

**PATIENT ASSESSMENT OF THE QUALITY OF VEGETABLE SOUP
SERVED AT RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO**

Alyandini Yuwanda Salsabila¹, Agus Wijanarka², Setyowati³

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

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

email: yuwandasalsabila@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food service is one of the core activities of hospital nutrition care that directly affects patient satisfaction and the recovery process. However, patient acceptance of hospital food remains a challenge, marked by high rates of food waste, particularly for vegetable dishes. This study aims to determine patients' evaluation of the quality of soup-based vegetable dishes served at RSPAU dr. S. Hardjolukito.

Objective: This study aims to determine patients' evaluation of the quality of soup-based vegetable dishes served at RSPAU dr. S. Hardjolukito.

Method: This study used a descriptive analytical design. The subjects of this study were class III inpatients hospitalized for more than 1 day, involving 17 patients as respondents. The research variables included patients' evaluation of the quality of soup-based vegetable dishes based on sensory aspects (taste, temperature, texture, aroma) and visual aspects (color, appearance, portion size, and shape).

Results: The results showed that the texture, portion size, and shape aspects received positive evaluations from all respondents (100%). The temperature, aroma, appearance, taste, and color aspects also received positive evaluations with percentages of 96.07%, 98.03%, 98.04%, 94.12%, and 92.15%, respectively.

Conclusion: The quality of soup-based vegetable dishes served to class III inpatients at RSPAU dr. S. Hardjolukito was rated good in terms of both sensory and visual aspects. All evaluated aspects received an acceptance rate above 90%, with texture, portion size, and shape being the aspects that received the highest ratings.

Keywords: Food acceptability, soup-based vegetable dishes, sensory quality, visual quality, hospital nutrition service, patient evaluation.

PENILAIAN PASIEN TERHADAP HIDANGAN SAYUR BERKUAH YANG DISAJIKAN DI RSPAU dr.S. HARDJOLUKITO

Alyandini Yuwanda Salsabila¹, Agus Wijanarka², Setyowati³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta
email: yuwandasalsabila@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan pokok pelayanan gizi rumah sakit yang berpengaruh langsung terhadap kepuasan dan proses pemulihan pasien. Namun, penerimaan pasien terhadap makanan rumah sakit masih menjadi tantangan, ditandai dengan tingginya sisa makanan, khususnya pada hidangan sayur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penilaian pasien terhadap kualitas hidangan sayur berkuah yang disajikan di RSPAU dr. S. Hardjolukito.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penilaian pasien terhadap kualitas hidangan sayur berkuah yang disajikan di RSPAU dr. S. Hardjolukito.

Metode: Penelitian ini adalah penelitian deskriptif analitik. Subyek penelitian ini adalah pasien yang menjalani rawat inap kelas III selama lebih dari 1 hari, dengan melibatkan 17 pasien sebagai responden. Variabel penelitian meliputi penilaian pasien terhadap kualitas hidangan sayur berkuah berdasarkan aspek sensoris (rasa, suhu, tekstur, aroma) dan aspek visual (warna, penampilan, besar porsi, bentuk).

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan aspek tekstur, besar porsi, dan bentuk memperoleh penilaian positif dari seluruh responden (100%). Aspek suhu, aroma, penampilan, rasa, dan warna juga memperoleh penilaian positif dengan persentase berturut-turut sebesar 96,07%; 98,03%; 98,04%; 94,12%; dan 92,15%.

Kesimpulan: Kualitas hidangan sayur berkuah yang disajikan kepada pasien rawat inap kelas III di RSPAU dr. S. Hardjolukito dinilai baik berdasarkan aspek sensori maupun visual. Seluruh aspek penilaian memperoleh persentase penerimaan di atas 90%, dengan tekstur, besar porsi, dan bentuk menjadi aspek yang memperoleh penilaian terbaik.

Kata Kunci: Daya terima makanan, hidangan sayur berkuah, kualitas sensoris, kualitas visual, pelayanan gizi rumah sakit, penilaian pasien.