

**POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN TANJUNG KARANG**  
**JURUSAN GIZI**

Tugas Akhir, Mei 2020

xii + Halaman 72 + 12 Tabel + 2 Gambar + 6 Lampiran

Maya Puspita Sari

Gambaran Sisa Makanan Dan Cita Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas II Di Ruang Rawat Inap RSUD Batin Mangunang

**RINGKASAN**

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan di sesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Sisa makanan merupakan salah satu indikator pelayanan gizi yang menjadi tolak ukur keberhasilan kinerja penyelenggaraan makanan di suatu rumah sakit. Cita rasa makanan merupakan salah faktor penting dalam penyelenggaraan makanan yang harus diperhatikan karena mempengaruhi penerimaan pasien terhadap makanan yang diberikan dan sisa makanan yang dihasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana gambaran sisa makanan dan cita rasa makanan biasa pada pasien kelas II di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang tahun 2021. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk melihat gambaran cita rasa pasien terhadap makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang tahun 2021 dengan teknik pengambilan sampling jenuh dan dengan rancangan cross sectional. Pengambilan sampel 22 responden.

Hasil penelitian menunjukkan Jumlah Responden yang Menyisakan Makanan Per Waktu Makan selama 11 hari Di Ruang Rawat Inap RSUD Batin Mangunang yaitu makan pagi dengan jumlah responden 16 orang dengan persentase 72,72%, makan siang yaitu 14 orang dengan persentase 63,6% dan makan sore jumlah responden 12 orang dengan persentase 54,5%.

Distribusi penilaian responden terhadap penampilan makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Tahun 2021 cukup menarik yaitu 45,4%. Distribusi penilaian responden terhadap cita rasa melalui rasa makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Tahun 2021 kurang enak yaitu sebanyak 54,5%. Distribusi penilaian responden terhadap ketepatan waktu penyajian makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Tahun 2021 100% tepat waktu. Distribusi penilaian responden terhadap keramahan petugas penyaji makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Tahun 2021 rata-rata 90,9% ramah.

Untuk mengurangi besarnya persentase sisa makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Perlu adanya modifikasi menu terutama untuk jenis sayur karena sisa makanan paling tinggi terjadi pada jenis makanan sayuran sehingga pasien tidak cepat bosan dan sisa makanan berkurang.

Kata kunci : Cita Rasa, Makanan Biasa, Sisa Makanan

Daftar bacaan : 28 (2002-2018)

**POLYTECHNIC OF THE MINISTRY OF HEALTH, TANJUNG  
KARANG, DEPARTMENT OF NUTRITION**

Final Project, May 2020

Xii+72 pages +12 table + 2 picture + 6 attachment

Maya Puspita Sari

Description of the Leftover food Patient's Taste of Ordinary Food in the Inpatient Room of General Hospital Batin Mangunang

**SUMMARY**

Nutrition services in hospitals are services provided and adjusted to the patient's condition based on the clinical condition, nutritional status and metabolic status of the body. Leftover food is one indicator of nutritional services that is used as a measure of the success of food management performance in a hospital. The taste of food is one of the important factors in food preparation that must be considered because it affects the patient's acceptance of the food given and the food leftovers produced.

This study aims to determine how the description of the patient's taste towards ordinary food in the inpatient room of RSUD Batin Mangunang 2021. This research is a descriptive study to see the description of the patient's taste for ordinary food in the inpatient room of RSUD Batin Mangunang in 2021 with total sampling technique and cross sectional design. Sampling 22 respondents.

The results showed that the average of respondents' leftover food for a day was 25.7% (lots > 20%). The distribution of respondents' assessment of the appearance of ordinary food in the inpatient room of Batin Mangunang Hospital in 2021 was quite interesting, namely 45.4%. The distribution of respondents' assessment of taste through the taste of ordinary food in the inpatient room of Batin Mangunang Hospital in 2021 was less tasty, namely as much as 54.5%. Distribution of respondents' assessment of the timeliness of serving ordinary food in the inpatient room of Batin Mangunang Hospital in 2021 is 100% on time. The distribution of respondents' assessment of the friendliness of soft food serving officers in the inpatient room of Batin Mangunang Hospital in 2021 is an average of 90.9% friendly.

To reduce the percentage of ordinary food leftovers in the inpatient room of Batin Mangunang Hospital, it is necessary to modify the menu, especially for the type of vegetables, because the highest amount of leftovers occurs in the type of vegetable food so that patients do not get bored quickly and the food waste is reduced.

Key words: Levtofer Food, Ordinary Food, Taste Reading  
list: 28 (2002-2018)