

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Hubungan Penampilan, Rasa Makanan, Waktu Penyajian, Dan Sikap Penyaji Terhadap Sisa Makan Sore Pasien Di RSIJ Cempaka Putih Tahun 2016

Julianti

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74348&lokasi=lokal>

Abstrak

Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi konsumen. Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi. Adanya sisa makanan menunjukkan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit. Penelitian ini menggunakan metode penelitian dengan pendekatan kuantitatif observasional yang bersifat analitik dengan desain cross sectional. Sampel penelitian ini adalah pasien rawat inap yang memenuhi kriteria inklusi dan penentuan sampel dengan menggunakan consecutive sampling dengan jumlah sampel penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas 1 dan kelas 2 di Rumah Sakit Islam Jakarta (RSIJ) Cempaka Putih sebanyak 97 pasien.

Data yang dikumpulkan meliputi data sisa makan sore pada pasien yang didapat melalui pengisian kuesioner dengan metode wawancara pasien. Data yang dikumpulkan meliputi identitas, usia, jenis kelamin, pendidikan, dan kelas perawatan, diperoleh dengan wawancara. Data penampilan makanan, rasa makanan, ketepatan waktu penyajian, dan sikap petugas penyaji, dikumpulkan menggunakan kuesioner, dan data mengenai sisa makanan menggunakan metode comstock. Analisis data menggunakan Chi Square. Hasil Penelitian sebagian pasien (51,5%) berusia 25-35 tahun, berjenis kelamin perempuan (66%), memiliki pendidikan terakhir (90,7%) Tinggi. Sebagian pasien memiliki sisa makanan banyak (64,9%). Penampilan makanan Cukup Menarik (73,2%), yang meliputi warna cukup menarik (64,9%), bentuk makanan cukup menarik (72,2%), besar porsi cukup sesuai (68%), penyajian makanan menarik (51,5%). Sebanyak 70,1% pasien menilai cita rasa cukup enak, yang meliputi, rasa cukup enak (67%), aroma masakan cukup sedap (61,9%), bumbu masakan cukup sesuai (70,1%), konsistensi cukup sesuai (54,6), kematangan sesuai (46,4%). Ketepatan waktu penyajian (78,4%) tepat. Sikap petugas penyaji (85,6%) ramah.

Hasil studi menunjukkan tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makan sore ($p=0,34$), tidak ada hubungan antara cita rasa dengan sisa makan sore ($p=0,20$), tidak ada hubungan ketepatan waktu penyajian dengan sisa makan sore ($p=0,74$), dan tidak ada hubungan antara sikap petugas penyaji dengan sisa makan sore ($p=0,16$).