Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas III Terhadap Pelayanan Gizi Menurut Umur, Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan, Status Pekerjaan, Dan Bentuk Makanan Di RSUD Dr. Abdul Aziz Singkawang.

Yuliana

Deskripsi Lengkap: http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=65504&lokasi=lokal

---

Abstrak

Pelayanan gizi di ruang rawat inap merupakan salah satu bagian penting dari perawatan pasien. Penyelenggaraan makanan rumah sakit berorientasi pada kepuasan pasien. Berdasarkan keluhan pasien yang masuk di RSUD Dr.Abdul Azis Singkawang, berkaitan dengan pelayanan gizi seperti cara penyajian makan dan kondisi dan kelengkapan alat makanan.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kepuasan pasien dan faktor-faktor yang berhubungan dengan pelayanan gizi diruang rawat inap kelas III RSUD Dr. Abdul Azis Singkawang. Rancangan penelitiaan adalah cross sectional dengan pendekatan survey dan analisa uji Fisher’s. Subjek penelitian berjumlah 52 orang yaitu pasien kelas III rawat inap RSUD Dr. Abdul Azis Singkawang yang mendapat diet makanan biasa atau lunak yang sudah dirawat selama 2 hari. Hasil penelitian ini responden pada kelompok yang berumur 15-50 tahun 84,2%, berumur >50 tahun 71,4%; berjenis kelamin laki-laki 74,1%, perempuan 88% tingkat pendidikan tinggi 84,6% .tingkat pendidikan rendah 69,2% ; berjenis kelamin laki-laki 74,1%, perempuan 88% ; tidak bekerja 75,8% , bekerja 89,5%; bentuk makanan biasa 79,5%, diet makanan lunak 84,6%, tidak puas terhadap pelayanan gizi. Persepsi responden terhadap cita rasa makanan71.2% sesuai selara, ketepatan waktu penyajian makanan 75% tepat waktu dan sikap pramusaji makanan 69,2% ramah, sedangkan cara penyajian makanan 75% , kondisi tempat dan kelengkapan alat makanan 65,4% responden merasa tidak puas terhadap pelayanan gizi . Disarankan program penyuluhan gizi dan konseling gizi yang sudah dilaksanakan perlu dipertahankan dan untuk menjaga kualitas pelayanan gizi , perlu pelatihan dan kelengkapan seragam pramusaji makanan, pemenuhan kelengkapan alat makan menu sesuai standar makanan.