

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2022

Dhea Ajeng Siskia

Gambaran Daya Terima Makanan dan Sisa Makanan Kelas III Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Batin Mangunang Tanggamus 2022 (Studi Kasus) xii + 45 halaman, 11 table, 2 gambar, 14 lampiran

ABSTRAK

Pelayanan Gizi di Rumah sakit (PGRS) merupakan salah satu bagian yang menunjang sistem manajemen pelayanan kesehatan di rumah sakit dalam melayani pasien. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima makanan pada pasien dan sisa makanan pada kelas III untuk makanan biasa di Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang tahun 2022.

Metode penelitian ini bersifat deskriptif menggunakan pengambilan data melalui kusioner dan wawancara dimana gambaran daya terima dan sisa makanan diukur dalam waktu yang bersamaan. Yang dilakukan di RSUD Batin Mangunang pada bulan Januari 2022.

Rata-rata sisa makanan berdasarkan golongan makanan adalah makanan pokok adalah 20,8%, lauk hewani 26,8%, lauk nabati 31,4% sayur 28,5% dan buah 1,3%. Dengan demikian terlihat bahwa jenis makanan yang paling banyak ditinggalkan sisa makanan oleh responden adalah lauk nabati. Sedangkan daya terima yang dilihat dari penampilan makanan yang terdiri dari warna tidak menarik (59,3%), tekstur tidak sesuai (70,4%) dan porsi tidak sesuai (29,6%). Sedangkan daya terima yang dilihat dari cita rasa yaitu terdiri dari rasa tidak enak (55,6%), bumbu tidak sedap (51,9%) dan aroma tidak harum (51,9%). Penyebabnya mungkin dikarenakan kurangnya pengetahuan tenaga penyelenggaraan makanan tentang pengolahan makanan, tidak adanya standar porsi dan tidak adanya standar resep.

Berdasarkan hasil penelitian sebaiknya perlunya dilakukan modifikasi menu terutama pada lauk nabati agar pasien tidak cepat bosan dan sisa makanan berkurang dan kandungan zat gizi dapat terpenuhi agar mempercepat dalam penyembuhan pasien, dan perlunya dibentuk standar porsi dan standar resep makanan agar mengurangi sisa makanan dan perlunya dilakukan kursus pengetahuan oleh tenaga penyelenggaraan makanan.

Kata kunci : daya terima dan sisa makanan

Daftar baca: 27 (2006 – 2022)

**TANJUNGPURONG HEALTH
POLYTECHNIC DEPARTMENT OF
NUTRITION
Final Project, June 2022**

Dhea Ajeng Siskia

Overview of Food Acceptance and Class III Food Waste Ordinary Food there
are Inpatients of RSUD Batin Mangunang Tanggamus 2022 (Case Study)

xii + 45 pages, 11 tables, 2 images, 14 appendices

ABSTRACT

Nutrition Services in Hospitals (PGRS) is one of the parts that supports the health service management system in hospitals in serving patients. The purpose of this study was to determine the acceptability of food in patients and leftovers in class III for regular food at the Batin Mangunang Regional General Hospital in 2022.

This method of research is descriptive using data collection through questionnaires and interviews where the picture of acceptability and food waste is measured at the same time. Which was carried out at the Batin Mangunang Regional Hospital in January 2022.

The average leftovers by food group were staple foods were 20.8%, animal side dishes 26.8%, vegetable side dishes 31.4% vegetables 28.5% and fruit 1.3%. Thus it can be seen that the type of food that most respondents leftovers left behind is plant-based side dishes. Meanwhile, the acceptability seen from the appearance of food consisting of unattractive colors (59.3%), inappropriate texture (70.4%) and inappropriate portions (29.6%). Meanwhile, the acceptability seen from the taste consists of bad taste (55.6%), unpleasant spices (51.9%) and unpleasant aromas (51.9%). The cause may be the lack of knowledge of food administration personnel about food processors, the absence of portion standards and the absence of recipe standards.

Based on the results of the study, it is necessary to modify the menu, especially on vegetable side dishes so that patients do not get bored quickly and food waste is reduced and the content of nutrients can be met in order to speed up the healing of patients, and the need to form portion standards and food recipe standards to reduce food waste and the need for knowledge courses to be carried out by food administration personnel.

Keywords: acceptability and leftovers

Reading list: 27 (2006 -2022)