

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2023**

**Nadila Adhistry Putri**

Gambaran Citarasa Makanan Pada Makanan Lunak Pasien Rawat Inap Kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

xv + 55 halaman + 21 tabel, 2 gambar, 7 lampiran

**ABSTRAK**

Citarasa merupakan komponen selera terpenting karena berpengaruh dominan terhadap makanan yang disajikan. misalnya rasa enak pada jenis makanan yang sama akan berbeda pada setiap orang. Dua aspek utama dalam makanan adalah penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan pada saat dimakan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran dan cita rasa makanan pada makanan lunak pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek.

Penelitian ini dilakukan dengan rancangan penelitian deskriptif, populasi dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek dengan sampel berjumlah 57 responden, lama penelitian 9 hari. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023 dengan menggunakan metode wawancara dan pengisian kuisioner. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah unvariat untuk mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa paling banyak yang menyatakan warna makanan menarik pada waktu makan pagi sebanyak 85,3%, porsi makanan yang menyatakan sesuai pada waktu makan siang 85,9%, tekstur makanan yang menyatakan sesuai pada waktu makan siang sebanyak 64,2%, penyajian makanan yang menyatakan sesuai pada waktu makan sore sebanyak 92,6%, aroma makanan yang menyatakan sedap pada waktu makan siang sebanyak 75,4%, temperatur makanan yang menyatakan sesuai pada waktu makan pagi sebanyak 92,4%, bumbu yang menyatakan enak pada waktu makan pagi sebanyak 82,4% dan ketepatan waktu yang menyatakan tepat sebanyak 100%.

Citarasa Makanan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung rata-rata sudah sesuai tetapi pada tekstur makanan lunak menu lauk hewani dan sayur masih tidak sesuai, tekstur lauk hewani dan sayur masih keras saat disajikan, sebaiknya instalasi gizi RSUD Dr. H. Abdul Moeloek dapat lebih memperhatikan lagi dalam proses pengolahan agar mendapatkan tekstur yang sesuai.

Kata kunci : Citarasa, Makanan Lunak, Pasien  
Kepustakaan : 25 (2008-2022)

**TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC  
DIII NUTRITION DEPARTMENT  
Final Project, June 2023**

Nadila Adhistry Putri

Description of Food Taste in Soft Food Class II Inpatients at RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Lampung Province

xv + 55 pages + 21 table, 2 pictures, 7 attachments

**ABSTRACT**

Taste is the most important component of taste because it has a dominant influence on the food served. For example, the good taste of the same type of food will be different for each person. The two main aspects of food are the appearance of the food when it is served and the taste of the food when it is eaten. The purpose of this study was to determine the description and taste of soft food in class II inpatients at RSUD Dr. H. Abdul Moeloek.

This research was conducted with a descriptive research design, the population in this study were class II inpatients at RSUD Dr. H. Abdul Moeloek with a sample of 57 respondents, the duration of the study was 9 days. This research was conducted in May 2023 using the interview method and filling out a questionnaire. The data analysis used in this study was unvariable to describe the characteristics of each research variable.

The results showed that the most that stated the color of the food was attractive at breakfast as much as 85.3%, the portion of food that stated that it was appropriate at lunch time was 85.9%, the texture of the food which stated that it was suitable at lunch time was 64.2%, presentation of food which stated that it was appropriate at lunch time was 92.6%, the aroma of food which stated that it was delicious at lunch time was 75.4%, food temperature which stated that it was suitable at breakfast time was 92.4%, spices which stated that it was delicious at breakfast time as much as 82.4% and 100% correct timeliness.

Taste of Food at RSUD Dr. H. Abdul Moeloek, Lampung Province, on average, is suitable, but for soft food textures, the animal and vegetable side dishes are still not suitable, the texture of animal and vegetable side dishes is still hard when served, it is better if the nutrition installation at RSUD Dr. H. Abdul Moeloek can pay more attention to the processing process in order to get the right texture.

Keywords : Taste, Soft Food, Patient  
Libraries : 25 (2008-2022)