

## INTISARI

**Latar Belakang:** Pengaturan makanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari keseluruhan upaya penyembuhan penyakit yang diderita oleh pasien rawat inap di rumah sakit. Bila makanan yang disajikan tidak dihabiskan pasien, maka akan menyebabkan pasien mengalami defisiensi zat-zat gizi. Hal ini akan memperlambat proses penyembuhan serta memperpanjang hari rawat inap sehingga mempertinggi biaya rawat inap. Berdasarkan penelitian-penelitian sebelumnya, diketahui bahwa ada hubungan signifikan antara sisa makanan dengan berbagai alasan. Untuk meminimalkan pengaruh negatif sisa makanan terhadap terapi diet, maka diperlukan standar resep yang dapat menghasilkan suatu hidangan siap santap yang lezat, sehat bergizi, serta menarik dapat membangkitkan selera makan pasien rawat inap.

**Tujuan Penelitian:** Menganalisis pengaruh penggunaan modifikasi standar resep lauk nabati tempe terhadap daya terima dan persepsi pasien.

**Metode Penelitian:** Jenis penelitian ini adalah *experiment* dengan rancangan *Cross Over Design* di RS Dr.Sardjito, Yogyakarta. Subjek penelitian adalah pasien dewasa rawat inap di ruangan penyakit bedah, serta penyakit kandungan dan kebidanan. Kriteria inklusi subjek penelitian yaitu: dirawat inap lebih dari 4 hari, wanita/ pria dewasa umur lebih dari 15 tahun, tidak dalam keadaan sakit berat, mendapat makanan diet nasi biasa, dan bersedia ikut dalam penelitian menggunakan *informed consent*. Daya terima diukur dengan sisa makanan yang ditimbang menggunakan skala khusus dengan ketepatan 10 gram. Persepsi terhadap makanan diukur menggunakan kuesioner. Analisis data menggunakan uji statistik kai-kuadrat dan korelasi Spearman.

**Hasil:** Di antara 132 orang pasien, 112 (84,8%) pasien mempunyai persepsi baik terhadap modifikasi resep, namun hanya 20 (15,2%) pasien yang mempunyai persepsi buruk, sedangkan hanya 66 (50%) pasien mempunyai persepsi baik terhadap standar resep, dan perbedaan ini bermakna secara statistik ( $p=0,006$ ). Sebanyak 99 (75%) pasien mempunyai persepsi baik terhadap modifikasi resep, namun hanya 18 (13,6%) pasien yang mempunyai persepsi baik terhadap resep standar, dan perbedaan ini bermakna secara statistik ( $p=0,003$ ).

**Kesimpulan:** Pasien dari bangsal bedah dan penyakit kandungan dan kebidanan lebih menyukai modifikasi resep lauk nabati tempe dibandingkan dengan resep standar.

## ABSTRACT

**Background:** Food management is inseparable part of all efforts to cure hospitalized patients. If patient is not able to consume enough food, nutrient deficiency will occur. This condition results in delayed recovery of illness, lengthen length of stay, therefore hospital charges will increase. According to previous observations, there is a significant plate waste due to several reasons. To minimize the negative effect of plate waste on diet therapy, standard of recipes should be applied.

**Objective:** To analyze the influence of the modification of recipes standard of fermented soybean on patient's acceptance and perception.

**Method:** We conducted a cross-over design study in Dr. Sardjito Hospital Yogyakarta. The subjects were adults patients who admitted to the Departments of Surgery and Obstetrics and Gynecology. The inclusion criteria were hospitalized more than 4 days, over 15 years old, not in severe illness, got ordinary diet, and signed an informed consent. The food acceptance was measured as plate waste that was weighed using a special scale with accuracy of 10 grams. Food perceptions were measured using a questionnaire. Data were analyzed using chi-square test and Spearman correlation test.

**Results:** Among 132 patients, 112 (84,8%) patients had good acceptance to the modified recipes compared to 20 (15,2%) patients who had poor acceptance, whereas only 66 (50%) patients from standard recipes had good acceptance to standard recipes, and this difference was statistically significant ( $p=0,006$ ). There were 99 (75%) patients from modified recipes who had good perceptions to modified recipes compared to 18 (13,6%) patients from standard recipes who had good perceptions to standard recipes, and this difference statistically significant ( $p=0,003$ ).

**Conclusions:** Patients from surgery and obstetric and gynecology wards prefer modified recipes of fermented soybean compared to standard recipes.