

ABSTRAK

Sindy Nicky Zahara (2019). “**Penyelenggaraan Makanan Biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung (Studi Standar Porsi dan Penerapannya serta Uji Kesukaan Pasien)**”. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma III Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang dibawah bimbingan **Dwie Soelistyorini, S.ST, M.Kes.**

Penyelenggaraan makanan biasa yang dilakukan oleh rumah sakit diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan diet khusus dan hanya tertentu saja yang dapat menerima jenis makanan biasa diantaranya pasien yang tidak mengalami gangguan pencernaan. Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan adalah standar porsi yang dihasilkan, ini dikarenakan jumlah bahan makanan harus ditetapkan secara teliti agar standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan hingga memenuhi kebutuhan klien. Standar porsi yang tidak sesuai akan berdampak pada jumlah sisa makanan pada pasien, untuk mengukur hasil tersebut perlu adanya uji kesukaan pasien, dilihat melalui uji kesukaan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran. Berdasarkan data studi pendahuluan pada Februari 2019 bahwa sekitar 45% tidak sesuai porsi penyajian.

Jenis penelitian ini menggunakan jenis desain penelitian deskriptif *observasional* dengan desain penelitian *cross sectional studies*. Sampel penelitian sebesar 30 menu makanan biasa sehari dan 20 pasien dewasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hasil perhitungan standar porsi 53,3% tidak sesuai dan 46,6% sesuai pada menu makanan biasa. Data diperoleh melalui penimbangan menu makanan biasa. Uji kesukaan pada pada kelompok makanan pokok kategori rasa 80% suka, aroma 91% suka, warna 98% suka dan tekstur 76,9% suka. Pada kelompok lauk hewani kategori rasa 85% suka, aroma 93% suka, warna 85% suka dan tekstur 79% suka. Pada kelompok lauk nabati kategori rasa 74% suka, aroma 80% suka, warna 91% suka dan tekstur 89% suka. Kemudian pada kelompok sayur kategori rasa 76% suka, aroma 93% suka, warna 100% suka dan tekstur 61,6% suka.

Saran bagi RSUD Dr. Iskak Tulungagung diharapkan untuk meninjau kembali penggunaan standar porsi pada lauk hewani, lauk nabati dan sayur diharapkan dapat sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan agar dapat memenuhi kebutuhan pasien juga sebaiknya dalam hal tekstur makanan lebih diperhatikan lagi cara pengolahan makanan seperti sayur agar testur yang dihasilkan merata

Kata kunci: Makanan biasa, Standar Porsi dan Penerapannya, Uji Kesukaan.