

PENILAIAN PASIEN PADA PENAMPILAN DAN RASA MAKANAN DI RUANG RAWAT INAP RSUD dr. MOH SOEWANDHIE

Abstrak

Pendahuluan pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. (kemeskes RI 2013). Pada trimester terakhir tahun 2017 diperoleh rata-rata sisa makanan melebihi normal yaitu 24.71%, oleh karena itu peneliti ingin melakukan penelitian tentang penampilan dan rasa makanan di ruang rawat inap RSUD dr. Moh. Soewandhie. **Tujuan** penelitian ini untuk mengetahui dan mengidentifikasi penilaian pasien pada penampilan dan rasa makanan di ruang rawat inap RSUD dr. Moh. Soewandhie. **Metode** penelitian yang digunakan adalah observasional dengan cara memberikan kuesioner pada responden terhadap penampilan dan rasa makanan di ruang rawat inap VK dan Edelwaise RSUD dr. Moh. Soewandhie, yang kemudian dipaparkan dengan metode deskriptif. **Hasil** penilaian terhadap penampilan makanan (warna, bentuk, besar penyajian, cara penyajian, dan konsistensi) bahwa 100% responden menyatakan baik. Kemudian pada rasa makanan (aroma, bumbu, kematangan, dan temperatur) bahwa 92% responden menyatakan baik dan 8% responden menyatakan sedang karena aroma yang kurang sedap dan bumbu kurang enak. **Kesimpulan** semua penilaian terhadap penampilan dan rasa makanan sudah baik (100%) hanya pada bumbu dan aroma yang diperoleh nilai sedang (92%).

Kata Kunci: Penampilan dan rasa makanan, pelayanan gizi, rawat inap

ASSESSMENT OF PATIENTS ON APPEARANCE AND FOOD FLAVOR IN THE INHOLDER'S ROOM OF DR. MOH. SOEWANDHIE PRIVATE VOCATIONAL SCHOOL

Abstract

Introduction nutrition services in hospitals is service given and adjusted to patient condition based on clinical condition, nutritional status and body metabolism status. The nutritional state of the patient is very influential on the healing process of disease, otherwise the disease travel process can affect the nutritional state of the patient (Kemeskes RI 2013). In the last trimester of 2017, amount of food residual exceeds the normal that is 24.71% therefore researchers want to do research on the appearance and taste of food in inpatient wards RSUD dr. Moh. Soewandhie. **Objectives** this study is to find out and identify patients judgments on the appearance and taste of food in the room VK and Edelwaise of RSUD. Dr. Moh. Soewandhie, which is then explained by descriptive method. **Results** of the assessment of the appearance of food (color, shape, size, presentation, way of presentation, and consistency) that 100% of respondents stated good. Then on the taste of food (aroma, spices, maturity, and temperature) that 92% of respondents said that both and 8% of respondents said it was because of the unpleasant aroma and unpleasant flavor. **Conclusion** all assessments of appearance and taste were good (100%) only on the spices and scents were moderate (92%).

Keywords: *appearance and taste of food, nutrition service, hospitalization*