

HUBUNGAN TINGKAT PENDIDIKAN TENAGA PEMASAK DENGAN KUALITAS MAKANAN MENU MAKAN SIANG PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT DAERAH GUNUNG JATI KOTA CIREBON TAHUN 2025

Milna Nurfadilasari¹, Alfiani Rizqi², M Ikhsan Prawira Negara³

Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Al-Ihya Kuningan
milnaisa@gmail.com

Abstrak

Standar Pelayanan Rumah Sakit merupakan bagian penting dalam proses penyembuhan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pendidikan tenaga pemasak dengan kualitas makanan menu makan siang pasien rawat inap. Penelitian ini merupakan studi kuantitatif dengan desain *cross-sectional*, dengan responden sebanyak 56 pasien dan 10 tenaga pemasak. Data dikumpulkan dengan kuesioner dan dianalisis menggunakan uji ANOVA satu arah. Hasil menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan antara tingkat pendidikan tenaga pemasak dengan kualitas makanan pasien ($p > 0,05$). Kesimpulannya, pendidikan tenaga pemasak tidak mempengaruhi kualitas makanan secara signifikan, namun pelatihan dan pengawasan tetap diperlukan.

Kata Kunci : Tingkat Pendidikan, Kualitas Makanan, Pasien Rawat Inap, Rumah Sakit

Abstrack

Hospital service standards are crucial in the patient recovery process. This study aimed to determine the relationship between the educational level of cooking staff and the quality of inpatient lunch menus. This quantitative study used a cross-sectional design involving 56 patients and 10 cooking staff. Data were collected using questionnaires and analyzed with one-way ANOVA. Results showed no significant relationship between educational level and food quality ($p > 0.05$). It is concluded that education level does not significantly affect food quality; however, training and supervision remain essential.

Keywords: Education Level, Food Quality, Inpatients, Hospital

doi: <https://doi.org/10.70476/jfkes.v5i1.006>

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan tempat pelayanan kesehatan dimana keselamatan pasien menjadi prioritas utama. Salah satu pelayanan di rumah sakit adalah pelayanan gizi dalam pemberian makan kepada pasien (Benowati, 2016). Berdasarkan hasil data sisa makan pasien pada Standar Pelayanan Minimal di Unit Pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Gunung Jati Kota Cirebon masih menunjukkan angka berkisar 10-14% pada tahun 2024. Salah satu factor yang dapat mempengaruhi sisa makan pasien adalah Kualitas hidangan makanan.

Di rumah sakit, tenaga pemasak merupakan bagian dari Sumber Daya Manusia (SDM) yang bertanggung jawab dalam pengolahan makanan sesuai dengan standar gizi dan Kesehatan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78

Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, standar gizi ditetapkan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan metabolisme tubuh pasien. Yang mana standar gizi disusun dengan melibatkan penetapan kecukupan gizi harian dan penerjemahan ke dalam porsi bahan makanan yang sesuai

Kualitas makanan di rumah sakit menjadi bagian penting dalam proses penyembuhan pasien. Tenaga pemasak berperan penting dalam memastikan makanan yang disajikan memenuhi aspek gizi, kebersihan, dan daya terima pasien. Penelitian ini mengkaji apakah tingkat pendidikan tenaga pemasak memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan, terutama dari segi warna, aroma, rasa, bentuk, dan tekstur. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis hubungan antara tingkat pendidikan tenaga pemasak dengan kualitas makanan menu makan siang pasien rawat inap di Rumah Sakit Daerah Gunung Jati Kota Cirebon tahun 2025.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain cross-sectional. Subjek penelitian adalah 56 pasien rawat inap dan 10 tenaga pemasak di Rumah Sakit Daerah Gunung Jati Kota Cirebon. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner, baik kepada pasien mengenai kualitas makanan maupun kepada tenaga pemasak mengenai tingkat pendidikan. Data dianalisis menggunakan uji statistik one-way ANOVA untuk melihat hubungan antara tingkat pendidikan tenaga pemasak dengan kualitas makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Tabel. 1 Karakteristik Responden

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
Laki – laki	20	35,7
Perempuan	36	64,3
Usia		
17 – 27 Tahun	10	17,9
28 – 37 Tahun	18	32,1
34 – 47 Tahun	14	25
> 47 Tahun	14	25

Karakteristik	n	%
Pekerjaan		
IRT	14	25
Pelajar	4	7,1
Wiraswasta	15	26,8

Karyawan Swasta	9	16,1
Lainnya	14	25

Tabel. 2 Hasil Analisis Bivariat

Aspek	Nilai F	Sig. (p-value)	Kesimpulan
Warna	0.704	0.405	Tidak signifikan
Aroma	0.163	0.688	Tidak signifikan
Rasa	3.059	0.086	Tidak signifikan
Bentuk	0.039	0.844	Tidak signifikan
Tekstur	1.311	0.257	Tidak signifikan

Hasil analisis ANOVA menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan tenaga pemasak dengan kualitas makanan pasien. Meskipun sebagian besar responden memberikan penilaian positif terhadap warna, aroma, rasa, bentuk, dan tekstur makanan, tidak ada aspek yang menunjukkan nilai $p < 0,05$. Hal ini menunjukkan bahwa sistem pengolahan makanan yang telah distandarisasi melalui SOP dapat lebih berpengaruh dibandingkan latar belakang pendidikan formal tenaga pemasak.

KESIMPULAN

Tingkat pendidikan tenaga pemasak tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap kualitas makanan menu makan siang pasien rawat inap yang dilihat dari 5 indikator (warna, aroma, rasa, bentuk dan tekstur) Meskipun demikian, peningkatan kualitas pelayanan gizi tetap perlu dilakukan melalui pelatihan rutin dan pengawasan mutu yang berkelanjutan untuk menjaga kualitas makanan.

Saran

1. Bagi Rumah Sakit dapat meningkatkan pengawasan mutu makanan dan mempertahankan system kerja berbasis SOP yang sudah berjalan.
2. Bagi tenaga pemasak, aktif mengikuti pelatihan baik secara internal maupun eksternal.
3. Bagi peneliti selanjutnya, dapat memperluas ruang lingkup variable.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamri, A. M., Rumayar, A. A., & Kolibu, F. K. (2015). Hubungan antara Mutu Pelayanan Perawat dan Tingkat Pendidikan dengan Kepuasan Pasien Peserta BPJS Kesehatan di RSI Sitti Maryam Kota Manado. *Pharmacon: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 4(4).
- Basith, A. (2014). *Evaluasi Pelanggan terhadap Kualitas Makanan*. Jakarta: Pustaka Medika.
- Binarasa, A., et al. (2021). *Kualitas Makanan dan Pengaruhnya terhadap Kepuasan Konsumen*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Nurlaela, E. (2011). Perilaku Penjamah Makanan dalam Menjaga Keamanan Pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 3(2), 121–128.

- Tjiptono, F., & Chandra, G. (2012). *Service, Quality dan Satisfaction*. Jakarta: Penerbit Andi.
- FAO. (2019). *Food Quality and Safety Systems: A Training Manual of Food Hygiene and HACCP*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Hanafiah, A. (2024). *Manajemen Sumber Daya Manusia dalam Sektor Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Litnus.
- Hidayat, R., & Abdillah, A. (2019). *Pendidikan dalam Perspektif Sosial dan Budaya*. Yogyakarta: Pustaka Nusantara.
- Jayadiputra, R., & Limantoro, P. (2016). *Analisis Kualitas Makanan dalam Industri Kuliner*. Bandung: Alfabeta.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2020). *Profil Pendidikan Nasional Tahun 2020*. Jakarta: Kemendikbud.
- Knight, J., & Kotschvar, L. (2000). *Food Quality and Service Standards in Hospitality Industry*. New York: McGraw-Hill.
- Ningsih, L. (2019). Evaluasi Kualitas Makanan Pasien Rumah Sakit: Sebuah Tinjauan. *Jurnal Nutrisi dan Kesehatan*, 15(1), 45–60.
- Notoatmodjo, S. (2021). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurruqli, A., & Karsudjono, R. (2020). *Tingkat Pendidikan dan Pengaruhnya terhadap Kinerja Tenaga Kerja*. Bandung: Alfabeta.
- Prasetyo, T. (2018). *Standar Gizi dan Higienitas Makanan di Rumah Sakit*. Surabaya: Pustaka Medika.
- Putri, N., & Rahman, F. (2021). Evaluasi kualitas makanan rumah sakit ditinjau dari aspek sensorik dan kepuasan pasien. *Jurnal Gizi Terapan Indonesia*, 5(1), 42–50.
- Rahmawati, D. (2022). Penerapan Keamanan Pangan dalam Penyajian Makanan Rumah Sakit. *Jurnal Keamanan Pangan*, 8(3), 100–115.
- Sari, R. P. (2017). Hubungan Pendidikan dan Pelatihan dengan Kinerja Tenaga Pemasak di Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(2), 89–101.
- Santoso, F. (2023). *Teknik Pengolahan Makanan dan Pengaruhnya terhadap Nilai Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- Sjahroeddin, R. (2018). *Mutu Pelayanan Makanan di Rumah Sakit*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Stefan, P. (2019). *Manajemen Kualitas Makanan dalam Industri Kuliner*. Jakarta: Mitra Wacana.
- Widodo, H. (2020). *Manajemen Katering Rumah Sakit*. Yogyakarta: Andi.