

The impact of food quality and sanitary hygiene on patient satisfaction in the nutrition unit of Lavalette Hospital, Malang

Pengaruh kualitas makanan dan *hygiene* sanitasi terhadap kepuasan pasien pada unit gizi rumah sakit Lavalette Malang

Maria Luisa I'is Priantini¹, Reny Puspitasari², Ani Puspawigati³

¹Rumah Sakit Lavalette,

Jl. W.R. Supratman No.10, Rampal Celaket, Kec. Klojen Kode Pos 65111 Kota Malang, Jawa Timur, Indonesia

²Program Studi D-III Perhotelan Program Diploma Kepariwisata Universitas Merdeka Malang,

³Program Studi D4 Destinasi Wisata Program Diploma Kepariwisata Universitas Merdeka Malang

ARTICLE INFO

Keywords:

food quality, hygiene and sanitation, patient satisfaction

Katakunci:

higiene sanitasi, kualitas makanan, kepuasan pasien

Corresponding Author:

Maria Luisa I'is Priantini
iispriantini65@gmail.com

Received: August 27, 2025

Revised: December 15, 2025

Accepted: December 28, 2025

HOW TO CITE ITEM

Priantini, M. L. I., Puspitasari, R., & Puspawigati, A. (2025). The impact of food quality and sanitary hygiene on patient satisfaction in the nutrition unit of Lavalette Hospital, Malang. *Jurnal Pariwisata Tourista*, 5(2).
<https://doi.org/10.26905/jt.v5i2.16104>

ABSTRACT

Patient satisfaction with food and hygiene and sanitation are important indicators in assessing the quality of hospital services. Understanding the needs and desires of consumers, specifically patients, is crucial for influencing patient satisfaction. This study aims to analyze the effect of food quality on patient satisfaction and the effect of hygiene and sanitation on patient satisfaction in the Nutrition Unit of Lavalette Hospital, Malang. This study was quantitative descriptive and used a quasi-experimental design. The sample size was 100 inpatients consuming food from the hospital's nutrition unit. The data analysis technique used was multiple linear regression. The results showed that food quality influences patient satisfaction in the Nutrition Unit of Lavalette Hospital, Malang. This means that better food quality leads to increased patient satisfaction. Hygiene and sanitation influence patient satisfaction in the Nutrition Unit of Lavalette Hospital, Malang. This means that better hygiene and sanitation leads to increased patient satisfaction in the Nutrition Unit of Lavalette Hospital, Malang.

ABSTRAK

Kepuasan pasien terhadap makanan yang dikonsumsi dan *higiene* sanitasi menjadi indikator penting dalam menilai mutu layanan rumah sakit. Memahami kebutuhan dan keinginan konsumen dalam hal ini pasien adalah hal penting yang mempengaruhi kepuasan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh kualitas makanan terhadap kepuasan pasien dan pengaruh *higiene* sanitasi terhadap kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif deskriptif dan menggunakan pendekatan eksperimen semu (*quasi-experimental design*) dengan jumlah sampel yaitu sebanyak 100 pasien rawat inap yang mengonsumsi makanan dari instalasi gizi rumah sakit. Teknik analisis data yang digunakan adalah regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas makanan berpengaruh terhadap kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang, artinya dengan semakin baiknya kualitas makanan maka kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang akan mengalami peningkatan. *Higiene* sanitasi berpengaruh terhadap kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang, artinya dengan semakin baiknya *higiene* sanitasi maka kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang akan mengalami peningkatan.

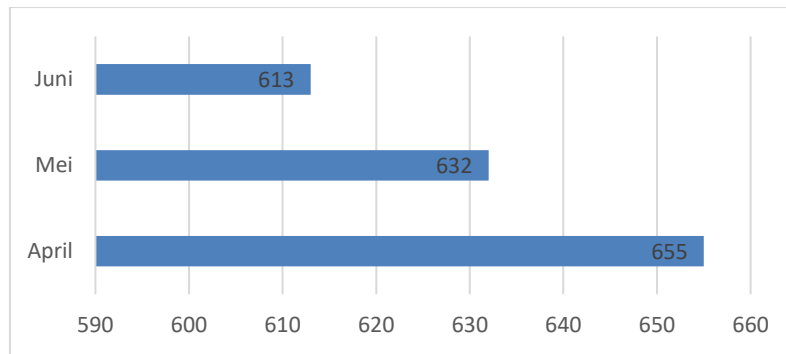
PENDAHULUAN

Kesehatan masyarakat merupakan faktor kunci dalam mendukung pembangunan nasional yang berkelanjutan (Nurdin *et al.*, 2024). Kualitas sumber daya manusia sangat dipengaruhi oleh kondisi kesehatan fisik dan mental. Negara yang memiliki penduduk sehat akan lebih mampu menghasilkan masyarakat yang produktif, mandiri, dan memiliki daya saing tinggi. Pemenuhan kebutuhan kesehatan menjadi tanggung jawab bersama antara pemerintah, penyelenggara layanan, dan masyarakat itu sendiri. Dalam mencapai hal tersebut, dibutuhkan sistem pelayanan kesehatan yang efektif, efisien, dan merata. Rumah sakit hadir sebagai salah satu fasilitas utama dalam sistem tersebut yang menyediakan layanan kesehatan secara menyeluruh kepada masyarakat. Rumah sakit tidak hanya menjadi tempat pengobatan, tetapi juga menjalankan peran promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif dalam sistem pelayanan kesehatan. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 47 Tahun 2021 Pasal 1, rumah sakit menyelenggarakan berbagai bentuk pelayanan seperti rawat inap, rawat jalan, dan pelayanan gawat darurat (Ariwibowo *et al.*, 2024). Perkembangan dunia medis dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan mendorong peningkatan tuntutan terhadap mutu layanan rumah sakit. Pemerintah daerah, baik tingkat provinsi maupun kabupaten/kota, memiliki tanggung jawab menyediakan fasilitas pelayanan kesehatan yang memadai. Tanggung jawab ini ditegaskan dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, Pasal 28H ayat 1 yang menyatakan bahwa setiap orang berhak memperoleh pelayanan kesehatan, dan Pasal 34 ayat 3 yang menegaskan bahwa negara wajib menyediakan fasilitas pelayanan kesehatan yang layak (Dirjen Dikti Kemendikbud, 2020). Jadi kepuasan pasien menjadi hal penting yang harus dipenuhi dalam upaya menciptakan kepuasan pasien.

Kepuasan pasien terhadap makanan yang dikonsumsi menjadi salah satu indikator penting dalam menilai mutu layanan rumah sakit. Memahami kebutuhan dan keinginan konsumen dalam hal ini pasien adalah hal penting yang mempengaruhi kepuasan pasien. Pasien yang puas merupakan asset yang sangat berharga karena apabila pasien puas mereka akan terus melakukan pemakaian terhadap jasa pilihannya, tetapi jika pasien merasa tidak puas mereka akan memberitahukan dua kali lebih hebat kepada orang lain tentang pengalaman buruknya (Suciati, 2023). Salah satu upaya untuk menciptakan kepuasan pasien suatu rumah sakit yaitu dengan memperhatikan kualitas makanan pasien (Sholeha, 2020). Makanan yang memiliki cita rasa baik, kandungan gizi seimbang, dan disajikan dalam kondisi bersih mencerminkan keseriusan rumah sakit dalam memperhatikan kesehatan dan kenyamanan pasien. Sebaliknya, makanan yang tidak layak konsumsi, kurang higienis, atau tidak sesuai dengan diet pasien dapat menimbulkan keluhan yang berpotensi menurunkan citra rumah sakit. Juhaina (2020) menjelaskan bahwa kualitas makanan merupakan faktor utama yang memengaruhi tingkat kepuasan pasien terhadap layanan rumah sakit. Makanan yang diberikan kepada pasien berperan sebagai terapi gizi dan penunjang keberhasilan pengobatan. Pengelolaan makanan yang baik berperan penting dalam menciptakan kenyamanan, meningkatkan kepuasan, dan mempercepat penyembuhan pasien (Aditya, 2023).

Selanjutnya penerapan *higiene* dan sanitasi dalam instalasi gizi menjadi syarat utama untuk menjamin mutu makanan yang dikonsumsi pasien. Instalasi gizi merupakan unit strategis yang mengelola seluruh proses pengolahan makanan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi makanan ke ruang perawatan (Achmad, 2024). *Hygiene* sanitasi dalam proses pengolahan makanan menjadi salah satu, atau bisa dikatakan merupakan aspek terpenting dalam upaya pencegahan kontaminasi makanan (Puspitasasi, 2025). Proses pengolahan melibatkan banyak tahapan dan sumber daya manusia, sehingga memerlukan pengelolaan yang disiplin dan berbasis prosedur. Kegiatan di instalasi gizi meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, hingga pengangkutan makanan masak. Setiap tahapan tersebut wajib memenuhi standar kebersihan agar makanan yang disajikan tidak menimbulkan risiko gangguan kesehatan bagi pasien (Makhfirah, 2024).

Rumah Sakit Lavalette Malang yang menjadi lokasi penelitian dan terletak di Kota Malang. Rumah sakit ini merupakan rumah sakit rujukan dengan volume pasien rawat inap yang tinggi serta memiliki unit gizi yang aktif dalam penyediaan makanan dietetik. Berdasarkan laporan internal dan survei kepuasan, ditemukan keluhan dari pasien mengenai kebersihan makanan serta kualitas penyajian yang belum optimal. Pengelolaan dapur dan prosedur sanitasi yang diterapkan belum sepenuhnya sesuai dengan standar Kementerian Kesehatan. Kondisi ini juga diperkuat dengan data mengenai penurunan porsi makanan untuk rawat inap bulan April-Juni Tahun 2025 yang ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Porsi Rawat Inap Bulan April-Juni Tahun 2025

Sumber: Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang

Berdasarkan Gambar 1 dapat mencerminkan adanya kesenjangan antara praktik di lapangan dengan standar nasional yang telah ditetapkan yang diindikasikan adanya penurunan jumlah porsi makanan untuk rawat inap bulan Mei-Juni Tahun 2025. Unit gizi rumah sakit memiliki tanggung jawab besar dalam memastikan makanan yang disajikan aman, higienis, dan sesuai kebutuhan gizi pasien. Temuan-temuan tersebut menunjukkan perlunya penelitian lebih lanjut mengenai sejauh mana penerapan *higiene* dan sanitasi dan kualitas makanan di instalasi gizi rumah sakit terhadap kepuasan pasien. Fenomena diatas didukung dengan adanya beberapa penelitian yang telah dilakukan dan mendapatkan hasil yang berbeda- beda. Hasil peneltian Sholeha (2020) dan Nafi’a (2021) mengemukakan bahwa kualitas makanan berpengaruh terhadap kepuasan pasien. Namun demikian Aditya (2023) mengungkapkan bahwa kualitas makanan tidak berpengaruh kepada kepuasan pasien. Hasil penelitian Permatasari (2021) dan Aprilia (2025) menunjukkan bahwa *higiene* sanitasi berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pasien, namun demikian hasil berbeda ditunjukkan dari hasil penelitian Sagita (2023) yang menyatakan bahwa *higiene* sanitasi tidak berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pasien. Berdasarkan penelitian diatas ditemukannya inkonsistensi sehingga munculnya *research gap* pada variabel kualitas makanan, *higiene* sanitasi dan kepuasan pasien.

METODE

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif deskriptif dan menggunakan pendekatan eksperimen semu (*quasi-experimental design*). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap yang mengonsumsi makanan dari instalasi gizi rumah sakit. Populasi dipilih karena secara langsung merasakan kualitas makanan yang disajikan selama menjalani perawatan. Sampel ditentukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu pemilihan responden berdasarkan kriteria tertentu. Adapun kriteria sampel meliputi: (1) pasien telah mengonsumsi makanan rumah sakit minimal dua hari, (2) dalam kondisi sadar dan mampu berkomunikasi, serta (3) bersedia menjadi responden dengan jumlah sampel sebanyak 100 responden. Alat pengukuran pada penelitian ini menggunakan Skala likert. Teknik analisis data menggunakan analisis regresi linier berganda pada dasarnya merupakan perluasan dari regresi linear sederhana, yaitu dengan menambah jumlah variabel bebas yang sebelumnya hanya satu menjadi dua atau lebih variabel bebas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner yang telah dilakukan maka diperoleh hasil analisis data dengan menggunakan analisis regresi linier berganda dan dapat ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Analisis Regresi Linier Berganda

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	3.888	1.616		2.407	.018
Kualitas Makanan	.292	.048	.462	6.120	.000
Higiene Sanitasi	.234	.041	.427	5.649	.000

Sumber: Data primer diolah, Tahun 2025

Berdasarkan tabel 15 maka diperoleh persamaan model regresi yaitu sebagai berikut:

$$Y = 3,888 + 0,292X_1 + 0,234X_2$$

Berdasarkan Tabel 15, maka secara parsial masing-masing variabel bebas berpengaruh terhadap kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang (Y). Dari persamaan garis regresi linier berganda, maka dapat diartikan bahwa: a =3,888 adalah nilai konstan dan merupakan nilai estimasi kepuasan pasien di Departemen

Gizi, Rumah Sakit Lavallette, Malan. Ketika variabel independen, yaitu kualitas makanan dan kebersihan, bernilai nol, kepuasan pasien di Departemen Gizi, Rumah Sakit Lavallette, Malan adalah 3,888. Dengan kata lain, nilai konstan ini menunjukkan besarnya pengaruh variabel lain yang memengaruhi kepuasan pasien di Departemen Gizi, Rumah Sakit Lavallette, Malan, yang tidak termasuk dalam model persamaan.

$b_1=0,292$ merupakan koefisien kemiringan atau arah variabel kualitas makanan (X1) yang memengaruhi kepuasan pasien di unit gizi (Y) RS Lavallette, Malang. Artinya, dengan asumsi variabel lain konstan, variabel kualitas makanan memiliki pengaruh positif terhadap kepuasan pasien di unit gizi RS Lavallette, Malang. $b_2=$ Nilai 0,234 merupakan koefisien kemiringan atau arah variabel higiene dan sanitasi (X2) terhadap kepuasan pasien di unit gizi (Y) RSUD Lavalette Malang, artinya apabila variabel lain dianggap konstan maka variabel higiene dan sanitasi mempunyai pengaruh positif terhadap kepuasan pasien di unit gizi RSUD Lavalette Malang.

Hasil Uji Koefisien Determinasi (R^2)

Hasil uji R^2 diperoleh hasil sebesar 0,600 yang menjelaskan kemampuan model persamaan pada pengaruh kualitas makanan dan higiene dan sanitasi terhadap kepuasan pasien. Secara sistematis hasil R^2 dapat ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai Koefisien Determinasi (R^2)

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.780 ^a	.608	.600	2.583

Sumber: Data primer diolah, Tahun 2025

Hasil analisis menunjukkan bahwa model regresi yang digunakan mampu menjelaskan 60% dampak variabel terkait manajemen mutu dan higiene makanan terhadap kepuasan pasien di Departemen Gizi RS Lavallette Malang, sementara 40% sisanya dijelaskan oleh variabel lain yang tidak diikutsertakan dalam penelitian ini. Analisis regresi linier berganda untuk setiap variabel terkait manajemen mutu dan higiene makanan menunjukkan koefisien korelasi berganda (R) sebesar 0,780, yang menunjukkan korelasi yang kuat antara variabel independen dan dependen.

Hasil pengujian Hipotesis

Hasil uji t dalam penelitian ini dapat disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji t

	Model	t	Sig.
1	(Constant)	2.407	.018
	Kualitas Makanan	6.120	.000
	Higiene Sanitasi	5.649	.000

Sumber: Data primer diolah, Tahun 2025

Hasil analisis secara parsial yang dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Hasil perhitungan parsial menunjukkan bahwa pengaruh variabel kualitas makanan (X1) terhadap kepuasan pasien di Instalasi Gizi RS Lavallette Malang (Y) adalah 1,984 pada tingkat kepercayaan 95% dan taraf nyata 5% ($= 0,05$). Pada uji statistik, nilai t hitung adalah 6,120. Hal ini dikarenakan nilai t hitung $>$ nilai t pada tabel ($6,120 > 1,984$). Dari sini dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh parsial yang signifikan antara variabel kualitas makanan (X1) terhadap kepuasan pasien di Instalasi Gizi RS Lavallette Malang.
2. Hasil perhitungan parsial menunjukkan bahwa pengaruh variabel manajemen higiene (X2) terhadap kepuasan pasien di unit gizi RS Lavallette Malang (Y) adalah 1,984 pada tingkat kepercayaan 95% dan taraf nyata 5% ($= 0,05$). Uji statistik menunjukkan nilai t hitung sebesar 5,649 dan karena nilai t hitung $>$ nilai t pada tabel ($5,649 > 1,984$), dapat disimpulkan bahwa variabel manajemen higiene parsial (X2) memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kepuasan pasien di unit gizi RS Lavallette Malang..

Pembahasan

Pengaruh kualitas makanan terhadap kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang, Analisis menunjukkan bahwa kualitas makanan berdampak pada kepuasan pasien di bagian gizi Rumah Sakit Lavallette Malang. Artinya, peningkatan kualitas makanan akan meningkatkan kepuasan pasien di bagian gizi. Kualitas makanan yang baik ditunjukkan oleh rasa makanan, yang dievaluasi berdasarkan tingkat palatabilitas yang sesuai dengan kondisi medis pasien. Bahan-bahan yang digunakan segar, dan makanan yang disajikan segar, lezat, dan bebas dari bau busuk. Kualitas makanan yang baik juga ditunjukkan oleh teknik penyajian yang menarik, kandungan gizi yang sesuai dengan kondisi medis pasien, dan menu yang beragam. Dalam pelayanan makanan, kepuasan pasien ditentukan oleh pengalaman bersantap yang aman, sesuai standar medis, dan menyenangkan. Sintia, Susilawati, dan Fathmawati (2020) menambahkan bahwa faktor-faktor seperti kehangatan makanan, ketepatan waktu penyajian, dan keramahan ahli gizi secara signifikan memengaruhi persepsi pasien

terhadap pelayanan makanan. Hasil penelitian ini mengonfirmasi temuan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Shoreha (2020), Esfandiari (2020), dan Mohaidin (2020) yang menunjukkan bahwa kualitas makanan berpengaruh terhadap kepuasan pasien.

Pengaruh *higiene* sanitasi terhadap kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang. Analisis menunjukkan bahwa manajemen *higiene* berdampak signifikan terhadap kepuasan pasien di departemen gizi Rumah Sakit Lavalette, Malang. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan manajemen *higiene* berdampak pada peningkatan kepuasan pasien. Manajemen *higiene* yang baik ditunjukkan oleh kesegaran dan kebersihan bahan baku yang digunakan, metode penyajian makanan kepada pasien (menggunakan penutup, suhu yang sesuai, dan ketepatan waktu), serta *higiene* personal staf dapur saat menangani makanan bersih (misalnya, mencuci tangan, mengenakan masker, celemek, sarung tangan, dan penutup kepala). Manajemen *higiene* yang baik juga ditunjukkan oleh penggunaan peralatan makan dan perkakas makan yang bersih saat menyiapkan dan menyajikan makanan, serta dengan memastikan bahwa area dapur (lantai, dinding, langit-langit, ventilasi, dan pencahayaan) memenuhi standar *higiene*. Budiningsari, Pramono, dan Lestari (2025) menyatakan bahwa pelatihan keamanan pangan berbasis HACCP bagi staf rumah sakit meningkatkan pemahaman mereka tentang *higiene* dan berdampak signifikan terhadap kualitas penyiapan makanan yang aman dan higienis serta kepuasan pasien. Hasil penelitian ini mendukung temuan penelitian sebelumnya oleh Putri Permatasari (2021), yang menunjukkan bahwa manajemen *higiene* berdampak pada kepuasan pasien.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: Kualitas makanan berpengaruh terhadap kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang, artinya dengan semakin baiknya kualitas makanan maka kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang akan mengalami peningkatan. *Higiene* sanitasi berpengaruh terhadap kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang, artinya dengan semakin baiknya *higiene* sanitasi maka kepuasan pasien pada Unit Gizi Rumah Sakit Lavalette Malang akan mengalami peningkatan.

DAFTAR RUJUKAN

- Achmad, Y.R.D (2024), Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Pada Instalasi Gizi di RSUD Dr. R. Soetijono Blora, *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran, Volume 7 Nomor 4, 2024*
- Aditya. E.L. (2023), Pengaruh Kualitas Layanan Makanan dan Kualitas Produk Makanan Terhadap Sisa Makanan Yang Dimediasi Oleh Kepuasan Pasien Akan Service Mix Makanan, *Jurnal Manajemen Dan Administrasi Rumah Sakit Indonesia (MARSII) E-ISSN: 2865-6583 Vol. 7 No 2, April 2023*
- Aprilia, M. (2025), Hubungan *Higiene* Sanitasi dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap pada Pelayanan Makanan di Rumah Sakit, *MGII: Media Gizi Ilmiah Indonesia Volume 3, Nomor 1, Tahun 2025, Hal. 1-9*
- Ariwibowo, K., Purwanda, E., & Rahmi, A. S. (2024). Hubungan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Pasien Di Rumah Sakit. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ilmu Ekonomi (Jasmien), 5(01), 58-68.*
- Budiningsari, D., Syahrian, F., Susetyowati, S., & Pangastuti, R. (2025). Evaluasi Penggunaan Metode Foto Digital Untuk Pemantauan Asupan Makanan Pasien Di Rumah Sakit. *Gizi Indonesia, 46(1), 23-34.*
- Dirjen Dikti Kemendikbud. (2020). Buku Panduan Pelayanan Merdeka Belajar dan Kampus Merdeka. *Merdeka Belajar-Kampus Merdeka, 1-33.*
- Juhaina, E. (2020). Keamanan makanan ditinjau dari aspek *higiene* dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease, 1(1).*
- Makhfirah, N. (2024), Edukasi *higiene* sanitasi peralatan terhadap peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan pada Instalasi Gizi di Rumah Sakit Meuraxa Banda Aceh, *SAGO: Gizi dan Kesehatan 2024, Vol. 5(2) 556-562*
- Marsanti AS, Widiarini R. (2020). *Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Mohaidin, G. (2020), Bagaimana Keamanan Pangan, Kualitas Makanan Dan Citra Merek Mempengaruhi Minat Beli Ulang: *Jurnal Manajemen Perhotelan Vol. 6, No. 2, Surabaya : Universitas Kristen Petra*
- Nafi'a, Z.I. (2021), Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit: Literature Review, *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS. Dr. Soetomo Vol.7 No.2 Oktober 2021: 233-247*

- Nurdin, A., Fitria, U., Dinen, K. A., & Kurnia, R. (2024). Peran kritis kesehatan masyarakat dalam membangun masyarakat yang berkelanjutan. *Public Health Journal*, 1(2).
- Permatasari, P. (2021) Pengaruh sanitasi terhadap tingkat kepuasan pasien dirumah sakit daerah Kabupaten Kuantan Singingi, *SEHATI Jurnal Kesehatan Vol 1, No 1, Februari 2021*, 22-32
- Puspitasari, R. (2025), Analysis of food and beverage sanitation hygiene through standard operational procedure as an effort to prevent food contamination (case study at melting Pot Cafe, Concorde Hotel Kuala Lumpur), *Jurnal Pariwisata Tourista, Volume 5No.1, April 2025*, 1-6
- Reza Esfandiari,(2020),Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pasien Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan (Kasus Di Rumah Sakit Angkatan Darat Brawijaya,Surabaya) e-journal Boga, Volume 5, No. 2
- Sagita, P.A. (2023), Hubungan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Daya Terima Makan Siang Terhadap Tingkat Kepuasan Warga Binaan Pemasyarakatan Di Lapas Perempuan Kelas II A Jakarta, *Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II Kementerian Kesehatan RI Jakarta*
- Sholeha, S. (2020), Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap, *Jurnal Ilmiah Kesehatan, Vol. 19 No. 2 Tahun 2020*
- Silviyana Sholeha (2020), Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap, *Jurnal Ilmiah Kesehatan, Vol. 19 No. 2 Tahun 2020*
- Sintia, F., Susilawati, & Fathmawati. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. *Jurnal Sehat Mandiri, 15(1)*, 33–40.
- Suciati, G. (2023), Analisis Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. H. Mohamad Rabain Kabupaten Muara Enim Tahun 2022, *JKM Jurnal Kesehatan Masyarakat ITEKES Cendekia Utama Kudus, Vol. 11, No. 1, April 2023*