

THE LEVEL OF PATIENT SATISFACTION WITH THE SOFT ANIMAL SIDE DISHES AT RSUD dr. GONDO SUWARNO UNGARAN

Sekar Cahyani¹, Lastmi Wayansari², Kiki Natasia³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
email : sekarcahyani0606@gmail.com

ABSTRACT

Background: Animal side dishes are an important component in hospital food menus as the main source of protein needed for the patient's healing process. Soft food is given to patients with difficulty chewing, swallowing, or post-operative conditions. Patient satisfaction with food palatability is an important indicator in nutrition services that can affect food intake and the patient's recovery process.

Objective: To determine the level of patient satisfaction with soft animal side dishes at RSUD dr. Gondo Suwarno Ungaran based on appearance (color, shape, and presentation) and taste (flavor, aroma, texture, and temperature).

Method: This research is a descriptive observational study with a cross-sectional design. The research subjects were 30 class III inpatients who received soft animal side dishes at RSUD dr. Gondo Suwarno Ungaran in January 2026. The sampling technique used was accidental sampling. Data collection was conducted through interviews using a Likert scale questionnaire (1-4). Data analysis was performed descriptively in the form of percentages.

Results: The level of patient satisfaction with the appearance of animal side dishes showed an average of 93.7%, including aspects of color (93.9%), shape (91.1%), and presentation (96.1%). The level of satisfaction with the taste of animal side dishes showed an average of 95.4%, including aspects of flavor (92.8%), aroma (96.6%), texture (99.4%), and temperature (92.8%). The menu with the highest satisfaction level in appearance was gadon daging sapi and telur bumbu coklat (97.8%), while in taste was telur bumbu coklat (100%).

Conclusion: The level of patient satisfaction with soft animal side dishes at RSUD dr. Gondo Suwarno Ungaran is generally in the satisfied category, but there are still aspects that need improvement, especially in meatballs (shape and temperature) and steamed fried eggs (flavor). This research is expected to provide input for the nutrition installation to improve the quality of food services in the hospital.

Keywords: patient satisfaction, animal side dishes, food appearance, food taste

TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP LAUK HEWANI BENTUK LUNAK DI RSUD dr. GONDO SUWARNO UNGARAN

Sekar Cahyani¹, Lastmi Wayansari², Kiki Natasia³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
email : sekarcahyani0606@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Lauk hewani merupakan komponen penting dalam menu makanan rumah sakit sebagai sumber utama protein yang dibutuhkan untuk proses penyembuhan pasien. Makanan lunak diberikan kepada pasien dengan kesulitan mengunyah, menelan, atau kondisi pasca operasi. Kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan menjadi indikator penting dalam pelayanan gizi yang dapat mempengaruhi asupan makanan dan proses pemulihan pasien.

Tujuan: Mengetahui tingkat kepuasan pasien terhadap lauk hewani bentuk lunak di RSUD dr. Gondo Suwarno Ungaran berdasarkan penampilan (warna, bentuk, dan penyajian) dan rasa (rasa, aroma, tekstur, dan suhu).

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian observasional deskriptif dengan desain cross-sectional. Subjek penelitian adalah 30 pasien rawat inap kelas III yang menerima lauk hewani bentuk lunak di RSUD dr. Gondo Suwarno Ungaran pada bulan Januari 2026. Teknik pengambilan sampel menggunakan *accidental sampling*. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara menggunakan kuesioner dengan skala Likert 1-4. Analisis data dilakukan secara deskriptif dalam bentuk persentase.

Hasil: Tingkat kepuasan pasien terhadap penampilan lauk hewani menunjukkan rata-rata 93.7%, meliputi aspek warna (93.9%), bentuk (91.1%), dan penyajian (96.1%). Tingkat kepuasan terhadap rasa lauk hewani menunjukkan rata-rata 95.4%, meliputi aspek rasa (92.8%), aroma (96.6%), tekstur (99.4%), dan suhu (92.8%). Menu dengan tingkat kepuasan tertinggi pada penampilan adalah gadon daging sapi dan telur bumbu coklat (97.8%), sedangkan pada rasa adalah telur bumbu coklat (100%).

Kesimpulan: Tingkat kepuasan pasien terhadap lauk hewani bentuk lunak di RSUD dr. Gondo Suwarno Ungaran secara umum berada pada kategori puas, namun masih terdapat aspek yang perlu perbaikan terutama pada menu bola-bola daging (bentuk dan suhu) dan telur ceplok kukus (rasa). Penelitian ini diharapkan menjadi masukan bagi instalasi gizi untuk meningkatkan kualitas pelayanan makanan di rumah sakit.

Kata Kunci: kepuasan pasien, lauk hewani, penampilan makanan, rasa makanan