

## 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