

Hubungan Tingkat Kepuasan Makanan dan Variasi Makanan dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap Nondiet Makan Biasa di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus

Vera Amelia¹, Dera Elva Junita^{2*}, Masayu Dian Khairani³, Abdullah⁴

¹⁻⁴Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Aisyah Pringsewu, Jl. A. Yani No. 1A Tambahrejo, Gadingrejo, Pringsewu, Lampung

E-mail: dedederaelva01@gmail.com

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerk.in.v5i1.7422>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 18 July 2026

Revised: 29 July 2026

Accepted: 30 July 2026

Kata Kunci:

Daya terima makanan,
Kepuasan makanan,
Variasi makanan, Rawat
inap, Rumah sakit

Keywords:

*Food acceptability,
Food satisfaction, Food
variety, Hospitalization,
Hospital*

ABSTRACT

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan bagian integral dari pelayanan gizi yang bertujuan mendukung percepatan pemulihan pasien. Daya terima makanan yang optimal ditandai dengan konsumsi makanan sebesar 80% atau lebih dari porsi yang disajikan. Rendahnya daya terima makanan dipengaruhi berbagai faktor, di antaranya tingkat kepuasan pasien dan keberagaman menu yang tersedia. Penelitian ini bertujuan menganalisis keterkaitan antara kepuasan makanan dan variasi menu dengan daya terima pasien rawat inap nondiet makan biasa di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus. Desain penelitian yang digunakan adalah kuantitatif analitik dengan pendekatan cross-sectional. Populasi penelitian mencakup 159 pasien rawat inap nondiet makan biasa, dengan sampel 67 responden melalui teknik accidental sampling. Instrumen penelitian berupa kuesioner kepuasan dan variasi makanan serta penimbangan sisa makanan (food weighing). Analisis bivariat menggunakan uji Fisher's Exact Test. Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden (59,7%) memiliki daya terima kurang baik. Proporsi responden puas mencapai 74,6%, sedangkan 70,1% menilai variasi menu kurang beragam. Terdapat hubungan bermakna antara kepuasan makanan dengan daya terima ($p=0,001$) dan antara variasi menu dengan daya terima ($p=0,003$). Diperlukan upaya diversifikasi menu untuk meningkatkan daya terima pasien.

Hospital food services are an integral part of nutritional care aimed at supporting patient recovery. Optimal food acceptance is indicated when patients consume 80% or more of their served meals. Poor food acceptance is influenced by several factors, notably patient satisfaction and menu diversity. This study aimed to analyze the association between food satisfaction and menu variety with food acceptance among non-diet regular meal inpatients at Batin Mangunang Regional General Hospital, Tanggamus Regency. An analytic quantitative design with a cross-sectional approach was employed. The population comprised 159 non-diet inpatients; 67 respondents were selected via accidental sampling. Data were collected through satisfaction and variety questionnaires and food weighing. Bivariate analysis used Fisher's Exact Test. Results showed 59.7% of respondents had poor food acceptance; 74.6% were satisfied; 70.1% rated menu variety as insufficient. Significant associations were found between food satisfaction and food acceptance ($p=0.001$) and between menu variety and food acceptance ($p=0.003$). Menu diversification is recommended to enhance patient food acceptance.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.



How to Cite: Vera Amelia, et al (2026). Hubungan Tingkat Kepuasan Makanan dan Variasi Makanan dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap Nondiet Makan Biasa di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus, 5(1) 2109-2114. <https://doi.org/10.31004/jerk.in.v5i1.7422>

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang berfungsi memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat secara optimal (Kemenkes RI, 2018). Salah satu komponen penting dalam pelayanan rumah sakit adalah pelayanan gizi, yang bertujuan memenuhi kebutuhan nutrisi pasien berdasarkan kondisi kesehatan, status gizi, serta kebutuhan metabolisme tubuh. Pelayanan gizi yang baik berperan penting dalam mempercepat proses penyembuhan pasien (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah sistem terstruktur yang meliputi perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pengadaan bahan pangan, distribusi makanan, pencatatan, pelaporan, hingga evaluasi. Menurut Kemenkes RI (2013), daya terima dikatakan baik apabila pasien mengonsumsi $\geq 80\%$ dari total makanan yang disajikan atau sisa makanan tidak melebihi 20%. Rendahnya daya terima berdampak pada pemborosan biaya dan kurangnya asupan nutrisi pasien. Pasien yang mengalami asupan energi tidak mencukupi memiliki risiko malnutrisi 2–3 kali lebih tinggi dibandingkan pasien dengan asupan energi yang cukup (Ronitawati et al., 2021).

Kepuasan makanan merupakan faktor eksternal yang sangat memengaruhi daya terima pasien. Kepuasan terhadap makanan dipengaruhi oleh rasa, aroma, suhu, kebersihan alat makan, tampilan makanan, dan ketepatan waktu penyajian. Menurut Prameswari dan Yulianti (2022), rasa makanan merupakan faktor dominan dalam menentukan kepuasan pasien. Ketika pasien merasa puas, mereka cenderung mengonsumsi makanan lebih baik sehingga daya terima meningkat dan sisa makanan berkurang. Sebaliknya, ketidakpuasan dapat menurunkan selera makan dan meningkatkan sisa makanan (Sindi et al., 2021).

Selain kepuasan, variasi makanan merupakan aspek penting yang berperan meningkatkan daya terima makanan pasien. Menu yang disusun berulang dalam waktu berdekatan dapat menurunkan selera makan dan menyebabkan kejenuhan. Variasi menu yang meliputi jenis bahan makanan, teknik pengolahan, tampilan visual, rasa, dan aroma mampu merangsang nafsu makan serta memenuhi kebutuhan gizi pasien selama masa perawatan (Rahmawati et al., 2021). Berdasarkan pengamatan pendahuluan pada 10 responden di RSUD Batin Mangunang, rata-rata sisa makanan mencapai 35,2%, 90% responden kurang puas, dan 90% menilai variasi menu kurang bervariasi. Kondisi ini menjadi dasar dilakukannya penelitian ini.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif analitik dengan rancangan *cross-sectional* yang dilaksanakan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung, pada Oktober 2025 hingga Mei 2026. Penelitian diawali dengan diperolehnya persetujuan etik (*Ethical Clearance*) pada tanggal 11 Oktober 2025, kemudian dilanjutkan dengan pengambilan data pada tanggal 21, 22, dan 27 Oktober 2025 di ruang rawat inap kelas I, II, dan III. Seminar hasil penelitian dilaksanakan pada tanggal 26 Mei 2026. Populasi penelitian adalah seluruh pasien rawat inap yang menjalani diet makan biasa (nondiet), dengan jumlah sampel sebanyak 67 responden yang dipilih menggunakan teknik *accidental sampling*. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner tingkat kepuasan makanan yang terdiri atas 10 pertanyaan, kuesioner variasi makanan yang terdiri atas 8 pertanyaan, serta metode *food weighing* untuk mengukur persentase sisa makanan sebagai indikator daya terima makanan. Data dianalisis menggunakan uji alternatif *Fisher's Exact Test* karena hasil analisis *crosstab* menunjukkan terdapat beberapa sel dengan nilai *expected count* kurang dari 5 dan mendekati batas minimal persyaratan uji *Chi-Square*, sehingga asumsi uji *Chi-Square* tidak terpenuhi secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan tingkat kepuasan makanan dan variasi makanan dengan daya terima makanan pasien rawat inap nondiet makan biasa. Kategorisasi variabel: daya terima baik ($\geq 80\%$) dan kurang baik ($< 80\%$); kepuasan puas (60–100%) dan tidak puas ($< 60\%$); variasi tidak bervariasi ($< 60\%$), kurang bervariasi (60–80%), dan bervariasi ($> 80\%$). Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji Fisher's Exact Test ($\alpha = 0,05$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

RSUD Batin Mangunang merupakan rumah sakit milik Pemerintah Kabupaten Tanggamus kategori tipe C, berlokasi di Jl. Soekarno-Hatta, Kompleks Islamic Center Kabupaten Tanggamus. Instalasi Gizi melayani lebih dari 150 porsi per hari dalam tiga waktu makan (pagi, siang, sore) dengan

siklus menu 10+1 hari yang dievaluasi setiap satu tahun sekali. Hingga penelitian ini dilakukan, evaluasi khusus mengenai hubungan kepuasan makanan dan variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap nondiet belum pernah dilakukan sebelumnya.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	n	Persentase (%)
Usia		
< 46 Tahun	33	49,3%
> 46 Tahun	34	50,7%
Total	67	100%
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	22	32,8%
Perempuan	45	67,2%
Total	67	100%

Berdasarkan Tabel 1, Karakteristik responden, diketahui bahwa sebagian besar responden berada pada kelompok usia >46 tahun yaitu sebanyak 34 % responden (50,7). Berdasarkan jenis kelamin, Sebagian besar responden adalah Perempuan yaitu sebanyak 45% responden (67,2%). Usia dapat memengaruhi kondisi fisiologis, metabolisme, dan kebutuhan zat gizi. Pasien lanjut usia umumnya mengalami penurunan fungsi indera perasa dan penciuman sehingga dapat memengaruhi selera makan selama masa perawatan (Nuraini, 2017).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Daya Terima Makanan Pasien

Daya Terima	n	Persentase (%)
Kurang Baik <80%	40	59,7%
Baik ≥80%	27	40,3%
Total	67	100%

Berdasarkan Tabel 2, dari total 67 responden, sebagian besar memiliki daya terima dalam kategori kurang baik yaitu 40 orang (59,7%), sedangkan daya terima baik sebanyak 27 orang (40,3%). Berdasarkan observasi peneliti di RSUD Batin Mangunang, rendahnya daya terima dipengaruhi beberapa faktor: sebagian pasien usia lanjut mengalami kesulitan mengunyah, beberapa pasien mengalami penurunan nafsu makan, dan terdapat keluarga pasien yang membawa makanan dari luar sehingga pasien lebih memilih makanan tersebut. Kondisi lingkungan ruang kelas III yang kurang kondusif akibat lalat dan aroma kurang sedap dari kamar mandi juga turut menurunkan nafsu makan. Selain itu, sebagian besar pasien belum pernah mendapatkan konseling gizi terkait pentingnya mengonsumsi makanan rumah sakit selama masa perawatan (Sahid, 2022).

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Tingkat Kepuasan Makanan Pasien

Tingkat Kepuasan	n	Persentase (%)
Tidak Puas <60%	17	25,4%
Puas 60–100%	50	74,6%
Total	67	100%

Berdasarkan Tabel 3, dari total 67 responden, sebagian besar menyatakan puas yaitu 50 orang (74,6%), sedangkan tidak puas sebanyak 17 orang (25,4%). Berdasarkan hasil kuesioner, pasien merasa puas terutama pada aspek kebersihan peralatan makan, makanan disajikan dalam keadaan tertutup, penampilan petugas yang rapi, dan ketepatan waktu distribusi. Namun, beberapa pasien kurang puas terhadap cita rasa, aroma, dan variasi menu. Hal ini disebabkan penggunaan teknik pengolahan yang berulang seperti tumis, bening, sop, kecap, dan bumbu kuning sehingga cita rasa yang dihasilkan relatif sama dari hari ke hari (Prameswari & Yulianti, 2022).

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Variasi Makanan Pasien

Variasi Makanan	n	Persentase (%)
Tidak Bervariasi <60%	8	11,9%
Kurang Bervariasi 60–80%	47	70,1%
Bervariasi >80%	12	17,9%
Total	67	100%

Berdasarkan Tabel 4, dari total 67 responden, sebagian besar menilai menu dalam kategori kurang bervariasi yaitu 47 orang (70,1%), diikuti bervariasi 12 orang (17,9%), dan tidak bervariasi 8 orang (11,9%). Berdasarkan hasil penelitian, sisa makanan paling banyak terdapat pada nasi dan lauk nabati masing-masing 48%, lauk hewani dan sayur masing-masing 46%, sedangkan terendah pada buah sebesar 14%. Menu yang paling banyak menyisakan makanan adalah tempe bumbu kuning, tahu bumbu kuning, telur bumbu kuning, dan ayam bumbu kuning. Sayuran tumis wortel hampir selalu muncul setiap hari sehingga menimbulkan kebosanan pada pasien (Tanuwijaya et al., 2019).

Tabel 5. Hubungan Tingkat Kepuasan Makanan dengan Daya Terima Pasien

Tingkat Kepuasan	Kurang Baik n	Kurang Baik %	Baik n	Baik %	Total n	Total %	p value
Tidak Puas	16	24%	1	1%	17	25%	0,001
Puas	24	36%	26	39%	50	75%	
Total	40	60%	27	40%	67	100%	

*Fisher's Exact Test

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan bahwa dari total 67 responden, diketahui bahwa dari 50 responden yang puas, sebagian besar memiliki daya terima baik yaitu 26 orang (39%), sedangkan 24 orang (36%) memiliki daya terima kurang baik. Dari 17 responden tidak puas, hampir seluruhnya memiliki daya terima kurang baik yaitu 16 orang (24%), dan hanya 1 orang (1%) yang memiliki daya terima baik. Berdasarkan hasil uji Fisher's Exact Test diperoleh p value = 0,001 (<0,05), yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kepuasan makanan dengan daya terima pasien rawat inap nondiet makan biasa di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus.

Secara teori, kepuasan pasien merupakan penilaian subjektif terhadap mutu makanan dan pelayanan yang meliputi rasa, aroma, tekstur, suhu, penampilan, serta pelayanan petugas. Daya terima makanan merupakan indikator objektif yang menggambarkan jumlah makanan yang dikonsumsi pasien, dikatakan baik apabila konsumsi $\geq 80\%$ (Kemenkes RI, 2013). Hasil ini sejalan dengan penelitian Paramita dan Kusuma (2020) yang menyatakan kepuasan pasien tidak selalu berbanding lurus dengan daya terima makanan. Meskipun pelayanan makanan sudah berjalan baik dari aspek kebersihan dan ketepatan waktu distribusi, kualitas sensori makanan di RSUD Batin Mangunang belum optimal. Teknik pengolahan yang berulang seperti bumbu kuning, kecap, dan ungkep menyebabkan cita rasa menjadi kurang bervariasi dan menurunkan minat makan (Widosari & Widyaningsih, 2017).

Tabel 6. Hubungan Variasi Makanan dengan Daya Terima Makanan Pasien

Variasi Makanan	Kurang Baik n	Kurang Baik %	Baik n	Baik %	Total n	Total %	p value
Tidak Bervariasi	6	9%	2	3%	8	12%	0,003
Kurang Bervariasi	32	48%	15	22%	47	70%	
Bervariasi	2	3%	10	15%	12	18%	
Total	40	60%	27	40%	67	100%	

*Fisher's Exact Test

Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan bahwa dari total 67 responden, diketahui bahwa pada kelompok yang menilai menu bervariasi, sebagian besar memiliki daya terima baik yaitu 10 orang (15%), sedangkan 2 orang (3%) memiliki daya terima kurang baik. Pada kelompok kurang bervariasi, mayoritas memiliki daya terima kurang baik yaitu 32 orang (48%), dan 15 orang (22%) daya terima baik. Pada kelompok tidak bervariasi, 6 orang (9%) memiliki daya terima kurang baik dan 2 orang (3%) daya terima baik. Berdasarkan hasil uji Fisher's Exact Test diperoleh p value = 0,003 (<0,05), yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap nondiet makan biasa di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus.

Secara teori, variasi makanan merupakan faktor penting dalam meningkatkan selera makan pasien. Menu yang kurang bervariasi dapat menyebabkan kejenuhan sehingga menurunkan konsumsi makanan (Tanuwijaya et al., 2019). Hasil ini sejalan dengan penelitian Oktaviani et al. (2023) yang menunjukkan hubungan signifikan antara variasi makanan dengan sisa makanan pasien ($p=0,016$). Berdasarkan observasi, variasi makanan di RSUD Batin Mangunang belum optimal karena penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan yang berulang. Beberapa menu menggunakan bumbu kuning,

kecap, ungkep, dan tumisan secara berulang sehingga rasa, aroma, warna, dan tekstur menjadi relatif seragam dan membuat pasien bosan (Sulistiyowati & Marlina, 2020).

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden memiliki daya terima makanan dalam kategori kurang baik, yaitu sebanyak 40 orang (59,7%), sedangkan 27 orang (40,3%) memiliki daya terima makanan yang baik. Mayoritas responden menyatakan puas terhadap makanan yang disajikan, yaitu sebanyak 50 orang (74,6%), sementara 17 orang (25,4%) menyatakan tidak puas. Penilaian terhadap variasi makanan menunjukkan bahwa 47 responden (70,1%) menilai menu yang disajikan kurang bervariasi, 12 responden (17,9%) menilai bervariasi, dan 8 responden (11,9%) menilai tidak bervariasi. Hasil analisis menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kepuasan makanan dengan daya terima makanan pasien ($p=0,001$), serta hubungan yang signifikan antara variasi makanan dengan daya terima makanan pasien ($p=0,003$). Berdasarkan temuan tersebut, Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang disarankan untuk meningkatkan kualitas cita rasa, memperbaiki variasi menu dan teknik pengolahan makanan, melakukan evaluasi menu secara berkala, serta memberikan edukasi gizi kepada pasien guna meningkatkan daya terima makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus, khususnya Kepala Instalasi Gizi Ibu Emi Sumarni, S.Gz., yang telah memberikan izin dan dukungan selama pelaksanaan penelitian. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada seluruh responden yang telah bersedia meluangkan waktu dan berpartisipasi dalam penelitian ini.

REFERENSI

- Handayani, T. S. (2021). Hubungan metode penimbangan makanan dengan akurasi pengukuran sisa makanan di rumah sakit. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 9(1), 42–48.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan: Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Dietetika Penyakit Infeksi*. Kementerian Kesehatan RI: Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan RI: Jakarta.
- Nuraini, N. (2017). Pengaruh usia terhadap nafsu makan pasien di rumah sakit. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 9(2), 45–52.
- Oktaviani, L., Afrinis, A., & Verawati, N. (2023). Hubungan cita rasa dan variasi menu dengan sisa makanan pasien di RSUD Teluk Kuantan. *Jurnal Gizi dan Pangan Terapan*, 4(1), 23–30.
- Paramita, D., & Kusuma, R. (2020). Hubungan kepuasan pasien dengan sisa makanan di rumah sakit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 8(2), 90–96.
- Pratiwi, R., Wulandari, S., & Fitriani, L. (2022). Pengaruh variasi menu terhadap daya terima pasien rawat inap. *Media Gizi Indonesia*, 17(2), 89–94.
- Prameswari, A., & Yulianti, R. (2022). Cita rasa dan tingkat kepuasan makanan rumah sakit pada pasien rawat inap. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 10(2), 77–84.
- Putri, D. A., & Suryani, S. (2020). Faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di rumah sakit. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 6(1), 20–26.
- Rachmawati, R., & Sundari, E. (2023). Pelayanan penyajian makanan dan pengaruhnya terhadap kepuasan pasien di rumah sakit. *Jurnal Gizi Kesehatan*, 11(1), 56–62.
- Rahmawati, F., Astuti, I. Y., & Pramesti, T. (2021). Variasi menu dan kepuasan pasien terhadap daya terima makanan di RSUD Sleman. *Media Gizi Indonesia*, 16(1), 35–41.
- Ronitawati, R., Suryani, S., & Fitriani, N. (2021). Hubungan tingkat kepuasan dan daya terima makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Bandung. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 85–91.
- Sahid, A. (2022). Kualitas makanan dan daya terima pasien di rumah sakit. *Jurnal Gizi Klinik*, 10(2), 60–68.
- Sindi, M. A. A., Lestari, F., & Putra, R. (2021). Hubungan kepuasan makanan dengan sisa makanan di Rumah Sakit Umum. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 15(3), 241–248.

- Sulistiyowati, L., & Marlina, M. (2020). Variasi menu dan hubungannya dengan sisa makanan pasien. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 8(1), 71–79.
- Tanuwijaya, L. K., Winarto, Y., & Kurniawati, D. (2019). Variasi bahan makanan dan tingkat kepuasan pasien. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 15(2), 77–85.
- Trisilawati, D. (2021). Kepuasan pasien terhadap makanan rumah sakit ditinjau dari pelayanan dan penyajian. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 9(1), 15–21.
- Utami, R. (2020). Karakteristik pasien dan pola konsumsi makanan di rumah sakit. *Jurnal Kesehatan*, 7(2), 50–58.
- Wayansari, A., Wibowo, T., & Arifin, Z. (2018). Evaluasi sisa makanan di rumah sakit menggunakan food weighing. *Jurnal Ilmu Gizi dan Pangan*, 13(2), 65–72.
- Widosari, E., & Widyaningsih, N. (2017). Pengaruh suhu makanan terhadap daya terima pasien rawat inap. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1), 12–18.
- Zahra, R. (2019). Hubungan variasi makanan dengan daya terima pasien. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 7(2), 34–40.
- Zulaika, Z. (2022). Faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien di rumah sakit. *Jurnal Gizi Klinik*, 11(1), 25–32.