

## **OVERVIEW OF REGULAR SERVING FOR ADULT PATIENTS AT SURAKARTA GENERAL HOSPITAL**

Anggi Widya Shinta<sup>1</sup>, Dra, Noor Tifauzah Sari<sup>1</sup>, Tjarono Sari<sup>1</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Nutrition Departement of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293  
email: [anggigiyanta@gmail.com](mailto:anggigiyanta@gmail.com)

### **ABSTRACT**

**Background:** Food served in hospitals not only serves to fulfill the nutritional needs of patients, but also can act as a therapy to accelerate the healing process. Therefore, the quality of food presentation is an important aspect that must be considered in hospital nutrition services. In addition to nutritional content, the quality of presentation is also determined by the cleanliness and completeness of cutlery, the visual appearance of food, and the use of garnishes as aesthetic elements that can increase patient appetite.

**Objective:** To determine the quality of regular food presentation to adult patients at Surakarta General Hospital.

**Method:** The results of the study showed that the level of cleanliness of cutlery in general was good, with the cleanliness of rice plates and side dishes, bowls and spoons reaching (100%), but trays only reaching (85%). For the completeness of cutlery on rice plates, side dish plates, vegetable bowls, spoons reaching (100%) were complete while the remaining 40% stated that the fruit fork was incomplete. The variation of food colors had not varied in the lunch menu, with the dominant color being brown with a percentage of (66.7%). The use of garnishes had been fully applied to the lunch menu (100%), but in the morning and evening menus (33.3%) the use of garnishes was still low.

**Conclusion:** Food presentation at Surakarta Central General Hospital is generally good, but some cutlery hygiene needs improvement. Four serving utensils, including fruit forks, are still incomplete. Food colors are still not varied, and more consistent garnishes are needed to support patient acceptance.

**Keywords** cleanliness of cutlery, completeness of cutlery, color variations, provision of garnishes.

---

## **GAMBARAN PENYAJIAN MAKANAN BIASA PADA PASIEN DEWASA DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA**

Anggi Widya Shinta<sup>1</sup>, Dra, Noor Tifauzah Sari<sup>1</sup>, Tjarono Sari<sup>1</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293  
email: [anggigiya@gmail.com](mailto:anggigiya@gmail.com)

### **ABSTRAK**

**Latar belakang:** Makanan yang disajikan di rumah sakit tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi pasien, tetapi juga berperan sebagai terapi untuk mempercepat proses penyembuhan. Oleh karena itu, penyajian makanan menjadi aspek penting yang harus diperhatikan dalam pelayanan gizi rumah sakit. Selain kandungan gizi, penyajian juga ditentukan oleh kebersihan dan kelengkapan alat makan, tampilan visual makanan, serta penggunaan garnis sebagai elemen estetika yang dapat meningkatkan selera makan pasien.

**Tujuan:** Untuk mengetahui penyajian makanan biasa pada pasien dewasa di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.

**Metode:** Jenis penelitian observasional dengan pendekatan deskriptif. Data dikumpulkan melalui observasi langsung terhadap penyajian makanan

**Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kebersihan alat makan secara umum baik, dengan kebersihan piring nasi dan lauk, mangkok dan sendok mencapai (100%), namun nampan hanya mencapai (85%). Untuk kelengkapan alat makan pada piring nasi, piring lauk, mangkuk sayur, sendok mencapai (100%) sudah lengkap sedangkan sisanya 40% menyatakan belum lengkap pada garpu buah. Variasi warna makanan belum bervariasi warna pada sajian siang, dengan warna dominan coklat dengan presentase sebesar (66,7%). Penggunaan garnis sudah sepenuhnya diterapkan pada sajian siang (100%), namun pada sajian pagi dan sore (33,3%) Penggunaa garnis masih rendah.

**Kesimpulan:** Penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta secara umum baik, namun masih perlu perbaikan dalam kebersihan beberapa alat makan, dan masih kurang lengkap pada alat penyajian makanan yaitu pada garpu buah, masih 4 alat garpu buah yg belum di beri pada saat penyajian. Pada warna makanan masih terdapat belum semuanya bervariasi, dan pemberian garnis yang lebih konsisten untuk mendukung penerimaan makanan oleh pasien.

**Kata kunci:** kebersihan alat makan, kelengkapan alat makan, variasi warna, pemberian garnis.

---