Wawancara

Menurut Soekijo (2012:139), Wawancara adalah suatu metode yang dipergunakan untuk mengumpulkan data, dimana peneliti mendapatkan keterangan atau informasi secara lisan dari seseorang sebagai sasaran penelitian (Responden). Dalam hal ini, Penulis melakukan wawancara dengan pihak/Pasien di Rawat Inap Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi.

3. Studi Pustaka (*Library Research*)

Merupakan penelusuran dan penelitian literatur dengan mempelajari dan meneliti hubungan yang ada kaitannya dengan permasalahan yang dikemukakan oleh penulis. Fungsi dari studi pustaka ini adalah untuk mengambil dasar-dasar teori yang ada kaitannya dengan Penampilan dan Rasa Makanan sehingga memperkuat isinya.

4. Studi Lapangan (*Field Research*)

Penulis melakukan penelitian selama $\pm$ 2 bulan, dengan tujuan untuk memperoleh data-data yang dibutuhkan dalam penyusunan penelitian ini. Untuk mengukur keberhasilan penelitian ini, penulis menggunakan instrumen kuesioner atau angket untuk mengetahui seberapa besar Pengaruh Persepsi Pasien Rawat Inap terhadap kepuasan Penampilan dan Rasa Makanan Di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Persepsi pasien rawat inap terhadap Penampilan Makanan dan rasa makanan dalam penyelenggaraan makan dapat mempengaruhi tingkat kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit TK. II 03.05.01 Dustira Cimahi dan tentunya berpengaruh besar terhadap perusahaan atau organisasi itu sendiri, karena pasien merupakan konsumen yang harus mendapatkan pelayanan yang optimal karena sudah hak pasien untuk mendapatkan pelayanan yang paripurna.. Dengan pelayanan yang baik dan optimal maka pelanggan/pasien pun akan merasa senang dan tentunya akan menambah citra positif terhadap rumah sakit maka persepsi pasien terhadap penampilan dan rasa makanan sangat berperan penting dalam kesuksesan suatu rumah sakit.

2. Kepuasan Penampilan Makanan

Penampilan Makanan dalam penyelenggaraan makan dapat mempengaruhi tingkat kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit TK. II 03.05.01 Dustira Cimahi dan tentunya berpengaruh besar terhadap perusahaan atau organisasi itu sendiri, karena pasien merupakan konsumen yang harus mendapatkan pelayanan yang optimal karena sudah hak pasien untuk mendapatkan pelayanan yang paripurna.. Dengan pelayanan yang baik dan optimal maka pelanggan/pasien pun akan merasa senang dan tentunya akan menambah citra positif terhadap rumah sakit. Adapun indikator-indikator dalam penampilan makanan yaitu :

- a) Warna Sajian makanan

Warna sajian makanan dalam suatu makanan sangat berpengaruh terhadap selera makan seseorang, sifat dasar manusia cepat bosan terhadap hal apapun tak terkecuali pada makanan. Warna makanan yang bervariasi dapat meningkatkan minat pasien untuk menerima makanan yang disediakan oleh rumah sakit tersebut. Bervariasinya warna pada menu makanan yang disajikan ini, dapat juga mempengaruhi daya terima makanan tersebut yang kemudian berdampak pada kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makan yang disajikan oleh rumah sakit.

- b) Bentuk sajian makanan

Bentuk sajian makanan pada menu dalam suatu makanan sangat berpengaruh terhadap selera makan seseorang, sifat dasar manusia cepat bosan terhadap hal apapun tak terkecuali pada makanan. Bervariasinya bentuk menu makanan yang disajikan ini, dapat juga mempengaruhi daya terima makanan tersebut yang kemudian berdampak pada kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makan siang yang disajikan oleh rumah sakit.

c) Besar Porsi makanan

Besar porsi dalam suatu makanan sangat berpengaruh terhadap tingkat kekenyangan setiap orang, sifat dasar manusia yang berbeda pendapat terhadap hal apapun tak terkecuali pada makanan. Menu makanan yang disajikan tidak semua pasien dapat menghabiskan makanan yang disediakan oleh rumah sakit tersebut.

d) Cara penyajian

Cara penyajian makanan dalam suatu makanan sangat berpengaruh terhadap selera makan seseorang, sifat dasar manusia cepat bosan terhadap hal apapun tak terkecuali pada makanan. Cara penyajian makanan yang menarik dapat meningkatkan minat pasien untuk menerima makanan yang disediakan oleh rumah sakit tersebut. Bervariasinya cara penyajian makanan yang disajikan ini, dapat juga mempengaruhi daya terima makanan tersebut yang kemudian berdampak pada kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makan yang disajikan oleh rumah sakit

3. Kepuasan Rasa Makanan

Rasa bumbu dalam suatu makanan sangat berpengaruh terhadap selera makan seseorang, sifat dasar manusia cepat bosan terhadap hal apapun tak terkecuali pada makanan. Rasa makanan yang enak dapat meningkatkan minat pasien untuk menerima makanan yang disediakan oleh rumah sakit tersebut. Rasa makanan yang disajikan ini, dapat juga mempengaruhi daya terima makanan tersebut yang kemudian berdampak pada terhadap penyelenggaraan makan siang yang disajikan oleh rumah sakit. Adapun indikator-indikator dalam kepuasan rasa makanan yaitu :

a) Rasa Bumbu

Rasa makanan dalam suatu makanan sangat berpengaruh terhadap selera makan seseorang, sifat dasar manusia yang berbeda budaya dan adat yang mengakibatkan berbedanya selera setiap pasien terhadap hal apapun tak terkecuali pada makanan. Menu makanan yang disajikan dengan rasa yang bervariasi dapat meningkatkan minat pasien untuk menerima makanan yang disediakan oleh rumah sakit tersebut.

b) Suhu makanan

Suhu makanan dalam suatu makanan sangat berpengaruh terhadap sisa makanan, setiap masakan yang disajikan dengan suhu hangat akan mengurangi sedikitnya sisa makanan karena makanan yang masih hangat akan lebih enak untuk dikonsumsi oleh pasien yang sedang dalam keadaan sakit.

c) Tekstur makanan

Tekstur makanan dalam suatu makanan sangat berpengaruh terhadap selera makan seseorang, sifat dasar manusia cepat bosan terhadap hal apapun tak terkecuali pada makanan. Menu makanan yang teksturnya sesuai dengan jenis masakan dapat meningkatkan minat pasien untuk menerima makanan yang disediakan oleh rumah sakit tersebut. Tekstur/kematangan masakan yang cukup pada menu makanan yang disajikan ini, dapat juga mempengaruhi daya terima makanan tersebut yang kemudian berdampak pada kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makan siang yang disajikan oleh rumah sakit.

d) Aroma makanan

Aroma makanan dalam suatu makanan sangat berpengaruh terhadap selera makan seseorang, Menu makanan yang memiliki aroma yang sedap dapat meningkatkan minat pasien untuk menerima makanan yang disediakan oleh rumah sakit tersebut. Aroma yang wangi pada menu makanan yang disajikan ini, dapat juga mempengaruhi daya terima makanan tersebut yang kemudian berdampak pada kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makan siang yang disajikan oleh rumah sakit.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa antara persepsi pasien rawat inap berpengaruh signifikan terhadap kepuasan penampilan dan rasa ,makanan di rumah sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira kota Cimahi. Hal itu dibuktikan dengan hasil perolehan nilai koefisien korelasi rank spearman adalah **0,81** yang dikategorikan sangat kuat dalam hasil penelitian juga menjelaskan bahwa penampilan dan rasa makanan sangat berpengaruh pada persepsi pasien yang dapat dilihat dari hasil perhitungan koefisien determinan (Kd) yaitu sebesar **65,61%**, sedangkan sisanya sebesar **34,39%** dipengaruhi oleh faktor-faktor lainnya.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penulis selama 2 bulan di Instalasi Gizi Rumah Sakit TK. II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi yang telah dikemukakan pada bab sebelumnya, maka penulis menarik sebuah kesimpulan bahwa persepsi pasien dalam penyelenggaraan makan sangat berpengaruh pada tingkat kepuasan penampilan dan rasa makanan. Rumah Sakit TK. II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi merupakan rumah sakit yang memiliki kesibukan tinggi, sehingga sangat mentingkan asupan gizi yang baik pasien, semakin baik dalam asupan gizi pasien maka tingkat kesembuhan pasien akan semakin tinggi. Penyelenggaraan makanan berdasarkan warna makanan dari kepuasan penampilan penyajian makanan di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi sangat baik dapat dibuktikan dengan Berdasarkan penilaian responden terhadap kepuasan penampilan dan rasa makanan adalah sebesar 98% artinya bahwa kepuasan penampilan dan rasa makanan dalam penyelenggaraan makan di Rumah Sakit TK.II Dustira Cimahi dinyatakan sangat baik, karena skor $\geq 70\%$. Dan garis kontinum menunjukkan bahwa angka tersebut berada di daerah SB (Sangat Baik). Penyelenggaraan makanan berdasarkan bentuk makanan dari kepuasan penampilan penyajian makanan di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi sangat baik dapat dibuktikan dengan Berdasarkan penilaian responden terhadap kepuasan penampilan dan rasa makanan adalah sebesar 98% artinya bahwa kepuasan penampilan dan rasa makanan dalam penyelenggaraan makan di Rumah Sakit TK.II Dustira Cimahi dinyatakan sangat baik, karena skor $\geq 70\%$. Dan garis kontinum menunjukkan bahwa angka tersebut berada di daerah SB (Sangat Baik). Penyelenggaraan makanan berdasarkan besar porsi makanan dari kepuasan penampilan penyajian makanan di Rumah Saki Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi sangat baik dapat dibuktikan dengan Berdasarkan penilaian responden terhadap kepuasan penampilan dan rasa makanan adalah sebesar 99% artinya bahwa kepuasan penampilan dan rasa makanan dalam penyelenggaraan makan di Rumah Sakit TK.II Dustira Cimahi dinyatakan sangat baik, karena skor $\geq 70\%$. Dan garis kontinum menunjukkan bahwa angka tersebut berada di daerah SB (Sangat Baik). Berdasarkan hasil perhitungan Rs (Rank spearman), diperoleh koefisien korelasi rank spearman antara persepsi pasien terhadap kepuasan penampilan dan rasa makanan adalah sebesar 0,81 yang berada pada interval 0,8 – 1,000 yang dikategorikan sangat kuat. Jadi, dapat disimpulkan bahwa pengaruh persepsi pasien terhadap kepuasan penampilan dan rasa makanan sangat kuat. Sedangkan

perengaruh persepsi (X) terhadap kepuasan penampilan dan Rasa makanan (Y) dinyatakan dalam presentasi adalah sebesar **65,61%**, sedangkan sisanya sebesar **34,39%** dipengaruhi oleh faktor-faktor lainnya. Dengan kata lain semakin baik penampilan dan rasa makanan maka tingkat persepsi pasien terhadap penampilan dan rasa makanan di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi akan semakin baik

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka penulis mencoba mengajukan beberapa alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi dan memperbaiki permasalahan-permasalahan yang terjadi. Adapun beberapa saran dapat penulis sarankan sebagai bahan pertimbangan bagi unit Instalasi Gizi dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira Kota Cimahi adalah sebagai berikut :Membuat menu yang lebih bervariasi, sehingga dapat menarik selera pasien terhadap makanan yang disajikan. Bervariasinya menu makanan yang disajikan ini, dapat juga mempengaruhi daya terima makanan tersebut yang kemudian berdampak pada kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makan yang disajikan oleh rumah sakit. Mengikuti standar bumbu untuk masing – masing hidangan atau masakan, agar warna makanan yang disajikan menjadi lebih baik sehingga dapat meningkatkan kepuasan penampilan dan rasa makanan pada pasien. Melakukan penilaian terhadap tingkat kepuasan penampilan dan rasa makanan secara berkala dengan tujuan mengetahui tingkat kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan, misalnya pada setiap 3 bulan sekali atau bisa saja kepada setiap pasien yang akan pulang karena sudah dinyatakan sembuh sebelum pulang diberikan angket untuk diisi agar mengetahui tingkat kepuasan penampilan dan rasa makanan saat berada di ruang rawat inap Rumah Sakit Tingkat II 03.05.01 Dustira kota Cimahi.

DAFTAR PUSTAKA

A. DOKUMEN

Departemen Pendidikan Nasional (2008). Kamus Besar Bahasa Indonesia. Gramedia Pustaka. Jakarta.

B. BUKU ILMIAH

1. Ariyani, U. Z. 2005. **Daya Terima Pasien terhadap Kualitas Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Wirosoabon Yogyakarta.***Karya Tulis Ilmiah*. Program Studi S-1 Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
2. Azrul, Azwar (2002). **Pengantar Administrasi Kesehatan**. Edisi Ketiga, Binapura Aksara. Jakarta.
3. Iskandar, (2008). **Metododologi penelitian pendidikan dan sosial**. Gaung Persada Group, Jakarta.
4. Moehyi, S., (1992). **Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga**, Bharata, Jakarta.
5. Kotler, Amstrong (2001). **Prinsip-prinsip pemasaran**, Edisi Keduabelas, Jilid I. Jakarta: Erlangga
6. Setianingrum, E. A. 2007. **Hubungan Pelayanan Gizi terhadap Kepuasan Pasien Dewasa Rawat Inap dengan Diit Lunak di Rumah Sakit Umum Tidar Magelang**. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
7. Soekidjo, Notoadmojo (2012). **Metodologi Penelitian Kesehatan**. Rineka cipta, Jakarta.
8. Sugiyono. (2009). **Metode Penelitian Administrasi**. Alfabeta, Bandung.

9. Sugiyono. (2012). **Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D**. Alfabeta, Bandung
10. Winarno, FG. (2002). **Kimia Pangan dan Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta