

Hubungan Kepuasan Pelayanan Gizi terhadap Sisa Makanan pada Tenaga Kesehatan di Rumah Sakit Darurat Corona Wisma Atlet Kemayoran

Sofia Harnum¹, Mertien Sa'pang¹, Maria Tambunan¹, Putri Ronitawati¹

¹Pendidikan Profesi Dietisien, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul Jl. Arjuna Utara No.9, Duri Kepa, Kebon Jeruk, Jakarta Barat, DKI Jakarta
Korespondensi E-mail: mertien.sapang@esaunggul.ac.id

Submitted: 20 Mei 2023, Revised: 20 November 2023, Accepted: 12 Desember 2023

Abstract

Background: Nutrition is an aspect of health that has an important role in increasing workforce productivity, especially health workers who have responsibility to serve patients during pandemic. Appropriate dietary intake is needed to increase immunity. Optimal dietary intake, which can be afforded by fulfilling nutritional needs and also the satisfaction of nutrition services provided to health workers. **Purpose:** To determine the relationship between nutritional service satisfaction and food waste. **Method:** This research used cross-sectional design. This research was conducted in April 2022 and there was a population of 576 health workers and the research samples were taken using the accidental method so that a total sample was obtained, namely 137 samples of health workers at Wisma Atlet Kemayoran Hospital. Data collection was carried out using a Google Form which contained a questionnaire related to nutritional service satisfaction and Comstock system for food waste data. Statistical tests were carried out descriptively which were analyzed using Chi-Square Test. **Results:** The results showed that there was no relationship between food appearance (p score=0.94), variation (p score=0.19), smell of food (p score=0.33), taste (p score=0.25), hygiene (p score=0.65), quantity (p score=0.57) and overall (p score=0.27) with leftovers. Leftover food can be influenced by various factors, the less leftover food, the higher the level of nutrition fulfillment for health workers.

Keywords: Nutritional Service, Satisfaction, Food Waste.

Abstrak

Latar Belakang: Gizi merupakan salah satu aspek kesehatan yang memiliki peran penting dalam peningkatan produktivitas tenaga kerja, terutama tenaga kesehatan yang bertanggung jawab melayani pasien saat pandemi. Asupan makanan yang sesuai diperlukan untuk meningkatkan imunitas. Asupan makanan yang optimal diperoleh dari pemenuhan kebutuhan gizi dan layanan gizi pada tenaga kesehatan. **Tujuan:** Untuk mengetahui hubungan antara kepuasan pelayanan gizi dan sisa makanan. **Metode:** Penelitian ini menggunakan desain *cross-sectional*. Penelitian ini dilakukan pada April-November 2022 dan terdapat populasi sebanyak 576 tenaga kesehatan dan sampel penelitian yang diambil menggunakan metode *accidental* dalam kurun waktu 2 minggu sehingga didapatkan jumlah sampel 137 tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran. Pengambilan data dilakukan menggunakan Google Form yang berisi kuesioner terkait kepuasan pelayanan gizi dan sistem *Comstock* untuk data sisa makanan. Uji statistik dilakukan secara deskriptif dan menggunakan analisis Chi-Square. **Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara penampilan makanan (nilai $p=0,94$), variasi (nilai $p=0,19$), aroma (nilai $p=0,33$), rasa (nilai $p=0,25$), higienitas (nilai $p=0,65$), kuantitas (nilai $p=0,57$) dan keseluruhan (nilai $p=0,27$) dengan sisa makan. Sisa makanan dapat dipengaruhi dari berbagai faktor, semakin sedikit sisa makanan maka semakin tinggi tingkat pemenuhan gizi tenaga kesehatan.

Kata kunci: Kepuasan, Pelayanan Gizi, Sisa Makanan.

Pendahuluan

Gizi merupakan salah satu aspek kesehatan yang memiliki peran penting dalam kesejahteraan dan peningkatan produktivitas tenaga kerja. Pemenuhan gizi yang tidak sesuai dengan kebutuhan akan menyebabkan gangguan kesehatan yang menghambat efisiensi kerja (1). Salah satu tenaga kerja yang membutuhkan pemenuhan gizi untuk menunjang kinerjanya adalah tenaga kesehatan. Tenaga kesehatan memiliki tanggung jawab besar dalam melayani pasien dengan berbagai penyakit salah satunya adalah penyakit menular Covid-19. Perlu adanya pemenuhan gizi untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh tenaga kesehatan (2). Pemenuhan asupan gizi makro dan mikro memiliki peran penting dalam meningkatkan imunitas tubuh seseorang sehingga dapat mencegah berbagai penyakit untuk masuk ke dalam tubuh. Pada masa pandemi Covid-19, pemenuhan kebutuhan gizi menjadi poin yang sangat penting bagi tenaga kesehatan sebagai garda terdepan dalam layanan kesehatan. Jika tidak terpenuhi maka seorang tenaga kesehatan akan mengalami gejala Covid-19 dan harus menjalani isolasi bahkan meninggal dunia, hal ini akan berdampak pada kekurangan tenaga kesehatan untuk melayani pasien (2).

Maka dari itu diperlukan adanya penyelenggaraan makanan pada tenaga kesehatan dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan gizinya sehingga dapat melakukan tugasnya dengan baik. Dalam mencapai kebutuhan gizi yang optimal diperlukan penyelenggaraan makanan yang baik bagi konsumen, ada beberapa prinsip yang harus diterapkan dalam melakukan penyelenggaraan makan yaitu makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen, memenuhi syarat higiene dan sanitasi, peralatan dan fasilitas memadai serta layak digunakan, memenuhi selera, harga yang terjangkau dan kepuasan konsumen pada pelayanan makan (3). Kepuasan konsumen terhadap pelayanan makan sangat penting baik bagi yang melakukan pelayanan makan maupun bagi konsumen itu sendiri. Kepuasan pelanggan adalah suatu keadaan dimana keinginan, harapan dan kebutuhan pelanggan dipenuhi. Suatu pelayanan dinilai memuaskan bila pelayanan tersebut dapat memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen. Pengukuran kepuasan pelanggan merupakan elemen penting dalam menyediakan layanan yang lebih baik efisien dan efektif. Kepuasan konsumen juga dapat dinilai dari sisa makanan setelah dikonsumsi oleh konsumen (4). Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dihabiskan dan tidak termakan oleh konsumen sehingga dibuang menjadi sampah dan juga dapat dijadikan indikator standar pelayanan rumah sakit (5). Berdasarkan laporan survey bulanan pelayanan gizi RSDC Wisma Atlet Kemayoran bulan Maret 2022 didapatkan hasil sisa makanan sebanyak 19,7% yang dimana mendekati ambang batas yaitu 20% menurut Kepmenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008 (6). Dari hasil survey ini, perlu dilakukan penelitian terkait kepuasan pelayanan gizi terhadap sisa makanan pada tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang dilakukan adalah studi deskriptif dengan menggunakan desain *Cross-Sectional* pada 137 responden yang mengisi form penelitian dari seluruh tenaga kesehatan yang berjumlah 576 orang dalam kurun waktu 2 minggu pada bulan April 2022 di Rumah Sakit Darurat Corona Wisma Atlet Kemayoran. Data yang dikumpulkan yaitu kuesioner terkait kepuasan pelayanan gizi dan sisa makan menggunakan sistem *Comstock* dan dikumpulkan melalui *Google Form* yang dibagikan kepada seluruh populasi tenaga kesehatan. Data variabel kepuasan pelayanan gizi dikategorikan menjadi 5 kategori yaitu sangat puas, puas, cukup puas, tidak puas dan sangat tidak puas. Kategori tersebut dikategorikan kembali menjadi puas dan tidak puas. kemudian data sisa makanan juga dikategorikan menjadi baik bila sisa makanan <20% dan tidak baik apabila $\geq 20\%$ (7). Analisis data menggunakan uji *chi-square* dengan taraf kepercayaan 95% ($p < 0,05$). Penelitian ini sudah lolos kaji etik dengan nomor 0923-02.052/DPKE-KEP/FINAL_EA/UEU/II/2023.

Hasil dan Pembahasan

Hasil dari analisis data pada penyelenggaraan makanan tenaga kesehatan di Rumah Sakit Darurat Corona Wisma Atlet Kemayoran menunjukkan usia responden terbanyak antara 20-30 tahun sebesar 128 orang dan usia >30 tahun sebesar 8 orang. Kemudian, jenis kelamin responden terbanyak adalah perempuan yaitu sebesar 94 orang dibandingkan dengan laki-laki sebesar 43 orang (Tabel 3.1).

Tabel 3.1 Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	N= 137	%
Kelompok Usia		
20-30 tahun	129	94
>30 tahun	8	6
Jenis Kelamin		
Laki-laki	43	31
Perempuan	94	69

Hasil analisis data pada aspek kepuasan pelayanan gizi dibagi menjadi beberapa variabel yaitu penampilan, variasi, aroma, rasa, higienitas, kuantitas dan keseluruhan kepuasan pelayanan gizi. Hasil analisis variabel penampilan makanan diketahui bahwa kategori tidak baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 14 sampel dan tinggi sebanyak 10 sampel, sedangkan pada kategori baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 65 sampel dan tinggi sebanyak 48 sampel. Pada penilaian variasi makanan diketahui bahwa kategori tidak baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 19 sampel dan tinggi sebanyak 15 sampel, sedangkan pada kategori baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 60 sampel dan tinggi sebanyak 43 sampel. Pada variabel aroma makanan didapatkan hasil dengan kategori tidak baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 50 sampel dan tinggi sebanyak 33 sampel, sedangkan pada kategori baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 29 sampel dan tinggi sebanyak 25 sampel. Kemudian pada variabel rasa mendapatkan nilai dengan kategori tidak baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 17 sampel dan tinggi sebanyak 10 sampel, sedangkan kategori baik

memiliki sisa makan rendah sebanyak 62 sampel dan tinggi 48 sampel. Kemudian pada variabel higienitas dengan nilai kategori tidak baik

Variabel	Sisa Makanan		P-value
	Rendah	Tinggi	
Penampilan			
Tidak puas	14	10	0,94
Puas	65	48	
Variasi			
Tidak puas	19	15	0,80
Puas	60	43	
Aroma			
Tidak puas	50	33	0,44
Puas	29	25	
Rasa			
Tidak puas	17	10	0,53
Puas	62	48	
Higienitas			
Tidak puas	3	2	0,91
Puas	76	56	
Kuantitas			
Tidak puas	4	4	0,65
Puas	75	54	
Keseluruhan			
Tidak puas	16	10	0,65
Puas	63	48	

*nilai p value (<0,05)

memiliki sisa makan rendah sebanyak 3 sampel dan tinggi sebanyak 2 sampel, sedangkan kategori baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 62 sampel dan tinggi sebanyak 48 sampel. Pada variabel kuantitas didapatkan nilai kategori tidak baik dimana yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 4 sampel dan tinggi sebanyak 4 sampel, sedangkan kategori baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 75 sampel dan tinggi 54 sampel. Dan yang terakhir variabel keseluruhan kepuasan dengan kategori tidak baik yang memiliki sisa makan rendah sebanyak 16 sampel dan tinggi 10 sampel, sedangkan kategori baik yang memiliki sisa makan rendah 63 sampel dan tinggi 48 sampel. Pada Tabel 3.2 menunjukkan bahwa berdasarkan hasil analisis menggunakan uji Chi-Square yang dilakukan pada variabel kepuasan pelayanan gizi terhadap sisa makanan didapatkan hasil yaitu tidak terdapat hubungan antara penampilan ($p=0,94$), variasi ($p=0,80$), aroma ($p=0,44$), rasa ($p=0,53$), higienitas ($p=0,91$), kuantitas ($p=0,65$) dan keseluruhan kepuasan ($p=0,65$) terhadap sisa makanan pada tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran.

Hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara penampilan dengan sisa makan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran (p -value 0,94). Hal ini menunjukkan bahwa penampilan makanan bukan menjadi faktor terjadinya sisa makanan. Penampilan makanan adalah faktor mutu yang sangat mempengaruhi suatu produk pangan, semakin banyak variasi makanan yang disajikan maka akan semakin baik, begitupun dengan kuantitas makanan yang disajikan, jika kuantitas terlalu besar maka penampilan makanan akan kurang menarik (8). Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Putri yang menyebutkan bahwa penampilan makanan yang menarik akan membuat selera makanan pasien meningkat salah satunya dari warna makanan yang diperoleh dari perencanaan menu dan teknik pengolahan makanan tertentu (9). Penampilan makanan yang disajikan oleh penyelenggaraan makanan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran sudah melalui proses perencanaan menu oleh tim Ahli Gizi dan Chef yang disetujui oleh Koordinator Gizi di RSDC Wisma Atlet. Perencanaan menu ini sudah melewati berbagai pertimbangan mulai dari kecocokan warna antar menu, jenis pengolahan sehingga makanan yang disajikan memiliki penampilan yang baik. Penampilan makanan yang baik seperti keselarasan warna antar bahan makanan dapat menarik perhatian konsumen dan meningkatkan nafsu makan (10).

Hubungan variasi makanan dengan sisa makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan pada tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran ($p=0,19$). Hal ini menunjukkan bahwa variasi suatu makanan bukan menjadi salah satu faktor penentu sisa makanan. Variasi makanan pada penyelenggaraan makanan institusi berpengaruh terhadap kepuasan konsumen yang dilayani, jika variasi makanan yang disajikan suatu penyelenggaraan makanan kurang bervariasi maka akan terjadi kejenuhan dan menurunkan kepuasan konsumen (6). Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah variasi menu (7). Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Wahyunani (2017) bahwa menu makanan dikatakan bervariasi jika tidak terjadi pemasakan menu yang sama dalam satu siklus menu dan tidak terjadi metode pemasakan yang sama dalam satu menu atau satu kali makan. Penyelenggaraan makanan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran menggunakan siklus 14+1 dan dilakukan perencanaan ulang setiap 3 bulan sekali. Hal ini dilakukan untuk mencegah kejenuhan pada konsumen mengingat masa isolasi adalah kurang lebih selama 14 hari.

Pada siklus menu khusus tenaga kesehatan terdapat selingan menu *one dish meal* 3x dalam sehari untuk menurunkan kejenuhan tersebut seperti bakso, spaghetti, soto mie dan siomay. Namun dalam pelaksanaannya masih terdapat beberapa menu yang disajikan tidak sesuai dengan siklus menu. Terdapatnya temuan saat pengecekan *food safety* jika ditemukan temuan bahan kimia maka akan dilakukan pergantian bahan makanan. Faktor-faktor dapat mempengaruhi penggunaan bahan makanan untuk esok hari sehingga dapat terjadi perubahan menu secara tiba-tiba satu hari sebelum pengolahan tanpa mempertimbangkan variasi menu hari berikutnya.

Perubahan jenis bahan makanan yang disajikan pada tenaga kesehatan dari 2 jenis hewani dan 1 jenis nabati menjadi 1 hewani dan 1 nabati menurunkan variasi makanan suatu siklus menu dikarenakan jenisolahan nabati lebih kurang variatif dibandingkan dengan olahan menu lauk hewani. Variasi makanan yang beragam dapat menurunkan kejenuhan sehingga dapat meningkatkan selera dan nafsu makan konsumen dan mempengaruhi sisa makanan yang disajikan (6).

Hubungan aroma makanan dengan sisa makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara aroma makanan dengan sisa makanan pada tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran ($p=0,33$). Hal ini menunjukkan bahwa aroma suatu makanan bukan menjadi salah satu faktor terjadinya sisa makanan. Aroma makanan adalah faktor penting dalam penilaian suatu kepuasan penyelenggaraan makanan. Dari aroma akan timbul selera makan dan mengurangi sisa makan dari menu yang disajikan (5). Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ariyanti yang menyimpulkan bahwa responden yang menilai bahwa aroma makanan yang termasuk dalam kategori sedap akan menyisakan makanan yang tergolong sedikit. Pada penilaian kepuasan pelayanan gizi, aroma merupakan aspek penilaian yang sukar untuk dinilai secara akurat. Aroma makanan terbentuk karena adanya senyawa yang menguap sebagai akibat dari reaksi enzim. Aroma merupakan rasa dan bau yang sangat subjektif dan sangat sulit untuk diukur (7). Penyelenggaraan makanan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran menggunakan sistem desentralisasi. Makanan yang datang untuk diporsikan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran diolah beberapa jam sebelum dikirimkan sehingga sudah dalam kondisi tidak hangat, hal ini menjadi salah satu faktor yang menyebabkan aroma suatu makanan sudah menghilang saat makanan tersebut disajikan. Aroma makanan yang lezat akan meningkatkan ketertarikan dan nafsu makan konsumen terhadap makanan yang disajikan (8).

Hubungan rasa makanan dengan sisa makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pada tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran ($p=0,25$). Hal ini menunjukkan bahwa rasa suatu makanan bukan menjadi salah satu faktor penentu sisa makanan. Rasa makanan merupakan pendorong utama bagi seseorang menyukai makanan. Cita rasa memiliki keakuratan dalam menilai kualitas suatu makanan, rasa juga dapat dipengaruhi oleh temperature dan tingkat sensitivitas seseorang (9). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Nasution yang menyatakan bahwa penilaian kesesuaian rasa makanan dengan selera pasien bersifat sangat subyektif (10). Pada penyelenggaraan makanan di RSDC Wisma Atlet, faktor rasa perlu mendapatkan perhatian karena rasa dari makanan yang disajikan dapat dipengaruhi oleh banyaknya jumlah pasien dan tenaga kesehatan yang dilayani, semakin banyak makanan yang dimasak maka dapat terjadinya penurunan tingkat rasa suatu makanan. Maka dari itu perlu adanya SOP yang baik dalam proses pemasakan sehingga rasa dari makanan tidak berubah baik memasak dalam porsi banyak maupun sedikit.

Hubungan higienitas makanan dengan sisa makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara higienitas dengan sisa makanan pada tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran ($p=0,65$). Hal ini menunjukkan bahwa higienitas suatu makanan yang disajikan bukan menjadi suatu faktor penentu sisa makanan. Higienitas yang menjadi indikator penilaian pada penelitian ini adalah alat makan dan kebersihan makanan yang disajikan kepada konsumen. Higienitas merupakan indikator kebersihan, keamanan dan kesehatan makanan sehingga memenuhi standar kelayakan konsumsi (12). Kebersihan baik dari peralatan makan dan makanan yang disajikan akan berpengaruh terhadap kesehatan konsumen (13). Jika makanan dan peralatan yang digunakan dalam keadaan tidak higienis maka akan menjadi perantara masuknya bakteri dan virus kedalam tubuh manusia (14). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sartika menyatakan bahwa dalam upaya untuk mencegah terjadinya kontaminasi virus diperlukan penyuluhan, pelatihan dan pembinaan hygiene sanitasi makanan baik bagi penyelenggara dan alat makan tersebut (15).

Penyelenggaraan makanan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran menggunakan box kardus dan alat makan sekali pakai guna untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan penularan penyakit melalui alat makan. Hal ini dilakukan mengingat penyelenggaraan makanan ini dilakukan secara darurat dengan kuantitas yang banyak dan dilakukan ditempat isolasi penyakit menular.

Hubungan kuantitas makanan dengan sisa makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara kuantitas makanan dengan sisa makanan pada tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran ($p=0,57$). Hal ini menunjukkan bahwa kuantitas makanan bukan menjadi salah satu faktor penentu sisa makanan. Kuantitas atau porsi makanan merupakan takaran atau ukuran makanan yang disajikan. Besar porsi atau gramasi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kuantitas tampilan dan kandungan zat gizi (16). Penelitian ini sejalan dengan penelitian yg dilakukan Tanuwijaya,dkk yang menyatakan bahwa penilaian kuantitas makanan dipengaruhi oleh kebiasaan makan masing-masing individu (16).

Kuantitas makanan yang disajikan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan di RSDC WismaAtlet Kemayoran yaitu 200 gram makanan pokok, 50 gram lauk hewani, 40 gram lauk nabati dan 75 gram sayuran dengan rekomendasi kebutuhan gizi rata-rata tenaga kesehatan menurut AKG perhari yaitu 1900 Kkal, 60 gram protein, 50 gram lemak dan 330 gram karbohidrat (18). Pemberian makanan pada pasien maupun tenaga kesehatan yaitu 3 kali makan utama dengan 1 kali selingan pagi. Frekuensi makan dan kuantitas makanan yang disajikan sudah memenuhi standar rata-rata kebutuhan tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran.

Hubungan kepuasan pelayanan dengan sisa makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan keseluruhan kepuasan dengan sisa makanan pada tenaga kesehatan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran ($p=0,27$). Kepuasan adalah hasil penilaian dalam bentuk respon emosional karena terpenuhinya harapan atau keinginan dalam menggunakan dan menerima suatu pelayanan (17). Kepuasan ini dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti keberagaman produk, kualitas dari pelayanan, dan produk tersebut, fasilitas yang diberikan dan harga yang terjangkau bagi konsumen (19). Berdasarkan penelitian Raditya (2019) kepuasan terhadap suatu pelayanan juga dapat dipengaruhi oleh persepsi konsumen tersebut, apabila konsumen memiliki persepsi yang baik maka hal itu dapat menunjukkan kepuasan pada pelayanan yang diberikan, sebaliknya jika konsumen memiliki persepsi yang kurang baik maka hal tersebut dapat menjadi indikator ketidakpuasan konsumen (20).

Pada penyelenggaraan makanan di RSDC Wisma Atlet, kepuasan pada pelayanan gizi dibagi menjadi beberapa variabel yaitu penampilan makanan, variasi menu, aroma makanan, rasa makanan, higienitas, kuantitas dan keseluruhan dari kepuasan tersebut untuk meningkatkan pelayanan gizi secara bertahap. Pelayanan gizi yang dilakukan di RSDC Wisma Atlet masih terdapat beberapa kekurangan dikarenakan pelaksanaannya dilakukan atas dasar kedaruratan pandemi Covid-19, yang diawali dengan tempat pelaksanaan sistem desentralisasi menggunakan tenda kemudian dipengaruhi juga oleh peningkatan jumlah pasien dalam waktu yang singkat sehingga perbaikan demi perbaikan dilakukan secara bertahap mengingat pelayanan gizi dilakukan 24 jam per hari guna memenuhi kebutuhan asupan makan baik bagi pasien maupun tenaga kesehatan yang bertugas.

Kesimpulan

Pada penelitian ini didapatkan hasil bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan pada penampilan makanan, variasi makanan, aroma makanan, rasa makanan, higienitas makanan, kuantitas makanan dan keseluruhan kepuasan terhadap sisa makan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran. Hal ini dapat disebabkan oleh lamanya waktu bekerja dan isolasi tenaga kesehatan terhadap terbatasnya akses makanan dari luar sehingga menyebabkan kejenuhan walaupun sudah dilakukan perbuahan siklus menu setiap 3 bulan sekali. Adapun saran yang dapat diberikan pada institusi penyelenggara makanan di RSDC Wisma Atlet Kemayoran untuk terus meningkatkan kualitas pelayanannya diharapkan hal-hal yang baik dapat dipertahankan dan kekurangan yang ada dapat diperbaiki agar dapat memberikan kualitas yang terbaik.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada: 1) Koordinator gizi RSDC Wisma Atlet Kemayoran, 2) Tenaga Kesehatan RSDC Wisma Atlet Kemayoran

Daftar Pustaka

1. Shelayanti NLB. Tingkat Asupan Zat Gizi Makro dan Status Gizi Tenaga Kerja di Sun Island Hotel Kuta. Doctoral dissertation. 2019.
2. Lidia, K. (2020). Peningkatan Kesehatan dengan Suplemen dan Gizi Seimbang di Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Undana*, 14(2), 63-68.
3. Sartika, R. S. Keamanan pangan penyelenggaraan makanan bagi pekerja. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*. 2020; 1(1), 29-35.
4. Hafid HP. Pengaruh Pelayanan dengan Prinsip-Prinsip Syariah Terhadap Kepuasan pasien pada RS Ibnu Sina Makassar. 2016
5. Saragih, R. D. Hubungan Penampilan Makanan, Cita Rasa Makanan dan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Lunak di RSU UKI Tahun 2020. Universitas Binawan. 2021.
6. Depkes RI. Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta: Depkes RI. 2008
7. Utami NPAP, Mustika IG, Sulistyadewi NPE. *Hubungan Variasi Menu Dan Lama Rawat Inap Terhadap Sisa Makanan Diet Rendah Garam*. In Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA). 2019; Vol. 2.
8. Kemenkes RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. 2013
9. Putri JRA. *Hubungan Rasa dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani pada Pasiendi Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar*. 2020.
10. Agustina F. *Hubungan Antara Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di RSUP Dr. Soedji Tirtonegoro Klaten*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2016.
11. Nareswara AS. *Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang*. Ilmu Gizi Indonesia. 2017; 01(01), 34-39.
12. Ariyanti V, Endang NW, Rauf R. *Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD dr. Soeratno Gemolong, Kabupaten Sragen* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta). 2016.
13. Nasution PH. *Analisis Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Umum Haji Medan*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. 2017.
14. Tanuwijaya LK, Novitasari TD, Arfiani EP, Wani YA, Wulandari DE. *Kepuasan pasien terhadap variasi bahan makanan di rumah sakit*. *Jurnal Gizi*, 2019. 8(1).
15. Bernadeth DW, Susilo J, Wayansari L. *Hubungan tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan pasien di ruang VIP RS Panti Rapih Yogyakarta* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta). 2017
16. Marfuah D, Wardana AS, Anggraeni HTN. Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta. *Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 2022; 19(2), 119-126.
17. Miate AL, Nurdini D. Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Taruna/Taruni Sekolah Transportasi Darat Bekasi. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 2020; 8(1), 74-88.
18. Permenkes RI. No. 28/ Menkes/Per/ 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi. Jakarta : Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
19. Triyanto A. Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Umum RSUD Raasowondo Kabupaten Pati. *JURNAL KEDIKLATAN WIDYA PRAJA*, 2022; 2(1).

20. Raditya IP. *Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap AnakRSAL DR. Ramelan Surabaya*. Poltekkes Kemenkes Surabaya. 2019.