

## **Evaluasi Ketepatan Diet dan Penyajian Makanan di Rumah Sakit Umum Kaliwates Jember**

**Silvy Amaliyah<sup>1)</sup>, Dahlia Indah Amareta<sup>2)</sup>, Puspito Arum<sup>2)</sup>**

### **ABSTRAK**

Evaluasi merupakan salah satu implementasi fungsi manajemen, bertujuan untuk menilai pelaksanaan kegiatan sesuai dengan rencana dan kebijaksanaan yang disusun sehingga dapat mencapai sasaran yang dikehendaki. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui ketepatan diet dan penyajian makanan di rumah sakit umum Kaliwates Jember. Jenis penelitian adalah penelitian survey yang bersifat deskriptif dan pemilihan subjek penelitian dengan teknik *purposive sampling*. Subjek penelitian berjumlah 31 responden. Penelitian dilaksanakan dengan melihat kesesuaian diet yang disajikan dengan order diet, kesesuaian ketersediaan energi dengan kebutuhan energi, kesesuaian peralatan makan dengan standar peralatan makan, kesesuaian hidangan yang disediakan dengan macam hidangan dalam siklus menu, kesesuaian berat porsi makanan yang disajikan dengan standar porsi dan kuesioner penilaian penampilan makanan secara subjektif oleh pasien. Hasil penelitian menunjukkan diet yang sesuai dengan order diet 83,87% dan yang kurang sesuai 16,13%, ketersediaan energi dengan kebutuhan energi dalam kategori normal 58,06%, diatas kebutuhan 35,48% dan defisit 6,45%. Peralatan makan yang sesuai 87,1% dan tidak sesuai 12,9%. Hidangan yang sesuai dengan macam hidangan dalam siklus menu 87,1% dan yang tidak sesuai 12,9%. Berat porsi pada makanan pokok yang sesuai 87,10% dan yang tidak sesuai 12,90%. Lauk hewani yang sesuai 87,10% dan yang tidak sesuai 12,90%. Lauk nabati yang sesuai 75,68% dan yang tidak sesuai 24,32%. Sayur yang sesuai 77,42% dan yang tidak sesuai 22,58%. Buah yang sesuai 87,50% dan yang tidak sesuai 12,50%. Lauk ekstra keseluruhan sesuai 100%. Penilaian penampilan makanan pokok 90,32% cukup puas dan 9,68% puas, penilaian penampilan lauk hewani 48,39% cukup puas, 45,16% puas dan 6,45% sangat puas, penilaian penampilan lauk nabati 100% cukup puas, penilaian penampilan sayur 70,97% kurang puas dan 29,03% cukup puas, penilaian penampilan buah 70,97% cukup puas, 19,35% sangat puas dan 9,68% puas.

Kata kunci : ketepatan diet, penyajian makanan.

- 1) Mahasiswa Di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Kesehatan, Program Studi D-IV Gizi Klinik.
- 2) Dosen Di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Kesehatan, Program Studi D-IV Gizi Klinik.