

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2024**

Andayu Gatrin Karisma

Persepsi Distribusi Makanan dan Cita rasa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III di RSUD Jend. A. Yani Metro Tahun 2024

xii + 80 halaman + 12 tabel + 2 gambar + 11 lampiran

**ABSTRAK**

Persepsi merupakan proses tanggapan, penerimaan langsung dari suatu serapan atau proses melalui panca inderanya. Layanan makan adalah kegiatan akhir dari proses penyelenggaraan makanan. Cita rasa makanan sensasi rangsangan serta stimulus yang ditimbulkan dari aroma, suhu, penampilan, rasa, tekstur, suhu serta kematangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi layanan makan dan cita rasa makanan biasa pada pasien kelas III di RSUD Jend. A. Yani Metro.

Penelitian ini bersifat deskriptif kuantitatif, sasaran penelitian ini adalah pasien kelas III yang mendapatkan makanan biasa. Variabel yang diteliti yaitu layanan makan makanan biasa dan cita rasa makanan biasa. Sampel penelitian ini berjumlah 41 sampel. Penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel.

Distribusi makanan pada RSUD Jend. A. Yani seluruhnya sudah dalam kategori sesuai dengan presentase 100% dan cita rasa makanan seluruhnya dalam kategori sesuai dengan presentase 99,4 %. Kesimpulan pada penelitian yang telah dilakukan di RSUD Jend. A. Yani Metro untuk layanan makan dan cita rasa makanan sangat sesuai. Saran untuk instalasi gizi agar dilakukan pengawasan besar porsi secara rutin oleh ahli gizi untuk menjamin kesesuaian porsi makanan terutama pada lauk hewani dan lauk nabati. menjaga suhu makanan agar tetap optimal dari makanan matang, pemorsian, sampai distribusi ke pasien perlu menyediakan lemari pemanas/penghangat untuk menyimpan makanan matang, serta adanya alat pemanas pada trolley makanan.

Kata Kunci : Distribusi Makanan, Alat Makan, Cita Rasa  
Daftar Bacaan : 23 (2004 – 2022)

**TANJUNGPURANG HEALTH POLYTECHNIC**  
**DEPARTMENT OF NUTRITION**  
**Final Project, June 2024**

Andayu Gatrin Karisma

Perception Of Food Distribution and Taste Of Ordinary Food in Class III Patients  
at Jend. A. Yani Metro General Hospital 2024  
xiii + 80 pages + 12 tables + 2 pictures + 11 attachments

**ABSTRACT**

Perception is a response process, direct reception of an absorption or process through the five senses. Meal service is the final activity of the taste of food is stimulates and stimulated by aroma, temperature, appearance, taste, texture, temperature and doneness. The aim of this research is to determine the perception of dining services and the taste of ordinary food in class III patients at Jend. A. Yani Metro Hospital.

The research is descriptive quantitative, the target of this research is patients who receive regular food. The variables studied and the taste of regular food. The samples for this research consisted of 41 samples. This research is presented in the form of a table.

The dining services at Jend. A. Yani Metro Hospital are all in the very suitable category with a percentage of 100% and the taste of the food is all in the very suitable category with a percentage of 99,4%. The conclusion of the research that has been carried out at Jend. A. Yani Metro Hospital is that the food service and food taste is very suitable. Suggestions for nutritional installations are to carry out regular monitoring of portion size by a nutritionist to ensure the appropriateness of food portions, especially for animal and vegetable side dishes. Maintaining optimal food temperature from cooked food, portioning, to distribution to patients requires providing a heating/warming cupboard to store cooked food, as well as a heating device on the food trolley.

Keyword : Food Distribution, Cutlery, Taste  
Reference : 23 (2004 – 2022)