

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2023

Fina Setiani

Gambaran Perencanaan Menu dan Cita Rasa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah 2023.

xiv+ 50 halaman + 9 tabel, 4 gambar, 14 lampiran

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan salah satu sarana pelayanan kesehatan guna menghindari masalah gizi kurang di rumah sakit dengan menyediakan makanan diet yang memenuhi standar gizi dan kesehatan. Salah satunya manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses dari sistem pengadaan makanan mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan, penampilan makanan (warna, bentuk makanan, tekstur), cita rasa (aroma) dan variasi menu dan proses distribusi serta penerapan *higiene* berupa ketepatan waktu, kebersihan dan sikap perilaku petugas. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran perencanaan menu dan cita rasa makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah 2023.

Jenis penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan kuisisioner perencanaan menu, kuisisioner variasi bahan makanan dan kuisisioner cita rasa makanan. Sampel dalam penelitian ini adalah petugas instalasi gizi 3 orang dan 23 pasien RSUD yang mendapat makanan biasa. Data yang didapatkan diolah secara analisis univariat.

Hasil penelitian menunjukkan Distribusi pelaksanaan perencanaan menu pada pengolahan makanan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah adalah baik yaitu 77.78% sesuai dengan Pedoman Gizi Rumah Sakit. Distribusi penilaian responden terhadap bentuk makanan adalah sangat baik yaitu 52.17%. Distribusi penilaian responden terhadap warna makanan adalah sangat baik yaitu 56.52%. Distribusi penilaian responden terhadap tekstur makanan adalah sangat baik yaitu 60.87%. Distribusi penilaian responden terhadap rasa makanan adalah sudah baik yaitu 52.17%. Distribusi penilaian responden terhadap aroma makanan adalah sangat baik yaitu 56.52%.

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan penyelenggaraan makanan di ruang rawat inap RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah rumah sakit mampu meninjau dan memperbaiki menu rumah sakit yang disajikan untuk meningkatkan mutu makanan dan pelayanan penyelenggaraan makanan rumah sakit, meningkatkan cita rasa makanan baik di bentuk, warna, rasa, tekstur dan aroma.

Kata kunci : Perencanaan, Menu, Cita rasa, Makanan

Daftar bacaan : 34 (2000- 2021)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Project, May 2023**

Fina Setiani

Description of menu planning and the taste of food for inpatients at RSUD Demang Sepulau Raya, Central Lampung 2023.

xiv + 50 page + 9 table, 4 picture, 14 attachment

ABSTRACT

Organizing food is one of the health service facilities in order to avoid malnutrition problems in hospitals by providing diet food that meets nutritional and health standards. One of them is the management of the food delivery system in the process part of the food procurement system from menu planning to storage, food appearance (color, portion size, food shape, texture), taste (aroma, temperature, seasoning, degree of doneness), menu variations and food distribution processes as well as hygiene practices in the form of punctuality, cleanliness and behavior of staff. The purpose of this study was to find out the description of menu planning and the taste of food for employees of the Demang SePulau Rava Central Lampung Hospital in 2023.

This type of research is descriptive with a cross sectional approach. Data was collected using menu planning questionnaires, food ingredient variation questionnaires dan food taste questionnaires. The sample in this study were nutrition installation officers entitled 3 people and 23 RSUD patients who received regular food. The data obtained was processed by univariate analysis.

The results showed that the distribution of the implementation of menu planning in food processing at Demang Se Island Raya Central Lampung Hospital was good, namely 77.78% according to the Hospital Nutrition Guidelines. The distribution of respondents' assessment of the form of food is already very good, namely 52.17%. Distribution of respondents' assessment of food color is very good 56.52%. Distribution of respondents' assessment of food texture is very good 60.87%. The distribution of respondents' assessment of the taste of food is already good, namely 52.17%. The distribution of respondents' ratings of food aroma was very good, namely 56.52%

To improve the quality of food service in the inpatient room of RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah, the hospital is able to review and improve the hospital menu served to improve the quality of food and fod service. The hospital improves the taste of food, both in the form of color, taste, texture and scent.

Key words : Planning, Menu, Taste, Food.

Reading list : 34 (2000- 2021)