

ABSTRAK

HALIDA NURAZDA SOFHIANY Daya Terima Makanan Lunak Pada Stroke Di Rumah Sakit Otak Dr. Drs. M. Hatta Bukittinggi Dibimbing Oleh Yessi Alza, SST, M.Biomed

Stroke merupakan penyebab utama kecacatan dan kematian kedua terbanyak di dunia, dengan hipertensi sebagai salah satu faktor risiko yang paling dominan. Pasien stroke yang menjalani diet rendah garam sering mengalami penurunan daya terima makanan akibat cita rasa yang kurang sesuai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima makanan lunak pada pasien stroke di Rumah Sakit Otak Dr. Drs. M. Hatta Bukittinggi berdasarkan penilaian cita rasa dan sisa makanan. Penelitian ini menggunakan desain deskriptif dengan pendekatan cross sectional. Sampel sebanyak 52 pasien stroke dengan hipertensi yang menjalani diet rendah garam dipilih menggunakan teknik accidental sampling. Data dikumpulkan melalui kuesioner uji daya terima yang meliputi rasa, tekstur, dan penampilan makanan, serta observasi sisa makanan menggunakan metode Visual Comstock. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan penilaian “baik” terhadap aspek rasa, tekstur, dan penampilan makanan. Selain itu, daya terima makanan berdasarkan sisa makanan tergolong baik, dengan mayoritas pasien menghabiskan lebih dari 80% dari porsi makanan yang diberikan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah makanan lunak rendah garam yang disajikan rumah sakit dapat diterima dengan baik oleh pasien stroke, ditunjukkan oleh penilaian cita rasa yang positif dan sisa makanan yang rendah.

Kata kunci: Stroke, Hipertensi, Daya Terima Makanan, Diet Rendah Garam, Makanan Lunak, Visual Comstock.

ABSTRAK

HALIDA NURAZDA SOFHIAN
Acceptability of Soft Food in Stroke Patients
at Dr. Drs. M. Hatta Brain Hospital, Bukittinggi
Supervised by Yessi Alza, SST,
M.Biomed

Stroke is a leading cause of disability and the second most common cause of death worldwide, with hypertension being one of the most dominant risk factors. Stroke patients who follow a low-sodium diet often experience decreased food acceptability due to reduced taste. This study aimed to determine the acceptability of soft food among stroke patients at Dr. Drs. M. Hatta Brain Hospital in Bukittinggi, based on taste assessment and food leftovers. This descriptive study used a cross-sectional design and involved 52 hypertensive stroke patients undergoing a low-sodium diet, selected through accidental sampling. Data were collected using a food acceptability questionnaire assessing taste, texture, and appearance, and by observing food waste using the Visual Comstock method. The results showed that most respondents rated the taste, texture, and appearance of the food as "good." Additionally, food acceptability based on leftovers was also considered good, with the majority of patients consuming more than 80% of the served food. In conclusion, the soft, low-sodium meals served by the hospital were well accepted by stroke patients, as indicated by positive sensory evaluations and low levels of food waste.

Keywords: stroke, hypertension, food acceptability, low-sodium diet, soft food, Visual Comstock