

KUESIONER

HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN DAN KECUKUPAN GIZI PADA PASIEN *NON COMMUNICABLE DISEASES* DI RUMAH SAKIT BERSERTIFIKASI HALAL KOTA MALANG

IDENTITAS RESPONDEN

Nama Responden :
Usia / Tanggal Lahir :
Jenis kelamin :
Tingkat Pendidikan :
Pekerjaan :
Antropometri : BB.....Kg TB.....cm LiLA.....cm TL.....cm

Petunjuk Pengisian

Berikut ini adalah beberapa pertanyaan tentang makanan halal, alasan memilih rawat inap di RSI UNISMA serta tingkat kepuasan makan pasien di Rumah sakit. Bapak /Ibu/Saudara/i diminta untuk mengisi jawaban yang sebenar-benarnya, dengan memberikan tanda (√) pada salah satu kotak yang sesuai dengan pilihan jawaban anda.

Keterangan :

Berilah tanda (√) untuk setiap pernyataan ini sesuai dengan yang diterima dalam penyelenggaraan makanan, pada kolom :

1 = Sangat Tidak Puas, 2 = Tidak Puas, 3 = Puas, 4 = Sangat Puas

No	VARIABEL & INDIKATOR	Penilaian			
		1	2	3	4
Waktu Makan					
1	Ketepatan waktu makan pagi yang telah ditetapkan manajemen rumah sakit				
2	Ketepatan waktu makan siang yang telah ditetapkan manajemen rumah sakit				
3	Ketepatan waktu makan malam yang telah ditetapkan manajemen rumah sakit				

No	VARIABEL & INDIKATOR	Penilaian			
		1	2	3	4
Penampilan Makanan					
4	Sayur yang dihidangkan berwarna segar				
5	Tekstur makanan yang mudah dicerna				
6	Bentuk makanan yang rapi dan menarik				
7	Porsi sayur sesuai dengan kebutuhan pasien kurang lebih $\frac{3}{4}$ mangkok				
8	Porsi lauk yang sesuai dengan ukuran dan kebutuhan pasien				
9	Penyajian makanan yang tertutup				
10	Penyajian makanan yang menggugah selera makan				
Rasa Makanan					
11	Aroma makanan yang dapat menggugah selera makan				
12	Pengolahan bumbu yang matang				
13	Lauk yang dihidangkan terasa empuk				
14	Bubur yang dihidangkan terasa renyah				
15	Aroma makanan harum dan tidak menyengat				
16	Nasi yang dihidangkan masih hangat				
17	Sayur dan lauk yang dihidangkan masih hangat				
Keramahan Pramusaji					
18	Petugas selalu bertindak cepat dalam memenuhi permintaan pasien				
19	Petugas selalu mengutamakan pasien				
20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan				
21	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan				
22	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan				
23	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas tentang makanan yang telah disediakan				

No	VARIABEL & INDIKATOR	Penilaian			
		1	2	3	4
24	Petugas memberikan kepedulian terhadap kondisi pasien				
25	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien				
26	Petugas menghibur dan memberikan dorongan kepada pasien supaya cepat sembuh dan mendoakan mereka				
27	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam				
Kebersihan Alat dan Makanan					
28	Penyajian makanan disediakan piring				
29	Penyajian makanan disediakan sendok				
30	Penyajian makanan disediakan mangkuk				
31	Penyajian makanan disediakan gelas				
32	Penyajian makanan disediakan tisu makan				
33	Gelas minum yang selalu diberi tutup				
34	Nasi yang dihidangkan bersih dan putih				
35	Petugas menghidangkan lauk dan sayur dalam kondisi bersih				
36	Makanan yang dihidangkan lengkap				
Variasi menu makanan					
37	Sayur yang dihidangkan bervariasi				
38	Olahan lauk yang dihidangkan bervariasi				
39	Sayur yang dihidangkan beda dengan hidangan sebelumnya				
40	Kesesuaian makanan dengan penyakit				