

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI DAYA TERIMA PASIEN DEWASA DIIT MAKANAN BIASA  
(STUDI DI RUANG RAWAT INAP KELAS II DAN III RUMAH SAKIT IMMANUEL BANDUNG)

SAEPULOH -- E2A2O1O58  
(2003 - Skripsi)

Rumah Sakit Immanuel menargetkan makanan yang disajikan 100 % dikonsumsi oleh pasien. Namun didalam pelaksanaan hasilnya masih dirasakan kurang maksimal. Angka yang didapat, baru 80 % makanan yang disajikan dikonsumsi oleh pasien khususnya pada makanan biasa di ruang rawat inap kelas II dan III. Sehingga ditemukan adanya sisa makanan pasien dari makanan yang disajikan. Penelitian ini, bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima pasien dewasa diit makanan biasa di ruang rawat inap kelas II dan III Rumah Sakit Immanuel Bandung. Penelitian ini menggunakan metode survei jenis studi kasus melalui pendekatan studi belah lintang (cross-sectional). Sampel diambil dengan menggunakan seleksi berdasarkan tujuan (purposive selection) atau pemilihan sampel cuplikan yang karena alasan tertentu untuk memberikan gambaran populasi, dengan teknik cuplikan kuota (quota sampling). Jumlah sampel yang diambil sebanyak 40 orang, usia dewasa umur 18 tahun - 59 tahun, analisa analitik dengan uji Chi-square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 72,5 % responden adalah perempuan. Umur responden sebagian besar yaitu 95,0 % berumur 20 tahun - 59 tahun. Sebanyak 62,5 % responden dengan tingkat pendidikan SLTA keatas. Hasil penilaian responden tentang mutu makanan yang disajikan oleh rumah sakit umumnya baik. Responden dengan lama perawatan kurang dari 5 hari adalah paling banyak yaitu 67,5 %. Hanya sedikit responden yang memakan makanan dari luar yaitu sebanyak 25,0 %. Selera makan pasien sebanyak 77,5 % responden menyatakan bahwa selera makannya baik. Daya terima pasien sebanyak 92,5 % responden sudah baik bila dibandingkan dengan standar kecukupan gizi yang dianjurkan.

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa mutu makanan (penampilan dan rasa makanan) tidak berhubungan secara bermakna dengan daya terima pasien. Selain itu, karakteristik pasien (umur, jenis kelamin, pendidikan) dan karakteristik perawatan (kelas perawatan, lama perawatan) juga tidak berhubungan secara bermakna dengan daya terima pasien. Sedangkan hasil uji statistik hubugan antara karakteristik pasien (selera makan) dengan daya terima pasien menunjukkan terdapat hubungan yang bermakna ( $p < 0,05$ ). Oleh karena itu, untuk meningkatkan daya terima pasien maka faktor selera makan perlu mendapat perhatian khusus. Dengan demikian untuk meningkatkan pelayanan gizi atau penyelenggaraan makanan rumah sakit perlu meningkatkan mutu makanan yang lebih baik dengan cara meningkatkan keterampilan juru masak, membuat standar resep yang baku dan penjelasan diit.

**Kata Kunci:** penyelenggaraan makanan, daya terima pasien

