

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2023

Imelda Tasya Zen

Gambaran Faktor Eksternal dan Daya Terima Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023

x + 72 halaman + 4 gambar + 14 tabel + 11 lampiran

ABSTRAK

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan. Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Daya terima pasien baik jika didapati sisa makanan $\leq 20\%$. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor eksternal dan dayaterima makanan di RSUD Demang Lampung Tengah tahun 2023.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan rancangan yang akan digunakan adalah *Cross Sectional*. Subjek pada penelitian ini adalah seluruh pasien yang di rawat inap dalam waktu penelitian yakni 3 hari di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah dengan memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditentukan. Pengumpulan data penilaian pasien tentang penampilan makanan dan cita rasa makanan diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner yang dilakukan langsung oleh peneliti. Sedangkan pengumpulan data sisa makanan pasien dilakukan dengan observasi menggunakan metode visual comstock.

Hasil penelitian menunjukkan daya terima makan pasien di RSUD Demang masuk kedalam kategori rendah 73% (<80%). Penilaian responden terhadap warna makanan 51,2% (tidak menarik), bentuk makanan 80% (menarik). besar porsi 71% (tidak sesuai), penyajian makanan 0% (tidak menarik), rasa makanan 82,8% (enak), aroma makanan 82,8% (harum), tekstur makanan 87,5% (sesuai), bumbu masakan 100% (sedap), dan suhu makanan 100% (sesuai).

Kesimpulan dari penelitian ini adalah dayaterima makanan di RSUD Demang masih rendah dan penampilan makanan dinilai tidak menarik. Diharapkan pihak instalasi gizi memperbaiki penampilan makanan kemudian menambah variasi menu yang disajikan agar untuk kedepannya sisa makanan yang didapat jauh lebih sedikit atau daya terima makanan lebih banyak.

Kata kunci : Daya terima, penampilan makanan, citarasa makanan.

Daftar bacaan : 24 (2008-2022)

TANJUNGPURING HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTEMEN OF NUTRITION
Tugas Akhir, Juni 2022

Imelda Tasya Zen

Description of External Factors and Food Acceptability in Inpatients at Demang Se Island Raya Hospital, Central Lampung in 2023

x + 72 pages + 4 pictures + 14 tables + 11 attachment

ABSTRAK

Acceptability of food is a person's ability to spend the food served as needed. The benchmark for the success of organizing food is that the food served is acceptable and the food is consumed without leaving any food residue. Patient acceptance is good if food waste is found $\leq 20\%$. The purpose of this study was to find out external factors and food acceptability at Demang Central Lampung Hospital in 2023.

This research is a type of descriptive research with the design to be used is Cross Sectional. The subjects in this study were all patients who were hospitalized during the study period, namely 3 days at Demang Se Island Raya Hospital, Central Lampung by fulfilling predetermined inclusion and exclusion criteria. Collecting patient assessment data about the appearance of food and the taste of food was obtained through interviews using a questionnaire which was carried out directly by the researcher. While collecting data on patient leftovers was carried out by observation using the visual comstock method.

The results showed that the eating acceptability of patients at Demang General Hospital was in the low category of 73% ($< 80\%$). Respondents' assessment of food color was 51.2% (unattractive), 80% (attractive) food form. portion size 71% (not suitable), food presentation 0% (not attractive), food taste 82.8% (good), food aroma 82.8% (fragrant), food texture 87.5% (appropriate), seasoning 100% (delicious), and food temperature 100% (appropriate).

The conclusion of this study is that food acceptability in Demang General Hospital is still low and food appearance is considered unattractive. It is hoped that the nutrition installation will improve the appearance of the food and then add a variety of menus served so that in the future you will get much less leftover food or more food acceptability.

Keywords : Acceptability, appearance of food, taste of food.

Bibliography : 24 (2008-2022)