

Hubungan Standar Pelayanan Minimal Gizi dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan

Nur Asiah^{1*}, Rusmini Yanti¹, Niken Widyastuti Hariati¹, Rijanti Abdurrachim¹

¹Program Studi Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Banjarmasin

*email Korespondensi: nurasiah081286@gmail.com

ABSTRAK. Kepuasan pasien menjadi salah satu indikator penting dalam menilai keberhasilan pelayanan rumah sakit, termasuk pelayanan gizi. Pelayanan gizi rawat inap di rumah sakit wajib memenuhi Standar Pelayanan Minimal (SPM) gizi, seperti ketepatan pemberian diet dan ketepatan waktu pemberian makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara ketepatan pemberian diet dan ketepatan waktu pemberian makanan dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan. Penelitian ini menggunakan desain observasional analitik dengan rancangan cross sectional. Populasi sekaligus sampel penelitian adalah 62 pasien rawat inap di ruang Penyakit Dalam yang memenuhi kriteria inklusi (total sampling). Variabel dependen adalah tingkat kepuasan pasien, sedangkan variabel independen adalah ketepatan pemberian diet dan ketepatan waktu pemberian makanan. Analisis bivariat menggunakan uji Spearman Rank dengan $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kepuasan pasien sebesar 87,1%, ketepatan pemberian diet sebesar 88,7%, dan ketepatan waktu pemberian makanan sebesar 83,9%. Uji statistik menunjukkan terdapat hubungan antara ketepatan pemberian diet dengan kepuasan pasien ($p = 0,001$; $r = 0,40$) serta terdapat hubungan antara ketepatan waktu pemberian makanan dengan kepuasan pasien ($p = 0,001$; $r = 0,59$). Disarankan rumah sakit memperkuat alur pelayanan gizi dan koordinasi antarprofesi untuk meningkatkan ketepatan diet dan ketepatan waktu pemberian makanan, sehingga kepuasan pasien dapat dipertahankan dan ditingkatkan.

Kata kunci: kepuasan pasien; ketepatan diet; ketepatan waktu; standar pelayanan minimal gizi; rawat inap

ABSTRACT. Patient satisfaction is an important indicator in evaluating hospital service quality, including nutritional services. In inpatient settings, nutrition services must meet minimum service standards (MSS), such as dietary accuracy and timely meal delivery. This study aimed to determine the relationship between dietary accuracy and meal-delivery timeliness with inpatient satisfaction levels at RSUD H. Abdul Aziz Marabahan. This research employed an analytic observational method with a cross-sectional design. The population and sample consisted of 62 inpatients in the Internal Medicine ward, selected using total sampling. The dependent variable was patient satisfaction, and the independent variables were dietary accuracy and meal-delivery timeliness. Data were analyzed using the Spearman Rank test with $\alpha = 0.05$. The results showed that 87.1% of patients were satisfied, dietary accuracy reached 88.7%, and meal delivery timeliness reached 83.9%. Statistical analysis indicated a significant relationship between dietary accuracy and patient satisfaction ($p = 0.001$; $r = 0.40$), as well as between meal delivery timeliness and patient satisfaction ($p = 0.001$; $r = 0.59$). Hospitals are advised to strengthen nutrition service workflows and interprofessional coordination to improve dietary accuracy and the timeliness of meal delivery, thereby maintaining and enhancing patient satisfaction.



This is an open access article distributed under the terms of [CC BY-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) 4.0 license.

Keywords: patient satisfaction; diet accuracy; meal timeliness; minimum nutrition service standards; inpatient

PENDAHULUAN

Standar Pelayanan Minimal (SPM) di rumah sakit merupakan layanan wajib yang harus diberikan sesuai standar kinerja yang ditetapkan sehingga perlu menjadi prioritas dalam perencanaan dan penganggaran, dengan tujuan agar layanan rumah sakit berkualitas dan dapat diakses seluruh lapisan masyarakat [1]. Salah satu layanan penting tersebut

adalah pelayanan gizi yang bertujuan menjaga dan meningkatkan status gizi pasien melalui pendekatan promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai Permenkes RI No. 78 Tahun 2013, dan kualitasnya tercermin dari indikator mutu rumah sakit termasuk kepuasan pasien yang turut membentuk citra positif rumah sakit [2].

SPM instalasi gizi menjadi pedoman pelayanan pasien yang mencakup ketepatan

pemberian diet (100%), ketepatan waktu pengiriman makanan ($\geq 90\%$), dan sisa makanan $\leq 20\%$ [3][4]. Kepuasan pasien muncul ketika pelayanan yang diterima sesuai atau melebihi harapan, dan pelayanan gizi berperan penting terhadap kepuasan sekaligus citra rumah sakit yang dapat memengaruhi akreditasi dan kunjungan ulang pasien [5][4]. Kepuasan pelayanan gizi dinilai dari mutu makanan dan mutu pelayanan, terutama ketepatan waktu, karena keterlambatan dan ketidaktepatan diet dapat terjadi akibat kesalahan instruksi maupun distribusi, sementara sisa makanan menjadi indikator layanan yang tidak optimal dan dapat dipengaruhi kualitas menu serta faktor lingkungan [2] [6] [7].

RSUD H. Abdul Aziz Marabahan merupakan rumah sakit tipe C dengan akreditasi paripurna yang terletak di Kecamatan Marabahan Kabupaten Barito Kuala berkapasitas 149 tempat tidur dengan Bed Occupancy Rate (BOR) sebesar 33.00% . RSUD H. Abdul Aziz Marabahan memiliki visi menjadi rumah sakit rujukan yang bermutu dan ramah dalam pelayanan. Visi ini didukung oleh tiga misi utama, yaitu meningkatkan mutu pelayanan, meningkatkan kinerja SDM, manajemen dan administrasi, serta menyediakan sarana dan prasarana kesehatan sesuai standar. Rumah sakit ini juga memiliki motto: “Kesembuhan dan Kepuasan Pasien adalah Kebahagiaan Kami” [8].

RSUD H. Abdul Aziz Marabahan dituntut memberikan pelayanan bermutu, termasuk pelayanan gizi yang dinilai melalui tiga indikator SPM yaitu ketepatan pemberian diet, ketepatan waktu pemberian makanan, dan sisa makanan [3]. Berdasarkan laporan PMKP tahun 2024, capaian SPM gizi RSUD H. Abdul Aziz Marabahan menunjukkan ketepatan diet 99,2%, ketepatan waktu 87,5%, dan sisa makanan 14,6%, sehingga belum sepenuhnya memenuhi target SPM (diet 100% dan ketepatan waktu $\geq 90\%$). Ketidaktepatan diet dapat terjadi akibat kesalahan penerjemahan diet oleh ahli gizi dan berpotensi memengaruhi proses penyembuhan serta kepuasan pasien, sejalan dengan penelitian yang menunjukkan hubungan bermakna antara ketepatan diet dan kepuasan pasien [9] [10]. Selain itu, ketepatan waktu pemberian makanan yang masih di bawah standar diduga dipengaruhi proses produksi, distribusi, dan keterbatasan SDM, dan beberapa studi juga

menegaskan bahwa ketepatan waktu distribusi berkorelasi positif dengan kepuasan pasien [11][3].

Tingkat sisa makanan pasien sebesar 14,6% menunjukkan hasil yang baik, karena masih berada di bawah ambang batas 20% sesuai Standar Pelayanan Minimal (SPM) gizi [3]. Hal ini mengindikasikan bahwa penerimaan makanan pasien sudah cukup optimal. Meskipun demikian, pihak instalasi gizi dan manajemen rumah sakit tetap perlu melakukan evaluasi dan perbaikan pelayanan makanan, terutama terkait variasi menu, cita rasa, kualitas bahan, dan cara penyajian, agar kepuasan pasien dapat terus meningkat. Sisa makanan merupakan indikator penting mutu pelayanan gizi karena mencerminkan penerimaan pasien dan berkaitan dengan kepuasan mereka.

Penelitian Lestari et al di RS Islam Jemursari menunjukkan sisa makanan tinggi pada lansia dan anak, menekankan perlunya perbaikan penyelenggaraan makanan [12]. Temuan di RS UKRIDA Jakarta menunjukkan korelasi negatif antara kualitas layanan makanan dan jumlah sisa makanan, dengan kepuasan pasien sebagai variabel mediasi; semakin tinggi kepuasan, semakin rendah sisa makanan [13].

Analisis capaian SPM gizi per ruangan menunjukkan variasi yang signifikan. Ruangan dengan capaian memenuhi target meliputi Ruang Persalinan Kelas 2 (ketepatan diet 100 %, ketepatan waktu 93 %, sisa makanan 10 %) dan Ruang Bedah Kelas 1 (ketepatan diet 100 %, ketepatan waktu 90 %, sisa makanan 12 %). Hal ini menunjukkan pelayanan gizi yang lebih optimal, yang kemungkinan dipengaruhi oleh jumlah pasien yang terkendali, tingkat pengawasan yang lebih intensif, serta fokus pada pasien dengan kebutuhan khusus atau pasca tindakan bedah. Sebaliknya, ruangan dengan capaian rendah terdapat pada Ruang Penyakit Dalam Kelas 3 (ketepatan diet 98 %, ketepatan waktu 83 %, sisa makanan 16 %) dan Ruang Infeksi Kelas 3 (ketepatan diet 97 %, ketepatan waktu 82 %, sisa makanan 18 %) [8].

Meskipun data terkait pelayanan gizi telah terdokumentasi, hingga saat ini belum pernah dilakukan pengukuran tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan di rumah sakit ini. Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti hubungan antara penerapan SPM gizi dengan

tingkat kepuasan pasien rawat inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan.

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan ketepatan pemberian diet dan ketepatan waktu pemberian makanan dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap di Ruang Penyakit Dalam RSUD H. Abdul Aziz Marabahan.

METODE

Jenis dan desain penelitian

Jenis penelitian ini adalah observasional analitik dengan desain penelitian cross-sectional.

Populasi dan sampel

Populasi penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di Ruang Penyakit Dalam RSUD H. Abdul Aziz Marabahan. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 62 pasien yang diambil menggunakan total sampling.

Teknik pengumpulan data

Teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling. Data yang digunakan meliputi data tentang kepuasan pasien, ketepatan pemberian diet, dan ketepatan waktu pemberian makanan yang diperoleh melalui wawancara/kuesioner, serta observasi/checklist sesuai standar pelayanan gizi rumah sakit.

Analisis

Analisis data dilakukan dengan uji statistik korelasi Rank Spearman dengan $\alpha = 0,05$ untuk menilai hubungan ketepatan pemberian diet dan ketepatan waktu pemberian makanan dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap di Ruang Penyakit Dalam RSUD H. Abdul Aziz Marabahan.

HASIL

Karakteristik Responden

Hasil penelitian karakteristik responden berdasarkan usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama rawat menunjukkan bahwa mayoritas responden berusia ≥ 60 tahun (48%), berjenis kelamin perempuan (55%), memiliki tingkat pendidikan SD–SMP (40%), dan lama rawat 4–7 hari (55%) (Tabel 1.).

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Pasien Rawat Inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan Tahun 2025 (n=62)

| Karakteristik | Kategori | n | % |
|--------------------|-----------------|----|------|
| Usia | < 40 tahun | 10 | 16 |
| | 40–59 tahun | 22 | 36 |
| | ≥ 60 tahun | 30 | 48 |
| | Jumlah | 62 | 100 |
| Jenis Kelamin | Laki-laki | 28 | 45 |
| | Perempuan | 34 | 55 |
| | Jumlah | 62 | 100 |
| Tingkat Pendidikan | SD–SMP | 25 | 40 |
| | SMA | 16 | 26 |
| | D3–S1 ke atas | 21 | 34 |
| | Jumlah | 62 | 100 |
| Lama Rawat | 1–3 hari | 14 | 22,5 |
| | 4–7 hari | 34 | 55 |
| | ≥ 8 hari | 14 | 22,5 |
| | Jumlah | 62 | 100 |

Univariat

Tingkat Kepuasan Pasien

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden yang memiliki proporsi terbanyak yaitu kategori puas terhadap pelayanan gizi (Tabel 1.).

Tabel 1. Distribusi Pasien Menurut Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan Tahun 2025 (n=62)

| Kepuasan Pasien | n | % |
|-----------------|----|------|
| Puas | 54 | 87,1 |
| Tidak puas | 8 | 12,9 |
| Jumlah | 62 | 100 |

Ketepatan Pemberian Diet

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden yang memiliki proporsi terbanyak yaitu kategori diet tepat (Tabel 2.).

Tabel 2. Distribusi Pasien Menurut Ketepatan Pemberian Diet Pasien Rawat Inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan Tahun 2025 (n=62)

| Ketepatan Diet Pasien | n | % |
|-----------------------|----|------|
| Diet tepat | 55 | 88,7 |
| Diet tidak tepat | 7 | 11,3 |
| Jumlah | 62 | 100 |

Ketepatan Waktu Pemberian Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden yang memiliki proporsi terbanyak yaitu kategori tepat waktu (Tabel 3.).

Tabel 3. Distribusi Pasien Menurut Ketepatan Waktu Pemberian Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan Tahun 2025 (n=62)

| Ketepatan Waktu Pemberian Makanan | n | % |
|-----------------------------------|----|------|
| Tepat waktu | 52 | 83,9 |
| Tidak tepat waktu | 10 | 16,1 |
| Jumlah | 62 | 100 |

Analisis Bivariat

Hubungan Ketepatan Pemberian Diet dengan Kepuasan Pasien

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara variabel ketepatan pemberian diet dengan kepuasan pasien didapatkan hasil p -value (0,001) dimana nilai p -value $< \alpha$ (0,05) (Tabel 4.).

Tabel 4. Hubungan Ketepatan Pemberian Diet dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan Tahun 2025 (n=62)

| Ketepatan Pemberian Diet | Puas n (%) | Tidak Puas n (%) | Total n (%) | p-value | r |
|--------------------------|------------|------------------|-------------|---------|------|
| Diet tepat | 52 (94,5) | 3 (5,5) | 55 (100) | 0,001 | 0,40 |
| Diet tidak tepat | 2 (28,6) | 5 (71,4) | 7 (100) | | |
| Jumlah | 54 (87,1) | 8 (12,9) | 62 (100) | | |

Hubungan Ketepatan Waktu Pemberian Makanan dengan Kepuasan Pasien

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara variabel ketepatan waktu pemberian makanan dengan kepuasan pasien didapatkan hasil p -value (0,001) dimana nilai p -value $< \alpha$ (0,05) (Tabel 5.).

Tabel 5. Hubungan Ketepatan Waktu Pemberian Makanan dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan Tahun 2025 (n=62)

| Ketepatan Waktu Pemberian Makanan | Puas n (%) | Tidak Puas n (%) | Total n (%) | p-value | r |
|-----------------------------------|------------|------------------|-------------|---------|------|
| Tepat waktu | 50 (96,1) | 2 (3,9) | 52 (100) | 0,001 | 0,59 |
| Tidak tepat waktu | 4 (40,0) | 6 (60,0) | 10 (100) | | |
| Jumlah | 54 (87,1) | 8 (12,9) | 62 (100) | | |

PEMBAHASAN

Ketepatan Diet Pasien dan Kepuasan Pasien

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketepatan pemberian diet berkaitan dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap di RSUD H. Abdul Aziz

Marabahan. Diet yang diberikan sesuai dengan kebutuhan medis dan kondisi klinis pasien tidak hanya mendukung pemenuhan kebutuhan zat gizi, tetapi juga membentuk persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan gizi rumah sakit. Ketepatan diet menjadi salah satu komponen penting dalam pelayanan gizi, karena pasien cenderung merasa lebih aman, nyaman, dan percaya terhadap pelayanan ketika makanan yang diterima sesuai dengan jenis diet yang diresepkan.

Namun, masih ditemukan ketidaktepatan diet pada sebagian pasien. Ketidaktepatan ini terutama terjadi pada aspek tekstur, jenis diet, dan porsi, yang dapat dipengaruhi oleh kurang optimalnya pencatatan maupun komunikasi perubahan diet dari tenaga medis kepada petugas gizi. Kondisi tersebut dapat menurunkan kepuasan pasien karena diet yang tidak sesuai berpotensi menimbulkan ketidaknyamanan saat makan, menurunkan nafsu makan, bahkan mengganggu proses pemulihan. Prinsip terapi gizi rumah sakit menekankan bahwa diet harus diberikan secara tepat sesuai diagnosis medis, status gizi, dan kondisi metabolik pasien. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa ketepatan diet berpengaruh terhadap kepuasan pasien dan menjadi salah satu faktor penentu persepsi mutu pelayanan gizi, karena diet yang sesuai dapat meningkatkan rasa aman dan kepercayaan pasien terhadap rumah sakit [5][10][13].

Ketepatan Waktu Pemberian Makanan dan Kepuasan Pasien

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa ketepatan waktu pemberian makanan berkaitan dengan kepuasan pasien rawat inap. Pemberian makanan yang sesuai jadwal membuat pasien merasa dilayani secara tertib dan profesional, serta meningkatkan kenyamanan selama menjalani perawatan. Ketepatan waktu memiliki peran penting terutama bagi pasien yang menjalani diet khusus, karena keteraturan jadwal makan membantu pemenuhan asupan gizi sesuai kebutuhan serta mendukung proses pemulihan.

Di sisi lain, keterlambatan pemberian makanan dapat menurunkan kepuasan pasien. Keterlambatan dapat disebabkan oleh peningkatan beban kerja instalasi gizi, hambatan pada proses produksi, maupun distribusi makanan ke ruang perawatan. Kondisi ini dapat memengaruhi kualitas

makanan seperti suhu dan tekstur, serta dapat mengganggu jadwal makan pasien yang berkaitan dengan pemberian obat atau tindakan medis. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang menyebutkan bahwa ketepatan waktu distribusi makanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pasien karena menentukan kualitas makanan yang diterima dan kenyamanan pasien selama rawat inap [2][14]. Oleh karena itu, ketepatan waktu pemberian makanan perlu menjadi perhatian utama dalam pelayanan gizi rumah sakit karena merupakan salah satu indikator mutu yang berdampak langsung pada pengalaman pasien.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang hubungan ketepatan pemberian diet dan ketepatan waktu pemberian makanan dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap di RSUD H. Abdul Aziz Marabahan, dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara ketepatan pemberian diet dengan kepuasan pasien ($p = 0,001$) serta terdapat hubungan antara ketepatan waktu pemberian makanan dengan kepuasan pasien ($p = 0,001$). Disarankan kepada pihak rumah sakit khususnya instalasi gizi untuk memperkuat koordinasi dan komunikasi perubahan diet dengan tenaga medis, meningkatkan ketelitian dalam penetapan jenis, tekstur, dan porsi diet, serta mengoptimalkan proses produksi dan distribusi makanan agar sesuai jadwal, sehingga mutu pelayanan gizi dan kepuasan pasien rawat inap dapat dipertahankan dan ditingkatkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada RSUD H. Abdul Aziz Marabahan, khususnya instalasi gizi dan ruang rawat inap penyakit dalam, serta seluruh responden yang telah berpartisipasi dan mendukung kelancaran penelitian ini. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada dosen pembimbing dan penguji yang telah memberikan arahan, masukan, serta bimbingan sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik.

REFERENSI

1. Afirsta Rahmadani A, Ismawati R. Hubungan standar pelayanan minimal gizi dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*. 2025;3(1):253–267.
2. Firdaus D, Fithri I, Safitri LD, Andika HR. Hubungan kualitas penyelenggaraan makanan dengan kepuasan pasien di pelayanan gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Kalitidu. *Manajemen Kesehatan Indonesia*. 2025;12(1):52–62.
3. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2013.
4. Dewanti AR, Ruhana A. Standar pelayanan minimal instalasi gizi dan kepuasan pelayanan makanan di ruang Uranus RSUD Sidoarjo Barat. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*. 2025;6(1):43–59.
5. Utomo AYS, Widjanarko B, Shaluhiah Z. Quality of service with patient satisfaction in hospital: Literature review. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia*. 2023;6(9):1708–1714.
6. Mardianingsih N, Utami FA, Palupi IR. Capaian standar pelayanan minimal gizi di rumah sakit umum daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 2020;16(4):152.
7. Samsudi NI, Sueratman NEAR. Kepuasan pasien dalam pelayanan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Buton Utara. *Jurnal Penelitian Sains dan Kesehatan Avicenna*. 2023;2(2):57–66.
8. Profil Rumah Sakit Marabahan. *Profil Rumah Sakit RSUD H. Abdul Aziz Marabahan Tahun 2025*. Marabahan; 2025.
9. Putri SS, et al. Hubungan mutu pelayanan gizi dengan tingkat kepuasan pasien di RS Awal Bros Panam Pekanbaru Tahun 2024. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2024;8(3):6115–6126.
10. Suryanti R, Handayani S. Ketepatan pemberian diet dengan pengetahuan pramusaji terhadap mutu pelayanan instalasi gizi RSUD Leuwiliang. *Jurnal Bidang Ilmu Kesehatan*. 2023;13(3):296.
11. Andayani. Pengaruh kualitas pelayanan dan disiplin kerja terhadap kepuasan pasien rawat inap pada rumah sakit. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*. 2021;6(1):11–21.
12. Lestari RH, Ayuningtyas PR, Pratiwi AA, Prasetyo A. Analisis sisa makanan terhadap

kepuasan pelayanan makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya. *Media Gizi Kesmas*. 2023;937–946.

13. Aditya EL, Gunardi WD, Fushen F. Pengaruh kualitas layanan makanan dan kualitas produk makanan terhadap sisa makanan yang dimediasi oleh kepuasan pasien akan service mix makanan (studi pada pasien rawat inap Rumah Sakit UKRIDA di Jakarta). *Jurnal Manajemen dan Administrasi Rumah Sakit Indonesia (MARSI)*. 2023;7(2):160–172.
14. Samsudi NI, Sueratman NEAR. Kepuasan pasien dalam pelayanan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Buton Utara. *Jurnal Penelitian Sains dan Kesehatan Avicenna*. 2023;2(2):57–66.