

PENGARUH PEMANFAATAN *LEAFLET* DAN *BOOKLET* DALAM PENYAMPAIAN MENU PILIHAN TERHADAP DAYA TERIMA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP RS JIH YOGYAKARTA

Dini Findiarti¹, Joko Susilo², Weni Kundarti³

¹²³ Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email: dini.gizikjp@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: RS JIH Yogyakarta berupaya meningkatkan daya terima pasien melalui pemberian menu pilihan bagi pasien VIP. Rumah sakit JIH sangat memperhatikan kualitas pelayanan salah satunya adalah pelayanan gizi dalam kegiatan penyelenggaraan makanan bagi pasien rawat inap. Hal ini dilakukan agar pasien cepat sembuh karena status gizi pasien tercapai.

Tujuan: Mengetahui pengaruh pemanfaatan *leaflet* dan *booklet* dalam penyampaian menu pilihan terhadap daya terima makanan pada pasien rawat inap RS JIH Yogyakarta.

Metode: Jenis penelitian ini adalah *quasi eksperimen* sedangkan rancangan yang digunakan adalah eksperimen sederhana (*Post Test Only Control Group Design*). Penetapan besar sampel pada penelitian ini diperoleh melalui perhitungan dengan menggunakan rumus uji beda dua proporsi total keseluruhan sampel adalah 36 orang. Adapun data sisa makanan diperoleh dari Comstok. Alat analisis penelitian ini adalah uji Wilcoxon

Hasil: Nilai signifikansi sebesar 0,002 artinya ada perbedaan daya terima antara kelompok *leaflet* dan kelompok *booklet*. Nilai *main range* kelompok *booklet* sebesar 9,07.

Kesimpulan: Terdapat pengaruh pemanfaatan *leaflet* dan *booklet* dalam penyampaian menu pilihan terhadap daya terima makanan pada pasien rawat inap RS JIH Yogyakarta. *Booklet* lebih efektif digunakan dalam pemberian menu karena melibatkan berbagai panca indera. *booklet* menampilkan gambar-gambar menu sehingga menarik dan memudahkan pasien dalam memilih menu pilihan. Pemanfaatan *booklet* dalam penyampaian menu pilihan lebih baik daripada pemanfaatan *leaflet* karena sisa makanan yang rendah adalah ketika pasien memilih menu pilihan dengan menggunakan *booklet*.

Kata Kunci: Pemanfaatan, *Leaflet*, *Booklet*, Menu Pilihan, Daya Terima Makanan

***THE EFFECT OF THE UTILIZATION OF LEAFLETS AND BOOKLETS IN
THE DELIVERY OF OPTIONAL MENU ON FOOD ACCEPTANCE IN
INSPIRED PATIENTS JIH HOSPITAL YOGYAKARTA***

Dini Findiarti¹, Joko Susilo², Weni Kundarti³

¹²³ Department of Nutrition, Health Polytechnic of Health Ministry, Yogyakarta

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email: dini.gizikjp@gmail.com

ABSTRACT

Background: JIH Yogyakarta Hospital seeks to increase patient acceptance through the provision of a menu of choices for VIP patients. JIH Hospital is very concerned about service quality, one of which is nutrition services in food delivery activities for inpatients. This is done so that the patient recovers quickly because the patient's nutritional status is achieved.

Objective: To determine the effect of using *leaflet* and booklets in the delivery of selected menus on food acceptance in inpatients at JIH Hospital Yogyakarta.

Methods: This type of research is quasi-experimental, while the design used is a simple experiment (Post Test Only Control Group Design). The determination of the sample size in this study was obtained through calculations using the two different test formula, the proportion of the total sample was 36 people. The food waste data was obtained from Comstok. The analysis tool of this research is the Wilcoxon test

Results: The significance value of 0.002 means that there is a difference in acceptance between the *leaflet* group and the booklet group. The value of the main range of the booklet group is 9.07.

Conclusion: There is an effect of using *leaflet* and booklets in the delivery of selected menus on food acceptance in inpatients at JIH Hospital Yogyakarta. Booklets are more effective in giving menus because they involve a variety of senses. The booklet displays pictures of the menu so that it is attractive and makes it easier for patients to choose the menu of choice. The use of booklets in the delivery of selected menus is better than the use of *leaflet* because the low food waste is when the patient chooses the preferred menu using booklets.

Keywords: Utilization, *Leaflet*, Booklet, Menu Options, Food Acceptance