



EVALUASI KONSUMSI MAKANAN PASIEN DIET LUNAK DI KELAS RAWAT II DAN III RSUD SEKARWANGI CIBADAK

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

ANANDA FERRO AKMILIA SEMBIRING



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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.

Bogor Agricultural University



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan Tugas Akhir yang berjudul Evaluasi Konsumsi Makanan Pasien Diet Lunak di Kelas Rawat II dan III RSUD Sekarwangi Cibadak adalah benar karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Mei 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ananda Fero Akmilia Sembiring
NIM J3F117079

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

ANANDA FERRO AKMILIA S. Evaluasi Konsumsi Makanan Pasien Diet Lunak di Kelas Rawat II dan III RSUD Sekarwangi Cibadak. *Soft Diet Evaluaton of Patienst in Nursing Classes II and III at RSUD Sekarwangi Cibadak.* Dibimbing oleh **ROSYDA DIANA H.**

Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah mengkaji tingkat konsumsi makanan lunak pasien rawat inap kelas II dan III di RSUD Sekarwangi Cibadak. Tujuan khusus laporan akhir ini adalah mengetahui keadaan umum Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak; mengetahui pelayanan makanan di RSUD Sekarwangi; mengidentifikasi jenis hidangan untuk pasien dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, hidangan sayur dan buah pada pasien kelas II dan III; mengamati sisa makan pasien rawat inap kelas II dan III; mengkaji data sisa makan pasien rawat inap kelas II dan III; mengidentifikasi faktor yang mempengaruhi sisa makan pasien rawat inap kelas II dan III.

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan pada tanggal 3 September – 12 September 2019. Survey sisa makanan dilakukan pada pukul makan pagi pukul 09.30 WIB, makan siang pukul 14.30 WIB dan makan sore pukul 19.00 WIB. Pengamatan dilakukan pada pasien rawat inap kelas II dan III yaitu Ruang Fatmawati kelas II dan III, Aisyah kelas II dan III, Cut Meutia kelas II dan III, Cut Nyak Dien kelas II dan III, Nyi Ageng Serang kelas II dan III, Raden Dewi Sartika kelas II dan III, Djaya Kusuma dan Ponek. Data yang digunakan adalah data primer diperoleh dengan cara pengamatan atau berpartisipasi secara langsung.

Penyelenggaraan makanan di instalasi gizi meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, distribusi makanan serta penyajian makanan. Siklus menu yang digunakan di RSUD Sekarwangi adalah siklus menu 10 hari dengan tambahan satu hari menu untuk tanggal 31 yang diberikan untuk pasien. Menu yang diamati pada setiap waktu makan terdiri dari lima kerangka menu yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, hidangan sayur, dan buah.

Berdasarkan Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya 20%. Sisa makan untuk bubur cukup tinggi yaitu 44.6%. Lauk hewani yang memiliki sisa makan tertinggi adalah semur hati 39%. Lauk nabati yang memiliki sisa makan tertinggi adalah tempe sayur 54.3%. Hidangan sayur yang memiliki sisa makan tertinggi adalah sup jamur 60.3%. Sisa hidangan buah sudah baik karena setiap buah sudah memiliki sisa dibawah 20%. Semua kerangka menu memiliki sisa makan diatas 20%, kecuali buah. Ada dua faktor yang mempengaruhi sisa makan yaitu faktor internal adalah kebiasaan makan dan rasa makanan dan faktor eksternal adalah penampilan makanan.

Saran untuk pengamatan ini adalah perlu adanya pengawasan organoleptik secara rutin, pasien sebaiknya mendapat edukasi tentang makanan, perlu adanya modifikasi menu khususnya pada lauk nabati dan perlu adanya penelitian sisa makan berdasarkan jenis penyakit, adanya penelitian lebih lanjut mengenai sisa makan pasien yang dilakukan sebanyak 2-3 siklus menu agar mendapatkan hasil yang lebih optimal.

Kata kunci : Evaluasi, Pasien Rawat Inap, Sisa Makan



© Hak Cipta milik IPB, Tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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



EVALUASI KONSUMSI MAKANAN PASIEN DIET LUNAK DI KELAS RAWAT II DAN III RSUD SEKARWANGI CIBADAK

ANANDA FERRO AKMILIA SEMBIRING



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya

Pada

Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir :

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.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

Judul Laporan Akhir : Evaluasi Konsumsi Makanan Pasien Diet Lunak di Kelas Rawat II dan III RSUD Sekarwangi Cibadak
Nama : Ananda Fero Akmilia Sembiring
Program Studi : Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

Disetujui oleh

Pembimbing

Dosen Pembimbing : Rosyda Dianah, SKM, MKM



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 196903282009102002

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M. Ec
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 9 Juni 2020

Tanggal Lulus : 27 Juli 2020