

## ABSTRAK

**Siska Astria, 2019.** Penyelenggaraan Makanan Biasa Pada Pasien Dewasa di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang (Studi Terhadap Pola Menu, Standar Porsi, dan Penerapannya serta Uji Tingkat Kesukaan Pasien, dibawah bimbingan : **Dwie Soelistyorini**

Dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit, pola menu yang disusun haruslah seimbang, mengandung semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu, dalam penyajian makanan harus memperhatikan standar yang telah dibuat yaitu standar porsi. Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Disamping memenuhi standar, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah daya terima pasien. Daya terima pasien terhadap makanan merupakan faktor utama terpenuhinya asupan zat gizi pasien. Daya terima pasien dapat diukur dengan menggunakan uji tingkat kesukaan pasien terhadap makanan yang disajikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyelenggaraan makanan biasa di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang dengan studi terhadap pola menu, standar porsi, dan penerapannya serta uji tingkat kesukaan pasien.

Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional deskriptif dengan desain penelitian yaitu *cross sectional studies*. Penelitian ini berlangsung pada bulan Mei 2019. Sampel yang digunakan yaitu menu makanan biasa sebesar 31 sampel dan pasien kelas perawatan III yang mendapatkan menu makanan biasa dengan jumlah 15 sampel.

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pola menu pada menu makanan biasa di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang sudah termasuk dalam kategori seimbang dengan persentase sebesar 100%. Kemudian, hasil pengamatan terhadap kesesuaian standar porsi sebagian besar masih tidak sesuai terutama pada sayur yaitu sebesar 83,9%, sedangkan untuk nasi putih sebesar 51,6%, lauk hewani 64,5%, lauk nabati 67,7%, dan buah 40%. Selanjutnya, untuk hasil uji tingkat kesukaan pasien terhadap makanan biasa rata-rata pasien memberikan penilaian suka terhadap menu yang disajikan baik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan suhu.

Penelitian ini menyarankan, saat pemotongan bahan makanan terutama lauk hewani dan lauk nabati perlu adanya penimbangan atau keseragaman dalam pemotongan sesuai dengan standar porsi. Jika bahan makanan langsung dipotong oleh rekanan, maka sebaiknya petugas menyampaikan kepada rekanan untuk lebih teliti saat pemotongan dan dilakukan dengan penimbangan agar tepat dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Selain itu, diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai sisa makanan pada menu makanan biasa untuk pasien dewasa.

**Kata kunci** : pola menu, standar porsi, tingkat kesukaan pasien

## ABSTRACT

**Siska Astria, 2019.** Ordinary Food Organizations to Adult Patients in RSUD Kanjuruhan Kepanjen of Malang Regency (Study of Menu Patterns, Portion Standards, and Their Application also Patient Preference Level Test, under guidance: **Dwie Soelistyorini**

In organizing hospital food, the menu pattern arranged must be balanced, containing all the nutrients needed by the body. In addition, in the presentation of food must pay attention to the standards that have been made, namely standard portions. Standard supervision of portions is needed to maintain the quality of food produced. Besides meeting the standards, the benchmark for the success of food administration is the patient's acceptance. Patient's acceptance of food is a major factor in fulfilling the patient's nutritional intake. Patient acceptance can be measured using a test of the patient's preference for the food served. The aim of this study was to find out about regular food administration in the Kanjuruhan Kepanjen Hospital Malang Regency with a study of menu patterns, portion standards, and their application as well as testing the patient's preference level.

The type of research used is descriptive observational with a research design that is cross sectional studies. This study took place in May 2019. The sample used was a regular food menu of 31 samples and a treatment class III patient who received a regular food menu with 15 samples.

Based on the results of the study, it can be concluded that the menu pattern on the regular food menu in the RSUD Kanjuruhan Kepanjen Malang Regency is included in the balanced category with a percentage of 100%. Then, the results of observations on the standard suitability of portions were still largely unsuitable, especially in vegetables, which amounted to 83.9%, while for white rice was 51.6%, animal dishes 64.5%, vegetable dishes 67.7%, and fruits 40 %. Furthermore, for the results of testing the level of patient preference for ordinary food, the average patient gives an assessment of the menu's preferences, both in terms of taste, aroma, color, texture and temperature.

This study suggests, when cutting food ingredients, especially animal dishes and vegetable dishes, it is necessary to weigh or uniform in cutting according to standard portions. If the food is cut directly by the partner, then the officer should tell the partners to be more careful when cutting and do it by weighing it to the exact portion of the standard. In addition, further research is needed on the leftovers on the regular food menu for adult patients.

**Keywords:** menu pattern, portion standard, patient's level of preference