

STUDY OF SATISFACTION OF THE PATIENTS GRADE 3 ON CHICKEN MEAT TASTE AT WONOSARI HOSPITAL

Sarah Khanifa Assania¹, Noor Tifauzah², Setyowati³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden,
Gamping, Sleman, DI Yogyakarta 55293, (0274) 617601
Email: sarahkhanifa25@gmail.com , Noortifauzah@gmail.com ,
setyowati316@gmail.com

ABSTRACT

Background: The aim of food service in a hospital is to provide safe, high quality food, nutrient content according to needs, satisfying taste, and timely serving food to patients. Food taste has two main aspects, namely the appearance of food and the taste of food. To find out the level of satisfaction of the taste of processed chicken meat in patients need to do research.

Objective: To find out the level of satisfaction of the taste of processed chicken meat on patients in Grade 3 at Wonosari Regional Hospital.

Method: This type of research is observational descriptive. The subjects of this study were all Grade 3 on patients at Wonosari Regional Hospital in January 2020 who met the inclusion and exclusion criteria. The research variables to be examined are the level of patient satisfaction based on food taste and level of patient satisfaction based on food appearance

Results: The level of satisfaction of the taste of processed chicken meat in Grade 3 patients at Wonosari Regional Hospital was 72.57%. In terms of taste, the menu with the highest level of satisfaction is the 1st and 9th menu with a level of satisfaction of 73.5%. In terms of appearance, the menu with the highest level of satisfaction is the 8th menu with a level of satisfaction of 74.11%.

Conclusion: The level of satisfaction of processed chicken meat flavor in Grade 3 patients at Wonosari Regional Hospital is 72.57% (Satisfied).

Keyword: Level of Satisfaction, Taste, Chicken Meat.

**KAJIAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP KELAS 3
TERHADAP CITA RASA OLAHAN DAGING AYAM
DI RSUD WONOSARI**

Sarah Khanifa Assania¹, Noor Tifauzah², Setyowati³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden,
Gamping, Sleman, DI Yogyakarta 55293, (0274) 617601
Email: sarahkhanifa25@gmail.com , Noortifauzah@gmail.com ,
setyowati316@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Tujuan Pelayanan makanan di rumah sakit adalah menyajikan makanan yang aman, berkualitas, kandungan zat gizi sesuai dengan kebutuhan, cita rasa memuaskan, dan tepat waktu dalam menyajikan makanan pada pasien. Cita rasa makanan memiliki dua aspek utama, yaitu penampilan makanan dan rasa makanan. Untuk mengetahui tingkat kepuasan cita rasa olahan daging ayam pada pasien perlu dilakukan penelitian.

Tujuan : Mengetahui tingkat kepuasan citarasa olahan daging ayam pada pasien rawat inap kelas 3 di RSUD Wonosari.

Metode: Jenis penelitian ini adalah *observasional* bersifat deskriptif. Subyek penelitian ini adalah semua pasien rawat inap kelas 3 di RSUD Wonosari pada bulan Januari 2020 yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Variabel penelitian yang akan diteliti yaitu tingkat kepuasan pasien berdasarkan rasa makanan dan tingkat kepuasan pasien berdasarkan penampilan makanan

Hasil Penelitian : Tingkat kepuasan citarasa olahan daging ayam pada pasien kelas 3 di RSUD Wonosari yaitu 72,57%. Dari segi rasa, menu yang tingkat kepuasannya paling tinggi adalah menu ke 1 dan 9 dengan tingkat kepuasan 73,5%. Dari segi penampilan, menu yang tingkat kepuasannya paling tinggi adalah menu ke-8 dengan tingkat kepuasan 74,11%.

Kesimpulan : Tingkat kepuasan citarasa olahan daging ayam pada pasien kelas 3 di RSUD Wonosari yaitu 72,57% (Puas).

Kata kunci: Tingkat Kepuasan, Citarasa, Daging Ayam.