

GAMBARAN TINGKAT PENERIMAAN PASIEN RAWAT INAP TERHADAP LAUK MAKANAN BIASA DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO

**Sayyidatun Nisa' Arifah¹, Dra. Noor Tifauzah, M.Kes², Lastmi Wayansari,
S.Gz, MPH³**

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : sayyidanisaarifah@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Tingkat penerimaan pasien terhadap makanan adalah tingkat kemampuan pasien dalam menerima makanan yang disajikan. Kualitas dari makanan yang disajikan perlu diperhatikan untuk memberikan tingkat penerimaan yang tinggi kepada konsumen. Cita rasa makanan mempengaruhi penerimaan pasien dalam mengonsumsi makanan. Sisa makanan pasien di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo terbanyak pada lauk nabati sebesar 17,82% dan lauk hewani sebesar 7,17%. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan secara menarik dan memberikan rasa yang baik. Kedua aspek tersebut sama pentingnya agar menghasilkan makanan dengan tingkat penerimaan yang tinggi. Untuk mengetahui tingkat penerimaan pasien terhadap lauk makanan biasa pada pasien perlu dilakukan penelitian.

Tujuan : Mengetahui tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Metode : Jenis penelitian ini adalah observasional. Desain penelitian menggunakan crosssectional. Hasil tingkat penerimaan lauk makanan biasa didapatkan dari hasil pengisian kuisioner.

Hasil Penelitian : Tingkat penerimaan pasien pada lauk hewani yaitu warna 91,3% menarik, tekstur 86% sesuai, besar porsi 100% sedang/cukup, rasa 91,3% enak, aroma 85,1% sedap, suhu 98,2% hangat, tingkat kematangan 100% matang. Tingkat penerimaan pasien pada lauk nabati yaitu warna 86% menarik, tekstur 100% sesuai, besar porsi 93,9% sedang/cukup, rasa 78,1% enak, aroma 85,1% sedap, suhu 96,5% hangat, tingkat kematangan 100% matang. Hidangan lauk hewani dengan penilaian tingkat penerimaan tertinggi menurut pasien yaitu pada siklus menu ke-3 dan penilaian tingkat penerimaan terendah menurut pasien yaitu pada siklus menu ke-6. Hidangan lauk nabati dengan penilaian tingkat penerimaan tertinggi menurut pasien yaitu pada siklus menu ke-3 dan penilaian tingkat penerimaan terendah menurut pasien yaitu pada siklus menu ke-2.

Kesimpulan : Tingkat kepuasan pasien pada lauk makanan biasa warna menarik, tekstur sesuai, besar porsi sedang/cukup, rasa enak, aroma sedap, suhu hangat, dan tingkat kematangan matang.

Kata kunci : Lauk Makanan Biasa, Tingkat Penerimaan, Cita Rasa Makanan

**DESCRIPTION OF THE ACCEPTANCE RATE OF INPATIENTS TO
ORDINARY SIDE DISHES AT RSUD dr. TJITROWARDOJO
PURWOREJO**

**Sayyidatun Nisa' Arifah¹ , Dra. Noor Tifauzah, M.Kes² , Lastmi Wayansari,
S.Gz, MPH³**

^{1,2,3}Nutrition Departemen of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
JL. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : sayyidanisaarifah@gmail.com

ABSTRACT

Background : The acceptance rate of food is the level of the patient's ability to accept the food served. The quality of the food served needs to be considered to provide a high level of acceptance to consumers. The taste of food affects the patient's acceptance of eating food. The rest of the patient's food at the dr. Tjitrowardojo Purworejo mostly on vegetable side dishes by 17.82% and animal side dishes by 7.17%. Food that has a high taste is food that is presented in an attractive manner and gives a good taste. Both aspects are equally important in order to produce food with a high level of acceptance. To find out the level of patient acceptance of ordinary side dishes in patients, it is necessary to conduct research.

Objective : To find out the level of acceptance of inpatients to the usual side dishes at RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Method : This type of research is observational. The research design used a cross-sectional study. The level of patient satisfaction was obtained by filling out the questionnaire.

Results : The level of patient acceptance of animal side dishes is 91.3% attractive color, 86% suitable texture, 100% medium/enough portion, 91.3% good taste, 85.1% delicious aroma, 98.2% warm temperature. , maturity level is 100% ripe. The level of patient acceptance of vegetable side dishes is 86% attractive color, 100% appropriate texture, 93.9% medium/enough portion, 78.1% good taste, 85.1% delicious aroma, 96.5% warm temperature, ripeness level 100% ripe. Animal side dish with the highest level of acceptance according to the patient is in the 3rd menu cycle and the lowest level of acceptance according to the patient is in the 6th menu cycle. Vegetable side dish with the highest level of acceptance according to the patient is in the 3rd menu cycle and the lowest level of acceptance according to the patient is in the 2nd menu cycle.

Conclusion : The level of patient satisfaction with ordinary food dishes, attractive colors, appropriate texture, medium/enough portions, good taste, good aroma, warm temperature, and level of ripeness.

Keywords : Ordinary side dishes, Acceptance Rate, Food Taste