

ABSTRAK

MEGA KHARISMA NUGRAHENY. 2018. Daya Terima Menu Oseng Kacang Panjang, Sup Jagung, dan Capcay Putih Kering dengan Modifikasi Standar Bumbu Aroma dan Rasa Umami pada Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten Nganjuk. Pembimbing : **Bachyar Bakri dan Theresia Puspita**

Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit menurut Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 adalah sisa makanan pasien sebanyak banyaknya $\leq 20\%$. Pada data di RSUD Kab. Nganjuk diketahui ada persentase sisa makanan pasien yang $>20\%$, yaitu menu oseng kacang panjang, sup jagung, dan capcay putih kering. Faktor sisa makanan pasien dipengaruhi kondisi internal yaitu, penurunan selera makan dan ketrampilan makan pasien. Kemudian, kondisi eksternal adalah adanya makanan dari luar dan situasi lingkungan. Tujuan penelitian menganalisis daya terima makanan biasa menu oseng kacang panjang, sup jagung, dan capcay putih kering dengan rasa umami pasien rawat inap kelas I dan II RSUD Kab. Nganjuk.

Jenis penelitian ini adalah *pra-eksperimen* dengan *posttest only design*. Dilaksanakan bulan Agustus sampai September 2017 di RSUD Kab. Nganjuk dengan teknik *accidental sampling*.

Hasil penelitian ini, daya terima cita rasa pasien setelah modifikasi standar bumbu terhadap oseng kacang panjang sebesar 87,5% suka (aroma) dan 45,8% sangat suka (rasa). Sup jagung sebanyak 83,3% suka (rasa) dan 20,8% sangat suka (bentuk/tampilan dan aroma). Pada capcay putih kering 66,7% suka (tekstur), 33,3% sangat suka (warna), dan 62,2% suka (rasa). Sisa makanan pasien terhadap modifikasi standar bumbu oseng kacang panjang terjadi penurunan dari 43,9% menjadi 39,2%. Sup jagung menurun dari 33,2% menjadi 23,8%. Capcay putih kering terjadi penurunan dari 30,64% menjadi 26,3%.

Perlu dilakukan evaluasi standar porsi penyajian yang sebaiknya disesuaikan dengan bahan makanan mentah. Sebelum melakukan pemorsian dilakukan penimbangan bahan makanan mentah dan dikonversi ke berat matang. Kemudian, diubah ke ukuran rumah tangga (URT) sebagai alat pemorsian. Sehingga, porsi yang diberikan sesuai dan menekan sisa makanan pasien.

Kata Kunci : *modifikasi standar bumbu, daya terima, cita rasa, sisa makanan*