

POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2023

Rika Fitriana

Gambaran Citarasa Dan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung Tahun 2023.

xiii + 62 halaman + 17 tabel + 2 gambar + 8 lampiran

ABSTRAK

Untuk mengetahui asupan zat gizi pada pasien dapat dilakukan dengan melakukan evaluasi terhadap sisa makanan. Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektifitas menu. Terdapat dua macam faktor yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien, yakni faktor internal dan faktor eksternal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui citarasa dan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Daerah dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung Tahun 2023.

Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian dengan metode penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif ini bertujuan untuk mengetahui citarasa, dan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Daerah dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. Populasi dalam penelitian ini yaitu pasien rawat inap yang mendapatkan makanan lunak. Objek penelitian ini adalah setiap hidangan makan pagi, siang, sore untuk pasien yang mendapatkan makanan lunak.

Karakteristik responden pada penelitian ini sebagian besar berusia 50 – 64 tahun dengan persentase (60,0%) dan sebagian besar berjenis kelamin perempuan dengan persentase (51,1%), penampilan makanan lunak didapatkan hasil yaitu penampilan makanan cukup diperoleh dengan rata – rata persentase sebesar (79,0%), rasa makanan lunak didapatkan hasil yaitu citarasa makanan sudah baik diperoleh dengan rata – rata persentase sebesar (87,0%). Rata - rata sisa makanan dalam 3 kali makan (sehari) diperoleh presentase sebanyak (23,4%) dengan kategori bersisa karena (>20%).

Sebagian besar responden memberikan penilaian penampilan makanan baik dan rasa makanan cukup masih meninggalkan sisa makanan dalam kategori banyak. Berdasarkan hasil penelitian sebaiknya perlunya dilakukan modifikasi menu terutama pada menu lauk nabati dan sayur dan perlu evaluasi sisa makanan pelayanan gizi meliputi penampilan dan rasa makanan terutama pada bentuk makanan agar lebih bervariasi.

Kata kunci : sisa makanan, citarasa, penampilan, makanan lunak

Daftar bacaan : 35 (1999 – 2022)

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

Rika Fitriana

Description Of Taste And Soft Food Waste In Patients At RSUD Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung In 2023

xiii + 62 pages + 18 tables + 2 pictures + 8 attachments

ABSTRACT

To determine the intake of nutrients in patients can be done by evaluating the rest of the food. Leftover food is the volume or percentage of food that is not consumed and disposed of as waste and can be used to measure the effectiveness of the menu. There are two kinds of factors that affect food waste in patients, namely internal factors and external factors. The purpose of this study was to determine the taste and residual soft food in inpatients at the Regional Hospital dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung in 2023.

This study used a research design with descriptive research methods. This descriptive study aims to determine the taste and soft food leftovers in inpatients at the Regional Hospital dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. The population in this study were inpatients who received soft food. The object of this research is every breakfast, lunch, evening meal for patients who receive soft food.

The characteristics of the respondents in this study were mostly aged 50-64 years and the majority were female, the appearance of soft food obtained results, namely the appearance of sufficient food was obtained with an average percentage of (79.0%), the taste of soft food obtained results, namely the taste of food already well obtained with an average percentage of (87.0%). The average percentage of leftover food in 3 meals (a day) is obtained by a percentage of (23.4%) with the remaining category because (> 20%).

Most of the respondents gave an assessment of the appearance of the food as good and the taste of the food was sufficient, still leaving food residue in the large category. Based on the results of the research, it is better to modify the menu, especially on the vegetable and vegetable side dishes, and it is necessary to evaluate food leftovers, nutritional services include the appearance and taste of food, especially in the form of food so that it is more varied.

Key words : food waste, food taste, food appearance

References : 35 (1999 – 2022)