



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

PROGRAM STUDI ILMU GIZI

Skripsi, September 2013

Susmayati

Hubungan Persepsi pasien tentang penampilan dan rasa makanan dengan jenis makanan pasien rawat inap, di Rumah Sakit Umum Daerah A. Yani, Metro, Lampung

VI Bab ,83 halaman,22 tabel, Grafik 24, 3 lampiran

Latar Belakang : cita rasa makanan mencakup dua aspek yaitu penampilan makanan meliputi warna, porsi, penyajian sewaktu makanan di hidangkan dan rasa makanan meliputi aroma dan suhu makanan, cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya indera penglihatan , penciuman dan pengecapan, makanan yang memiliki citarasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan menarik, aroma yang sedap, dan rasa yang enak.

Metode : penelitian ini merupakan penelitian survei dengan *cross-sectional design* penelitian dilakukan di RSUD A Yani Metro Lampung bulan Juni 2013. sampel diambil dengan metode *purposive sampling* di dapat sebanyak 30 responden. Uji statistik menggunakan korelasi spearman rank.

Hasil : penampilan makanan berdasarkan jenis makanan, didapatkan hasil 16 orang (53,4%) menilai menarik pada makanan pokok, 10 orang , pada lauk hewani, 11 orang (30%), lauk nabati , 9 orang (30%), pada sayur, 9 orang (30%) pada buah , 7 orang (23,3%) pada snack, untuk rasa makanan pada makanan pokok responden menilai enak 28 orang (93.3%), lauk hewani 26 orang (86,7%), lauk nabati 27 orang (90%), sayur 24 orang (80%), buah 27 orang (90%), snack 26 orang (86,7%). Hasil uji statistik ada hubungan antara penampilan makanan dengan rasa makanan pada lauk hewani , namun untuk jenis makanan yang lain tidak ada hubungan, pada pasien ruang rawat inap di RSUD A Yani, Metro, Lampung ($p < 0,005$)

Kesimpulan: Perlu dilakukan evaluasi yang mendalam dalam upaya perbaikan dan peningkatan mutu makanan di rumah sakit terutama terhadap penampilan dan rasa makanan.

Kata Kunci : penampilan makanan, rasa makanan, Jenis Makanan

Daftar Bacaan : 23 (1990-2012)