

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Hubungan Cita Rasa Makanan dan Kebersihan Pramusaji Terhadap Daya Terima Makanan Pasien Rawat Inap Pasca Melahirkan di RSIA Muhammadiyah Taman Puring Jakarta Selatan Tahun 2013.

Luvira Larandini

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=65493&lokasi=lokal>

Abstrak

Hubungan Cita Rasa Makanan dan Kebersihan Pramusaji Terhadap Daya Terima Makanan Pasien Rawat Inap Pasca Melahirkan di RSIA Muhammadiyah Taman Puring Jakarta Selatan Tahun 2013. xii+85 halaman, 31 tabel, 3 gambar, 5 lampiran. Makanan yang disajikan dikatakan bermutu baik jika makanan tersebut mempunyai cita rasa yang tinggi, penampilan, dan penyajian yang menarik sehingga mendorong pasien untuk menghabiskan makanan yang disajikan dan dapat mempercepat proses penyembuhan. Daya terima terhadap makanan yang disajikan ditentukan oleh penilaian pasien terhadap makanan tersebut. Daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan dipengaruhi oleh penampilan dan rupa makanan (Almatsier, 1992). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan cita rasa dan kebersihan pramusaji terhadap daya terima makanan pasien di RSIA Muhammadiyah Taman Puring Jakarta Selatan yang dilakukan dari bulan Maret hingga Juli 2013. Penelitian menggunakan metode cross sectional dengan 60 sampel yang diambil secara purposive sampling. Analisis data menggunakan uji korelasi Pearson. Hasil penelitian menunjukkan bahwa warna dan bentuk makanan menarik, konsistensinya sesuai sehingga secara umum penampilan makanan adalah baik. Aroma makanan harum, bumbu, tekstur, dan suhu makanan juga sesuai sehingga secara umum rasa makanannya adalah baik. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa cita rasa makanan adalah baik. Selanjutnya kebersihan pramusaji secara umum adalah bersih dan daya terima makanan secara umum juga baik. Untuk hasil hubungan citarasa dan kebersihan pramusaji terhadap daya terima makanan yang memiliki hubungan signifikan hanya variabel warna ($p = 0,464$), konsistensi ($p = 0,503$) dan suhu makanan ($p = 0,672$). Untuk variabel bentuk, aroma, bumbu, teksur makanan serta kebersihan pramusaji tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap daya terima makanan. Disarankan bagi peneliti lain untuk melakukan penelitian lanjutan tentang hubungan cita rasa makanan dan kebersihan pramusaji terhadap daya terima makanan dengan sampel yang lebih besar agar hasil lebih baik dan akurat. Untuk instalasi gizi agar terus mengevaluasi secara rutin warna, konsistensi, dan suhu makanan agar daya terima makanan pasien yang sudah baik dapat dipertahankan bahkan ditingkatkan serta membuat standar resep yang baik untuk makanan yang bersisa >20% agar makanan tersebut dapat dihabiskan oleh pasien.