

**PENILAIAN PASIEN TENTANG CITA RASA MAKANAN BIASA
DI RUMAH SAKIT DIAN HARAPAN WAENA JAYAPURA
TAHUN 2004**



Karya Tulis Ilmiah Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi

Oleh
MATHIUS SIMON DAUD ABAGO
NIM 200 200 937

**DEPARTEMEN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PAPUA
PROGRAM DIPLOMA III GIZI
JAYAPURA
2004**

PENGESAHAN UJIAN KTI

Karya Tulis Ilmiah di terima oleh Panitia ujian Akhir Pendidikan Diploma III Politeknik Kesehatan Papua dengan Nomor : 02.04.6. G.....Tanggal 20 September 2004 untuk menyelesaikan mata kuliah KTI I, II dan ujian akhir dalam rangka memperoleh predikat-predikat Ahli Madya Gizi (AMG) pada hari *Rabu*...tanggal *29*...bulan*September*...2004.

Disahkan oleh:
Ketua Jurusan

Gutit Enny Susanti, SKM., M.Kes.
Nip. 140 075 010

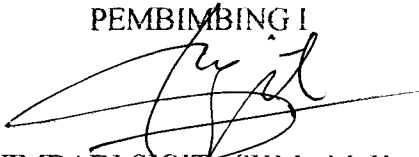
Panitia Ujian

1. Ketua : Gutit Enny Susanti, SKM., M.Kes.
 2. Sekretaris : Dorci Nuburi, S.Sit.
 3. Pembimbing I : Wimbadi Sigit, SKM., M.Kes.
 4. Pembimbing II : Soemedi Hadyanto, SKM., M.Kes.
 5. Tim Penguji :
- Penguji I : Jan Piet Rumaikewi, SKM., MM.
- Penguji II : Manuntun Rotua, SKM.
- Penguji III : Wimbadi Sigit, SKM., M.Kes.
- Penguji IV : Soemedi Hadyanto, SKM., M.kes.

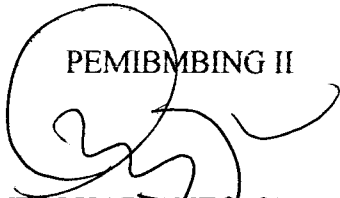
LEMBAR PENGESAHAN

Karva Tulis Ilmiah Dengan Judul “Penilaian Pasien Tentang Cipta Rasa Makanan Biasa Di Rumah Sakit Dian Harapan Waena Jayapura” Telah Di setuju Untuk Selanjutnya Dapat Diseminarkan

PEMBIMBING I


WIMBADI SIGHT, SKM, M. Kes
NIP. 140 076 984

PEMIBMBING II


SOEMEDI HADIANOTO, SKM, M. Kes
NIP. 140 207 409

MENGETAHUI
Ketua Jurusan Gizi




GUTIT EMY SUSANTI, SKM, M. Kes

NIP. 140 075 010

ABSTRAK

POLITEKNIK KESEHATAN PAPUA

PROGRAM DIPLOMA III GIZI

Jayapura, september 2004

Mathius Simon D. Abago
Penilaian Pasien Terhadap
Cita Rasa Makanan Biasa Yang Disajikan
di Rumah Sakit Dian Harapan Waena
Jayapura 2004

viii + 35 halaman + 6 tabel + 3 lampiran

Mutu pelayanan Rumah Sakit dapat dilihat dari kepuasan pasien terhadap pelayanan yang diberikan oleh Rumah Sakit.

Salah satu aspek yang paling menentukan mutu pelayanan di Rumah Sakit adalah pemberian atau penyajian makanan di Rumah Sakit. Dalam proses penyembuhan penyakit, pemberian makanan yang tepat sama pentingnya dengan pemberian obat. Pemberian makanan sebagai alat penyembuhan juga mempunyai fungsi lain yaitu memberikan rasa kenyang, rasa puas, rasa nyaman dan rasa diperhatikan.

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai penilaian pasien terhadap cita rasa makanan biasa sedangkan tujuan khususnya adalah untuk memperoleh informasi mengenai penilaian pasien terhadap penampilan dan rasa dari makanan yang disajikan di Rumah Sakit Dian Harapan. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisioner dengan cara mengisi kuisioner lewat wawancara. Dari hasil kuisioner diolah sebagai hasil penelitian dalam bentuk tabel dan narasi.

Hasil penelitian yang didapat 55% dari 40 responden menyatakan penampilan baik dan 45% dari 40 responden menyatakan penampilan kurang, sedangkan 32,5% dari 40 responden menyatakan rasa makanan baik dan 67,5% dari 40 responden menyatakan makanan kurang. 32,5% responden menghabiskan makanan $\geq 70\%$ dan 65,5% responden menghabiskan $<70\%$ makanan, sehingga kesimpulan yang diperoleh bahwa cita rasa makanan biasa yang disajikan di Rumah Sakit Dian Harapan adalah kurang.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas segala bimbingan dan perlindungan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah pada waktunya.

Karya Tulis Ilmiah ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menempuh pendidikan pada Politeknik Kesehatan Papua, program Diploma III Gizi.

Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan, khususnya kepada :

1. Bapak Jan Piet Rumaikewi, SKM, MM., selaku Direktur Politeknik Kesehatan Papua.
2. Ibu Gutit Enny Susanti, SKM, M.Kes., selaku Ketua Jurusan Program Diploma III Gizi.
3. Bapak Wimbadi Sigit, SKM, M.Kes., selaku Pembimbing I yang telah membimbing penulis dengan sabar dan tekun selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Bapak Soemedi Hadiano, SKM, M.Kes., selaku Pembimbing II yang telah membimbing penulis dengan sabar dan tekun selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Semua Dosen Politeknik Kesehatan Papua, yang telah memberikan saran dan pikiran selama pendidikan dan dalam penulisan ini.
6. Orang Tua dan saudara kekasih yang dengan setia dan sabar selalu memberikan kekuatan, doa dan bantuan selama pendidikan dan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Untuk semua teman, sobat, sahabat, kawan dalam suka dan duka, yang mendukung saya dalam doa dalam pendidikan dan penulisan Karya Tulis Ilmiah.

Akhirnya, seperti pepatah berkata “Tak ada gading yang tak retak” maka penulis menyadari akan kekurangan penulis dan penulis tidak dapat membalas semua budi baik Bapak, Ibu dan saudara-saudari, tetapi doa dan harapan penulis semoga Tuhan memberkati kita sekalian.

Jayapura, 18 September 2004

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Penulisan	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Rumah Sakit	5
B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
C. Cita Rasa Makanan	10
 BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Teori	16
B. Kerangka Pikir	17
C. Definisi Operasional dan Kriteria Obyektif	18
 BAB IV METODELOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	20
B. Populasi dan Sampel	20
C. Tempat dan Waktu Penelitian	21
D. Jenis dan Pengumpulan Data	21
E. Pengolahan dan Penyajian Data	21
 BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	22
B. Hasil dan Pembahasan	27
 BAB VI PENUTUP	
A. Kesimpulan	34
B. Saran	34
 DAFTAR PUSTAKA	35

DAFTAR TABEL

No.	Daftar Tabel	Halaman
1.	Karakteristik Responden	27
2.	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	28
3.	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	28
4.	Distribusi Responden Berdasarkan Penampilan Makanan	29
5.	Distribusi Responden Berdasarkan Rasa Makanan	30
6.	Distribusi Responden Berdasarkan Makanan Yang Dihabiskan	30

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan melakukan penelitian
2. Lembar Kuisisioner
3. Hasil Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada Garis-Garis Besar Haluan Negara (GBHN) disebutkan bahwa titik berat pembangunan nasional pada hakekatnya adalah meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia, yang berarti bahwa hasil pembangunan di tiap sektor baik secara langsung maupun tidak langsung berkaitan erat dengan kualitas Sumber Daya Manusia. Sumber Daya Manusia yang diharapkan adalah manusia yang mampu berproduktif. Seseorang yang berproduktif harus sehat jasmani dan rohani, tetapi apabila seseorang tersebut sakit maka perlu pengobatan untuk penyembuhan penyakit misalnya dirawat di Rumah Sakit (*Direktorat Bina Gizi Masyarakat, 1998*).

Rumah Sakit merupakan tempat rujukan tertinggi dalam upaya pelayanan kesehatan dan sangat berperan dalam penyembuhan dan pemulihan kesehatan pasien. Produk Rumah Sakit terdiri dari komponen kuantitas dan kualitas. Komponen kuantitas diukur dari jumlah pasien yang dirawat, lama hari perawatan, jumlah pasien rawat jalan dan sebagainya. Komponen kualitas dapat dilihat dari kepuasan pasien terhadap pelayanan yang diberikan oleh Rumah Sakit.

Mutu pelayanan Rumah Sakit yang baik sulit didefinisikan karena menyangkut berbagai aspek yang terkait dan saling mempengaruhi satu dengan yang lain. Salah satu aspek yang paling menentukan terhadap kepuasan pasien

adalah pemberian makanan yang baik atau pelayanan gizi yang baik, oleh karena itu seyogyanya pelayanan gizi khususnya penyelenggaraan makanan perlu ditingkatkan. Prinsip penyelenggaraan makanan yang baik pada dasarnya adalah tersedianya makan yang berkualitas, cita rasa yang tinggi sesuai dengan selera pasien, disamping itu diperlukan pelayanan yang wajar, harga yang terjangkau dan sanitasi yang baik (*Depkes RI, 1991*).

Kegagalan atau keberhasilan dari suatu penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit akan terlihat hasilnya yaitu makanan jadi yang disajikan pada pasien yang dirawat, dan ini akan mempengaruhi penyembuhan pasien, penampilan, cara menghidangkan, alat makan, variasi makanan, rasa dari makanan, suhu dan sebagainya. Hal tersebut akan mempengaruhi misalnya faktor psikologis sosial budaya, kebiasaan makan dan keadaan penyakit dari pasien (*Moehji, 1994*).

Penyediaan makanan yang berkualitas baik, memenuhi cita rasa dan termakan habis oleh pasien merupakan tujuan dari setiap penyelenggaraan makan di Rumah Sakit karena dapat meningkatkan citra Rumah Sakit secara keseluruhan. Masalah penyajian makanan kepada orang sakit lebih kompleks dari pada penyajian makanan untuk orang sehat. Hal ini disebabkan terutama oleh nafsu makan dan kondisi mental pasien yang berubah akibat penyakit yang dideritanya aktivitas fisik yang menurun dan reaksi obat-obatan (*Depkes RI, 1991*). Sedangkan untuk mencapai pelayanan gizi pasien yang optimal agar dapat memenuhi kebutuhan gizi orang sakit, baik untuk keperluan metabolisme tubuhnya, peningkatan kesehatan ataupun untuk mengoreksi kelainan metabolisme dalam upaya

penyembuhan pasien, guna memberikan kualitas perawatan yang terbaik, diperlukan ahli gizi yang terampil, berpengetahuan dan punya pengalaman kerja (*Standar Pelayanan Rumah Sakit, 1990*).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka perumusan masalah penulisan ini adalah bagaimanakah penilaian pasien terhadap cita rasa makanan biasa di Rumah Sakit Dian Harapan Waena Jayapura ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk memperoleh informasi mengenai penilaian pasien terhadap citarasa makanan biasa di Rumah Sakit Dian Harapan Waena Jayapura Tahun 2004.

2. Tujuan Khusus :

- a. Untuk memperoleh informasi mengenai penilaian pasien terhadap rasa makanan biasa yang disajikan di Rumah Sakit Dian Harapan Waena Jayapura.
- b. Untuk memperoleh informasi tentang penilaian pasien terhadap penampilan makanan biasa yang disajikan di Rumah Sakit Dian Harapan Waena Jayapura.

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan pertimbangan bagi Direktur Rumah Sakit khususnya Kepala Instalasi Gizi sebagai pelaksana dalam peningkatan mutu pelayanan gizi Rumah Sakit dalam hal cita rasa makanan.
2. Pengalaman yang sangat berguna bagi penulis dalam menerapkan prinsip-prinsip mutu pelayanan Rumah Sakit.
3. Sebagai bahan bacaan untuk perpustakaan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Rumah Sakit

1. Pengertian Rumah Sakit

Rumah Sakit merupakan bagian integral dari suatu organisasi sosial medis yang berfungsi memberikan pelayanan kesehatan secara menyeluruh kepada masyarakat dalam hal pengobatan maupun pencegahan penyakit. Kegiatan luar Rumah Sakit adalah memberikan pelayanan kepada keluarga dan lingkungan sekitarnya, memberikan pelayanan kepada keluarga dan lingkungan sekitarnya serta menjadi pusat latihan tenaga kesehatan dan penelitian pelayanan kesehatan (*Adi, 1997*).

Menurut Soeprapto, Rumah Sakit adalah suatu upaya pelayanan kesehatan institusional yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan meliputi kuratif, preventif, rehabilitatif dan promotif melalui pelayanan medis, rawat inap, rawat jalan, rawat darurat dan memiliki sekurang-kurangnya 25 tempat tidur, di samping itu menyelenggarakan pendidikan tenaga medis, membantu penelitian dan pengembangan kesehatan.

2. Fungsi Rumah Sakit

Sesuai dengan tuntutan pelayanan kesehatan yang harus disediakan, fungsi Rumah Sakit lebih ditekankan pada usaha yang bersifat kuratif, akhirnya berkembang ke arah usaha yang bersifat preventif, promotif dan rehabilitatif (Adi, 1997).

B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan gizi yaitu pelayanan yang membantu masyarakat dalam keadaan sehat untuk memperoleh makanan yang sesuai guna mencapai status gizi yang sebaik-baiknya, sedangkan pelayanan gizi, menurut Prakoso (1994) adalah perpaduan ilmu dan seni gizi dalam membantu seseorang, dalam keadaan sehat atau sakit untuk memilih dan memperoleh makanan yang sesuai guna memenuhi kebutuhan gizi tubuhnya. Pengertian tersebut diatas, definisi pelayanan gizi merupakan kombinasi ilmu dan seni tentang segala sesuatu mengenai makanan dalam hubungannya dengan kesehatan.

Gizi sebagai ilmu yaitu mempelajari cara-cara pemberian makanan pada tubuh sesuai dengan kebutuhan kesehatan yang optimal. Gizi sebagai seni berarti bahwa diperlukan ketrampilan khusus agar makanan dapat disajikan dengan menarik sehingga makanan yang sudah direncanakan dengan baik dapat dihabiskan oleh pasien. Sebagai wadah dalam pengelolaan kegiatan pelayanan gizi di Rumah Sakit, yaitu instalasi gizi Rumah Sakit (Depkes RI, 1991).

Pasien adalah manusia yang unik, dimana tubuhnya tidak dapat berfungsi dengan baik dan jiwanya pun mengalami hal yang sama, dalam kegiatan sehari-hari ia amat tergantung pada orang lain disekitarnya, kalau ia memilih seseorang dokter/paramedis ia akan sangat tergantung padanya sampai ia sembuh, ia merupakan manusia yang merasa berkurang haknya dan kadang demi efisiensi pengobatannya ia mengalami depresionalisasi dengan penyakit yang sebenarnya lebih nampak.

Sejak seseorang merasa dirinya secara fisik, mental dan sosial tidak mampu menjalankan perang sosialnya, maka ia mulai menjalankan peran sakit. Secara biomedis, seseorang yang fisik dan mentalnya sakit, berarti ia menderita penyakit, secara sosiologis, seseorang yang berperilaku menyimpang dari perilaku yang biasa dijalankan, dikatakan berada dalam keadaan sakit (*Lumenta, 1993*).

Persepsi pasien adalah pendapat pasien tentang cita rasa makanan yang diberikan oleh suatu institusi (Rumah Sakit). Tingkat persepsi pasien terhadap makanan bukan saja dipengaruhi oleh bentuk makanan, besar porsi, rasa, dan suhu makanan, akan tetapi juga dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain ; sosial budaya, pendidikan, pengetahuan gizi, kebiasaan dan lingkungannya.

Beradanya seseorang di Rumah Sakit, dapat mempengaruhi penerimaan makanan, pada saat pasien sangat memerlukan dekat dengan keluarga dan teman-teman, mereka harus makan sendirian, mungkin jam makan berbeda

dengan di rumah, makanan yang tersedia berbeda dengan biasa mereka makan di rumah.

Pemberian makanan bagi orang sakit bukanlah semata-mata karena orang sakit harus makan untuk mempertahankan hidupnya, akan tetapi makanan bagi orang sakit diperlukan untuk membantu mempercepat penyembuhan penyakit atau menghilangkan gejala-gejala tertentu yang timbul pada penyakit itu (Moehji, 1994). Dalam proses penyembuhan penyakit, pemberian makanan yang tepat sama pentingnya dengan pemberian obat yang tepat, juga pemberian makanan selain sebagai alat penyembuhan juga mempunyai fungsi lain yaitu memberi rasa kenyang, rasa puas, nyaman dan rasa diperhatikan.

Beberapa faktor yang perlu mendapat perhatian dalam penyelenggaraan makanan bagi pasien antara lain :

1. Faktor Psikologis

Rasa tidak senang, rasa takut karena sakit, ketidakbebasan gerak karena adanya penyakit dapat menimbulkan rasa putus asa. Manifestasi rasa putus asa sering berupa hilang nafsu makan, rasa mual, warna makanan, cara menyajikan, bahkan mungkin bagi yang dipergunakan untuk menyajikan makanan itu harus dipilih sedemikian rupa sehingga menimbulkan kesan menarik dan rasa senang pada pasien.

Jenis makanan yang diberikan, bagi pasien mempunyai makna tersendiri, demikian juga bagi keluarganya dan bagi pasien. Perubahan pembagian makanan dari makanan cair ke makanan lunak bisa dianggapnya sebagai pertanda bahwa

penyakit berangsur sembuh. Keadaan penyakit yang dicerminkan oleh konsistensi makanan yang diberikan mempunyai arti tersendiri dan akan membawa kebahagiaan rasa pada pasien dan keluarganya.

2. Faktor Sosial Budaya

Pasien yang dirawat sakit berbeda adat istiadat, kepercayaan, kebiasaan dan nilai yang mereka anut bahkan mungkin pandangan hidup. Tingkat budaya yang diwarisi dari orang tua mereka bukan saja menentukan macam makanan dan cara pengolahan bahan makanan sehari-hari.

3. Keadaan Jasmani Pasien

Keadaan jasmani pasien merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian karena akan menentukan bentuk makanan yang di berikan. Pasien yang dalam keadaan lemah, kesadarannya akan menurun, yang akan memerlukan makanan khusus, sedangkan pasien yang mengalami gangguan pernapasan akan memerlukan waktu yang lebih lama untuk dapat menghabiskan makanannya.

4. Keadaan Gizi Pasien

Pemeriksaan keadaan gizi pasien pada ia mulai masuk Rumah Sakit jarang dilakukan. Data yang tersedia biasanya umur pasien, jenis kelamin, berat badan, tinggi badan, kadar hemoglobin, hematokrit, yang kesemuanya itu sesungguhnya dapat di gunakan untuk mendapatkan gambaran kasar keadaan

gizi pasien. Sebelum ahli gizi menentukan diet bagi pasien berdasarkan petunjuk dokter yang menangani sebaiknya ia mewawancarai lebih dahulu pasien tersebut, yang tujuannya untuk mengetahui keadaan pasien, keluhan dan mengetahui kebiasaan makan dan kesukaannya. Dengan demikian makanan yang di susun akan lebih mendekati keinginan dan selera pasien dan porsi makanan yang di sajikan dapat dihabiskan oleh pasien (*Moehji, 1994*).

C. Cita Rasa Makanan

Penilaian terhadap citarasa makanan pada umumnya berdasarkan hasil rangsangan panca indera yaitu merupakan penampilan makanan yang disajikan.

Citarasa makanan mencakup dua aspek, yaitu :

1. Penampilan

a. Warna makanan

Betapapun lezatnya makanan, apabila penampilanya tidak menarik waktu di sajikan akan mengakibatkan selera orang yang akan memakannya menjadi hilang. Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna daging yang sudah berwarna coklat kehitaman, warna sayuran yang sudah berubah menjadi pucat sewaktu disajikan, akan menjadi sangat tidak menarik dan menghilangkan selera untuk memakannya.

b. Tekstur makanan

Tekstur makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan, karena sensitifitas indra citarasa dipengaruhi oleh tekstur makanan. Konsistensi makanan juga di pengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan. Kondisi telur yang dimasak setengah masak harus berbeda dengan konsistensi telur yang direbus sampai masak.

c. Bentuk makanan yang disajikan

Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk tertentu, contohnya ikan sering disajikan dalam bentuk aslinya dengan lengkap nasi tumpeng atau bentuk lainnya yang khas. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.

d. Porsi Makanan

Sungguhpun dalam resep makanan Indonesia, porsi baku makanan belum mendapat perhatian, penyelenggaraan jasa boga harus memperhatikan faktor berikut ini ; potongan daging/ayam/ikan yang terlalu kecil atau terlalu besar akan mengurangi penampilan makanan. Pentingnya porsi makan bukan saja berkenaan dengan penampilan makanan waktu disajikan, tetapi juga berkaitan dengan pencernaan dan perhitungan pemakaian bahan.

e. Penyajian makanan

Perlakuan terakhir dalam penyelenggaraan makanan adalah penyajian makanan untuk dikonsumsi. Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik maka seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan menjadi tidak berarti. Penampilan makanan waktu disajikan akan merangsang indra terutama indra penglihatan yang bertalian dengan cita rasa makanan itu (Moehji, 1994).

2. Rasa

Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indra penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu, maka tahap berikutnya cita rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indra pencium dan indra pengecap, komponen berikut ini berperan dalam penentuan rasa makanan.

a. Aroma makanan

Aroma yang disebarkan oleh makanan mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indra penciuman sehingga membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan terbentuknya senyawa yang mudah

menguap itu dapat terjadi akibat pekerjaan enzim tetapi juga terbentuk tanpa reaksi enzim.

b. Bumbu masakan dan bahan penyedap

Di samping yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat pula membangkitkan selera memberikan rasa makanan yang khas. Berbagai macam rempah-rempah yang digunakan sebagai bumbu masakan adalah bawang merah, bawang putih, ketumbar, jahe, kunyit, sereh, lengkuas, kencur dan sebagainya. Rasa yang diberikan oleh tiap jenis bumbu itu akan berinteraksi dengan komponen rasa primer yang diberikan oleh bahan makanan primer yang digunakan dalam masakan sehingga menghasilkan rasa baru yang lebih nikmat.

c. Keempukan makanan

Makanan daging yang empuk lebih dapat dinikmati jika dibandingkan dengan masakan daging yang agak keras. Makanan yang masuk ke dalam mulut dan setelah dikunyah akan menyebabkan keluarnya air ludah yang kemudian menimbulkan rangsangan pada saraf pengecap yang ada di lidah. Makanan yang empuk dapat dikunyah dengan sempurna dan akan menghasilkan senyawa yang lebih banyak berarti intensitas rangsangan menjadi lebih tinggi.

d. Kerenyahan makan

Kerenyahan makanan memberikan pengaruh tersendiri terhadap cita rasa makanan, untuk mendapatkan makanan yang renyah juga diperlukan cara memasak tersendiri. Cara memasak salah misalnya menggoreng kerupuk salah, akan menghasilkan kerupuk keras dan tidak renyah. Kerenyahan makanan adalah makanan yang dimasak menjadi kering.

e. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makan dalam masakan Indonesia belum mendapat perhatian karena pada umumnya makanan Indonesia harus dimasak sampai masak benar. Kecuali untuk masakan telur yang dibedakan antara telur setengah masak dan telur yang masak benar.

f. Temperatur makanan

Temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan dalam penentuan cita rasa makanan, namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mempengaruhi sensitifitas saraf pengecap terhadap rasa makanan. Makanan sebaiknya dihidangkan dalam keadaan panas terutama makanan yang dapat memancarkan aroma yang sedap, seperti sop, soto dan sate.

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap indra pengecap, pencium dan penglihatan. Makanan yang mempunyai cita rasa, yang

lebih tinggi adalah makanan yang disajikan menarik yang menyebabkan bau dan memberikan rasa yang sedap (*Moehji, 1994*).

BAB III

KERANGKAN KONSEP

A. Kerangka Teori

Bagi pasien yang baru pertama kali dirawat, rumahsakit dapat merupakan tempat yang menakutkan. Makanan sering merupakan satu-satunya aspek dari rutin sehari-hari yang biasa ditemui bagi pasien yang dirawat. Sebagian besar pasien tidak membutuhkan modifikasi diit. Pelayanan gizi yang baik untuk mereka adalah dengan memberikan makanan yang bisa memenuhi kebutuhan gizi dan kejiwaan (psikologi) dan mengusahakan agar pasien dapat memakannya (*Lumenta, 1989*).

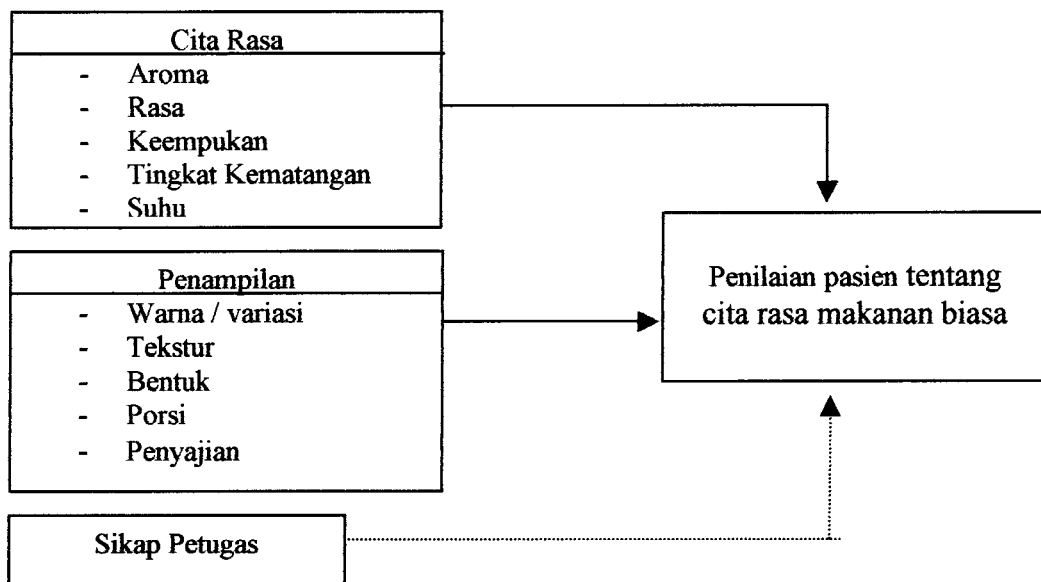
Untuk menyediakan makanan pasien agar diterima dengan baik maka variasi, jenis dan jumlahnya harus disesuaikan dengan kebutuhan dan keadaan pasien. Penilaian jenis ataupun macam hidangan yang disajikan kepada pasien harus dipilih sedemikian rupa agar menghasilkan menu yang bernilai gizi esensial baik rasa, warna dan penampilan makanan sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi pasien.

Untuk mencapai tersediannya makanan yang bermutu bagi pasien, perlu adanya penyelenggaraan makanan secara professional, sehingga akan menghasilkan makanan baik dan dapat diterima oleh pasien. Rasa ketidaknyamanan pasien yang berada di rumahsakit mempengaruhi penerimaan makanan yakni pasien harus makan sendiri dimana pada saat tersebut pasien

memerlukan dekat dengan keluarga ataupun teman dan juga jam makan yang sesuai dengan situasi rumah bahkan perbedaan rasa, besar porsi warna dan suhu makanan di rumah sakit, tidak sama dengan makanan di rumah. Pasien yang sedang stres dan sikap petugas yang menyajikan makanan serta cara penyajian makanan akan mempengaruhi pasien tentang cita rasa makanan yang disajikan (Depkes RI, 1998).

B. Kerangka Pikir

Pada penelitian ini yang diteliti dari variabel dependen (variabel tergantung) yaitu variabel persepsi pasien tentang cita rasa makanan dan independen (variabel bebas) yaitu variabel cita rasa dan penampilan, sedangkan variabel pengganggu adalah sikap petugas, dengan kerangka sebagai berikut :



Keterangan :
 —————> Diteliti
 - - - - -> Tidak diteliti

C. Definisi Operasional dan Kriteria Obyektif

1. Rasa adalah makanan yang dihasilkan sesuai dengan aroma rasa, keempukan, kerenyahan, tingkat kematangan, suhu yang telah diolah dan disajikan pada responden. Kriteria objektifnya adalah :
 - baik : apabila $\geq 60\%$ quisioner dijawab benar oleh responden dan menghabiskan $\geq 70\%$ makanan yang disajikan.
 - kurang: Apabila $< 60\%$ quisioner dijawab benar dan menghabiskan $< 70\%$ makanan yang disajikan.
2. Penampilan adalah makanan yang dihasilkan sesuai dengan warna, tekstur, bentuk, porsi, penyajian yang telah diolah dan disajikan pada responden. Kriteria objektifnya adalah :
 - baik : apabila $\geq 60\%$ quisioner dijawab benar oleh responden dan menghabiskan $\geq 70\%$ makanan yang disajikan.
 - kurang : apabila $< 60\%$ quisioner dijawab benar dan menghabiskan $< 70\%$ makanan yang disajikan.
3. Cita rasa adalah makanan yang dihasilkan sesuai dengan penampilan dan rasa yang telah diolah dan disajikan pada responden. Kriteria objektif adalah :
 - baik : apabila $\geq 60\%$ responden menghabiskan $\geq 70\%$ makanan dan menyatakan penampilan dan rasa makanan baik.

- kurang : apabila $< 60\%$ responden menghabiskan $< 70\%$ makanan dan menyatakan penampilan dan rasa makanan kurang.

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian survai dengan pendekatan crossectional study secara serentak pada setiap sampel.

B. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap yang mendapat makanan di Rumah sakit Dian Harapan Waena Jayapura.

2. Sampel

Sampel dari penelitian ini adalah pasien yang di rawat di ruang pria, wanita dan ruang bedah kelas 2 dan 3 yang mendapat makanan biasa dari Rumah Sakit. Kriteria responden dalam penelitian ini; berumur 17-55 tahun, telah dirawat minimal 3 x 24 jam, sadar dan tidak menerima diit tertentu serta dapat berkomunikasi dengan baik, tidak mengalami penyakit yang berhubungan dengan rasa makanan seperti malaria.

C. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dilaksanakan di Rumah Sakit Dian Harapan Waena Jayapura dan waktu penelitian 26 Agustus – 9 September 2004.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Data primer meliputi; cita rasa dan penampilan makanan yang disajikan dikumpul dari responden dengan menggunakan kuesener.
2. Data sekunder didapatkan dari Rumah Sakit Dian Harapan Waena Jayapura sebagai tempat penelitian, antara lain; gambaran umum rumah sakit, kapasitas tempat tidur, dan sebagainya.

E. Pengolahan dan Penyajian Data

Data yang telah dikumpulkan kemudian dilakukan pengolahan meliputi pendistribusian sampel berdasarkan variabel yang diteliti, persentase dan pembahasan.

Data diolah secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel dan naratif.

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Rumah Sakit Dian Harapan

1. Latar Belakang

Sesuai arah kebijaksanaan pembangunan di bidang kesehatan, maka pola dasar pembangunan Daerah Papua di prioritas antara lain upaya kesehatan dasar, beserta pelayanan kesehatan rujukan yakni melengkapi sarana dan prasarana, Sumber Daya Manusia (SDM) dan dana operasional. Dengan demikian isu central pembangunan kesehatan adalah pemerataan dan mutu pelayanan kesehatan.

Rumah Sakit Dian Harapan terletak di distrik Abepura kota Jayapura, memberikan pelayanan spesialistik dan sub spasialistik. Untuk dapat melaksanakan fungsinya sebagai Rumah Sakit rawat inap maka telah dibangun sarana pendukung seperti UGD, Laboratorium, Radiology, Ruang operasi, Ruang bersalin, Ruang perawatan, Poliklinik, Apotik, Instalasi gizi, dan sarana pendukung lainnya dan juga terdapat peningkatan bagi tenaga medis, paramedis dan tenaga kerja lainnya. Saat ini type Rumah Sakit Dian Harapan adalah kelas C

2. Sejarah Rumah Sakit

Rumah Sakit Dian Harapan bisa eksis hingga sekarang ini jelas tidak terlepas dari para pendiri atau pihak – pihak yang mempunyai komitmen yang tinggi terhadap perkembangan dan peningkatan derajat kesehatan di tanah Papua pada umumnya dan di daerah kota Jayapura khususnya. Awalnya pada tahun 1990 pemerintah daerah melalui kantor Wilayah kesehatan propinsi Irian Jaya (pada saat itu) melihat berdasarkan data dan fakta yang ada bahwa tingkat kesehatan masyarakat di wilayah kota Jayapura sangat jauh dari harapan bahkan menunjukkan grafik yang menurun, oleh sebab itu pemda mengajak semua pihak baik pemerintah maupun swasta yang peduli terhadap kesehatan untuk bersama – sama memikirkan langkah yang positif dalam rangka meningkatkan derajat kesehatan masyarakat di tanah Papua pada umumnya dan kota Jayapura khususnya.

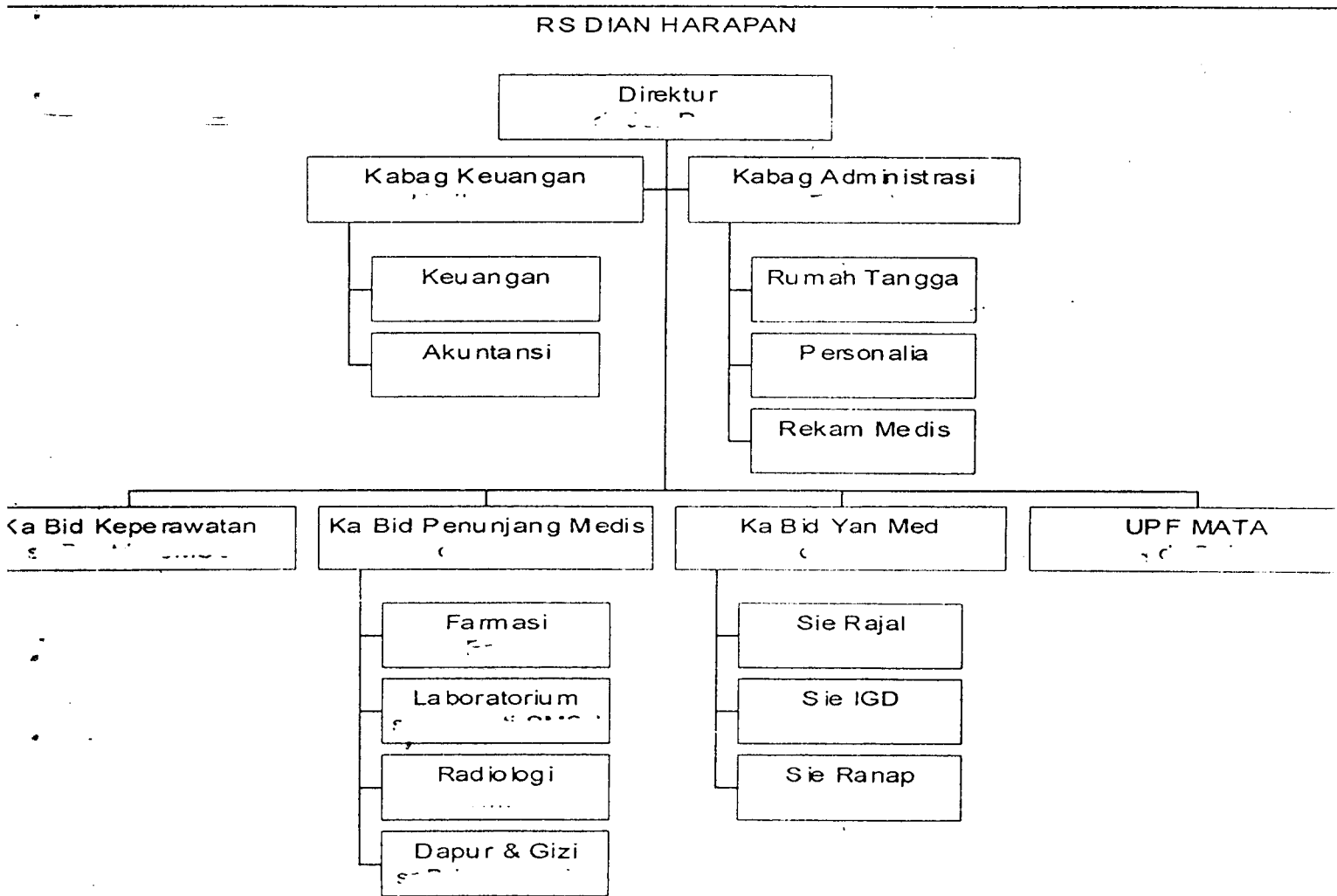
Berdasarkan hal tersebut di atas maka oleh pihak Keuskupan meresponi secara positif dengan mendirikan Yayasan Dian Harapan dengan akte notaris nomor 8 pada tanggal 7 maret 1991, lalu mendirikan balai pengobatan Dian Harapan untuk mengakomodir atau memfasilitasi pelajar dan mahasiswa dari pedalaman serta masyarakat sekitar yang memerlukan bantuan pelayanan kesehatan.

Dari tahun ketahun ternyata respon dari masyarakat dan juga dukungan dari pemerintah serta para donatur sangatlah positif maka pada tahun 1995 balai pengobatan Dian Harapan di rubah statusnya menjadi Rumah Sakit Dian

Harapan dengan segala sarana pendukung seperti Laboratorium, Apotik, Radiology, Ruang operasi, ruang perawatan, UGD, dll. Saat ini type Rumah Sakit Dian Harapan adalah type C dan terus melakukan inovasi baik fisik maupun Sumber Daya Manusia dalam rangka menuju papua sehat 2005 dan menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat untuk melakukan pengobatan.

3. Struktur Organisasi

Adapun struktur organisasi dari Rumah Sakit Dian Harapan adalah sebagai berikut :



4. Ketenagaan

Jumlah tenaga kerja sampai dengan september 2004 yang terdapat di Rumah Sakit Dian Harapan diklasifikasikan sebagai berikut :

- Tenaga medis : 8 orang
- Tenaga paramedis perawatan : 71 orang
- Tenaga paramedis non perawatan : 15 orang
- Tenaga non medis : 91 orang

5. Tugas Pokok dan Fungsi Rumah Sakit

Rumah Sakit Dian Harapan mempunyai tugas melaksanakan pelayanan kesehatan dan penyembuhan penderita cacat badan dan jiwa sesuai dengan perundang – undangan yang berlaku dalam melaksanakan tugas.

Adapun fungsi Rumah Sakit Dian Harapan adalah :

- a. Menyelenggarakan pelayanan medis.
- b. Menyelenggarakan pelayanan penunjang medis dan non medis.
- c. Menyelenggarakan pelayanan dan asuhan keperawatan.
- d. Menyelenggarakan pelayanan rujukan.
- e. Menyelenggarakan administrasi umum dan keuangan.

6. Kondisi Obyektif

Rumah Sakit Dian Harapan adalah Rumah sakit yang di dirikan oleh yayasan Dian Harapan yang pada awalnya hanya berupa Balai pengobatan untuk membantu pengobatan pelajar dan mahasiswa dari pedalaman serta masyarakat sekitar.

Rumah Sakit Dian Harapan didirikan pada tahun 1995, terletak diwilayah waena dan memberikan pelayanan dibidang spesislistik dan sub spesialisik memiliki kapasitas tempat tidur sebanyak 78 tempat tidur yang terbagi dalam dua ruang rawat inap yaitu ruang rawat inap I , ruang rawat inap II dengan rincian sebagai berikut :

1. Ruang Rawat Inap I

- a. Kelas I : 4 tempat tidur
- b. kelas III : 48 tempat tidur

2. Ruang Rawat Inap II

- a. VIP : 1 tempat tidur
- b. Kelas I : 4 tempat tidur
- c. Kelas II (bersalin) : 9 tempat tidur
- d. Kelas III (bersalin) : 6 tempat tidur
- e. Kelas III : 6 tempat tidur

B. Hasil dan Pembahasan

1. Hasil Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 26 Agustus sampai dengan 9 September 2004 di Rumah sakit Dian Harapan dengan jumlah sampel sebanyak 40 orang.

Adapun hasil penelitian ini di sajikan dalam bentuk tabel dan narasi sebagai berikut :

1. Karakteristik Responden

a. Umur responden

Tabel : 1

Karakteristik Responden Berdasarkan Golongan Umur

Umur (Tahun)	n	%
17 - 29	27	67,5
30 - 55	13	32,5
Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel tersebut diatas dapat dijelaskan yang terbanyak menjadi responden adalah kelompok umur 17 - 29 yaitu sebanyak 27 orang.

b. Jenis kelamin responden

Tabel : 2
Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis kelamin	n	%
Pria	21	52, 5
Wanita	19	47, 5
Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel tersebut diatas didapatkan masing-masing 21 responden jenis kelamin pria dan 19 responden jenis kelamin wanita.

c. Tingkat Pendidikan Responden

Tabel : 3
Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tkt. Pendidikan	N	%
SD	3	7, 5
SLTP	8	20
SLTA	20	50
PT	9	22, 5
Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel tersebut diatas dapat dijelaskan bahwa 3 responden berpendidikan Sekolah Dasar (SD), 8 responden yang pendidikannya

SLTP, 20 responden yang pendidikannya SLTA dan 9 responden yang pendidikan PT.

2. Deskriptif Variabel yang diteliti

a. Penampil

Tabel : 4
Distribusi Responden Berdasarkan Penampilan Makanan Yang di Sajikan Di Rumah Sakit Dian Harapan

Kriteria	Penampilan	
	n	%
Baik	22	55
Kurang	18	45
Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel tersebut diatas dapat dijelaskan bahwa dari 40 responden yang menyatakan penampilan makanan baik, sebanyak 22 responden (55 %) dan yang menyatakan penampilan makanan kurang sebanyak 18 responden (45 %)

b. Rasa

Tabel : 5
*Distribusi Responden Berdasarkan Rasa Makanan
 Yang Disajikan di Rumah Sakit Dian Harapan*

Kriteria	Rasa	
	n	%
Baik	13	32,5
Kurang	27	67,5
Jumlah	40	100

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel tersebut diatas dapat dijelaskan bahwa dari 40 responden yang menyatakan cita rasa makanan baik sebanyak 13 responden (32,5 %) dan sebanyak 27 responden (67,5 %) yang menyatakan cita rasa makanan kurang.

c. Makanan Yang Dihakiskan

Tabel : 6
Distribusi Responden Berdasarkan Makanan Yang Dihakiskan

Makanan Yang habis	n	%
$\geq 70\%$	13	32,5
$< 70\%$	27	67,5
Jumlah	40	100

Sumber : Data primer

Berdasarkan tabel : 6 didapatkan bahwa 40 responden yang mendapatkan makanan biasa 13 responden (32,5%) menghabiskan $\geq 70\%$ makanan dan 27 responden (67,5%) menghabiskan makanan $< 70\%$.

2. Pembahasan

Penampilan dan cita rasa makanan sangat mempengaruhi selera makan pasien. Penilaian terhadap penampilan dan cita rasa makanan sangat tergantung pada setiap individu. Banyak faktor yang mempengaruhi suka dan tidak suka, atau senang dan tidak senangnya seseorang terhadap beberapa jenis makanan.

Penyelenggaraan makanan untuk sekelompok orang dari berbagai keadaan yang berbeda harus dapat diterima oleh sebagian anggota kelompok tersebut. Salah satu cara untuk mengetahui apakah makanan yang disajikan di Rumah Sakit Dian Harapan dapat diterima oleh pasien adalah melalui penilaian terhadap penampilan dan cita rasa.

a. Penampilan

Betapapun lezatnya makanan apabila penampilannya tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang memakan menjadi hilang, penampilan memegang peranan penting didalam penyajian makanan

Dari hasil penelitian ditemukan 55 % dari 40 responden menyatakan penampilan makanan yang disajikan di Rumah Sakit Dian Harapan baik dan 45 % dari 40 responden menyatakan kurang.

Hal ini sangat tergantung pada latar belakang pendidikan dan umur responden dengan demikian makin muda seseorang maka penilaian terhadap penampilan makanan akan bervariasi.

b. Rasa

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor penting dalam menyajikan suatu hidangan, sehingga betapapun penampilan makanan tersebut menarik tetapi cita rasa tidak enak maka otomatis orang atau pasien akan berkurang, bahkan sudah tidak berselera untuk menyantap makanan tersebut.

Dari hasil penelitian ditemukan 32,5 % dari 40 responden yang menyatakan cita rasa makanan di Rumah Sakit Dian Harapan baik, dan sebanyak 67,5 % yang menyatakan cita rasa makanan kurang.

Hal ini sangat tergantung pada kondisi dan latarbelakang pasien karena kebanyakan pasien yang menyatakan rasa makanan itu mereka baru pertamakali masuk rumah sakit sehingga lidah mereka belum terbiasa dengan makanan rumah sakit. Hal ini terbukti, mereka hanya menghabiskan < 70% makanan yang disajikan.

Jika dilihat dari cara penilaian terhadap penampilan dan cita rasa makanan yang dengan menggunakan sampel maka hasil yang diperoleh sangat tergantung pada subyektif, latar belakang pendidikan dan umur responden, makin muda umur seseorang maka penilaian terhadap penampilan dan cita rasa makanan makin bervariasi, kemungkinan karena pada masa remaja kebutuhan makanan

meningkat disesuaikan dengan masa pertumbuhan. Pada usia tua biasanya penilaian terhadap penampilan dan cita rasa makanan tidak bersifat bervariasi, karena umumnya mereka telah menyadari bahwa makanan yang berlebihan dan yang enak-enak dapat menimbulkan penyakit.

Macam makanan yang disajikan pada pasien akan mempunyai arti tersendiri seperti warna, variasi, suhu, dan besar porsi, haruslah ditata sedemikian rupa sehingga menimbulkan kesan yang menarik yang dapat menimbulkan selera makan, oleh karena itu bila cara pengolahan dilaksanakan dengan baik maka akan tersajikan makanan dengan penampilan dan cita rasa yang menarik serta enak dan dapat dinikmati oleh pasien.

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Penampilan

Dari hasil penelitian didapatkan bahwa sebanyak 55% dari 40 responden yang menyatakan penampilan makanan di Rumah Sakit Dian Harapan baik, dan 45% dari 40 responden yang menyatakan penampilan makanan kurang. Dengan demikian kesimpulannya adalah penampilan dari makanan yang disajikan di rumah sakit Dian Harapan baik

2. Rasa

Dari hasil penelitian didapatkan 32, 5% dari 40 responden yang menyatakan rasa makanan yang disajikan di Rumah Sakit Dian Harapan adalah baik, dan 67, 5% dari 40 responden yang menyatakan rasa makanan kurang. Dengan demikian kesimpulannya adalah rasa dari yang disajikan di rumah sakit Dian Harapan kurang.

3. Cita Rasa

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa 32,5% responden menghasilkan $\geq 70\%$ makanan yang disajikan. 55% responden menyatakan penampilan baik dan 32,5% responden menyatakan rasa makanan kurang. Dengan demikian kesimpulannya adalah cita rasa makanan biasa yang disajikan di Rumah Sakit Dian Harapan adalah kurang.

B. SARAN

1. Kepada pihak Rumah Sakit khususnya Instalasi Gizi diharapkan dapat lebih meningkatkan pelayanan makanan khususnya menyangkut cita rasa makanan.
2. Bagi pihak Rumah Sakit agar perlu menambahkan tenaga ahli gizi atau diadakan pelatihan keterampilan dan pengetahuan gizi khususnya pengolahan makanan sehingga dapat meningkatkan mutu pelayanan Rumah Sakit.
3. Meningkatkan pengawasan secara rutin oleh petugas gizi sebagai evaluasi asupan gizi pasien di ruang rawat inap.

DAFTAR PUSTAKA

- Acmaad Djaeni Soediaoetama, *Ilmu Gizi II*, Dian Rakyat, Jakarta, 1993.
- Anonim, *Buku Pedoman Teknis Pelayanan Gizi Rawat Inap dan Rawat Jakan di Rumah Sakit*, Dirjen Pelayanan Medik, Jakarta, 1991.
- Anonim, *Pengaturan Makanan dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 1990.
- Benyamin Lumenta Citro, *Peran dan Perilaku Pasien*, Kanisius, Yogyakarta, 1989.
- Depkes RI, *Buku Pedoman Pengelolaan Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Dirjen Pelayanan Medik Rumah Sakit Khusus dan Swasta, 1991.
- Depkes RI, *Pedoman Pelaksanaan Kegiatan Gizi Rumah Sakit*, Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Jakarta, 1998.
- Indrati, Murni Prakoso, *Manajemen Instalasi Gizi Rumah Sakit*, Jatim, 1994.
- Nusiah A. Mukrie, *Manajemen Penyelenggaraan Institusi Dasar*, KAZI, Jakarta, 1990.
- Soeprapto, AS, *Administrasi Rumah Sakit*, CV Bharata Jaya, Surabaya, 1985.
- Soeprapto, AS, *Manajemen Rumah Sakit*, Pusaka Sinar Harapan, Jakarta, 1985.
- Suhardjo, *Sosio Budaya Gizi*, Pusat Antar Univeristas IPB, Bogor, 1989.

LEMBARAN KUSIONER UNTUK PASIEN

- **Identitas Responden**

1. Kode Responden :
2. Agama :
3. Umur :
4. Jenis kelamin :
5. Alamat :
6. Pendidikan :
7. Tanggal masuk rumah sakit :

- **Pertanyaan-Pertanyaan**

- A. Penampilan

1. Bagaimana warna dari makanan yang di Rumah sakit ?
 - a. Menarik
 - b. Tidak menarik
2. Bagaimana tekstur dari makanan yang di sajikan di Rumasakit ?
 - a. Bagus
 - b. Tidak bagus
3. Menurut anda porsi dari makanan yang di sajikan di Rumahsakit
 - a. banyak
 - b. sedikit
4. Bagaimana penyajian makanan yang disajikan di Rumahsakit ?
 - a. Menarik
 - b. Tidak menarik
5. Bagaiamna bentuk makanan yang di sajikan di Rumahsakit ?
 - a. Menarik
 - b. Tidak menarik

6. Bagaimana susunan menu yang di sajikan di Rumahsakit ?

- a. Bervariasi
- b. Tidak bervariasi

B. Rasa

1. Bagaimana aroma dari makanan yang di sajikan di Rumahsakit

- a. Dapat membangkitkan selera
- b. Tidak dapat membangkitkan selera

2. Bagaimana rasa dari bumbu dan penyedap dari makanan yang di sajikan di Rumahsakit

- a. Enak
- b. Tidak enak

3. Bagaimana keempukan dari makanan yang di sajikan di Rumahsakit

- a. empuk
- b. Tidak empuk

4. Bagaimana suhu dari makanan yang di sajikan di Rmahsakit

- a. Hangat
- b. Dingin

5. Bagaimana kematangan dari makanan yang di sajikan di Rumahsakit

- a. Matang
- b. Tidak matang

6. Bagaimana kerenyahan dari makanan yang di sajikan di Rumahsakit

- a. Renyah
- b. Tidak renyah

➤ Bagaimana sikap dari petugas di Rumahsaki

- a. Baik
- b. Tidak baik

➤ Makanan yang di habiskan

- a. $\geq 70 \%$
- b. $< 70 \%$

HASIL PENELITIAN

Penilaian Pasien Tentang Cita Rasa Makanan Biasa Yang Disajikan

Di Rumah Sakit Dian Harapan Jayapura

No	Umur (thn)	Jenis kelamin	Tingkat pendidikan	Rasa	Penampilan
1	22	Wanita	SLTA	K	K
2	25	Wanita	SLTA	K	B
3	19	Wanita	SLTA	K	B
4	44	Pria	PT	B	B
5	28	Pria	SLTA	K	B
6	18	Pria	SLTA	K	K
7	30	Wanita	SD	K	B
8	17	Pria	SLTP	K	B
9	32	Pria	PT	K	K
10	19	Wanita	SLTP	K	K
11	21	Pria	SLTP	K	B
12	40	Wanita	SLTA	B	B
13	24	Pria	PT	K	K
14	32	Pria	PT	K	B
15	29	Pria	PT	B	B
16	19	Wanita	SLTA	K	K
17	27	Wanita	SD	K	K
18	18	Wanita	SLTP	K	B
19	17	Pria	SLTA	K	K
20	26	Pria	SLTA	K	K
21	17	Wanita	SD	B	B
22	20	Pria	SLTA	B	K
23	29	Pria	SLTP	B	B
24	19	Wanita	SLTA	K	K
25	17	Pria	SLTA	K	K
26	31	Wanita	PT	K	B
27	38	Pria	SLTA	K	K
28	20	Wanita	SLTA	K	K
29	42	Pria	PT	B	B
30	21	Wanita	SLTA	K	K
31	43	Wanita	PT	B	B
32	22	Pria	SLTP	K	K
33	45	Pria	SLTA	B	B

34	20	Wanita	SLTA	K	K
35	39	Pria	SLTP	B	B
36	27	Wanita	SLTP	K	B
37	40	Pria	PT	B	K
38	25	Wanita	SLTA	B	B
39	23	Wanita	SLTA	K	B
40	50	Pria	SLTA	B	B



RUMAH SAKIT DIAN HARAPAN

Jl. Teruna Bhakti Waena Telp. (0967) 572123 - 573479
JAYAPURA - PAPUA

Nomor : 54/ Int/Adm.RSDH/PKL/IX/2004

Perihal : Penelitian Mahasiswa POLTEKES

An : Matius Abago

Kepada Yth :

Direktur POLTEKES Jayapura

Up. Ketua Jurusan

Program Studi Gizi D-3

Di Abepura

Dengan hormat,

Bersama ini kami pejabat yang berwenang dibawah ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : Matius Abago

NIM : 200200937

Jurusan : D-3 Gizi

Memang benar telah melakukan penelitian dan pengambilan data di Rumah Sakit Dian Harapan Waena guna penyusunan " Karya Tulis Ilmiah " sebagai persyaratan memperoleh gelar Sarjana.

Adapun pelaksanaan penelitian dan pengambilan data tersebut dilakukan mulai tanggal **26 Agustus – 9 September 2004.**

Demikian keterangan ini disampaikan dan dipergunakan sebagaimana mestinya, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Yabansai, 14 September 2004

Kabag adm Personalia, 



(Eduard J. Dumatubun, SH)

NIK : 95.04.99.57

Tembusan Kepada yth:

1. Ketua Jurusan Gizi D-3

2. Mahasiswa ybs