JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI/index
Volume 12| Nomor 3| September-Desember | 2025
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Hubungan Cita Rasa Makanan dan Ketepatan Waktu Distribusi dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka

Hasniar[1], Habib Ihsan M[2], Jenny Qlifianti Demmalewa[3]

[1,2,3] Prodi S1 Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Karya Kesehatan

Keywords : *Taste, Food, Time, Satisfaction, Nutrition*
Kata Kunci : Cita Rasa, Makanan, Waktu, Kepuasan, Gizi

Corespondensi Author
Habib Ihsan M
Prodi S1 Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Karya Kesehatan,
Email: habibihsanmuhim@gmail.com

Abstrak

Kepuasan pasien merupakan indikator penting kualitas pelayanan gizi yang berperan besar terhadap citra rumah sakit. RS Benyamin Guluh Kolaka telah mengikuti standar penyelenggaraan makanan dengan siklus menu dan jadwal makan yang teratur, namun masih ditemukan kendala seperti kurang sesuainya cita rasa, keterlambatan distribusi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan dan ketepatan distribusi dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka. Jenis penelitian adalah kuantitatif, desain *cross sectional study.* Sampel adalah sebagian pasien rawat inap di ruang kelas III RSBG Kolaka tahun 2025 periode Januari-Maret sebanyak 76 orang yang diperoleh menggunakan *purposive sampling.* Data dikumpulkan menggunakan kuesioner dan dianalisis menggunakan uji *Fisher Exact.* Hasil penelitian diperoleh *p value* 0,000 untuk cita rasa makanan dan 0,000 untuk ketepatan waktu distribusi makanan. Kesimpulan adalah ada hubungan cita rasa makanan dan ketepatan distribusi dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka. Saran bagi RSBG Benyamin Guluh agar meningkatkan cita rasa makanan melalui evaluasi resep secara berkala, menyediakan variasi menu yang sesuai budaya lokal dan memperbaiki ketepatan waktu distribusi makanan. Bagi peneliti selanjutnya agar menggunakan desain penelitian eksperimen untuk menilai dampak perbaikan menu maupun sistem distribusi terhadap sisa makanan dan asupan gizi pasien.

Absctract

Patient satisfaction is an important indicator of the quality of nutritional services, which significantly impacts a hospital's image. Benyamin Guluh Hospital, Kolaka, adheres to food service standards with a regular menu cycle and meal schedule. However, challenges such as inappropriate taste and delayed distribution persist. The purpose of this study was to determine the relationship between food taste and timeliness of distribution and satisfaction levels with nutrition services inpatients at Benyamin Guluh Hospital, Kolaka. The study used a quantitative, cross-sectional design. The sample consisted of 76 inpatients in Class III wards at Benyamin Guluh Hospital, Kolaka, in 2025, from January to

March. Data were collected using a questionnaire and analyzed using the Fisher Exact Test. The results showed a p-value of 0.000 for food taste and 0.000 for timeliness of food distribution. The conclusion is that there is a relationship between food taste and accuracy of distribution and the level of satisfaction with nutritional services among inpatients at Benyamin Guluh Hospital, Kolaka. Suggestions for Benyamin Guluh Hospital include improving food taste through regular recipe evaluation, providing menu variations that are culturally appropriate, and improving the timeliness of food distribution. Future researchers should use an experimental research design to assess the impact of menu and distribution system improvements on food waste and patient nutritional intake.

PENDAHULUAN

Kepuasan pasien merupakan salah satu indikator kualitas pelayanan kesehatan di Rumah Sakit, salah satunya adalah kualitas pelayanan gizi. Kepuasan pasien terhadap mutu pelayanan gizi sangat mempengaruhi citra rumah sakit secara keseluruhan dan berimplikasi pada peningkatan pemasukan rumah sakit. Beberapa masalah yang seringkali terjadi berkaitan dengan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan salah satunya jenis makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan menyebabkan pasien merasa bosan. Hal ini akan menyebabkan nafsu makan pasien menurun dan konsumsi makan pasien berkurang (Prawiningdyah, 2022).

Menurut penelitian yang dilakukan di Indonesia pada rumah sakit tipe B di RSUD Kota Semarang menunjukkan sebanyak 92,6% responden tidak puas dengan rasa makanan, 53,7% tidak puas dengan penampilan makanan, 81,5% tidak puas dengan variasi menu (Nareswara, 2020). Penelitian Rachmawati dan Afifah (2021) menunjukkan pasien sangat puas terhadap penyajian makanan dan pelayanan makanan. Penelitian Trisilawati (2021) menemukan bahwa kepuasan pasien terhadap layanan makanan di rumah sakit dipengaruhi beberapa faktor, antara lain: kualitas makanan, masalah staf/ layanan, penyajian makanan, lingkungan fisik, faktor lapar dan kuantitas makanan dan pengiriman (distribusi) makanan

Berdasarkan data yang diperoleh dari Kemenkes RI (2020) faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kepuasan pasien adalah ketepatan waktu distribusi makanan dan cita rasa makanan. Penelitian yang dilakukan di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten menyatakan 93,3% pasien suka terhadap penampilan makanan, 100% suka terhadap rasa makanan, 96,7% menilai pelayanan makanan baik, 90% menilai kebersihan alat makan bersih, 86,7% suka terhadap keseluruhan daya terima, Rachmawati dan Afifah, *patient saticfaction, food serving and service, plate waste* dan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien 96,7% menilai puas (Agustina dan Primadona, 2021).

Cita rasa makanan merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman dan bumbu yang dapat didefinisikan kumpulan hasil presepsi dari stimulasi indera yang digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan yang diterima dari suatu produk yang ada di mulut. Rasa makanan menjadi salah satu aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera pasien yang mengkonsumsinya. Cita rasa makanan meliputi aroma, suhu, penampilan, rasa dan tekstur (Rotua dan Siregar, 2021).

Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien adalah ketepatan penyediaan makanan, pada pasien sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Lama rawat dapat menyebabkan timbulnya rasa bosan pada pasien, karena pasien mengonsumsi makanan yang sama terus menerus. Mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit akan berpengaruh pada terjadinya sisa makanan, rasa lapar yang tidak cepat teratasi akan menyebabkan pasien memilih makanan dari luar rumah sakit (Noviyanti, 2020).

Pelayanan makanan pada suatu rumah sakit merupakan hal yang sangat penting, karena dengan adanya pelayanan makanan maka diharapkan para pasien merasa puas. Pasien yang puas tentunya akan kembali memilih rumah sakit yang sama jika menderita sakit lagi dan merekomendasikannya kepada teman atau keluarganya. Penelitian yang dilakukan oleh Ernalia (2024), menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara ketepatan waktu distribusi makanan, cita rasa makanan, terhadap

kepuasan pasien di ruang penyakit dalam dan ruang bersalin RSUD Mandau Duri.

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Umum Benyamin Guluh (RSBG) Kolaka merupakan salah satu rumah sakit tipe B yang merupakan rumah sakit umum dan menjadi tempat rujukan dari Puskesmas dan berbagai daerah di Kabupaten Kolaka. Jika dibandingkan dengan rumah sakit lain, RSBG memiliki permasalahan gizi yang lebih kompleks dibanding Puskesmas lain di Kabupaten Kolaka. Manajemen pelayanan gizi di rumah sakit umumnya dilaksanakan di Instalasi Gizi RSBG Kolaka dan merupakan tempat penyelenggaraan makanan dengan jumlah tenaga gizi di instalasi gizi sebanyak 12 orang dan pramusaji 8 orang serta chefnya sebanyak 5 orang (RSBG Kolaka, 2025).

Penyelenggaraan makanan di RSBG Kolaka disesuaikan dengan standar PGRS tahun 2013 dan dalam perencanaan makanan di RSBG Kolaka umumnya menggunakan siklus menu 10 hari + 1 hari dengan diet yang bervariasi sesuai dengan kondisi dari pasien dan standar diet yang ditetapkan. Pasien diberikan makanan tiga kali sehari yaitu sarapan pagi pada pukul 06.00 - 08.00 WITA, makan siang pada pukul 11.00 - 13.00 WITA, dan makan sore pada pukul 17.00 - 19.00 WITA. Selain itu pasien juga diberikan dua kali snack atau makanan ringan yaitu snack pagi pukul 09.00-10.00 dan snack sore jam 17.00-19.00 WITA

Menurut Kepala instalasi gizi, pekerja kurang memahami *Standar Procedur Operasional* (SPO) Rumah Sakit sehingga mereka sering mengerjakan pekerjaannya tidak sesuai dengan SPO, misalnya kurang sesuainya rasa makanan, lamanya proses pengolahan makanan, kurang tepatnya waktu pengiriman makanan ke pasien. Hal ini berakibat banyak makanan yang masih tersisa. Hasil evaluasi sisa makanan pasien menunjukkan bahwa cakupan sisa makanan pasien rawat inap tahun 2023 sebesar 19 % dan meningkat tahun 2024 menjadi 21%. Hal ini berarti bahwa sisa makanan pasien ditahun 2024 melebihi standar yaitu 20%, Tingginya sisa makanan pasien merupakan salah satu bentuk keluhan pasien terdapat makanan yang disajikan belum sesuai dengan keinginan pasien baik dari aspek rasa makanan maupun ketepatan distribusi makanan (RSBG Kolaka, 2024).

Berdasarkan pengamatan peneliti, rumah sakit telah memberikan pelayanan makanan yang terbaik dengan memberikan makanan yang sesuai dengan kebutuhan pasien dalam proses pemulihan. Peningkatan kualitas pelayanan tentunya akan terus dilakukan rumah sakit untuk mendapatkan kepercayaan dari pasien. Berdasarkan permasalahan tersebut, dapat dilihat bahwa perlu dilakukan peningkatan pelayanan gizi rumah sakit khususnya pelayanan makan pasien rawat inap di rumah sakit dan penyelenggaraan makanan. Olehnya itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Hubungan Cita Rasa Makanan dan Ketepatan Distribusi dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka ".

METODE

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif. Desain penelitian ini menggunakan *Cross Sectional Study*. Penelitian ini telah dilaksanakan di ruang rawat inap kelas III, RSBG Kolaka pada tanggal 31 Juli-26 Agustus Tahun 2025.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di ruang kelas III RSBG Kolaka tahun 2025 periode Januari-Maret sebanyak 303 orang. Besaran sampel yang akan diteliti peneliti mengggunakan rumus Slovin dengan tingkat kesalahan sebesar 10% taraf signifikan sebesar 0,1 dan taraf keyakinan 90% sehingga jumlah sampel yang diambil untuk penelitian ini sebanyak 76 orang. Teknik penarikan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode menggunakan *purposive sampling.*

Pengumpulan data identitas pasien meliputi : nama, umur, jenis kelamin, pendidikan dan pekerjaan. Cita rasa makanan meliputi aroma, suhu, penampilan, rasa dan tekstur dikumpulkan menggunakan alat bantu berupa kuesioner. Ketepatan distribusi makanan dikumpulkan menggunakan alat bantu berupa kuesioner. Kepuasan pasien dalam pelayanan makanan dikumpulkan menggunakan kuesioner. Analisis data menggunakan uji statistik *Chi-Square* dan uji alternatif *Fisher Exact*.

HASIL

Analisis Univariat

Tabel 1. Distribusi Variabel Penelitian di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka

Variabel	n (76)	%
Cita Rasa Makanan		
Puas	71	)3,4
Tidak Puas	5	6,6
Ketepatan Waktu Penyajian		
Tepat Waktu	61	30,3
Tidak Tepat Waktu	15	.9,7
Kepuasan Pasien		
Puas	67	38,2
Tidak Puas	9	.1,8

Sumber : Data Primer Tahun 2025

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 76 sampel, ditinjau dari aspek cita rasa makanan, sebagian besar puas yaitu 71 orang (93,4%), selebihnya tidak puas sebanyak 5 orang (6,6%). Kemudian berdasarkan ketepatan waktu distribusi makanan sebagian besar tepat waktu sebanyak 61 orang (80,3%) dan selebihnya tidak tepat waktu sebesar 15 orang (19,7%). Kemudian pada aspek kepuasan pasien, sebagian besar puas sebanyak 67 orang (88,2%) dan tidak puas sebanyak 9 orang (11,8%).

Analisis Bivariat

Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi

Tabel 2 Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka

Cita Rasa Makanan	Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi				Jumlah		Uji *Fisher Exact*
	Puas		Tidak Puas				
	n	%	n	%	n	%	
Puas	67	94,4	4	5,6	71	100	*p value*
Tidak Puas	0	0	5	100	5	100	=0,000
Total	**67**	**88,2**	**9**	**11,8**	**76**	**100**	

Sumber : Data Primer Tahun 2025

Tabel 2 menunjukkan bahwa dari 76 sampel, terdapat 71 orang puas pada cita rasa makanan dan 5 orang yang tidak puas. Kemudian dari 71 orang yang puas pada cita rasa makanan, sebagian besar puas dalam pelayanan gizi sebanyak 67 orang (94,4%), selebihnya tidak puas sebanyak 4 orang (5,6%). Selanjutnya dari 5 orang yang tidak puas pada cita rasa makanan, 100% tidak puas dalam pelayanan gizi di rumah sakit Benyamin Guluh Kolaka.

Hasil analisis statistik menggunakan *Fisher Exact* pada tingkat kepercayaan 95%, diperoleh nilai *p value* 0,000 < α (0,05), sehingga hipotesis alternative diterima yang artinya bahwa ada hubungan cita rasa makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka.

Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi

Tabel 3 Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka

Ketepatan Waktu Distribusi Makanan	Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi				Jumlah		Uji *Fisher Exact*
	Puas		Tidak Puas				
	n	%	n	%	n	%	
Tepat Waktu	60	98,4	1	1,6	61	100	*p value*
Tidak Tepat Waktu	7	46,7	8	53,3	15	100	=0,000
Total	**67**	**88,2**	**9**	**11,8**	**76**	**100**	

Sumber : Data Primer Tahun 2024

Tabel 3 menunjukkan bahwa dari 76 sampel, terdapat 61 orang menyatakan bahwa waktu distribusi makanan tepat waktu dan 15 orang yang menyatakan bahwa waktu distribusi makanan tidak tepat waktu. Kemudian dari 61 orang yang menyatakan bahwa waktu distribusi makanan tepat waktu, sebagian besar puas dalam pelayanan gizi sebanyak 60 orang (98,4%), selebihnya tidak puas sebanyak 1 orang (1,6%). Selanjutnya dari 15 orang yang menyatakan bahwa waktu distribusi makanan tidak tepat waktu, sebagian besar yaitu 8 orang (53,3%) tidak puas dalam pelayanan gizi dan 7 orang (46,7%) puas dalam pelayanan gizi di rumah sakit Benyamin Guluh Kolaka.

Hasil analisis statistik menggunakan *Fisher Exact* pada tingkat kepercayaan 95%, diperoleh nilai *p value* 0,000 < α (0,05), sehingga hipotesis alternative diterima yang artinya bahwa ada hubungan keterapatan waktu distribusi makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka.

PEMBAHASAN

Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari 76 sampel, sebagian besar responden merasa puas terhadap cita rasa makanan yang disajikan di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka. Hal ini mengindikasikan bahwa pengolahan makanan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan di rumah sakit serta mampu memenuhi selera pasien. Cita rasa merupakan salah satu faktor penting yang menentukan tingkat kepuasan pasien terhadap makanan rumah sakit, karena makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan gizi, tetapi juga memberikan kenyamanan psikologis selama masa perawatan. Sampel yang tidak puas dengan cita rasa makanan, hal ini diduga disebabkan oleh perbedaan preferensi individu, kebiasaan makan sehari-hari yang berbeda dengan menu rumah sakit, atau keterbatasan variasi bumbu dan metode pengolahan.

Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa dari 71 responden yang merasa puas terhadap cita rasa makanan, sebagian besar juga merasa puas terhadap pelayanan gizi yaitu sebanyak 67 orang (94,4%). Hal ini menggambarkan bahwa cita rasa makanan yang baik berbanding lurus dengan kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi. Cita rasa makanan yang sesuai dapat meningkatkan persepsi positif pasien terhadap kualitas pelayanan secara keseluruhan, karena makanan merupakan salah satu bentuk nyata pelayanan gizi yang diterima pasien selama dirawat.

Penelitian ini juga terdapat 4 orang (5,6%) yang meskipun merasa puas pada cita rasa makanan, tetapi menyatakan tidak puas terhadap pelayanan gizi. Hal ini menunjukkan bahwa kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi tidak hanya dipengaruhi oleh cita rasa makanan semata, tetapi juga oleh faktor lain seperti ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu, kebersihan peralatan, serta sikap petugas gizi dalam memberikan pelayanan. Dengan kata lain, meskipun makanan enak, jika aspek pelayanan lain kurang optimal maka kepuasan pasien bisa menurun.

Berdasarkan hasil analisis statistik menggunakan uji *Fisher Exact* diperoleh nilai *p value* = 0,000 < α (0,05), yang berarti terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka. Temuan ini menunjukkan bahwa semakin baik cita rasa makanan yang disajikan, maka semakin tinggi pula tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi, dan sebaliknya apabila cita rasa makanan tidak sesuai dengan harapan pasien maka kepuasan terhadap pelayanan gizi cenderung menurun.

Hasil ini sejalan dengan teori kepuasan konsumen yang menyatakan bahwa kepuasan terbentuk ketika kinerja pelayanan atau produk yang diterima sesuai atau melebihi harapan konsumen. Dalam konteks rumah sakit, makanan merupakan bagian penting dari pelayanan gizi, sehingga kualitas cita rasa sangat berpengaruh pada penilaian pasien terhadap mutu pelayanan secara keseluruhan (Rotua dan Siregar, 2021).

Penelitian sejalan dengan penelitian Handriani (2021) bahwa bahwa cita rasa makanan rumah sakit yang enak, sesuai selera, serta disajikan dengan baik dapat meningkatkan kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi. Sebaliknya, makanan yang hambar, tidak bervariasi, atau tidak sesuai dengan kebiasaan makan pasien dapat menurunkan tingkat kepuasan. Oleh karena itu, pihak rumah sakit perlu terus meningkatkan kualitas cita rasa makanan melalui inovasi menu, pemilihan bahan yang segar, dan teknik pengolahan yang tepat, tanpa mengabaikan prinsip diet sesuai kebutuhan medis pasien. Demikian pula penelitian Mariasih dkk., (2023) menemukan bahwa kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan yang meliputi penampilan dan rasa makanan di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan sampel menyatakan puas terhadap cita rasa makanan yang diberikan dengan nilai kepuasan sampel sebesar 80,1 %.

Hubungan ketepatan waktu penyajian makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari 76 sampel, sebagian besar responden yaitu 61 orang (80,3%) menyatakan bahwa waktu distribusi makanan sudah tepat waktu, sedangkan 15 orang (19,7%) menyatakan bahwa waktu distribusi makanan tidak tepat waktu. Hal ini mengindikasikan bahwa secara umum pelayanan distribusi makanan di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka telah berjalan dengan baik sesuai standar distribusi makanan yang ditetapkan.

Ketepatan waktu distribusi makanan merupakan aspek penting dalam pelayanan gizi, karena keterlambatan penyajian dapat mempengaruhi kualitas makanan, suhu sajian, bahkan nafsu makan pasien.

Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa dari 61 responden yang menyatakan distribusi makanan tepat waktu, sebagian besar yaitu 60 orang (98,4%) merasa puas terhadap pelayanan gizi, sedangkan hanya 1 orang (1,6%) yang menyatakan tidak puas. Hal ini menunjukkan bahwa ketepatan waktu distribusi makanan berpengaruh besar terhadap kepuasan pasien. Makanan yang disajikan sesuai jadwal membuat pasien merasa kebutuhan nutrisinya diperhatikan, suhu dan kualitas makanan tetap terjaga, serta meningkatkan kenyamanan selama dirawat.

Sebaliknya, dari 15 responden yang menyatakan distribusi makanan tidak tepat waktu, sebagian besar yaitu 8 orang (53,3%) merasa tidak puas terhadap pelayanan gizi, sementara 7 orang (46,7%) masih menyatakan puas. Temuan ini mengindikasikan bahwa keterlambatan dalam distribusi makanan dapat menurunkan kepuasan pasien, meskipun ada sebagian pasien yang tetap merasa puas karena mungkin menilai faktor lain, seperti cita rasa, variasi menu, atau sikap petugas gizi.

Berdasarkan hasil analisis statistik menggunakan uji *Fisher Exact* diperoleh nilai *p value* = 0,000 < α (0,05), sehingga hipotesis alternatif diterima. Artinya, terdapat hubungan yang signifikan antara ketertepatan waktu distribusi makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka.

Hasil ini menunjukkan bahwa semakin tepat waktu distribusi makanan, maka semakin tinggi tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi. Hal ini dapat dijelaskan bahwa makanan yang disajikan sesuai jadwal akan lebih dapat diterima oleh pasien karena kualitas makanan, termasuk suhu dan cita rasa, tetap terjaga, serta pasien merasa kebutuhan gizinya diperhatikan. Sebaliknya, distribusi makanan yang terlambat dapat menimbulkan rasa tidak nyaman, menurunkan nafsu makan, bahkan memengaruhi pemenuhan kebutuhan nutrisi pasien sehingga menurunkan tingkat kepuasan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Handriani (2021), di perusahaan PT. Arga Morini Indah sebanyak 300 orang dan sampel sebanyak 75 orang yang diperoleh dengan *Simple Random Sampling* yang menunjukkan bahwa ketepatan waktu distribusi makanan sebagian besar menyatakan tepat waktu (88%) dan cita rasa makanan sebagian besar puas sebanyak (89,3%)

Temuan ini sejalan dengan teori Rotua dan Siregar (2021) pelayanan gizi yang menyatakan bahwa ketepatan waktu merupakan salah satu indikator mutu pelayanan, karena selain memengaruhi kepuasan juga berkaitan dengan efektivitas pemberian diet sesuai kondisi klinis pasien. Penelitian sejenis juga melaporkan bahwa distribusi makanan yang tepat waktu berkontribusi besar terhadap peningkatan kepuasan pasien, sedangkan keterlambatan distribusi makanan sering menjadi salah satu keluhan utama pasien rawat inap.

Hasil ini sesuai dengan teori pelayanan gizi yang menyatakan bahwa ketepatan waktu distribusi merupakan salah satu indikator penting mutu pelayanan karena berhubungan langsung dengan kenyamanan, nafsu makan, serta penerimaan makanan oleh pasien. Penelitian sejalan juga menunjukkan bahwa distribusi makanan yang tidak tepat waktu dapat menurunkan tingkat kepuasan pasien meskipun kualitas cita rasa makanan baik.

Dengan demikian, ketepatan waktu distribusi makanan perlu menjadi perhatian utama rumah sakit, karena keterlambatan penyajian tidak hanya berdampak pada kepuasan pasien tetapi juga pada asupan gizi dan proses penyembuhan. Upaya yang dapat dilakukan antara lain dengan memperbaiki sistem manajemen distribusi, menambah tenaga kerja bila diperlukan, serta melakukan monitoring rutin agar distribusi makanan sesuai dengan standar waktu yang telah ditetapkana ketertepatan waktu distribusi makanan merupakan faktor penting yang harus diperhatikan pihak rumah sakit. Upaya perbaikan manajemen distribusi, penambahan tenaga jika diperlukan, serta pengawasan yang ketat terhadap standar waktu penyajian sangat diperlukan untuk meningkatkan mutu pelayanan gizi dan kepuasan pasien secara menyeluruh.

SIMPULAN

Ada hubungan cita rasa makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka dengan *p value* 0,000 dan ada hubungan ketepatan waktu penyajian makanan dengan

tingkat kepuasan pelayanan gizi pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Benyamin Guluh Kolaka dengan *p value* 0,000.

SARAN

Bagi RSBG Benyamin Guluh agar meningkatan cita rasa makanan dengaan melakukan evaluasi resep secara berkala melalui uji coba rasa oleh tim gizi, juru masak, dan perwakilan pasien dan memberikan variasi menu dengan memperhatikan budaya lokal dan selera pasien dan perbaikan ketepatan waktu penyajian dengan membuat SOP distribusi makanan untuk mengurangi keterlambatan, termasuk mekanisme koordinasi dengan gizi ruangan dan bagi peneliti selanjutnya agar menggunakan desain penelitian yang lebih luas *eksperimen* untuk melihat dampak perbaikan menu atau sistem distribusi makanan terhadap sisa makanan dan asupan gizi pasien

DAFTAR RUJUKAN

Agustina L dan Primadona S. (2020). Hubungan Antara Rasa Makanan Dan Suhu Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. Anumerta Nutr. 2(3): 245-253.

Aliffianti. R., (2022). Tingkat Kepuasan Pasien Pada Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit 'Aisyiyah Purworejo. *Skripsi* Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Ernalia Y. (2024). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kepuasan Pasien Di Ruang Penyakit Dalam Dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Pasien Di RSUD Mandau Duri. *Jurnal Gizi STIKes Tuanku Tambusai Riau*. 34(3): 1 - 10.

Handriani (2021). Analisis Tingkat Kepuasan Karyawan pada Penyelenggaraan Makanan Jasa *Catering* di Kantin PT. Arga Morini Indah Desa Wulu. *Skripsi*. Prodi S1 Gizi, STIKES Karya Keseharan

Kemenkes RI., Republik Indonesia. (2020). *Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Direktorat Jendral Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.

Mariasih, N. K., Antarini, A. A. N., & Padmiari, I. A. E. (2023). Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan Dengan Lama Hari Rawat Di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, *12*(2), 79-87

Nareswara, A. S. (2020). Hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, *1*(1), 34-39.

Noviyanti. (2020). *Faktor Pelayanan Yang Profesional Terhadap Kepuasan Pasien*. Pasuruan: CV. Penerbit Qiara Media

Prawiningdyah D. (2022). Menu Pilihan Diet Nasi Yang Disajikan Berpengaruh Terhadap Kepuasan Pasien VIP Di RSUD Provinsi Sulawesi Tengggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 7(3): 112-120.

Rotua, M. dan *Siregar, R.* (*2021)*. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Institusi Dasar. Penerbit Buku Kedokteran ECG,Jakarta.

RSBG Kolaka, (2025). *Wawancara di Instalasi RSBG Kolaka*. Kolaka.

Trisilawati, E. (2021). Kepuasan Pasien Terhadap Layanan Makanan Rumah Sakit. *Journal of Health and Therapy*, *1*(1), 15-26.