

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN DIET  
RENDAH GARAM DI RUMAH SAKIT UMUM  
DAERAH BAJAWA**



**Oleh:**  
**VICTORIA KAROLINA NOAS**  
**NIM. P07131225123**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2026**

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN DIET  
RENDAH GARAM DI RUMAH SAKIT UMUM  
DAERAH BAJAWA**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Pada Program Studi Gizi Dan Dietetika  
Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar**

**Oleh:  
VICTORIA KAROLINA NOAS  
NIM. P07131225123**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2026**

## **HALAMAN PERSETUJUAN**

### **HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN DIET RENDAH GARAM DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BAJAWA**

**Oleh:**  
**VICTORIA KAROLINA NOAS**  
**NIM. P07131225123**

### **TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN**

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,M.Erg  
NIP. 19731118 200112 2 001

G. A. Dewi Kusumayani, DCN,M.Kes  
NIP. 19650502 198903 2 001

Mengetahui:  
Ketua Jurusan Gizi  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,

Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,M.Erg  
NIP. 19731118 200112 2 001

**SKRIPSI DENGAN JUDUL:**

**HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN DIET  
RENDAH GARAM DI RUMAH SAKIT UMUM  
DAERAH BAJAWA**

**TELAH DISEMINARKAN DI HADAPAN TIM PEMBIMBING SEMINAR**

**PADA HARI : SENIN**

**TANGGAL : 06 JULI 2026**

**TIM PENGUJI**

1. Ni Made Yuni Gumala, SKM.,M.Kes (Ketua) ( )
2. Maria Helena Dua Nita, SST.,M.Gizi (Penguji I) (  )
3. Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,M.Erg (Penguji II) ( )

Mengetahui:  
Ketua Jurusan Gizi  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,

Dr. Ni Nengah Ariati, SST, M.Erg  
NIP. 197311182001122001

## **SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Victoria Karolina Noas

NIM : P07131225123

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietitika

Jurusan : Gizi dan Dietetika

Tahun Akademik : 2025/2026

Alamat : Bajawa, Kabupaten Ngada, Propinsi NTT

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul Hubungan Cita rasa dengan Sisa Makanan Diet Rendah Garam di Rumah Sakit Umum Daerah Bajawa adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Juni 2026

Yang membuat pernyataan



Victoria Karolina Noas  
NIM. P07131225123

# HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN DIET RENDAH GARAM DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BAJAWA

## ABSTRAK

Sisa makanan merupakan salah satu indikator mutu pelayanan gizi rumah sakit yang dapat memengaruhi kecukupan asupan zat gizi serta keberhasilan terapi diet. Diet rendah garam memiliki keterbatasan penggunaan garam sehingga berpotensi menurunkan cita rasa makanan dan meningkatkan sisa makanan pasien. Penelitian ini bertujuan mengetahui hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan diet rendah garam pada pasien rawat inap di RSUD Bajawa. Penelitian menggunakan desain observasional analitik dengan pendekatan cross-sectional. Sampel berjumlah 40 pasien yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling. Data cita rasa dikumpulkan menggunakan kuesioner yang menilai aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan suhu makanan, sedangkan sisa makanan diukur dengan metode *food weighing*. Analisis data menggunakan uji *Chi-Square* dengan tingkat kepercayaan 95% ( $\alpha = 0,05$ ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 21 responden (52,5%) tidak menyukai cita rasa makanan dan 21 responden (52,5%) memiliki sisa makanan rendah. Uji *Chi-Square* menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan diet rendah garam ( $\chi^2 = 19,839$ ;  $p < 0,001$ ). Semakin baik persepsi pasien terhadap cita rasa makanan, semakin rendah sisa makanan yang dihasilkan. Aspek rasa, aroma, tekstur, dan suhu berperan terhadap sisa makanan, sedangkan aspek penampilan tidak menunjukkan hubungan yang bermakna. Peningkatan cita rasa makanan perlu menjadi strategi dalam meningkatkan mutu pelayanan gizi rumah sakit.

**Kata kunci:** cita rasa, sisa makanan, diet rendah garam, pasien rawat inap, rumah sakit.

**THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD PALATABILITY AND  
PLATE WASTE OF LOW-SALT DIETS AMONG  
HOSPITALIZED PATIENTS AT BAJAWA  
REGIONAL GENERAL HOSPITAL**

**ABSTRACT**

*that may affect the adequacy of nutrient intake and the effectiveness of dietary therapy. Low-salt diets often involve restricted salt use, which may reduce food palatability and increase patients' plate waste. This study aimed to determine the relationship between food palatability and plate waste among hospitalized patients receiving a low-salt diet at Bajawa Regional General Hospital. This analytical observational study employed a cross-sectional design. A total of 40 patients were selected using a purposive sampling technique. Data on food palatability were collected using a questionnaire assessing five aspects: taste, aroma, texture, appearance, and food temperature, while plate waste was measured using the Food Weighting method. Data were analyzed using the Chi-Square test with a 95% confidence level ( $\alpha = 0.05$ ). The results showed that 21 respondents (52.5%) disliked the food palatability, and 21 respondents (52.5%) had low plate waste. The Chi-Square test revealed a significant relationship between food palatability and plate waste among patients receiving a low-salt diet ( $\chi^2 = 19.839$ ;  $p < 0.001$ ). Better patient perceptions of food palatability were associated with lower plate waste. Taste, aroma, texture, and food temperature significantly influenced plate waste, whereas food appearance showed no significant association. Improving food palatability should therefore be considered an important strategy to enhance the quality of hospital nutrition services.*

**Keywords:** *food palatability, plate waste, low-salt diet, hospitalized patients, hospital nutrition services.*

# **RINGKASAN PENELITIAN**

## **HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN DIET RENDAH GARAM DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BAJAWA**

**Oleh:**

**Victoria Karolina Noas**  
NIM. P07131225123

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tingginya sisa makanan pasien diet rendah garam di RSUD Bajawa yang berpotensi menghambat pemenuhan kebutuhan gizi dan proses penyembuhan pasien. Salah satu faktor yang diduga memengaruhi sisa makanan adalah cita rasa makanan yang meliputi rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan suhu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan cita rasa dengan sisa makanan diet rendah garam pada pasien rawat inap di RSUD Bajawa.

Tinjauan pustaka membahas konsep sisa makanan, cita rasa makanan, dan diet rendah garam. Cita rasa yang terdiri dari rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan suhu merupakan faktor penting yang memengaruhi penerimaan makanan pasien. Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa semakin baik cita rasa makanan, maka semakin rendah sisa makanan yang dihasilkan pasien.

Kerangka konsep penelitian menjelaskan bahwa cita rasa makanan diet rendah garam sebagai variabel independen diduga berhubungan dengan sisa makanan sebagai variabel dependen. Cita rasa diukur melalui aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan suhu, sedangkan sisa makanan diukur menggunakan metode *Food Weighting*. Hipotesis penelitian menyatakan adanya hubungan antara cita rasa dengan sisa makanan diet rendah garam di RSUD Bajawa.

Penelitian ini menggunakan desain observasional analitik dengan pendekatan cross sectional. Penelitian dilaksanakan di RSUD Bajawa pada tanggal 20 April–25 Mei 2026 dengan jumlah sampel 40 pasien diet rendah garam yang dipilih

menggunakan teknik purposive sampling. Data cita rasa diperoleh melalui kuesioner, sedangkan data sisa makanan diukur menggunakan metode *Food Weighting*. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji *Chi-Square* dengan tingkat signifikansi 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden berusia 50–59 tahun (65%), berjenis kelamin perempuan (52,5%), dan memiliki diagnosis penyakit jantung (37,5%). Penilaian cita rasa menunjukkan bahwa sebagian besar pasien tidak menyukai aspek rasa (57,5%), tekstur (72,5%), dan penampilan (52,5%), sedangkan sebagian besar pasien menyukai aroma (70%) dan suhu makanan (67,5%). Distribusi sisa makanan menunjukkan bahwa sebagian besar pasien masih menyisakan makanan dalam jumlah banyak pada berbagai jenis menu yang disajikan. Hasil uji *Chi-Square* menunjukkan bahwa aspek rasa memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan ( $p=0,039$ ), aroma memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan ( $p=0,033$ ), tekstur memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan ( $p=0,014$ ), dan suhu memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan ( $p=0,019$ ). Sebaliknya, aspek penampilan tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dengan sisa makanan ( $p=0,806$ ). Hasil tersebut menunjukkan bahwa semakin baik persepsi pasien terhadap rasa, aroma, tekstur, dan suhu makanan, maka semakin sedikit sisa makanan yang ditinggalkan. Temuan ini sejalan dengan teori yang menyatakan bahwa cita rasa merupakan faktor penting yang memengaruhi daya terima makanan serta mendukung hasil penelitian sebelumnya yang menemukan hubungan antara cita rasa makanan dan sisa makanan pasien di rumah sakit.

Penelitian ini menyimpulkan bahwa semakin baik persepsi pasien terhadap cita rasa makanan, semakin rendah sisa makanan yang dihasilkan. Selain itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek rasa, aroma, tekstur, dan suhu makanan merupakan faktor penting yang memengaruhi sisa makanan pasien di rumah sakit, sedangkan aspek penampilan makanan tidak berpengaruh secara signifikan. Oleh karena itu, peningkatan cita rasa makanan perlu menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan mutu pelayanan makanan di rumah sakit.

Daftar bacaan : 28 (1992-2025)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah melimpahkan Rahmat-NYA sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi berjudul "Hubungan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Diet Rendah Garam di Rumah Sakit Umum Daerah Bajawa" disusun sebagai upaya untuk mengkaji faktor-faktor yang memengaruhi penerimaan diet rendah garam oleh pasien rawat inap, khususnya terkait cita rasa dan tingkat sisa makanan. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi praktis bagi peningkatan mutu pelayanan gizi di RSUD Bajawa, sekaligus memperkaya kajian ilmiah di bidang gizi klinik dan manajemen penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Ni Nengah Ariati, SST, M.Erg selaku dosen pembimbing utama sekaligus dosen penguji dua yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan yang sangat bermanfaat selama penyusunan skripsi ini.
2. Ibu G. A. Dewi Kusumayanti, DCN, M.Kes selaku pembimbing pendamping yang juga telah memberikan arahan, bimbingan selama penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM.M.Kes selaku ketua penguji yang telah memberikan masukan yang sangat berharga untuk menambah bobot dan kualitas skripsi ini.
4. Ibu Maria Helena Dua Nita, SST.,M.Gizi selaku dosen penguji satu yang telah memberikan masukan yang sangat berharga untuk menambah bobot dan kualitas skripsi ini.

5. Ketua Jurusan dan Kaprodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan atas izin, dukungan serta perhatian yang diberikan dalam rangka penyusunan skripsi ini.
6. Direktur dan seluruh staf RSUD Bajawa serta staf instalasi gizi yang telah memberikan kesempatan dan dukungan untuk penelitian pada ruang perawatan RSUD Bajawa.
7. Suami dan keempat anak tercinta yang senantiasa berpengertian yang tulus dan memberikan doa serta dukungan yang penuh baik moril maupun materil kepada penulis.
8. Rekan – rekan seperjuangan RPL 2025 yang selalu saling mendukung dan memberi motivasi selama penulisan skripsi ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang dengan caranya masing – masing telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung selama penulisan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan pengetahuan bagi semua pihak

Bajawa, Juni 2026

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| HALAMAN SAMPUL .....                       | i    |
| HALAMAN JUDUL .....                        | ii   |
| HALAMAN PERSETUJUAN.....                   | iii  |
| HALAMAN PENGESAHAN .....                   | iv   |
| SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....       | v    |
| ABSTRAK.....                               | vi   |
| <i>ABSTRACT</i> .....                      | vii  |
| RINGKASAN PENELITIAN.....                  | viii |
| KATA PENGANTAR.....                        | x    |
| DAFTAR ISI.....                            | xii  |
| DAFTAR TABEL .....                         | xiv  |
| DAFTAR GAMBAR.....                         | xv   |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                      | xvi  |
| BAB I PENDAHULUAN.....                     | 1    |
| A. Latar Belakang Penelitian .....         | 1    |
| B. Rumusan Masalah Penelitian .....        | 6    |
| C. Tujuan Penelitian.....                  | 6    |
| D. Manfaat Penelitian .....                | 6    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....               | 8    |
| A. Anemia pada Ibu Hamil .....             | 8    |
| B. Cita Rasa .....                         | 19   |
| C. Diet Rendah Garam .....                 | 30   |
| BAB III KERANGKA KONSEP.....               | 34   |
| A. Kerangka Konsep .....                   | 34   |
| B. Variabel dan Definisi Operasional.....  | 35   |
| C. Hipotesa .....                          | 36   |
| BAB IV METODE PENELITIAN.....              | 37   |
| A. Jenis Penelitian .....                  | 37   |
| B. Alur Penelitian.....                    | 37   |
| C. Tempat dan Waktu Penelitian .....       | 38   |
| D. Populasi dan Sampel.....                | 38   |
| E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data ..... | 40   |
| F. Pengolahan dan Analisis Data .....      | 44   |
| G. Etika Penelitian.....                   | 46   |
| BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....           | 48   |
| A. Hasil Penelitian.....                   | 48   |
| B. Pembahasan.....                         | 58   |
| C. Keterbatasan Penelitian.....            | 70   |
| BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....            | 71   |
| A. Simpulan .....                          | 71   |
| B. Saran .....                             | 71   |

|                     |    |
|---------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA..... | 73 |
| LAMPIRAN .....      | 75 |

## DAFTAR TABEL

|         |                                                                                               |    |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1 | Definisi Operasional.....                                                                     | 35 |
| Tabel 2 | Karakter umum sampel.....                                                                     | 51 |
| Tabel 3 | Distribusi cita rasa makanan diet rendah garam pada sampel rawat inap<br>di RSUD Bajawa ..... | 52 |
| Tabel 4 | Distribusi Sampel Berdasarkan Pekerjaan.....                                                  | 53 |
| Tabel 5 | Distribusi Sampel Berdasarkan Umur Kehamilan .....                                            | 54 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Gambar 1. Kerangka konsep penelitian ..... | 34 |
| Gambar 2. Alur Penelitian .....            | 37 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|             |                                           |    |
|-------------|-------------------------------------------|----|
| Lampiran 1: | Persetujuan Etik .....                    | 75 |
| Lampiran 2: | Surat Permohonan Izin Penelitian.....     | 77 |
| Lampiran 3: | Surat Izin Penelitian .....               | 78 |
| Lampiran 4: | Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)..... | 79 |
| Lampiran 5: | Identitas Sampel.....                     | 81 |
| Lampiran 6: | Form penimbangan sisa makanan.....        | 82 |
| Lampiran 7: | Kuesioner penilaian cita rasa .....       | 83 |
| Lampiran 8: | Dokumentasi .....                         | 84 |
| Lampiran 9: | Hasil uji turnitin.....                   | 87 |