

Medika: Jurnal Ilmiah Kesehatan

p-ISSN: 2775-5398 e-ISSN: 3032-0011
https://ejournal.ununtb.ac.id/index.php/medika
https://doi.org/10.69503/medika

Analisis Ketepatan Waktu Distribusi Makan dan Penampilan Makanan terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di RSUD Provinsi Nusa Tenggara Barat

Juan Dwi Rama Pangestu[1*], M. Thonthowi Jauhari[2], Novia Zuriatun Solehah[3]

[1,2,3] Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Bumigora, Indonesia

Email: juandwi400@gmail.com[1*], thonthowi_jauhari@universitasbumigora.ac.id[2], noviazuriatunsolehah818@gmail.com[3]

Article Info
Received: 01 Agustus 2025
Accepted: 02 September 2026

Abstrak: Diabetes melitus merupakan salah satu penyakit yang biasanya memerlukan tindakan rawat inap, dan memerlukan penanganan yang optimal. Penanganan pasien Diabetes melitus menggunakan prinsip 3 J yaitu tepat jadwal, tepat jumlah, tepat jenis. Ketepatan waktu pendistribusian dan penampilan makanan menjadi hal yang dapat mempengaruhi kepuasan responden. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis hubungan ketepatan waktu dan penampilan makanan terhadap tingkat kepuasan responden. Jenis penelitian ini yaitu penelitian kuantitatif dengan metode *Analitik Observasional*. Jumlah sampel 35 dengan menggunakan minimal sampel dikarenakan jumlah sampel yang tidak pasti, teknik pengambilan sampel dengan teknik *Non probability sampling* yaitu *purposive sampling*. Pengumpulan data menggunakan data sekunder meliputi rekam medik pasien, dan kategori tingkat ketepatan waktu, penampilan makanan, tingkat kepuasan menggunakan kuesioner. Hasil uji *Spearman Rank* didapatkan ketepatan waktu makan yaitu *p-value* = 0,014 (p > 0,05) yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu makan dengan kepuasan pasien diabetes melitus tipe 2. Pada penampilan makanan *p-value* = 0,000 (p > 0,05) yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan kepuasan pasien diabetes melitus tipe 2. Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu terdapat hubungan ketepatan waktu makan dan penampilan makanan terhadap tingkat kepuasan pasien rawat inap penderita diabetes melitus tipe 2.

Kata Kunci: Tingkat Kepuasan, Diabetes Melitus Tipe 2, Rawat Inap, Waktu Distribusi, Penampilan Makanan

Sitasi: Pangestu, J. D. R., Jauhari, M. T., & Solehah, N. Z. (2026). Analisis Ketepatan Waktu Distribusi Makan dan Penampilan Makanan terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di RSUD Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Medika: Jurnal Ilmiah Kesehatan, 6*(2), 179-189. https://doi.org/10.69503/medika.v6i2.1137

Pendahuluan

Rumah sakit umum daerah (RSUD) merupkan institusi pelayanan kesehatan yang dimiliki oleh pemerintah daerah dan menjadi unit pelayanan kesehatan yang memiliki peran penting bagi masyarakat di setiap daerah. Salah satu pelayanan penunjang medis yang tidak luput dari perhatian adalah pelayanan makanan di rumah sakit, yaitu meliputi perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan, dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, hingga pelaporan serta

Medika: Jurnal Ilmiah Kesehatan is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

evaluasi untuk penyajian makanan. Komponen penting dalam kesuksesan penyajian makanan rumah sakit adalah berorientasi pada kepuasan pasien (Sari et al., 2023).

Rumah sakit berperan sebagai institusi pelayanan kesehatan yang menyediakan berbagai bentuk dukungan medis, salah satunya penyelenggaraan pelayanan gizi dalam bentuk penyediaan makanan. Fungsi utama dari pelayanan makanan dirumah sakit untuk memenuhi kebutuhan nutrisi pasien selama perawatan dengan tetap mempertimbangkan waktu penyajian, kualitas rasa, serta estetika dari sajian yang diberikan. Tingkat mutu dari pelayanan gizi ini memiliki dampak signifikan terhadap kepuasan pasien dan proses pemulihan kesehatan dari penyakit yang dialami pasien. Diantara berbagai penyakit tidak menular, diabetes melitus atau yang lebih dikenal sebagai penyakit kencing manis merupakan kondisi gangguan metabolisme yang ditandai dengan kadar glukosa dalam aliran darah, adapun beberapa jenis diabetes melitus yaitu diabetes melitus tipe 1, diabetes melitus tipe 2, diabetes melitus gestasional dan diabetes tipe lain (Aini et al., 2023).

Berdasarkan data *International Diabetes Federation* (IDF) tahun 2021 dalam penelitian (Purqoti et al., 2024), mencatat sebanyak 537 juta orang dewasa (umur 20-79 tahun) diseluruh dunia yang hidup dengan diabetes, dan angka ini diprediksi akan semakin meningkat setiap tahunnya. Ditingkat nasional, Indonesia menempati posisi kelima dengan julah penderita mencapai 19, 47 juta jiwa, atau sekita 10,6% dari populasi dewasa. Sementara, berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kesehataan Provinsi NTB 2022 jumlah kasus penderita diabetes melitus di NTB sebanyak 64.544, dan Kota Mataram menyumbang sebanyak 8.741 penderita diabetes melitus. Oleh karena itu penyakit diabetes melitus di Provinsi NTB masih tergolong banyak (Purqoti et al., 2024). Sejalan dengan jumlah data yang di peroleh dari data rekam medik RSUD Provinsi Nusa Tenggara Barat tahun 2024, yang menyebutkan bahwa pasien rawat inap pada tahun 2023 sebanyak 28.784 pasien, dengan angka pasien yang mengalami diabetes melitus tipe 2 dari tahun 2022 bulan 12 sampai tahun 2023 bulan 12 yaitu dengan jumlah kejadian sebanyak 749 pasien dengan rata-rata pasien per bulan yaitu 57 pasien (Data Sekunder RSUD Provinsi NTB, 2024).

Diabetes mellitus tipe 2 salah satu jenis diabates mellitus yang merupakan kondisi yang memerlukan perhatian khusus dalam pengelolaan asupan gizi. Penyakit ini ditandai oleh meningkatnya kadar gula darah yang disebabkan gangguan sekresi atau resistensi terhadap kerja insulin. Dalam pengelolaan pasien diabetes mellitus tipe 2 ini menekankan pada prinsip 3J, yakni tepat jenis, tepat jumlah, dan tepat jadwal makan dalam pemberian makanan. Ketepatan waktu makan menjadi krusial agar pola makan pasien selaras dengan ritme metabolism tubuh. Jika waktu penyajian tidak sesuai, makanan bisa mengalami penurunan suhu, yang pada akhirya dapat mengurangi daya terima dan selera makan pasien, serta berisiko mengangganggu pengaturan kadar gula darah (Sumiati, 2023).

Selain ketepatan waktu, penampilan makanan juga memegang peran penting dalam membentu presepsi dan kepuasaan pasien terhadap pelayanan gizi. Elemen seperti warna, bentuk, aroma dan tata sajian yang mampu menarik atau merangsang nafsu makan pasien dan membantu mengurangi jumlah makanan yang tersisa. Sebaliknya, tampilan makanan yang kurang menarik dapat menurunkan minat konsumsi, yang pada akhirnya berpengaruh terhadap kecukupan asupan nutrisi selama masa perawatan (Anggraini & Sholichah, 2023).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat menunjukkan bahwa tingkat kepuasan pasien terhadap makanan masih cukup rendah, baik dari segi penampilan maupun rasa. Pada makan pagi, 20% responden menyatakan tidak menyukai seluruh jenis makanan yang disajikan, sementara saat makan siang, 24% tidak menyukai jenis sayuran, dan pada makan malam, 12% menyatakan ketidaksukaan terhadap lauk hewani dan sayur. Dari aspek rasa, 16% responden menganggap lauk nabati pada makan pagi kurang enak, 24% menyatakan lauk nabati dan sayur pada makan siang tidak enak, serta 32% menyatakan seluruh makanan yang disajikan pada makan malam tidak memiliki rasa yang enak. dari hasil persentase tersebut bisa dikatakan masih tergolong kurang baik pada jenis

makanan, yang dinilai dari penampilan makanan tersebut. Sehingga tingkat kepuasan rendahnya tingkat kepuasan pasien terhadap makanan di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB, terutama dari segi penampilan dan rasa, berdampak pada tingginya sisa makanan, yakni mencapai 28% dari total porsi yang disajikan (Oktaviani et al., 2018)

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan, peneliti mendapati bahwa adanya masalah pada penyelenggaraan makanan di RSUD Provinsi NTB, peneliti mewawancarai pasien diabetes melitus tipe 2 sebanyak 15 orang yang dimana menyatakan bahwa adanya masalah pada ketepatan waktu pendistribusian makanan pasien dan juga pada penampilan makanan (penampilan, warna, aroma, dan tekstur makanan), dari 10 orang pasien yang diwawancarai secara keseluruhan rata-rata mengeluhkan terkait masalah tersebut yang dimana yang paling bermasalah yaitu penampilan makanan khususnya pada warna, aroma dan tekstur makanan, namun masalah seperti pendistribusian makanan juga menjadi masalah yang di keluhkan pasien. Berdasarkan latar belakang di atas penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hal tersebut, peneliti ingin meneliti mengenai "Analisis ketepatan waktu pemberian makan dan penampilan makanan terhadap tingkat kepuasan pasien rawat inap penderita diabetes melitus tipe 2 di RSUD Provinsi Nusa Tenggara Barat".

Metode

Metode penelitian pada penelitian ini yaitu *Analitik Observasional* dengan desain (*cross sectional*). Yaitu penelitian yang dilakukan dengan wawancara, dan kuesioner, dalam satu waktu pada tiap responden. yang dimana pengisian kuesioner berlangsung selama 5 bulan (Agustus, September, November, Desember, dan Januari). untuk memperoleh keseluruhan data responden atau sampel. Populasi dalam penelitian ini adalah pasien Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi NTB yang telah terdiagnosis diabetes melitus tipe 2. Pasien diabetes melitus tipe 2 di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi NTB ini belum diketahui secara pasti populasinya, maka jumlah sampel yang diperlukan akan mempengaruhi maksimum *error* dan derajat kepercayaan dalam menentukan jumlah sampel. Teknik penentuan sampel yang digunakan yaitu Teknik *non probability sampling* yaitu *purposive sampling*. Dengan kriteria inklusi: (1) Pasien rawat inap dengan diagnosis diabetes melitus tipe 2 usia >19 tahun, (2) Jenis kelamin perempuan dan laki-laki, (3) Ruangan rawat inap kelas 3, (4) Pasien yang bersedia menjadi responden, (5) Pasien diabetes melitus tipe 2 dan komplikasi, (6) Pasien yang masih mampu berkomunikasi, (7) Pasien yang menerima makanan biasa. Kriteria ekslusi: (1) Pasien yang berada di ruangan ICU (2) Pasien yang sudah pulang baik dalam keadaan meninggal atau masih hidup (3) Pasien yang sedang puasa. Penelitian ini dilakukan setelah mengurus Etika (*ethical clerance*) pada penelitian ini telah di ajukan ke komisi etik RSUD Provinsi Nusa Tenggara Barat, dengan nomor: 00.9.1/02/KEP/2024.

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Responden

Tabel 1. Jenis Kelamin Responden

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase(%)
Jenis Kelamin	Perempuan	23	66
	Laki-laki	12	34
Total		**35**	**100**

Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa frekuensi dua jenis kelamin responden pada penelitian ini yaitu perempuan sebanyak 23 orang dan laki-laki sebanyak 12 orang dengan presentase perempuan 66% dan laki-laki 34% dari total keseluruhan responden sebanyak 35 orang (100%).

Tabel 2. Usia responden

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase(%)
Usia	Dewasa	25	71
	Lansia	10	29
Total		**35**	**100**

Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa frekuensi dua jenis usia responden pada penelitian ini yaitu dewasa sebanyak 25 orang dan lansia sebanyak 10 orang dengan presentase dewasa 71% dan lansia 29% dari total keseluruhan responden sebanyak 35 orang (100%).

Tabel 3. Pekerjaan Responden

Variabel	Kategori	Jumlah	Persentase(%)
Pekerjaan	Pegawai Negeri	1	3
	Buruh	4	11
	Pedagang	6	17
	IRT	15	43
	Petani	8	23
	Lainnya	1	3
Total		**35**	**100**

Pada Tabel 3 menunjukkan sebagian besar reponden bekerja sebagai IRT yakni sebanyak 15 orang (43%), frekuensi pekerjaan diatas dapat diketahui bahwa terdapat beberapa jenis pekerjaan yang digeluti oleh seluruh responden yang dikategorikan menjadi beberapa diantaranya yaitu pegawai negri 1 orang (3%), buruh 4 orang (11%), pedagang 6 orang (17%), IRT 15 orang (43%), petani 8 orang (23%), petani 1 orang (3%), dan pekerjaan lainnya 1 orang (3%). Dengan total keseluruhan responden sebanyak 35 orang (100%).

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Tingkat Kepuasan terhadap Ketepatan Waktu Makan

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase(%)
Kepuasan terhadap Ketepatan Waktu Makan	Tidak puas	2	6
	Puas	33	94
Total		**35**	**100**

Pada Tabel 4 dapat dilihat sebagian besar responden yakni sebanyak 94% tingkat kepuasan responden berada pada kategori puas. Hal tersebut menunjukkan bahwa sistem penyelenggaraan makanan di RSUP berdasarkan kategori tingkat kepuasan termasuk baik dalam penilaian pasien, namun sebanyak 6% orang responden menyatakan tidak puas yang menunjukkan masih ada kekurangan dalam penyelenggaraan makanan, biasanya jumlah pasien juga mempengaruhi pendistribusian makanan semakin banyak pasien maka semakin banyak makanan yang harus didistribusikan sehingga memakan waktu lebih dalam pendistribusian.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Tingkat Kepuasan terhadap Penampilan Makanan

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase(%)
Kepuasan terhadap Ketepatan Waktu Makan	Tidak puas	10	29
	Puas	25	71
Total		**35**	**100**

Pada Tabel 5 dapat dilihat sebagian besar responden yakni sebanyak 71% tingkat kepuasan responden berada pada kategori puas. hal tersebut menunjukkan respon positif dari beberapa responden terhadap penampilan makanan di RSUP berdasarkan kategori tingkat kepuasan responden. Namun masih ada 29% responden menyatakan tidak puas, yang dimana nilai ini menunjukkan masih adanya ketidak puasan dalam penampilan makanan hal ini dapat

dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti bau makanan yang cukup menyengat, dan tekstur makanan yang keras. Beberapa faktor itulah yang membuat pasien merasa kurang nyaman terhadap penampilan makanan sehingga pasien merasa tidak puas

Tabel 6. Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi dan Penampilan Makanan dengan Tingkat Kepuasan

Kategori	Jumlah responden	Signifikan
Ketepatan Waktu	35	0,014
Penampilan Makanan	35	0,000

Berdasarkan tabel diatas hasil analisis uji korelasi Spearman menunjukkan nilai sebesar *p-value* = 0,014 (p > 0,05), temuan ini mengindikasikan bahwa ada terdapat hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu distribusi dengan tingkat kepuasaan dengan tingkat kekuatan hubungan sedang arah positif yang artinya semakin tepat waktu distribusi, maka tingkat kepuasan cenderung meningkat. Berdasarkan tabel diatas hasil analisis uji korelasi Spearman menunjukkan nilai *p-value* = 0,000 (p > 0,05), temuan ini mengindikasikan bahwa ada terdapat hubungan yang signifikan antara penampilan dengan tingkat kepuasaan dengan tingkat kekuatan hubungan kuat arah positif yang artinya semakin baik penampilan yang ditampilkan, maka tingkat kepuasan responden juga cenderung meningkat secara signifikan

Ketepatan Waktu Distribusi Makan

Ketepatan waktu distribusi makan yaitu proses penyajian makanan yang berkaitan dengan mutu pelayanan kepada pasien yang harus selalu dijaga yang dimana makanan sampai kepada pasien tepat pada waktunya. Pada penelitian yang telah dilakukan Nilai signifikan didapatkan signifikan yaitu < 0,05 dengan total nilai (0,02) yang artinya adanya hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu distribusi dengan tinggat kepuasan responden. Hasil penelitian ini sejalan juga dengan penelitian terdahulu, yang menyoroti masalah ketepatan waktu dalam distribusi makan pagi di rumah sakit. Dalam penelitian tersebut, diketahui bahwa hanya sekitar 80% distribusi makan pagi yang dilakukan tepat waktu, angka ini masih berada di bawah standar yang ditetapkan rumah sakit, yaitu 100%. Salah satu faktor utama keterlambatan tersebut adalah kurangnya disiplin para pramusaji dalam menjalankan tugas pendistribusian makanan. Diketahui bahwa pramusaji seringkali baru mulai menyajikan makanan kepada pasien sekitar 10 hingga 15 menit setelah waktu yang telah disepakati, sehingga mengganggu ketepatan jadwal distribusi makanan yang ideal bagi pasien (Khalishah & Meganingrum, 2023).

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian terdahulu, yang mengidentifikasi bahwa salah satu variabel yang berkaitan dalam penelitiannya adalah ketepatan waktu penyajian makanan. Berdasarkan analisis univariat, diketahui bahwa sebesar 30,7% pasien merasa puas terhadap makanan yang disajikan tepat waktu, sementara 69,3% lainnya merasa tidak puas karena makanan disajikan tidak tepat waktu. Meskipun hasil analisis multivariat menunjukkan bahwa hubungan antara kepuasan pasien dan ketepatan waktu penyajian makanan tidak signifikan secara statistik, data tetap menunjukkan bahwa penyajian makanan yang tepat waktu memiliki peluang dua kali lebih besar dalam meningkatkan kepuasan pasien. Hal ini dapat dijelaskan dari hasil kuesioner yang menunjukkan bahwa ekspektasi pasien terhadap ketepatan waktu penyajian makanan di RS Awal Bros Panam Pekanbaru cukup tinggi. Ketika makanan diantarkan sesuai waktu yang diharapkan, pasien cenderung merasa puas karena harapan mereka terpenuhi. Sebaliknya, keterlambatan dalam penyajian makanan dapat menimbulkan ketidakpuasan karena tidak sesuai dengan ekspektasi mereka (Putri et al., 2024)

Hasil penelitian ini juga sejalan penelitian terdahulu, yang menyebutkan bahwa meskipun distribusi makan pagi tidak pernah mengalami keterlambatan, ketepatan waktunya masih belum memenuhi standar pelayanan minimal yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan (2008), yaitu sebesar ≥90%. Dalam periode penelitian selama 10 hari, ketepatan distribusi makanan untuk makan siang hanya mencapai 70,58%, sedangkan makan malam bahkan lebih rendah,

yaitu 31,37%. Angka-angka ini menunjukkan bahwa pelaksanaan distribusi makanan belum sepenuhnya memenuhi standar pelayanan gizi yang diharapkan. Sementara itu, distribusi makan siang justru menunjukkan hasil yang lebih baik, yaitu sebesar 90,19%, dan telah sesuai dengan ketentuan standar pelayanan minimal. Keterlambatan dalam pendistribusian makanan tersebut diduga disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah meningkatnya jumlah pasien baru yang masuk secara mendadak, sehingga mengganggu alur distribusi yang telah direncanakan sebelumnya (Andhini & Ruhana, 2024).

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian terdahulu, yang dimana Sebagian responden, tepatnya 33,3%, menyatakan bahwa mereka merasa kurang puas terhadap ketepatan waktu dalam penyajian makanan. Padahal, ketepatan waktu merupakan salah satu bagian penting dari pelayanan makanan di rumah sakit, karena hal ini berkaitan langsung dengan kenyamanan dan kepuasan pasien. Kepuasan pasien sendiri sangat dipengaruhi oleh sejauh mana harapan mereka terhadap makanan yang diberikan sesuai dengan kenyataan yang mereka alami. Dengan kata lain, persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan makanan dapat menjadi tolok ukur apakah sistem penyelenggaraan makanan sudah berjalan dengan baik atau masih perlu ditingkatka (Farida, 2025).

Sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan, mayoritas informan dalam penelitian ini menyatakan bahwa jadwal pemberian makan bagi pasien diabetes melitus (DM) umumnya sudah sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan. Meski demikian, masih ditemukan beberapa situasi di mana terjadi keterlambatan, khususnya pada menu yang berbahan dasar daging dan ayam. Keterlambatan ini biasanya disebabkan oleh lamanya proses pemasakan yang memang membutuhkan waktu lebih panjang dibandingkan menu lainnya. Selain itu ada juga kesalahan pada teknis pada ruangan. Akibat dari hambatan-hambatan tersebut, keterlambatan penyajian makanan pada menu tertentu bisa mencapai 30 hingga 45 menit. Padahal, bagi pasien DM, ketepatan waktu makan sangat krusial untuk menjaga kestabilan kadar glukosa darah. Jadwal makan yang tidak konsisten dapat memicu kondisi hiperglikemia setelah makan atau bahkan hipoglikemia apabila makan tertunda terlalu lama, yang keduanya berisiko terhadap kesehatan pasien (Sofiadila et al., 2025).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menunjukkan hasil uji dengan nilai 0,028 yang menyatakan adanya hubungan yang signifikan antara ketepatan pendistribusian makanan dengan tingkat kepuasan pasien, yang dimana semakin tepat pendistribusian makanan maka semakin puas pasien terhadap pelayanan ditribusi makanan (Muliani et al., 2023). Sejalan dengan hasil penelitian terdahulu yang menyatakan sebagian besar dari responden yakni 35 responden menyatakan ketepatan waktu pendistribusian makanan tidak tepat atau tidak puas dibandingkan dengan responden yang merasa tepat atau puas sebanyak 19 responden dan hasil uji yang telah dilakukan terdapat nilai signifikan sebesar 0,033, yang dimana hasil ini lebih kecil dari 0,05. Yang menandakan adanya hubungan signifikan antara ketepatan pendistribusian makanan dengan kepuasan pasien (Rahmi, 2024).

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu pemberian makanan dengan kepuasan pasien. Sebagian responden menyatakan bahwa pendistribusian makanan sudah tepat waktu, bahkan datang di waktu yang lebih awal. Akan tetapi masih ada sebagian responden yang menyatakan belum tepat waktu atau belum merasa puas terhadap pelayanan distribusi makanan yang telah di selenggarakan (Ferryana et al., 2022).

Namun, hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan signifikan antara ketepatan waktu distribusi makanan dan tingkat kepuasan pasien. Berdasarkan uji Spearman's Rank dengan tingkat signifikansi $\alpha = 0,05$, diperoleh nilai p untuk makan pagi sebesar 0,864, makan siang 0,853, dan makan malam 0,864. Karena seluruh nilai p lebih besar dari α, maka hipotesis alternatif (H1) ditolak. Artinya, dalam penelitian tersebut, ketepatan waktu distribusi makanan tidak berpengaruh secara signifikan terhadap kepuasan pasien (Rahmadani & Ismawati, 2025). Hasil penelitian ini juga tidak sejalan

dengan hasil penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa diperoleh nilai signifikan sebesar 0,322 > α (0,05) pada pendistribusian makanan terhadap kepuasan pasien, hal ini menyatakan bahwa pasien merasa puas dengan distribusi makanan yang dilakukan pada rumah sakit umum daerah buton utara (Samsudi et al., 2023).

Penampilan Makanan

Penampilan makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan rawat inap pada rumah sakit hal ini berkaitan erat dengan nafsu makan pasien rawat inap sehingga berpengaruh terhadap pemulihan pasien. Penampilan mkanan memiliki peran penting agar dapat menjaga nafsu makan pasien tetep bagus dan membaik. Pada penelitian ini terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan kepuasan pasien yang dimana nilai signifikannya yaitu < 0,05 (0,000) yang artinya ada hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan tingkat kepuasan responden.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu, yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan signifikan antara pelayanan makanan dan tingkat kepuasan pasien rawat inap di Ruang Kelas III Rumah Sakit Bhayangkara Palu. Hal ini diperkuat melalui hasil uji statistik yang menunjukkan nilai p-Value sebesar 0,002. Salah satu aspek pelayanan yang paling berpengaruh terhadap kepuasan pasien adalah penampilan makanan. Beberapa responden mengungkapkan rasa kurang puas terhadap makanan yang disajikan, khususnya karena tampilannya dianggap kurang menarik dan tidak seluruhnya disajikan dalam kondisi hangat—terutama pada makanan pokok dan lauk pauk. Kondisi ini menyebabkan sebagian pasien lebih memilih untuk mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit karena merasa makanan tersebut lebih sesuai dengan selera mereka (Putri et al., 2020).

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dimana penelitiannya menunjukkan Sebanyak 56, 7 % Responden menyatakan tidak puas terhadap penampilan makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit, dan 43,3 % menyatakan puas. Kepuasan adalah tingkat keadaan yang dirasakan seseorang merupakan hasil dari membandingkan penampilan atau outcome produk yang dirasakan dalam hubungan dengan harapan seseorang yang dalam penelitian ini memiliki hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan kepuasan pasien (Imelda et al., 2023).

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya, di mana sebagian besar informan menyampaikan bahwa variasi menu makanan di RSUD dr. Fauziah dinilai sudah cukup beragam dan mengikuti siklus menu yang telah ditetapkan oleh pihak rumah sakit. Keberagaman menu ini dipandang positif karena membantu menjaga selera makan pasien dan mendukung pemenuhan kebutuhan gizi. Meski demikian, masih terdapat sebagian kecil informan yang merasa bahwa variasi menu belum sepenuhnya optimal. Mereka mengungkapkan bahwa beberapa jenis makanan cenderung monoton, terutama disebabkan oleh keterbatasan ketersediaan bahan pangan. Kondisi ini berpotensi menimbulkan kejenuhan atau rasa bosan di kalangan pasien, yang pada akhirnya dapat memengaruhi asupan makan dan proses pemulihan mereka secara keseluruhan (Sofiadila et al., 2025).

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa beberapa responden yakni 36 responden berpendapat bahwa variasi menu makanan yang tidak bervariasi dan merasa tidak puas terhadap penampilan makanan, sedangkan yang merasa puas sebanyak 19 responden, dan hasil uji yang telah dilakukan terdapat nilai signifikan sebesar 0,020, yang dimana hasil ini lebih kecil dari 0,05. Yang menandakan adanya hubungan signifikan antara penampilan makanan dengan kepuasan pasien (Rahmi, 2024).

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan hasil analisis *regresi linier berganda* pada hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan tingkat kepuasan pasien, dengan artian semakin tinggi tingkat penampilan makanan, maka semakin tinggi tingkat kepuasan pasien terhadap penampilan makanan (Hariez & Akbar, 2019). Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian

sebelumnya yang menyatakan bahwa penampilan makanan yang meliputi warna, porsi, bentuk, tekstir, peralatan makan, dan cara penyusunan makanan, menunjukkan hasi yang signifikan antara kepuasan terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan pada RSUD Kajen, Pekalongan (Nareswara, 2017).

Akan tetapi, hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dan daya terima pasien. Berdasarkan hasil uji, diperoleh nilai p = 0,031, yang berarti ada pengaruh nyata antara tampilan makanan dan seberapa baik makanan diterima oleh pasien. Ketika penampilan makanan kurang menarik, daya terima pun cenderung rendah. Salah satu aspek yang paling memengaruhi penampilan makanan adalah warnanya. Warna makanan yang cerah dan menggugah selera dapat meningkatkan nafsu makan, sedangkan warna yang pucat atau tidak menarik justru menurunkan minat makan pasien. Dalam penelitian tersebut, banyak responden menilai warna makanan yang disajikan kurang menarik, sehingga beberapa makanan tampak pucat atau tidak menggugah selera sehingga mereka menjadi enggan untuk mengonsumsinya dan sering kali menyisakan makanan tersebut (Sunarya & Puspita, 2018).

Penelitian ini juga tidak sejalan dengan penelitian terdahulu yang mennyatakan hasil uji dengan nilai 0,322 < (0,05), yang berarti sebagian besar reponden merasa puas dan tidak ada hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan tingkat kepuasan pasien di rumah sakit umum daerah buton utara (Samsudi et al., 2023). Penelitian ini juga tidak sejalan dengan hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya yang menyatakan variasi menu makanan berhubungan signifikan dengan kepuasan pasien. Sebagian besar responden mengatakan bahwa variasi menu di rumah sakit cukup bervariasi. Hal ini merupakan hal yang penting supaya pasien tidak merasa bosan terhadap makanan yang di berikan. Variasi menu makanan tersebut juga memiliki daya tarik tersendiri dan membuat pasien merasa penasaran dengan menu yang akan di hidangkan selanjutnya (Ferryana et al., 2022) Penelitian ini juga tidak sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya yang beranggapan bahwa tingkat kepuasan terhadap penampilan makanan yang meliputi bentuk, potongan, besar porsi dan warna makanan. Dari hasil penelitian ini didapatkan bahwa nilai kepuasan responden mencapai 100% oleh karena itu penampilan makanan yang disajikan di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo mendapatkan tanggapan positif dengan kategori puas (Rahmayanti, 2024).

Adapun frekuensi kepuasan terhadap warna makanan (PM2) yaitu cukup menarik sebanyak 17 orang (48%), menarik 16 orang (46%), dan sangat menarik 2 orang (6%). Dengan total keseluruhan responden sebanyak 35 orang (100%). Dari hasil tersebut menunjukan bahwa kepuasan responden terhadap warna makanan yaitu cukup menarik, sebagian responden mengatakan fariasi warna pada makanan yang di sediakan cukup beragam dan menarik sehingga meningkatkan nafsu makan responden.

Frekuensi kepuasan responden terhadap aroma makanan (PM3) menunjukkan bahwa sebagian besar menilai aroma makanan cukup menarik. Dari total 35 responden, sebanyak 16 orang (46%) menganggap aromanya menarik, 11 orang (31%) menilai cukup menarik, 7 orang (20%) merasa tidak menarik, dan hanya 1 orang (3%) yang menyebut sangat menarik. Secara keseluruhan, data ini menunjukkan bahwa mayoritas pasien memiliki ketertarikan terhadap aroma makanan yang disajikan. Meski demikian, masih terdapat sejumlah responden yang menyampaikan ketidakpuasan. Beberapa di antaranya mengeluhkan aroma makanan yang terlalu menyengat, sehingga menurunkan nafsu makan mereka. Situasi ini berdampak pada rendahnya asupan makan pasien, yang kemudian mendorong mereka untuk mencari alternatif makanan dari luar rumah sakit. Temuan ini menjadi catatan penting bagi pihak RSUD Provinsi NTB, khususnya dalam menyediakan makanan untuk pasien rawat inap dengan diabetes melitus tipe 2, agar aspek aroma makanan diperhatikan lebih serius demi menunjang asupan nutrisi pasien secara optimal.

Kepuasan responden terhadap tekstur makanan (PM4) menunjukkan bahwa sebagian besar merasa teksturnya cukup menyenangkan. Dari 35 responden, 21 orang (60%) menilai

teksturnya menarik, 9 orang (26%) menyebut cukup menarik, 1 orang (3%) sangat menarik, dan sisanya 4 orang (11%) menganggap tekstur makanan tidak menarik. Secara umum, hal ini mengindikasikan bahwa tekstur makanan yang disajikan sudah mampu memenuhi ekspektasi mayoritas pasien. Meski begitu, masih ada beberapa keluhan dari responden yang merasa tekstur makanannya kurang nyaman, terutama karena terlalu keras atau terasa belum matang sempurna. Akibatnya, mereka mengalami kesulitan saat mengonsumsi makanan tersebut. Temuan ini penting diperhatikan oleh pihak rumah sakit, khususnya dalam menyusun menu untuk pasien rawat inap penderita diabetes melitus tipe 2 di RSUD Provinsi NTB, agar makanan yang disediakan tidak hanya memenuhi standar gizi, tetapi juga mudah dikonsumsi oleh pasien.

Kesimpulan

Sebagian besar pasien penderita diabetes mellitus tipe 2 di RSUD Provinsi Nusa Tenggara Barat adalah berjenis kelamin perempuan sebanyak 23 orang (66%) dan laki-laki sebanyak 12 orang (34%), usia penderita dm tipe 2 pra-lansia sebanyak 25 orang (71%) dan lansia sebanyak 10 orang (29%) dan bekerja sebagai pegawai negri 1 orang (3%), buruh 4 orang (11%), pedagang 6 orang (17%), IRT 15 orang (43%), petani 8 orang (23%), petani 1 orang (3%), dan pekerjaan lainnya 1 orang (3%). Ketepatan waktu distribusi makanan menunjukkan bahwa sebagian besar makanan didistribusikan sesuai jadwal. Namun hasil analisis statistik tidak menunjukkan hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu distribusi dengan tingkat kepuasan pasien (nilai signifikansi > 0,05). Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun makanan didistribusikan tepat waktu, belum tentu secara langsung meningkatkan kepuasan pasien, kemungkinan faktor lain seperti kualitas rasa dan kondisi fisik pasien juga berperan.

Penampilan makanan memiliki hubungan yang signifikan terhadap tingkat kepuasan pasien (nilai signifikansi < 0,05). Pasien menyatakan bahwa tampilan makanan dari segi warna, tekstur, aroma, dan cara penyajian sangat memengaruhi nafsu makan dan penerimaan mereka terhadap makanan yang disediakan. Penampilan makanan yang menarik dapat meningkatkan daya tarik konsumsi, sehingga berdampak positif terhadap tingkat kepuasan. Tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan penyelenggaraan makanan di RSUD Provinsi NTB dipengaruhi oleh beberapa faktor, dengan penampilan makanan menjadi aspek yang paling dominan. Ketepatan waktu distribusi makanan tetap penting, namun belum menjadi faktor utama dalam penilaian pasien terhadap kualitas layanan.

Referensi

Aini, R., Aulia, M., & Srimayarti, B. N. (2023). Tingkat Kepuasan Pasien Pada Pelayanan Rawat Inap Rumah Sakit di Indonesia Pada Masa Pandemi Covid 19 : Systematic Review. *Jurnal Informatika Medis (J-INFORMED)*, *1*(1), 42-47. https://doi.org/10.52060/im.v1i1.1321

Andhini, F., & Ruhana, A. (2024). Gambaran Standar Pelayanan Minimal Dan Tingkat Kepuasan Layanan Gizi Pada Pasien Rawat Inap Ruang Edelweis Rumah Sakit Bhayangkara H.S Samsoeri Mertojoso Surabaya. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, *5*(2), 230-242. https://doi.org/10.62870/jgkp.v5i2.26384

Anggraini, K. D., & Sholichah, R. M. (2023). *Hubungan Kepuasan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Menu Sayur Pada Pasien Rawat Inap Kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno*, Prosiding SPIKesNas : Seminar Publikasi Ilmiah Kesehatan Nasional. STIKES & AKZI Karya Husada Kediri. https://spikesnas.khkediri.ac.id/SPIKesNas/index.php/MOO/

Farida. (2018). *Hubungan Antara Kualitas Pelayanan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Rawat Inap Di RSI NU Demak*. [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta].

Ferryana, L., Gurnida, D., & Wiramihardja, S. (2022). Pengaruh Sistem Pemesanan Makanan Digital terhadap Ketepatan Waktu Pemberian Makanan dan Kepuasan Pasien. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 19*(2), 67-78. https://doi.org/10.22146/ijcn.77726

Hariez, T.M., & Akbar, P.S. (2019). Pengaruh Rasa, Penampilan, Tingkat Kematangan, Suhu, Kebersihan dan Porsi Makanan terhadap Kepuasan Pasien Pada Pelayanan Gizi di RS X Malang. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI), 5*(2), 65-71.

Imelda, I., Hartati, Y. ., & Siregar, A. (2023). Tingkat Kepuasan terhadap Cita Rasa dan Penampilan Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Asrama . *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan Dan Gizi)*, *2*(3), 70–76. https://doi.org/10.55382/jurnalpustakapadi.v2i3.661

Khalishah, S., & Meganingrum, P. P. (2023). Analisis Ketepatan Waktu Makan dan Ketepatan Diet Pasien Rawat Inap. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia, 8*(4), 2738-2747. https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v8i4.11659

Muliani, U., Yunianto, A. E., & Sutrio. (2023). Meal Satisfaction Analysis of Patients at RSUD dr. H. Abdul Moeloek Lampung province. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, *7*(2), 145–153. https://doi.org/10.22236/argipa.v7i2.10266

Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, *01*(01), 2580–491.

Oktaviani, P., Suranadi, L., Chandradewi, A., & Sulendri, N. S. (2019). Daya Terima Pasien Kelas III terhadap Menu Makanan Biasa di RSUD Provinsi NTB. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, *3*(1), 63–68. https://doi.org/10.32807/jgp.v3i1.110

Purqoti, D. N. S., Istiana, D., Arifin, Z., Fatmawati, B. R., & Ilham. (2024). Edukasi Pengendalian dan Pencegahan Komplikasi Pada Kasus DM di Puskesmas Karang Taliwang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademik, 2*(2), 8–12. https://doi.org/10.59024/jpma.v2i2.698

Putri, R. A., Sudirman., & Yusuf, H. (2020). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di Ruang Kelas III Rumah Sakit Bhayangkara Palu Factors Affecting the Satisfaction of Hospital Patients in Class III Rooms Bhayangkara Hospita Palu. *Jurnal Kolaboratif Sains*, *3*(4), 166-173.

Putri, S. S., Mitra, M., Yunita, J. ., Ismainar, H. ., & Abidin, A. R. . (2024). Hubungan Mutu Pelayanan Gizi dengan Tingkat Kepuasan Pasien di RS Awal Bros Panam Pekanbaru Tahun 2024. *Prepotif : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *8*(3), 6115–6126. https://doi.org/10.31004/prepotif.v8i3.34774

Rahmadani, A. A., & Ismawati, R. (2025). Hubungan Standar Pelayanan Minimal Gizi dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, *3*(1), 253–267. https://doi.org/10.55606/jig.v3i1.3524

Rahmayanti, Y. E. (2024). *Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSUP dr. Wahidinsudirohusodo Makassar.* [Skripsi, Universitas Negeri Makasar].

Rahmi. (2024). *Hubungan Pelayanan Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Bima.* [Skripsi, Universitas Islam Negeri Alaudin Makassar].

Samsudi., Indrayani, N., & AR, N. E. S. (2023). Kepuasan Pasien dalam Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Buton Utara. *Jurnal Penelitian Sains Dan Kesehatan Avicenna*, *2*(2), 57–66. https://doi.org/10.69677/avicenna.v2i2.49

Sari, N. P. P. W., Padmiari, I. A. E., & Sukraniti, D. P. (2023). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Makanan di Rumah Sakit Pemerintah dan Rumah Sakit Swasta. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, *12*(3), 201–208. https://doi.org/10.33992/jig.v12i3.2158

Sofiadila, A., Rambey, H., Diaz, A. S., & Girsang, D. M. B. (2025). Evaluation of Food Service Management on the Satisfaction of Diabetes Mellitus Patients. *Jurnal Kesmas dan Gizi (JKG)*, *7*(2), 335-343. https://doi.org/10.35451/jkg.v7i2.2695

Sumiati., Manampiring, A. E., & Wungouw, H. I. S. (2023). Analisis Hubungan Indikator Mutu Pelayanan Gizi dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUP Prof. Dr. R. D. Kandou, Manado. *Medical Scope Journal*, *5*(2), 182-187. https://doi.org/10.35790/msj.v5i2.46149

Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ), 1*(2), 74-77. https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.292