

## ABSTRAK

**Judul** : Hubungan Penampilan, Rasa Menu Lauk Hewani Makan Malam (Diet Rendah Garam III) Standar Rumah Sakit dengan Sisa Makanan Pasien Hipertensi di Rawat Inap RSUD Antam Medika  
**Nama** : Agusty Wisnu Sekarningrum  
**Program Studi** : Ilmu Gizi

**VI Bab, 60 Halaman, 23 Tabel, 9 Lampiran**

**Latar Belakang:** Sisa makanan yang berasal dari asupan makan pasien salah satunya dapat dipengaruhi oleh kepuasan terhadap pelayanan makan di rumah sakit. Hal yang paling berpengaruh dalam kepuasan pelayanan makanan yaitu cita rasa. Cita rasa makanan terdiri dari dua aspek yaitu penampilan dan sisa makanan. Pada pasien hipertensi ada beberapa orang yang tidak menyentuh makanannya sama sekali dengan alasan rasa masakannya kurang enak atau hambar serta cara pengolahan dan jenis menu makanan yang disediakan kurang bervariasi.

**Tujuan:** Mengetahui hubungan penampilan, rasa menu lauk hewani makan malam (diet rendah garam III) standar rumah sakit dengan sisa makanan pasien hipertensi di rawat inap RSUD Antam Medika.

**Metode:** Jenis penelitian ini observasional analitik dengan pendekatan *cross-sectional*, Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah teknik *purposive sampling* dengan sampel yang berjumlah 31 orang. Analisis data dengan uji *chi square* dan *fisher's exact test*.

**Hasil:** Penelitian ini menunjukkan pada penampilan makan yaitu warna, tekstur, porsi, dan bentuk makanan menyatakan ada hubungan warna makanan ( $p=0,046$ ), tekstur makanan ( $p=0,018$ ), dan bentuk makanan ( $p=0,020$ ) dengan sisa makanan. Sedangkan tidak ada hubungan antara porsi makanan dengan sisa makanan ( $p=0,128$ ). Rasa makanan terdiri dari suhu, bumbu, aroma, dan tingkat kematangan makanan. Didapatkan ada hubungan bumbu makanan ( $p=0,011$ ), aroma makanan ( $0,011$ ), dan tingkat kematangan makanan ( $p=0,003$ ). Sedangkan pada bumbu makanan tidak ada hubungannya dengan sisa makanan ( $p=0,056$ ).

**Simpulan:** Penampilan makanan yaitu warna, tekstur, dan bentuk makanan berhubungan dengan sisa makanan lauk hewani. Pada rasa makanan yaitu bumbu, aroma, dan tingkat kematangan berhubungan dengan sisa makanan lauk hewani.

**Saran:** Meningkatkan kualitas menu dengan mengubah menu agar dari segi penampilan dan rasa lauk hewani lebih bervariasi. Serta mengubah menu setiap 3 atau 6 bulan sekali untuk menghindari kebosanan pada pasien yang sering rawat inap di RSUD Antam Medika.

**Kata Kunci:** Penampilan makanan, Rasa makanan, Sisa makanan, Lauk Hewani, Diet RG III

## ABSTRACT

**Title** : Relationships Appearance, Taste of Animal Side Dishes at Dinner (Low Salt Diet III) Hospital Standards with Food Remaining Hypertension Patients in Antam Medika Hospital Inpatient  
**Name** : Agusty Wisnu Sekarningrum  
**Study Program** : Nutrition

**VI Chapter, 60 Pages, 23 Tables, 9 Appendix**

**Background:** The rest of the food that comes from the patient's intake of food can be influenced by one of the capacity of eating services in the hospital. The most influential thing in food service satisfaction is taste. Food taste consists of two aspects, namely appearance and leftovers. In hypertensive patients, there are some people who do not touch their food at all because the taste of the food is not tasty or tasteless and the processing methods and types of food provided are less varied.

**Objective:** Knowing the relationship between appearance, taste of animal side dishes for dinner (low salt diet III) hospital standard with the rest of the hypertension patient's food in Antam Medika General Hospital.

**Methods:** The type of research is analytic observational with cross-sectional approach. The sampling technique used was purposive sampling technique with a sample of 31 people. Data analysis with chi square test and fisher's exact test.

**Result:** This research shows that food appearance, color, texture, portion, and shape of food states that there is a relationship between food color ( $p = 0.046$ ), food texture ( $p = 0.018$ ), and food form ( $p = 0.020$ ) with food scraps. While there is no relationship between food portion and food waste ( $p = 0.128$ ). Food taste consists of temperature, seasoning, aroma, and level of food maturity. There was a relationship between food seasoning ( $p = 0.011$ ), food aroma ( $0.011$ ), and the level of food maturity ( $p = 0.003$ ). While the food seasoning has nothing to do with food scraps ( $p = 0.056$ ).

**Conclusion:** Food appearance, namely color, texture and shape of food, is related to the rest of the animal side dishes. In the taste of food that is seasoning, aroma, and level of maturity associated with animal food side dishes.

**Suggestion:** Improve the quality of the menu by changing the menu so that in terms of appearance and taste of animal side dishes are more varied. And change the menu every 3 or 6 months to avoid boredom in patients who often stay in Antam Medika General Hospital.

**Keywords:** Food appearance, Food taste, Food scraps, Animal side dishes, Low salt diet III.