

## HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI MAKANAN DENGAN KEPUASAN MAKAN PASIEN DI RS PKU MUHAMMADIYAH SUKOHARJO

Adhwa Aulia Hanif<sup>1\*</sup>, Dwi Sarbini<sup>2</sup>, Afifah Zakiyatul Aulia<sup>3</sup>

Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta<sup>1,2</sup>, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta<sup>3</sup>

\*Corresponding Author : adhwaauliah@gmail.com

### ABSTRAK

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan aspek penting dalam mendukung pemulihan pasien. Salah satu indikator kualitas pelayanan gizi adalah ketepatan waktu distribusi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan kepuasan makan pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo. Desain penelitian yang digunakan adalah *cross-sectional* dengan pendekatan kuantitatif observasional. Sampel berjumlah 54 pasien rawat inap yang dipilih secara purposive dengan kriteria inklusi tertentu. Data dikumpulkan melalui observasi waktu distribusi makanan dan kuesioner kepuasan makan pasien yang mencakup aspek rasa, tampilan, suhu, tekstur, dan variasi menu. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji Chi-square. Hasil menunjukkan bahwa sebagian besar distribusi makanan tepat waktu (55,6%) dan mayoritas pasien merasa puas (88,9%) serta sangat puas (11,1%) terhadap makanan yang disajikan. Namun, hasil uji statistik menunjukkan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan kepuasan makan pasien ( $p = 0,146$ ). Hal ini menunjukkan bahwa meskipun ketepatan waktu penting dalam sistem pelayanan gizi rumah sakit, kepuasan pasien lebih dipengaruhi oleh faktor lain seperti cita rasa dan porsi makanan. Rumah sakit tetap disarankan untuk mempertahankan standar waktu distribusi demi menjaga kualitas dan efektivitas terapi gizi.

**Kata kunci** : distribusi makanan, kepuasan pasien, ketepatan waktu, pelayanan gizi

### ABSTRACT

*Nutrition service in hospitals is an essential component in supporting patient recovery. One key indicator of nutrition service quality is the timeliness of meal distribution. This study aimed to analyze the relationship between the timeliness of food distribution and patient satisfaction with meals at PKU Muhammadiyah Sukoharjo Hospital. A cross-sectional design with a quantitative observational approach was employed. A total of 54 inpatients were selected using purposive sampling based on inclusion criteria. Data were collected through direct observation of meal distribution times and a questionnaire assessing patient satisfaction, including aspects of taste, appearance, temperature, texture, and menu variety. Data were analyzed using univariate and bivariate analysis with the Chi-square test. Results showed that most meal distributions were on time (55.6%), and the majority of patients reported being satisfied (88.9%) or very satisfied (11.1%) with the meals. However, statistical analysis indicated no significant relationship between meal distribution timeliness and patient satisfaction ( $p = 0.146$ ). This finding suggests that although timeliness is crucial in hospital nutrition services, patient satisfaction is more influenced by other factors such as food taste and portion size. Hospitals are still encouraged to maintain timely meal delivery standards to ensure food quality and enhance nutritional therapy effectiveness.*

**Keywords** : food distribution, hospital nutrition service, patient satisfaction, nutrition services

### PENDAHULUAN

Pelayanan gizi merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan di rumah sakit karena memiliki peran penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien melalui penyediaan asupan gizi yang sesuai kondisi medis (Muntamah *et al.*, 2025). Pelayanan ini mencakup perencanaan menu, produksi makanan, distribusi makanan, serta pemantauan dan evaluasi

asupan gizi (Kemenkes RI, 2013). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, terdapat indikator pelayanan gizi yang harus dicapai oleh rumah sakit, di antaranya adalah ketepatan waktu pemberian makanan ( $\geq 90\%$ ), kesesuaian diet (100%), dan sisa makanan pasien ( $\leq 20\%$ ). Pencapaian indikator tersebut mencerminkan kualitas pelayanan gizi rumah sakit dan secara tidak langsung mencerminkan kepedulian rumah sakit terhadap kesejahteraan pasien. Ketepatan waktu distribusi makanan menjadi indikator penting yang sangat dipengaruhi oleh koordinasi antarbagian serta kinerja tenaga penyedia layanan makanan (Kemenkes RI, 2014).

Distribusi makanan merupakan salah satu aspek krusial karena menyangkut ketepatan pemberian makanan kepada pasien sesuai waktu, jenis, dan jumlah yang telah ditentukan. Ketidaktepatan waktu distribusi makanan dapat menurunkan kualitas makanan, baik dari segi suhu, tekstur, maupun penampilan, yang berdampak pada menurunnya nafsu makan pasien (Suryana & Suryadi, 2019). Hal ini selaras dengan pendapat (Akila *et al.*, 2020) bahwa ketidaksesuaian waktu makan dengan ritme biologis tubuh dapat menurunkan selera makan dan mengganggu asupan energi. Kepuasan makan pasien menjadi indikator penting dalam menilai kualitas pelayanan gizi. Kepuasan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain ketepatan waktu penyajian makanan, cita rasa, variasi menu, serta penyajian secara keseluruhan (Paruntu, 2013).

Penelitian menunjukkan bahwa semakin tepat waktu makanan diberikan, maka semakin tinggi pula kepuasan pasien terhadap makanan, yang pada akhirnya mendukung peningkatan asupan gizi dan percepatan pemulihan. Ketepatan waktu distribusi makanan juga mencerminkan manajemen pelayanan yang efektif dan efisien. Pelayanan makanan yang tepat waktu menunjukkan koordinasi dan kinerja tim gizi yang baik, sedangkan keterlambatan mengindikasikan adanya kendala dalam sistem logistik, koordinasi, atau perencanaan (Manzilah, 2025). Selain dampak fisik, ketepatan waktu distribusi juga memengaruhi aspek psikologis pasien, karena pelayanan yang tepat waktu menciptakan rasa diperhatikan dan meningkatkan kenyamanan selama masa perawatan (Schiavone *et al.*, 2020).

Salah satu rumah sakit yang menjadi perhatian dalam konteks ini adalah Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Sukoharjo yang berlokasi di Jl. Mayor Sunaryo No.37, Gawan, Sukoharjo, Kec. Sukoharjo, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah. Rumah sakit ini dipilih sebagai lokasi penelitian karena merupakan rumah sakit tipe C yang memiliki jumlah pasien rawat inap cukup tinggi setiap harinya, sehingga pelaksanaan distribusi makanan memiliki peranan krusial dalam mendukung proses penyembuhan. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Sukoharjo, ditemukan bahwa proses distribusi makanan kepada pasien belum sepenuhnya berjalan dengan optimal. Hal ini ditunjukkan dengan masih adanya keterlambatan dalam pendistribusian makanan serta tingginya persentase sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien. Data yang ditemukan menunjukkan bahwa sisa makanan pada waktu pagi mencapai 75%, siang 50%, dan sore 50%.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara ketepatan waktu distribusi makanan sebagai variabel independen dengan kepuasan makan pasien sebagai variabel dependen di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo.

## METODE

Penelitian ini menggunakan desain *cross-sectional* dengan pendekatan observasional kuantitatif, bertujuan untuk mengetahui hubungan antara ketepatan waktu distribusi makanan (variabel independen) dan kepuasan makan pasien (variabel dependen) di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo. Penelitian dilaksanakan di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo selama periode Oktober 2024 hingga Mei 2025, dengan persetujuan etik dari Komisi Etik Penelitian Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta (UMS).

Populasi penelitian adalah seluruh pasien rawat inap di rumah sakit tersebut. Sampel diambil secara *purposive sample* dengan kriteria inklusi: pasien usia  $\geq 18$  tahun, dapat berkomunikasi dengan baik, bersedia menjadi responden, dan tidak berada di ruang isolasi atau dalam kondisi pulang/meninggal. Jumlah sampel ditentukan sebanyak 60 orang, termasuk antisipasi drop out sebesar 10%. Data dikumpulkan melalui kuesioner yang mencakup aspek kepuasan pasien terhadap makanan (rasa, tampilan, suhu, tekstur, dan variasi menu) dan pengamatan waktu distribusi makanan. Data sekunder diperoleh dari Sistem Informasi Manajemen Rumah Sakit (SIMRS) dan Instalasi Gizi.

Variabel bebas adalah ketepatan waktu distribusi makanan, diukur berdasarkan kesesuaian waktu pemberian makanan dengan jadwal rumah sakit. Variabel terikat adalah kepuasan makan pasien dengan menggunakan kuesioner dinilai dengan skala ordinal: Sangat Puas (2), Puas (1), dan Tidak Puas (0). Data dianalisis secara univariat untuk mendeskripsikan distribusi frekuensi dan secara bivariat menggunakan uji Chi-Square untuk mengetahui hubungan antara variabel. Hasil ketepatan waktu distribusi dikatakan tepat  $> 90\%$  dikatakan tepat dan  $< 90\%$  dikatakan tidak tepat, Hasil tingkat kepuasan dihitung dalam bentuk persentase dan dikategorikan sebagai Sangat Puas ( $>80\%$ ), Puas (60–80%), dan Tidak Puas ( $<60\%$ ).

## HASIL

### Karakteristik Responden

Gambaran umum karakteristik responden dalam penelitian ini adalah pasien RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo yang berjumlah 54 pasien yang meliputi jenis kelamin, usia, dan pekerjaan terdapat pada tabel 1.

**Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden**

Kategori	N	Persentase (%)
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-laki	25	46,3
Perempuan	29	53,7
<b>Usia</b>		
Remaja (17-25 Tahun)	4	7,4
Dewasa (26-45 Tahun)	27	50
Lansia (46-65 Tahun)	12	22,2
Manula ( $> 65$ Tahun)	11	24,1
<b>Pekerjaan</b>		
Buruh	28	51,9
Karyawan swasta	8	14,8
Pedagang	4	7,4
Pelajar	5	9,3
Petani	2	3,7
Wiraswasta	3	5,6
Tidak bekerja	4	7,4

Tabel 1 menunjukkan bahwa karakteristik responden pada penelitian ini berjumlah 54 responden. Berdasarkan jenis kelamin, mayoritas responden dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 29 responden (53,7%), karakteristik responden berdasarkan usia mayoritas pada masa dewasa (26-45 tahun) sebanyak 27 responden (50%). Sedangkan pada pekerjaan mayoritas responden memiliki pekerjaan buruh sebanyak 28 responden (51,9 %).

### Gambaran Ketepatan Waktu Distribusi Makan dan Kepuasan Pasien

Gambaran kepuasan pasien dan ketepatan waktu distribusi makan dapat dilihat pada tabel 2. Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa gambaran ketepatan waktu distribusi makan

pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo sebagian besar tepat sebanyak 30 (55,6%). Sedangkan gambaran kepuasan sebagian besar puas sebanyak 46 (85,2%).

**Tabel 2. Distribusi Gambaran Ketepatan Waktu Distribusi Makan dan Kepuasan Pasien**

Variabel	N	Persentase (%)
<b>Ketepatan waktu Distribusi</b>		
Tidak tepat	24	44,4
Tepat	30	55,6
<b>Kepuasan Pasien</b>		
Tidak Puas	2	3,7
Puas	46	85,2
Sangat puas	6	11,1

### **Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan dengan Kepuasan Makan Pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo**

Ada tidaknya hubungan tingkat ketepatan waktu distribusi makanan dengan kepuasan makan pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3. Hubungan Tingkat Ketepatan Waktu Distribusi Makanan dengan Kepuasan Makan Pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo**

Ketepatan waktu Distribusi	Kepuasan Pasien						Total		P. Value
	Tidak Puas		Puas		Sangat Puas				
	N	%	N	%	N	%	N	%	
Tidak Tepat	2	8,3	21	87,5	1	4,2	24	100	0,107
Tepat	0	0	25	83,3	5	16,7	30	100	

Tabel 3 menunjukkan bahwa responden pada pendistribusian makanan yang tepat dan merasa puas sebanyak 25 pasien (83,3%), sedangkan pendistribusian makanan yang tepat dan merasa sangat puas sebanyak 5 pasien (16,7%). Pada pendistribusian makanan tidak tepat dan merasa tidak puas sebanyak 2 pasien (8,3%), pasien merasa puas sebanyak 21 pasien (87,5%), sedangkan pendistribusian makanan tidak tepat dan merasa sangat puas sebanyak 1 pasien (4,2%). Berdasarkan hasil analisis, hubungan tingkat ketepatan waktu distribusi makanan dengan kepuasan makan pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo dengan nilai *p-value* (0,107) > 0,05 menunjukkan tidak ada hubungan yang signifikan antara tingkat ketepatan waktu distribusi makanan dengan kepuasan makan pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo.

## **PEMBAHASAN**

### **Gambaran Ketepatan Waktu Distribusi Makan dan Kepuasan Pasien**

Ketepatan waktu dalam pemberian makanan kepada pasien disebut sebagai penyediaan makanan tepat waktu kepada pasien sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Tujuannya adalah untuk meningkatkan efektivitas pelayanan gizi menunjukkan apakah telah memenuhi tujuan dalam ketepatan waktu atau sebaliknya (Rochmawati *et al.*, 2022). Penelitian ini menunjukkan tidak ada hubungan antara tingkat ketepatan waktu distribusi makan dengan kepuasan pasien, hal ini dikarenakan terdapat faktor lain yang membuat pasien merasa puas seperti rasa, penampilan makanan, dan pelayanan. Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Widosari & Widiyaningsih (2017) di RSUP Dr. Soeradji Tirtonegoro menunjukkan adanya hubungan signifikan antara ketepatan waktu makan dengan kepuasan pasien, di mana pasien merasa lebih puas jika makanan disajikan sesuai dengan jadwal yang ditetapkan. Hal yang sama ditemukan dalam penelitian yang dilakukan oleh Marpaung (2020) di RS Islam Siti Khadijah Palembang, bahwa ketepatan waktu penyajian makanan berpengaruh

terhadap kepuasan makan pasien rawat inap diabetes melitus, selain juga dipengaruhi oleh rasa dan penampilan makanan. Ketepatan waktu dalam distribusi makanan merupakan indikator penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan nilai gizi makanan yang didistribusikan, terutama dalam konteks penyedia layanan makanan massal seperti dapur umum, rumah sakit, dan program bantuan pangan. Berdasarkan data yang dianalisis, 55,6% responden menyatakan bahwa distribusi makanan dilakukan tepat waktu, sementara 44,4% menyatakan bahwa distribusi tidak dilakukan tepat waktu. Penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar distribusi dilakukan tepat waktu, namun masih ada proporsi yang mengalami keterlambatan.

Ketidaktepatan waktu distribusi dapat berdampak pada beberapa aspek. Dari sisi kualitas makanan, keterlambatan distribusi dapat menyebabkan makanan mengalami penurunan suhu, yang pada akhirnya mempengaruhi tekstur, cita rasa, dan nilai gizinya. Pada penelitian yang dilakukan oleh Mardianingsih *et al* (2020) bahwa keterlambatan distribusi makanan di rumah sakit dapat menurunkan tingkat kepuasan pasien dan meningkatkan risiko keamanan pangan. Oleh karena itu, pengawasan ketat terhadap jadwal distribusi harus menjadi bagian integral dari manajemen instalasi gizi. Sesuai dengan pedoman Kementerian Kesehatan RI, distribusi makanan pasien harus mengikuti standar waktu yang ketat: makanan panas disajikan dalam rentang suhu  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  dan makanan dingin  $\leq 10^{\circ}\text{C}$  pada saat diberikan ke pasien. Kegagalan mempertahankan standar ini dapat memengaruhi asupan makan pasien serta proses penyembuhan (Kemenkes RI, 2020).

Dall'Oglio *et al* (2015) bahwa kualitas pelayanan makanan di rumah sakit termasuk ketepatan waktu distribusi berkontribusi langsung terhadap kepuasan dan pemulihan pasien. Ketepatan waktu dalam penyajian makanan harus dianggap sebagai bagian dari pelayanan kesehatan yang bermutu. Penelitian yang dilakukan oleh Lee *et al* (2019) menekankan bahwa dalam industri jasa makanan, ketepatan waktu merupakan salah satu unsur kunci kualitas layanan. Keterlambatan dalam distribusi berdampak negatif terhadap persepsi konsumen dan secara langsung memengaruhi kepuasan dan loyalitas pelanggan. Hal ini terutama penting dalam situasi bencana atau darurat, makanan harus didistribusikan dengan cepat untuk menghindari malnutrisi atau kelaparan. Keberhasilan distribusi makanan secara tepat waktu seringkali ditentukan oleh efektivitas perencanaan dan evaluasi operasional. Hal ini penting bagi rumah sakit untuk menerapkan sistem monitoring distribusi makanan yang berbasis waktu serta membekali petugas gizi dengan pelatihan mengenai manajemen waktu dan logistik pelayanan gizi. Langkah-langkah tersebut diharapkan dapat meningkatkan angka ketepatan distribusi dan pada akhirnya mendukung kesembuhan pasien secara optimal.

Penelitian ini menunjukkan semua subjek penelitian menyatakan puas dan sangat puas terhadap penyelenggaraan makanan di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo. Berdasarkan data yang diperoleh dari 54 pasien, diketahui bahwa seluruh responden menyatakan kepuasan terhadap makanan yang diberikan selama masa perawatan. Tidak ditemukan responden yang memberikan penilaian negatif atau menyatakan ketidakpuasan. Hal ini mencerminkan bahwa layanan makanan yang diberikan oleh fasilitas kesehatan tersebut telah memenuhi bahkan mungkin melampaui ekspektasi sebagian besar pasien. Kepuasan pasien merupakan evaluasi positif dari berbagai aspek pelayanan yang diberikan kepada pasien. Pelayanan yang dievaluasi hanya sebagian kecil dari layanan yang diberikan kepada pasien tersebut.

Faktor yang berpengaruh pada kepuasan makan pasien yaitu kualitas makanan, penyajian, pelayanan petugas gizi, dan kesesuaian makanan dengan kebutuhan pasien. Hal ini sangat memengaruhi tingkat kepuasan pasien dengan makanan rumah sakit. Penelitian yang dilakukan oleh Citraningtyas *et al* (2020) menyebutkan bahwa rasa makanan, kebersihan, suhu, dan penampilan makanan merupakan aspek penting yang mempengaruhi kepuasan pasien rawat inap terhadap layanan makanan rumah sakit. Sedangkan pada penelitian yang dilakukan oleh Potsi & Syngelakis (2025) menunjukkan bahwa di Yunani sistem pemesanan makanan digital



dan fleksibilitas menu berpengaruh besar terhadap peningkatan kepuasan pasien. Mereka menyoroti pentingnya variasi menu yang sesuai dengan preferensi pasien serta keterlibatan pasien dalam pemilihan makanan. Rumah Sakit Di Swedia menggunakan instrumen *Assessed Client Hospitality Foodservice Satisfaction Questionnaire (ACHFPSQ)* dan menemukan bahwa aspek yang paling berkontribusi terhadap kepuasan adalah kualitas makanan, kebersihan peralatan, serta keramahan petugas (Rapo *et al.*, 2021).

Kepuasan pasien yang tinggi terhadap makanan mencerminkan keberhasilan sistem layanan makanan rumah sakit dalam memenuhi kebutuhan dan harapan pasien. Penelitian ini sejalan dengan hasil berbagai studi lokal dan internasional yang menekankan pentingnya kualitas makanan, kebersihan, pelayanan, dan fleksibilitas menu dalam meningkatkan kepuasan pasien. Untuk mempertahankan dan meningkatkan tingkat kepuasan ini, disarankan agar fasilitas kesehatan secara rutin mengevaluasi layanan makanan mereka menggunakan alat evaluasi standar dan melibatkan pasien dalam proses pemilihan menu.

### **Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan dengan Kepuasan Makan Pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo**

Penelitian ini dilakukan dengan 54 pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ketepatan waktu distribusi makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan kepuasan makan pasien di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo. Penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun waktu distribusi makanan dapat mempengaruhi kualitas suhu makanan, namun tidak menjadi penentu utama dalam penilaian kepuasan dari pasien karena kepuasan pasien dapat berupa rasa, tampilan, porsi, dan suhu makanan. Seperti penelitian yang dilakukan Sholeha *et al* (2020) menyebutkan bahwa kepuasan pasien terhadap makanan lebih dipengaruhi oleh faktor-faktor sensorik seperti rasa, penampilan, ukuran porsi, dan suhu makanan daripada waktu penyajian. Hal ini berarti pasien cenderung memberikan penilaian yang memuaskan jika makanan rasanya enak dan ukuran porsinya sesuai, meskipun disajikan sedikit terlambat. Firmansyah *et al* (2022) juga mengatakan bahwa akurasi distribusi makanan sangat penting secara operasional, tetapi jika tidak disertai dengan kualitas makanan yang baik, hal itu tidak akan meningkatkan kepuasan pasien.

Teka *et al* (2022) dalam penelitiannya di wilayah Wolaita, Ethiopia mengatakan bahwa kepuasan pasien terhadap makanan rumah sakit tidak hanya dipengaruhi oleh kecepatan atau ketepatan waktu distribusi tetapi dipengaruhi oleh faktor lain juga seperti pelayanan staf, kenyamanan lingkungan makan, dan kualitas makanan itu sendiri. Penelitian yang dilakukan oleh Hidayah *et al* (2021) mengatakan bahwa ketepatan waktu penyajian makanan di Advent Hospital Medan telah diatur dan dilaksanakan sesuai jadwal pemberiannya karena ketepatan distribusi makanan memiliki pengaruh yang besar terhadap kepuasan pasien. Namun terdapat beberapa masalah terkait jadwal pemberian makanan yang dilakukan di rumah sakit, yaitu dalam mendistribusikan makanan kepada pasien, petugas layanan pengiriman makanan tidak mengetahui dengan pasti pasien mana yang lebih membutuhkan. Distribusi makanan dilakukan dengan memberikan makanan terlebih dahulu kepada pasien yang pertama kali ditemukan atau yang terdekat dengan ruang penyajian makanan, tanpa memeriksa mana pasien yang lebih membutuhkannya. Berdasarkan hal ini, ada beberapa pasien yang tidak puas dengan waktu penyajian makanan yang diberikan karena hal tersebut. Weekes (2008) mengatakan bahwa sangat penting untuk melindungi waktu makan (*Protected Meal Times*) di institusi rumah sakit, yang berarti selama waktu makan, semua aktivitas klinis non-darurat dapat dihentikan terlebih dahulu. Metode ini direkomendasikan sebagai metode yang dapat meningkatkan asupan makanan pasien rawat inap secara lebih efektif.

Salah satu bagian penting dari sistem manajemen gizi rumah sakit adalah distribusi makanan yang tepat waktu. Rumah sakit tetap perlu mempertahankan ketepatan waktu sebagai

standar mutu, tetapi juga harus memperhatikan aspek dan pelayanan lain yang dapat membentuk persepsi puas dari pasien (Teka *et al.*, 2022). Meskipun hasil penelitian ini tidak menunjukkan hubungan yang signifikan secara statistik, namun ini tidak berarti bahwa ketepatan waktu tidak penting. Ketepatan waktu tetap menjadi indikator kualitas layanan gizi dan memiliki dampak pada efektivitas terapi medis, terutama pada pasien dengan kondisi metabolik tertentu yang memerlukan jadwal makan khusus. Manajemen rumah sakit tidak hanya fokus pada logistik distribusi makanan, tetapi juga pada kualitas makanan dan perawatan pasien yang disesuaikan secara pribadi sebagai bagian dari kepuasan pasien (Hidayah *et al.*, 2021).

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden merupakan perempuan dengan rentang usia dewasa (26–45 tahun), dan mayoritas bekerja sebagai buruh. Ketepatan waktu distribusi makanan di rumah sakit ini tergolong baik, di mana lebih dari separuh pasien menerima makanan tepat waktu. Selain itu, sebagian besar pasien menyatakan merasa puas terhadap pelayanan makanan yang diberikan. Namun, hasil uji statistik menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan tingkat kepuasan pasien ( $p=0,107$ ), yang mengindikasikan bahwa faktor lain kemungkinan lebih berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada para dosen Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat. Peneliti juga menyampaikan terimakasih yang mendalam kepada RS PKU Muhammadiyah Sukoharjo yang telah memberikan izin, dukungan, dan kerja sama dalam pelaksanaan penelitian. Semoga menjadi amal kebaikan dan mendapatkan balasan dari Tuhan Yang Maha Esa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akila, L. W., Chandra Dewi, A., Sofiyatin, R., Luh Suranadi, D., Gizi, J., Kemenkes Mataram, P., Jl Praburankasari Dasan Cermen, I., & Kota Mataram, S. (2020). Pengaruh Suhu Makanan Terhadap Daya Terima Makanan di Rumah Sakit. *Prime Nutrition Journal*), 5(2), 119–124.
- Citraningtyas, G., Jayanto, I., Nangaro, J., & Nangaro, A. (2020). Analisis Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Pelayanan Kefarmasian di Instalasi Farmasi RS X Tahuna. *Jurnal Manajemen Dan Pelayanan Farmasi (Journal of Management and Pharmacy Practice)*, 10(1), 14. <https://doi.org/10.22146/jmpf.45917>
- Dall'Oglio, I., Nicolò, R., Di Ciommo, V., Bianchi, N., Ciliento, G., G., & Raponi, M. (2015). *A systematic review of hospital foodservice patient satisfaction studies. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 115(4), 567–584.
- Firmansyah, C., Novianti, S., & Gustaman, R. A. (2022). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan Di Blud Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 18(1), 368–379. <https://doi.org/10.37058/jkki.v18i1.4725>
- Hidayah, N., Simanjourang, A., Asriwati, A., & Lastiur, L. (2021). *Relationship of Food Services and Patients Satisfaction in Medan Advent's Public Hospital. Journal La*

- Medihealtico*, 2(3), 39–50. <https://doi.org/10.37899/journallamedihealtico.v2i3.361>
- Kemenkes RI. (2013). Riset Kesehatan Dasar. *Riskesdas*, 1–268.
- Kemenkes RI. (2020). Pedoman Asuhan Gizi Puskesmas. In Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan.
- Lee, S. W., Sung, H. J., & Jeon, H. M. (2019). *Determinants of continuous intention on food delivery apps: Extending UTAUT2 with information quality. Sustainability (Switzerland)*, 11(11). <https://doi.org/10.3390/su11113141>
- Manzilah, T. (2025). Analisis Faktor Penyebab Komplain Pasien pada Pelayanan Rawat Inap: Studi Kasus di Rumah Sakit X Tahun 2024. *Jurnal ARSI: Administrasi Rumah Sakit Indonesia*, 11(1). <https://doi.org/10.7454/arsi.v11i1.1201>
- Mardianingsih, N., Utami, F. A., & Palupi, I. R. (2020). Capaian standar pelayanan minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(4), 152. <https://doi.org/10.22146/ijcn.42425>
- Marpaung, Y. (2020). Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan, Penampilan dan Rasa Makanan terhadap Kepuasan Pasien Diabetes Mellitus Rawat Inap di RS Islam Siti Khadijah Palembang. Poltekkes Palembang.
- Muntamah, U., Apriyanto, A., & Agil, N. M. (2025). Buku Referensi Panduan Keperawatan Modern: Komprehensif dan Praktis (Y. Agusdi (ed.); Windi Gust). PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Paruntu, O. L. (2013). Status Gizi dan Penyelenggaraan Makanan Diet Pasien Rawat Inap di BLU Prof. DR. R.D. Kandou Manado. *Gidido*, Vol.5, No.(2), 117–126.
- Potsi, F., & Syngelakis, A. (2025). *Evaluation of Patient Satisfaction With Hospital Foodservice During Treatment at a General Hospital in Mainland Greece. Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 38(1), 1–10. <https://doi.org/10.1111/jhn.70026>
- Rapo, S., Mattson Sydner, Y., Kautto, E., & Hörnell, A. (2021). *Exploring patient satisfaction with hospital foodservice: A Swedish study using the Acute Care Hospital Foodservice Patient Satisfaction Questionnaire. Nutrition and Dietetics*, 78(5), 487–495. <https://doi.org/10.1111/1747-0080.12665>
- Rochmawati, N. W., Kusuma, T. S., & Husna, F. (2022). Tingkat Kepuasan Terhadap Pelayanan Makanan Dan Kecukupan Gizi Pada Pasien Non Communicable Diseases Di Rumah Sakit Bersertifikasi Halal. *Journal of Nutrition College*, 11(3), 211–219. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i3.32780>
- Schiavone, S., Pistone, M. T., Finale, E., Guala, A., & Attena, F. (2020). *Patient Satisfaction and Food Waste in Obstetrics And Gynaecology Wards. Patient Prefer Adherence*, 5(14), 1381–1388. <https://doi.org/10.2147/PPA.S256314>
- Suryana, A. L., & Suryadi, M. Y. (2019). Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. *Amerta Nutrition*, 3(3), 194. <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i3.2019.194-200>
- Teka, M., Dihar, G., Dana, T., Asnake, G., Wakgari, N., Bongor, Z., & Daga, W. B. (2022). *Satisfaction with regular hospital foodservices and associated factors among adult patients in Wolaita zone, Ethiopia: A facility-based cross-sectional study. PLoS ONE*, 17(3 March), 1–12. <https://doi.org/https://doi.org/10.1371/journal.pone.0264163>
- Weekes, C. E. (2008). *The effect of protected mealtimes on meal interruptions, feeding assistance, energy and protein intake and plate waste. Proceedings of the Nutrition Society*, 67(OCE3), 2008. <https://doi.org/10.1017/s0029665108007519>
- Widosari, E., & Widiyaningsih, E. N. (2017). Hubungan Antara Ketepatan Jam Makan Dan Frekuensi Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Kepuasan Pasien Yang Mendapatkan Makanan Biasa Di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro. Seminar Nasional Gizi 2017 Program Studi Ilmu Gizi UMS, 2006, 213–222.