

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2023

Tarissa Devinda Vrisca Ayu Subakti

Gambaran Penyajian Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap Kelas II di Rumah Sakit DKT Bandar Lampung Tahun 2023

xiv + 49 halaman + 15 tabel, 2 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip dari penyelenggaraan makanan. Penyajian makanan yang kurang baik dan etis dapat mengakibatkan nafsu makan menurun dan mempermudah kontaminasi bakteri. Dalam penyajian makanan terdapat dua komponen penting yaitu penampilan makanan yang meliputi; rasa, aroma, tekstur, variasi, suhu, alat penyajian dan sikap penyaji makanan/pramusaji, meliputi penampilan, keterampilan, keramahan, perhatian penyaji dan ketepatan waktu penyajian. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran penyajian makanan biasa pada pasien rawat inap di rumah sakit.

Adapun jenis penelitian ini yaitu deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah 25 pasien rawat inap kelas II di Rumah Sakit DKT Bandar Lampung yang mendapatkan makanan biasa. Sampel pada penelitian ini adalah seluruh populasi. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode kuota sampling yang dimana memberlakukan batas pada pilihan sampel peneliti yaitu peneliti membatasi selama 4 hari. Cara pengambilan data dengan menggunakan kuesioner penyajian makanan, kuesioner kelengkapan alat makan, kuesioner ketepatan waktu, kuesioner keramahan pramusaji dan wawancara. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023 di rumah sakit DKT Bandar Lampung.

Berdasarkan hasil penelitian di Rumah Sakit DKT Bandar Lampung yang merupakan pasien rumah sakit didapatkan hasil penyajian makanan terhadap rasa makanan 94,1% enak, aroma makanan 97% sedap, porsi makanan 98,4% sesuai, tekstur makanan 79,18% sesuai dan variasi makanan 95,6% sesuai. Ketepatan penyajian makanan sudah baik 92%, kelengkapan penyajian alat makan masih kurang sebesar 52% dan keramahan pramusaji sudah baik sebesar 84%.

Diharapkan untuk Rumah Sakit DKT Bandar Lampung dapat lebih memperhatikan lagi dalam proses pengolahan agar tidak terdapat tekstur yang tidak sesuai terutama pada lauk hewani dan sayuran serta lebih memperhatikan dalam penyajian alat makan seperti sendok, gelas dan air minum pada saat penyajian makanan.

Kata Kunci : penyajian, makanan biasa, pasien
Referensi : 29 (2011-2021)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, June 2023

Tarissa Devinda Vrisca Ayu Subakti

Overview of Serving Ordinary Food to Class II Inpatients at DKT Bandar Lampung Hospital in 2023

xiv + 49 pages + 15 tables, 2 pictures, 9 attachments

ABSTRACT

Serving food is one of the principles of food preparation. Serving food that is not good and ethical can result in decreased appetite and facilitate bacterial contamination. In serving food there are two important components, namely the appearance of food which includes; taste, aroma, texture, variation, temperature, serving tools and the attitude of the food server/waitress, including appearance, skills, friendliness, attention of the server and timeliness of serving. The purpose of this study is to find out the description of the usual food presentation in hospitalized patients .

The type of this research is descriptive. The population in this study were 25 class II inpatients at DKT Bandar Lampung Hospital who received regular food. The sample in this study is the entire population. The sampling technique in this study used the quota sampling method which applied a limit to the choice of the researcher's sample, namely the researcher limited it to 4 days. How to collect data using food serving questionnaires, cutlery completeness questionnaires, timeliness questionnaires, waiter friendliness questionnaires and interviews. This research was conducted in May 2023 at the DKT Bandar Lampung hospital.

Based on the results of research at DKT Bandar Lampung Hospital, which is a hospital patient, the results of food presentation on food taste are 94,1% delicious, food aroma is 97% delicious, food portions are 98,4% appropriate, food texture is 79,18% appropriate, and food variations are 100% appropriate. The accuracy of serving food is good at 95,6%, the completeness of serving cutlery is still lacking by 52% and the friendliness of the waiter is good by 84%.

It is hoped that the Bandar Lampung DKT Hospital can pay more attention to the processing process so that there are no textures that are not suitable, especially in animal and vegetable dishes and pay more attention to serving cutlery such as spoons, glasses and drinking water when serving food.

Keywords : serving, normal food, patient

References : 29 (2011-2021)