



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, AGUSTUS 2016

FATRIA TRIGUNA WIJAYA

DAYA TERIMA PASIEN TERHADAP MENU TELUR DI RUANG PERAWATAN KEBIDANAN RSUD CENKARENG

xi, VI BAB, 60 halaman, 26 tabel, 1 gambar

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan RS merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan. Kemudian pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Salah satu cara untuk mengevaluasi makanan yang disajikan adalah dengan menghitung daya terima makanan konsumen.

Tujuan: Untuk memperoleh informasi tentang daya terima menu telur yang disajikan dalam bentuk lauk kepada pasien di ruang perawatan kebidanan RSUD Cengkareng.

Metode Penelitian: Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif menggunakan desain *cross-sectional* dengan metode survei dan teknik wawancara. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariate dengan uji korelasi spearman.

Hasil: Cita rasa dan daya terima tertinggi di ruang perawatan kebidanan RSUD Cengkareng yaitu pada menu rendang telur masing-masing sebesar 87,1% dan 90,3%.

Kesimpulan : Ada hubungan signifikan antara cita rasa dengan daya terima menu telur pada pasien di ruang perawatan kebidanan RSUD Cengkareng.

Kata Kunci : Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima dan Citarasa

Daftar Bacaan : 40 (1980-2015)



ABSTRACT

ESA UNGGUL UNIVERSITY
THE FACULTY OF HEALTH SCIENCES
NUTRITIONAL SCIENCE PROGRAM
Thesis, AUGUST 2016

FATRIA TRIGUNA WIJAYA

THE PATIENT RECEIVED POWER AGAINST EGG MENU AT THE
MIDWIFERY CARE ROOM CENGKARENG HOAPITALS
XI, CHAPTER VI, 60 pages, 26 tables, 1 image

Background: Organizing food RS is a series of activities ranging from planning the menu planning, grocery needs, budget planning, procurement of foodstuffs, reception and storage. Then cooking foodstuffs, distribution and record-keeping, reporting and evaluation. One way to evaluate the food served is by calculating the power received food consumers.

Goal: to get information about the power received the egg menu is served in the form of a side dish to patients in midwifery care room Cengkareng hospital.

Research methods: this research is descriptive research using cross-sectional design with method survey and interview techniques. Data analysis univariate and bivariate is done with test correlation of spearman.

The result: a taste of power and received the highest at midwifery care room Cengkareng hospital is menubar rendang eggs each of 87.1% and 90.3%.

Conclusion: there is a significant relationship between the taste with the egg on the menu the patient received preoperative at midwifery care room in Cengkareng hospitals.

Keywords: Organizing food, Resources Received and the taste

Reading list: 40 (1980-2000)

DAYA TERIMA PASIEN TERHADAP MENU TELUR DI RUANG PERAWATAN KEBIDANAN RSUD CENGKARENG TAHUN 2016

Fatria Triguna Wijaya, Erry Yudhya Mulyani, Iskari Ngadiarti

Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul

Abstrak

Penyelenggaraan makanan RS merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan. Kemudian pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Salah satu cara untuk mengevaluasi makanan yang disajikan adalah dengan menghitung daya terima makanan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi tentang daya terima menu telur yang disajikan dalam bentuk lauk kepada pasien di ruang perawatan kebidanan RSUD Cengkareng. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif menggunakan desain *cross-sectional* dengan metode survei dan teknik wawancara. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat dengan uji korelasi spearman. Hasil uji cita rasa dan daya terima tertinggi di ruang perawatan kebidanan RSUD Cengkareng yaitu pada menu rendang telur masing-masing sebesar 87,1% dan 90,3% dan ada hubungan signifikan antara cita rasa dengan daya terima menu telur pada pasien di ruang perawatan kebidanan RSUD Cengkareng.

Kata Kunci : Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima dan Citarasa

Abstract

Organizing food RS is a series of activities ranging from planning the menu planning, grocery needs, budget planning, procurement of foodstuffs, reception and storage. Then cooking foodstuffs, distribution and record-keeping, reporting and evaluation. One way to evaluate the food served is by calculating the power received food consumers. This research aimed to get information about the power received the egg menu is served in the form of a side dish to patients in obstetrics care room Cengkareng Hospitals. This research is descriptive research using cross-sectional design with method survey and interview techniques. Data analysis Univariate and bivariate is done with test correlation of spearman. The taste test results and receive test the highest in midwifery care room Cengkareng Hospitals is menu rendang eggs each of 87.1% and 90.3% and there is a significant relationship between the taste with the egg on the menu the patient received preoperative care obstetrics Cengkareng Hospitals.

Keywords: Organizing food, Resources Received and the taste

