



## RINGKASAN

AULIA NURROHMAN. Daya Terima Menu Modifikasi dengan Menu Pasien di Ruang Aster RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo. *Acceptance Level of Modified Menu to Patient's Menu in the Aster Room of RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo*. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Pengamatan sisa makanan dilaksanakan oleh penulis selama periode PKL dan hasilnya menunjukkan bahwa sebagian pasien anak di ruang Aster RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo (RSMS) memiliki sisa makanan sebanyak  $<50\%$ . Berdasarkan aturan dari Rumah Sakit yang menganjurkan bahwa asupan makanan yang dikonsumsi pasien harus minimal  $\geq 75\%$ , maka penulis merancang satu penelitian dengan tema modifikasi menu makanan pasien.

Penelitian secara umum dilaksanakan dengan tujuan untuk mengidentifikasi pengaruh pemberian modifikasi menu makanan terhadap pasien anak. Sedangkan tujuan khususnya yaitu : (1) Mengidentifikasi penyebab masalah mengenai asupan makanan pasien anak yang kurang maksimal. (2) Mengidentifikasi pasien anak, dengan unsur yang terdiri dari *assessment*, diagnosa gizi, intervensi gizi, monitoring, dan evaluasi. (3) Membuat resep modifikasi menu berdasarkan siklus menu serta aturan-aturan yang telah diterapkan oleh pihak RS. (4) Memberikan serta membandingkan daya terima makanan pada pasien anak yang diberikan menu modifikasi makanan dengan menu yang diolah RS. (5) Membandingkan harga bahan pada menu yang diolah RS dengan menu hasil modifikasi.

Penelitian melibatkan 2 subjek pasien anak di Ruang Aster RSMS dengan objek pengamatan yaitu asupan makanan pasien pada makan malam dan makan pagi, serta penerapan menu modifikasi pada menu makan siang. Rincian perubahan dari menu RS ke menu modifikasi diantaranya : (1) Lauk hewani dari gadon ayam menjadi *chicken blackpepper*, (2) Lauk nabati dari tempe bumbu tomat menjadi tempe saus tiram, (3) Hidangan sayur dari lodeh terong menjadi *mix vegetable cream soup*, serta (4) Lauk TKTP dari pindang telur menjadi *omellete*. Selain dari modifikasi menu, diterapkan juga modifikasi tampilan dari yang sebelumnya menggunakan plato 3 sekat menjadi *bento box* plastik dengan tujuan untuk mempercantik tampilan serta memberikan ruang untuk diberikan *garnish*. Penelitian memberikan hasil perubahan yang cukup signifikan dalam hal daya terima makanan pasien antara menu yang diolah oleh pihak RS dengan menu hasil modifikasi, dengan hasilnya berupa peningkatan daya terima yang sebelumnya rata-rata kurang dari 75% menjadi 100% pada menu makan siang yang telah dimodifikasi.

Kata kunci : daya terima, menu pasien, modifikasi menu, pasien anak, ruang Aster.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.