

Analisis daya terima pasien bedah dewasa kelas III RSMH Palembang tahun 2015

Astiyah, Septa Clara

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=119320&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian bertujuan mengetahui hubungan antara variabel independen: jenis makanan, waktu makan, penampilan makanan, citarasa makanan dan ketepatan penyajian makanan dengan variabel dependen daya terima makanan yang diukur dari sisa makanan. Penelitian menggunakan metode kuantitatif yang bersifat observasional dengan desain cross-sectional. Sampel 42 orang pasien bedah dewasa kelas III yang mendapatkan diet nasi biasa tinggi kalori tinggi protein. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis makanan yang paling disukai adalah tempe (92,8%), waktu makan yang sesuai adalah waktu pemberian susu pukul 10.00 WIB (78,6%), penampilan makanan yang paling disenangi adalah bentuk telur (83,4%), citarasa buah paling disukai (76,2%) dan ketepatan penyajian makanan menunjukkan bahwa prinsip edible part (semua bagian makanan dapat dimakan) yang sesuai sebesar 73,8%. Disarankan kepada unit produksi makanan melakukan pengawasan, pengendalian dan evaluasi yang bertujuan untuk mengetahui jenis makanan, waktu makan, penampilan makanan, citarasa makanan dan ketepatan penyajian makanan yang sesuai dan paling disukai oleh pasien. Pada Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang disarankan melakukan evaluasi secara berkala dalam rangka peningkatan mutu pelayanan gizi sesuai dengan indikator mutu dalam standar pelayanan minimal rumah sakit. Kata kunci: Daya Terima Makanan, Kesesuaian Makanan

The purpose of this study was to determine the relationship between the independent variables: food type, meal times, food appearance, food taste and accuracy of food presentation with the dependent variable acceptability food which is measured by food waste. This study used a quantitative method observational cross-sectional design. The sample were 42 adult surgical patients who were treated in class III and got high calorie high protein diet. It shows that the most preferred food type is tempe (92.8%), appropriate meal time is feeding time at 10.00 am (78.6%), the appearance of the most favored food is a form of eggs (83.4%), the most preferred flavors is fruit (76.2%) and the accuracy of food presentation shows that the principle of edible parts is appropriate for 73.8% (all parts of the food is edible). The food production unit was suggested to supervise, control and evaluation to determine appropriate and most preferable food type, meal times, food appearance, food taste and accuracy of food presentation. At the General Hospital Dr. Mohammad Hoesin Palembang was suggested conduct periodic evaluations to improve the quality of nutrition services in accordance with the quality indicators in the hospital a minimum service standards. Keywords: Food Acceptability, Food Compliance