

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Karakteristik umum literature

Pada bagian ini terdapat literature yang keasliannya dapat dipertanggung jawabkan dengan tujuan penelitian. Tampilan hasil literature dalam tugas akhir literature riview berisi tentang ringkasan dan pokok pokok hasil dari setiap artikel dan jurnal yang terpilih dalam bentuk tabel, kemudian didalam tabel dijabarkan apa yang ada didalam tabel tersebut berupa makna dan trend dalam bentuk paragraf. (Hariyanto, et al., 2020)

Tabel 1
Karakteristik Umum publikasi Dalam di Literature

No	Kategori	f	%
A	Tahun Publikasi		
1	2015	1	20
2	2017	1	20
3	2018	2	40
4	2019	1	20
Jumlah		5	100%
B	Desain Penelitian		
1	Crossectional	3	60
2	Observasional	2	40
Jumlah		5	100%
C	Sampling Penelitian		
1	Purpsive sampling	3	60
2	Accidental sampling	2	40
Jumlah		5	100%
D	Instrumen Penelitian		
1	Wawancara,observasi,dan quissioner	2	40
4	Wawancara,observasi	1	20
5	Wawancara	2	40
Jumlah		5	100%

Analisis Statistik Penilaian			
E			
2	Uji Chi square	3	60
3	Uji Korelasi Rank Spearman	1	20
4	Uji korelasi pearson product moment dan uji korelasi rank spearmans	1	20
Jumlah		5	100%

Penelitian yang di lakukan literature riview sebagian besar (100%) di publikasikan pada tahun 2015,2017,2018,dan 2019.Penelitian literature riview ini hampir seluruhnya (60%) menggunakan desain penelitian cross – sectional,dengan teknik purposive sampling (60%).Penelitian literature riview ini hampr sebagian besar menggunakan kuissioner,wawancara,dan perhitungan sebesar 40%,sebagai instrument penelitian,dengan sebagian dengan sebagian besar menggunakan alanisis Uji Chi square ,Uji Korelasi Rank Spearman,dan Uji korelasi pearson product moment dan uji korelasi rank spearmans.

Berdasarkan di lakukannya literature riview dari 5 jurnal terdapat 3 jurnal yang termasuk dalam jenis penampilan makanan di rumah sakit, dan 2 jurnal yang termasuk dalam jenis presentase daya terima makanan biasa pada pasien di rumah sakit.

Tabel 2.
Karakterist Penampilan Makanan Dan Daya Terima Makanan Biasa Di Rumah Sakit

No	Kategori	f	%
A Gmbaran Penampilan Makanan Di Rumah Sakit			
1	Daya Terima Pasien Kelas III Terhadap Menu Makanan Biasa Di RSUD Provinsi NTB	1	10%
2	Hubungan Antara Penamplan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di RSU AMINAH BLITAR	1	10%
3	Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Penyakit Dalam Di RSUP.DR.M DJAMIL Padang Tahun 2015	1	10%
B Presentase Daya Terima Makanan Biasa Pada Pasien Di Rumah Sakit			
1	Hubungan Kondisi Psikologis dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Penembahan Senopati Bndul	1	10%
2	Hubungan Penampilan,Rasa,dan Kermahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok	1	10%
Jumlah		7	70%

2. Hasil Kajian 5 jurnal

NO	Nama Peneliti	Judul/Tahun Penelitian	Karakteristik Sempel	Hasil Penelitian	Hasil Uji
1	Puput Oktaviani, Luh Daya Terima Suranadi, AASP Chandradewi, Ni Ketut Sri Sulendri	Pasien Kelas III Terhadap Menu Makanan Biasa Di RSUD Provinsi NTB (2018)	Jumlah sampel 27 sampel	<p>Penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari penampilan warna menu makanan makan pagi yaitu 100% yang menyatakan menarik terhadap warna pada menu hari ketiga, yang menyatakan tidak menarik yaitu 25% pada menu hari kelima, dan yang menyatakan cukup menarik yaitu 68,75% pada menu hari keempat.</p> <p>penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari penampilan tekstur menu makanan makan pagi yaitu 50% yang menyatakan</p>	<p>Penelitian ini menggunakan uji deskriptif observasional karena pengambilan data yang dilakukan menggunakan metode wawancara</p>

menarik terhadap tekstur pada menu hari keempat, yang menyatakan tidak menarik yaitu 100% pada menu hari ketiga, dan yang menyatakan cukup menarik yaitu 100% pada menu hari kedua.

penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa yaitu rasa menu makanan makan pagi yaitu 100% yang menyatakan enak terhadap rasa pada menu hari kedua , yang menyatakan tidak enak yaitu 31,25% pada menu hari keempat, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 100% pada menu hari kedua.

penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa yaitu aroma menu makanan makan

pagi yaitu 43,75% yang menyatakan enak terhadap aroma pada menu hari keempat, yang menyatakan tidak enak yaitu 100% pada menu hari kedua dan menu hari ketiga, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 60% pada menu hari pertama.

2	DEWI IRFIANI	SOFIA	Hubungan Antara Penamplan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di RSU AMINAH BLITAR (2017)	Jumlah sampel 62 orang	Penampilan makanan tidak menarik (jumlah skor < 60%), cukup menarik (jumlah skor 60%80%), menarik (jumlah skor > 80%). Rasa makanan tidak enak (jumlah skor < 60%), cukup enak (jumlah skor 60%-80%), enak (jumlah skor > 80%) (Lumbantoruan, 2012). Data sisa makanan (makanan pokok, lauk hewani,	Penelitian ini menggunakan uji uji korelasi Pearson Product Moment dan uji korelasi Rank Spearman's.
---	-----------------	-------	---	------------------------	---	--

lauk nabati, sayur)

83,9% responden mengatakan bahwa penampilan makanan menarik, sementara 79,4% responden mengatakan bahwa rasa makanan cukup enak. 71% responden memiliki sisa makanan > 20%.

3	Melinda Triwahyuni	Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Makanan Pada Rawat Penyakit Di RSUP.DR.M DJAMIL Padang Tahun (2015)	Rasa Makanan Dengan Makanan Pada Rawat Penyakit Di RSUP.DR.M DJAMIL Padang Tahun (2015)	Responden menurut jenis kelamin 1. Laki – laki : 25 Orang 2. Perempuan : 25 orang Responden menurut pendidikan 1. Perguru	Berdasarkan hasil penelitian yang di lakukan pada pasien rawat inap penyakit dalam di RSUP Dr.M. Djamil padang,maka di ketahui rata rata sisa makanan yaitu 35% di bandingkan dengan rata – rata sisa makanan pada penelitian sebelumnya yaitu penelitian yang telah di lakukan oleh Mourbas,I Dkk tahun 2012 yang mendapatkan rata – rata sisa makanan seb esar	Penelitian ini menggunakan uji cross Secctional
---	--------------------	---	---	---	--	---

- an 27,6%, artinya tidak ada
 Tinggi : perubahan yang lebih baik dari
 8 orang penelitian Mourbas, I Dkk
 2. SMA : tahun 2012 tentang sisa
 20 makanan di RSUP Dr.M
 Orang Djamil Padang.
 3. SMP :
 15 orang
 4. SD : 7
 orang

Jumlah
 responden ada
 50 orang

4	Farhatul Iftitah	Hubungan Kondisi Psikologis dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Penambahan	Responden menurut jenis kelamin 1. Laki – laki : 18 2. Peremp uan : 52 orang Responden	Rata-rata sisa makanan sedikit (<20%) sebanyak 75,7% dan sisa banyak (>20%) sebanyak 24,3%. Responden dengan kondisi psikologis normal sebanyak 91,4%, ansietas 5,7% dan depresi 2,9%. Sebagian besar responden sudah menilai baik terhadap penampilan	Penelitian ini menggunakan Chi Square
---	------------------	---	--	--	---

	Senopati Bantul (2017)	menurut kelompok umur	makanan yang disajikan. Berdasarkan analisis statistika
		1. 18 – 25 tahun : 20 orang	menunjukkan nilai p sebesar 0,002 untuk kondisi psikologis dan nilai p sebesar 0,001 untuk warna makanan dan porsi makanan.
		2. 26 – 50 tahun :37 orang	
		3. >50 tahun : 13 orang	
5	Dewi Sofia Irfiani	Hubungan Antara Penampilan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Aminah Blitar (2017)	Jumlah sampel menggunakan 50 orang 83,9% responden mengatakan bahwa penampilan makanan menarik, sementara 79,4% responden mengatakan bahwa rasa makanan cukup enak. 71% responden memiliki sisa makanan < 20%. Penelitian ini menggunakan uji chi-square

B. Pembahasan

1. Hasil dan penjelasan dari 3 jurnal

Berdasarkan penelitian Puput Oktaviani, Luh Suranadi, AASP Chandradewi, Ni Ketut Sri Sulendri (2018) penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari penampilan warna menu makanan makan pagi yaitu 100% yang menyatakan menarik terhadap warna pada menu hari ketiga, yang menyatakan tidak menarik yaitu 25% pada menu hari kelima, dan yang menyatakan cukup menarik yaitu 68,75% pada menu hari keempat. penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari penampilan tekstur menu makanan makan pagi yaitu 50% yang menyatakan menarik terhadap tekstur pada menu hari keempat, yang menyatakan tidak menarik yaitu 100% pada menu hari ketiga, dan yang menyatakan cukup menarik yaitu 100% pada menu hari kedua. penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa yaitu rasa menu makanan makan pagi yaitu 100% yang menyatakan enak terhadap rasa pada menu hari kedua, yang menyatakan tidak enak yaitu 31,25% pada menu hari keempat, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 100% pada menu hari kedua.

Penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa yaitu aroma menu makanan makan pagi yaitu 43,75% yang menyatakan enak terhadap aroma pada menu hari keempat, yang menyatakan tidak enak yaitu 100% pada menu hari kedua dan menu hari ketiga, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 60% pada menu hari pertama.

Berdasarkan penelitian Dewi Sofia Irfiani (2017) 83,9% responden mengatakan bahwa penampilan makanan menarik, sementara 79,4% responden mengatakan bahwa rasa makanan cukup enak. 71% responden memiliki sisa makanan > 20%.

Berdasarkan penelitian Melinda Tri Wahyuni (2015) Berdasarkan hasil penelitian yang di lakukan pada pasien rawat inap penyakit dalam di RSUP Dr.M. Djamil Padang, maka di ketahui rata sisa makanan yaitu 35% di bandingkan dengan rata – rata sisa makanan pada penelitian sebelumnya yaitu penelitian yang telah di lakukan oleh Mourbas, I Dkk tahun 2012 yang mendapatkan rata – rata sisa makanan sebesar 27,6%, artinya tidak ada perubahan yang lebih baik dari penelitian Mourbas, I Dkk tahun 2012 tentang sisa makanan di RSUP Dr.M Djamil Padang.

2. Hasil dan penjelasan dari 2 jurnal

Berdasarkan penelitian Farhatul Iftitah (2017) di dapatkan hasil rata-rata sisa makanan sedikit (<20%) sebanyak 75,7% dan sisa banyak (>20%) sebanyak 24,3%. Responden dengan kondisi psikologis normal sebanyak 91,4%, ansietas 5,7% dan depresi 2,9%. Sebagian besar responden sudah menilai baik terhadap penampilan makanan yang disajikan. Berdasarkan analisis statistika menunjukkan nilai p sebesar 0,002 untuk kondisi psikologis dan nilai p sebesar 0,001 untuk warna makanan dan porsi makanan.

Berdasarkan penelitian Dewi Sofia Irfiani (2017) di dapatkan hasil 83,9% responden mengatakan bahwa penampilan makanan menarik, sementara 79,4%

responden mengatakan bahwa rasa makanan cukup enak. 71% responden memiliki sisa makanan < 20%.