

ABSTRAK

Nurhidayatul Fadillah, 2019.Penyelenggaraan Makanan Biasa Pada Pasien Dewasa di RSI Unisma (Studi Terhadap Pola Menu, Standar Porsi, dan Penerapannya serta Uji Tingkat Kesukaan Pasien), dibawah bimbingan: **Dwie Soelistyorini**

Dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit, menu yang disusun harus standar, mengandung semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Disamping memenuhi standar, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah daya terima pasien. Daya terima pasien dapat diukur dengan menggunakan uji tingkat kesukaan pasien terhadap makanan yang disajikan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional deskriptif dengan desain penelitian yaitu cross sectional studies. Penelitian ini berlangsung pada bulan Mei 2019. Sampel yang digunakan yaitu sampel pasien kelas perawatan III yang dirawat saat penelitian dilakukan yang mendapatkan menu makanan biasa di RSI Unisma.

Berdasarkan hasil penelitian yang dapat disimpulkan bahwa pola menu pada penyelenggaraan makanan menu makanan biasa di RSI Unisma sudah termasuk dalam kategori seimbang dengan persentase sebesar 97% karena sudah memuat minimal 4 jenis komponen yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur dalam menu makanan biasa pada tiap waktu makan. Kemudian, hasil pengamatan pada makanan biasa terhadap kesesuaian dalam penerapan standar porsi sebagian besar masih tidak sesuai terutama pada makanan pokok (nasi putih) yaitu sebesar 95% tidak sesuai, sedangkan untuk sayur sebesar 75%, lauk hewani 74%, dan lauk nabati 38%. Selanjutnya, untuk hasil dari uji tingkat kesukaan pasien terhadap makanan biasa pada makan siang yang disajikan rumah sakit rata-rata pasien memberikan penilaian suka terhadap menu yang disajikan (nasi putih, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah) baik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan suhu.

Penelitian ini menyarankan, saat pemotongan bahan makanan terutama lauk hewani dan lauk nabati perlu adanya penimbangan atau keseragaman dalam pemotongan sesuai dengan standar porsi.

Kata kunci : pola menu, standar porsi, tingkat kesukaan pasien

ABSTRACT

Nurhidayatul Fadillah, 2019. Organizing Ordinary Foods in Adult Patients at Unisma RSI (Study of Menu Patterns, Portion Standards, and Their Application and Patient Favorite Level Tests), under guidance: **Dwie Soelistyorini**

In organizing hospital food, the prepared menu must be standard, containing all the nutrients needed by the body. Besides meeting the standards, the benchmark for the success of food administration is the patient's acceptance. Patient acceptance can be measured using a test of the patient's preference for the food served.

The type of research used is descriptive observational with a research design that is cross sectional studies. This study took place in May 2019. The sample used was a sample of III care class patients who were treated at the time of the study which received a regular food menu at RSI Unisma.

Based on the results of the study, it can be concluded that the menu pattern of the regular food menu at Unisma Hospital is included in the balanced category with a percentage of 97% because it contains at least 4 types of components, namely staple food, animal side dishes, vegetable dishes and vegetables in the food menu usual at each meal time. Then, the results of observations on ordinary foods on the suitability in the application of portion standards are mostly still not suitable, especially in staple foods (white rice) which is equal to 95%, while for vegetables by 75%, animal dishes 74%, and vegetable dishes 38% . Furthermore, for the results of testing the level of patient preference for regular food at lunch served by the hospital, the average patient gives an assessment of the menu served (white rice, animal side dishes, vegetable, vegetable and fruit side dishes) both in terms of taste, aroma, color, texture and temperature.

This study suggests, when cutting food ingredients, especially animal dishes and vegetable dishes, it is necessary to weigh or uniform in cutting according to standard portions.

Keywords: menu pattern, portion standard, patient's level of preference