

**HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN
DAN DAYA TERIMA MAKANAN BIASA DI RUMAH SAKIT**



Oleh :

I KADE ANDI WIRAWAN
P07131018041

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI DIPLOMA TIGA GIZI
DENPASAR
2021**

**HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN
DAN DAYA TERIMA MAKANAN BIASA DI RUMAH SAKIT**

**Disajikan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Pada Program Studi Diploma Tiga Gizi
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar**

Oleh :

IKADE ANDI WIRAWAN
P07131018041

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI DIPLOMA TIGA GIZI
DENPASAR
2021**

LEMBAR PERSETUJUAN

**HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN
DAN DAYA TERIMA MAKANAN BIASA DI RUMAH SAKIT**

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



Ni Made Yuni Gumala, SKM.M.Kes
NIP. 196506161988032001

Pembimbing Pendamping :



Ir. Desak Putu Sukraniti, M.Kes
NIP. 195912111982012001

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Poliklinik Kesehatan Denpasar






Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes
NIP. 196703161990032002

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :

**HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN
DAN DAYA TERIMA MAKANAN BIASA DI RUMAH SAKIT**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI : SENIN
TANGGAL : 03 MEI 2021**

TIM PENGUJI :

1. Ni Made Dewantari, SKM, M.For. (Ketua) 
2. Ni Putu Agustini, SKM, M.Si (Anggota) 
3. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes (Anggota) 

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
& Pengasuh Kesehatan Denpasar



Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Kade Andi Wirawan

NIM : P07131018041

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2020/2021

Alamat : Jalan Nakula No 38 Banjar Munduk Anggrek Kelod

Desa Yehembang Kauh, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana Provinsi Bali

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Hubungan Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Biasa di Rumah Sakit adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir 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.

Jembrana, 03 Mei 2021

Yang membuat pernyataan



I Kade Andi Wirawan
P07131018041

FOOD AND POWER APPEARANCE RELATIONSHIP
RECEIVE REGULAR FOOD IN THE HOSPITAL

ABSTRACT

The background of Food Acceptance is acceptance of the food served can be accepted by consumers, the food served is acceptable and runs out without leaving any leftovers. This research method is observational with cross sectional, the respondent's approach is hospital patients, sampling with consecutive the appearance of food and the acceptability of ordinary food in the hospital, the test used to determine the relationship between the appearance of food and the acceptance of ordinary food in the hospital is the Spearman correlation test. 100% said good, texture said 50 - 100% said good, taste said 79.9 - 100% delicious, aroma 43.25% said quite good. Food acceptance can be assessed from the taste of food 26.6% - 35 % stated good, Food Color from 75.7% said good, food appearance 83.9% said good. Conclusion The appearance of food can be assessed from color 25-100% stating attractive, texture 50-100% stating attractive, taste 79.9-100% stating delicious, aroma 43.25% stating quite good from 26.6 to 35% taste good, color 75.7% said good, texture 24.3% said good, appearance 83.9% said good.

Keywords: Appearance and Acceptance of Food

HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN DAN DAYA TERIMA MAKANAN BIASA DI RUMAH SAKIT

ABSTRAK

Latar belakang Daya Terima Makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, makanan yang disajikan dapat diterima dan habis tanpa meninggalkan sisa makanan. Metode penelitian ini adalah observasional dengan *cross sectional*, pendekatan responden adalah pasien rumah sakit, pengambilan sampel dengan *consecutive*, contoh penampilan makanan dan daya terima makanan biasa di rumah sakit, tes yang di gunakan untuk mengetahui hubungan penampilan makanan dan daya terima makanan biasa di rumah sakit adalah uji korelasi *spearman*. Hasil penelitian dari 5 jurnal menyatakan 2 jurnal penampilan makanan dapat di nilai dari warna 25 – 100% menyatakan baik, tekstur menyatakan 50 – 100% menyatakan baik, cita rasa menyatakan 79,9 – 100% enak, aroma 43,25% menyatakan cukup enak. Daya terima makanan dapat di nilai dari cita rasa makanan 26,6% - 35% menyatakan baik, Warna Makanan dari 75,7% menyatakan baik, penampilan makanan 83,9% menyatakan baik. Kesimpulan Penampilan makanan dapat di nilai dari warna 25 – 100% menyatakan menarik, Tekstur 50 -100% menyatakan menarik, Cita rasa 79,9 – 100% menyatakan enak, Aroma 43,25% menyatakan cukup enak. Pada daya terima makanan dapat di nilai dari Cita rasa 26,6 – 35% menyatakan baik, Warna menyatakan 75,7% menyatakan baik, Tekstur menyatakan 24,3% menyatakan baik, Penampilan menyatakan 83,9% menyatakan baik.

Kata Kunci : Penampilan dan Daya Terima Makanan

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN DAN DAYA TERIMA MAKANAN BIASA DI RUMAH SAKIT

Oleh : I Kade Andi Wirawan

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, makanan yang disajikan dapat diterima dan habis tanpa meninggalkan sisa makanan merupakan tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan. Daya terima makan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Sunarya & Puspita, 2019).

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Hubungan Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Biasa di Rumah Sakit. Tujuan khusus yaitu mendeskripsikan beberapa literatur tentang gambaran penampilan makanan di rumah sakit, mendeskripsikan beberapa literatur presentase daya terima makanan biasa di rumah sakit.

Adapun variabel terikat dalam penelitian ini adalah penampilan makanan biasa. Sedangkan variabel bebas dalam penelitian ini adalah presentase makanan biasa. Jenis penelitian yang digunakan adalah kajian pustaka. Jenis data yang dikumpulkan yaitu topik kajian yang berkaitan dengan teori dan topik penelitian. Dalam pencarian teori dan topik penelitian, mengumpulkan data kajian pustaka yang sesuai dengan topik penelitian sebanyak-banyaknya dari kepustakaan yang berhubungan. Sumber-sumber kepustakaan yang diperoleh merupakan dari jurnal-jurnal yang *download* di goggle scholar. Analisis pustaka dilakukan dengan merangkum hasil-hasil penelitian pada jurnal dan skripsi yang relevan dengan permasalahan yang dibahas.

Hasil kajian dari 5 jurnal, 2 jurnal mengatakan penampilan makanan biasa di nilai dari warna 25 – 100% dari jumlah sampel 27 – 62% yang menyatakan menarik, Tekstur dari 2 jurnal menyatakan 50 -100% dari jumlah sampel 27 – 62% yang menyatakan menarik, Cita rasa dari penelitian 2 jurnal menyatakan 79,9 – 100% dari jumlah sampel 27 – 62% yang menyatakan enak, dan 31,25% menyatakan tidak enak, Aroma dari penelitian 2 jurnal menyatakan 43,25% dari jumlah sampel 27 – 62% menyatakan cukup enak.

Hasil kajian dari 5 jurnal, 3 jurnal menyatakan daya terima makanan bisa di nilai dari Cita rasa makanan dari peneltian 3 jurnal 1 jurnal menyatakan 26,6 – 35% dari jumlah sampel 109 sampel menyatakan baik, Warna makanan dari peneltian 3 jurnal 1 jurnal mengatakan 75,7% dari jumlah sampel 110 sampel menyatakan baik, Tekstur makanan dari penelitian 3 jurnal 1 jurnal menyatakan 24,3% dari jumlah sampel 110 sampel menyatakan baik, Penampilan makanan dai penelitian 3 jurnal 1 jurnal menyatakan 83,9% dari jumlah sampel 50 sampel menyatakan baik.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa ada hubungan penampilan makanan dan daya terima makanan pasien di rumah sakit.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir dengan judul“ Hubungan Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Biasa di Rumah Sakit ”.tepat pada waktunya.

Tugas akhir ini dapat diselesaikan atas bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ni Made Yuni Gumala,SKM,.M.Kes sebagai Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis
2. Ir. Desak Putu Sukraniti,M.Kes sebagai Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan tugas akhir ini
3. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar, Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar, Ketua Prodi diploma tiga Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar yang telah memfasilitasi penyelesaian tugas akhir ini
4. Bapak/Ibu dosen dan staf Kependidikan Jurusan Gizi Poltkkes Denpasar yang turut memberikan bantuan dalam kelancaran Tugas Akhir ini.
5. Keluarga dan teman-teman yang telah banyak memberi dorongan dan membantu penyelesaian Tugas Akhir ini.

Penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis mengharapkan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jembrana, 03 Mei 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
ABSTRACT	v
ABSTRAK.....	vi
RINGKASAN PENELITIAN	vii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)	6
B. Penampilan Makanan	7
C. Pengertian Daya Terima Makanan.....	7
D. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan	11
E. Standar Makanan Rumah Sakit	14
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep	17
B. Variabel Penelitian	18
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis Kajian Pustaka	19
B. Subyek	19

C. Jumlah Pustaka yang di Kaji	19
D. Cara Pengumpulan Pustaka	20
E. Cara Analisis Pustaka	20
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. HASIL	21
B. PEMBAHASAN	33
BAB VI PENUTUP	
A. KESIMPULAN	34
B. SARAN	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	

