



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkesdenpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig1590>

**HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN BIASA
PADA PASIEN RAWAT INAP
DI RUMAH SAKIT TK II UDAYANA DENPASAR**

Ni Komang Desi Dina Purwita^{1,K}, Desak Putu Sukraniti¹, Ida Ayu Eka Padmiari¹

¹Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar

email Penulis Korespondensi (^K): dinapurwitasbg@gmail.com

ABSTRACT

Food maintenance is the responsibility of Nutrition Installation at Tk. II Udayana Hospital Denpasar, but often find problems in the form of patient food waste that exceeds the standard. This study aims to analyze the relationship of taste with ordinary food waste in the hospitalization at Tk. II Udayana Hospital Denpasar, as one of the scientific evaluation steps in reducing food waste. The data in this study were collected by questionnaire and observation methods. The results of this study showed that the results showed that, of the 47 samples studied that had a large sample food waste is 18 people (38.3%), which is classified as a small number of 29 people (61.7%) and averaged the sample regular food waste of 18.4%. The sample that stated the taste of good food was 42 people (89.4%) and stated the taste of food is not good ie 5 people (10.6%).

Keywords: Flavor, Food wasted

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Penyelegaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang dilakukan oleh instalasi gizi di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan, bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat. Penyelenggaraan makanan di Rumah sakit juga bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima konsumen dengan tetap memperhatikan standar hygiene dan sanitasi termasuk pada macam peralatan dan sarana yang digunakan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dikatakan berhasil jika sisa makanan pasien $\leq 20\%$ berdasarkan Standar Pelayanan Minimal RumahSakit (SPMRS). Kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi: penetapan peraturan pemberian makanan di rumah sakit, penyusunan standar makanan, perencanaan anggaran bahan makanan, perencanaan menu, perhitungan taksiran kebutuhan bahan makanan, perhitungan harga makanan, pengadaan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, distribusi bahan makanan, persiapan bahan makanan dan distribusi makanan (Rotua dan Siregar, 2015).

Sisa makanan adalah salah satu masalah dalam penyelenggaraan makanan. Sisa makanan sering kali dikaitkan dengan keberhasilan dari suatu penyelenggaraan makanan. Menurut Dewi (2015), sisa makanan, banyaknya makanan yang tidak dimakan dan dibuang sebagai sampah dan juga bisa digunakan sebagai pengukur efektivitas menu makanan. Banyaknya sisa makanan dapat menunjukkan bahwa

pemberian makanan kurang efektif, sehingga sisa makanan menjadi salah satu ukuran yang sederhana yang bisa dipergunakan sebagai bahan evaluasi keberhasilan pelayanan gizi pada rumah sakit. Menurut Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 mengenai standar pelayanan minimal rumah sakit atau SPM, sisa makanan yang tidak habis dimakan oleh pasien maksimal adalah 20%. Syarat tersebut akan menjadi suatu ukuran keberhasilan dari pelayanan gizi pada setiap rumah sakit yang ada di Indonesia (Wirasamadi dkk, 2015). Sisa makanan disebabkan oleh faktor internal dan faktor eksternal dari sampel. Faktor internal berupa keadaan klinis dan juga patologis dari sampel misalnya terganggunya nafsu makan, terganggunya indra pengecap, sulit menelan depresi dan lamanya hari rawat. Faktor eksternal sampel berupa kualitas dari makanan misalnya besar porsi, variasi menu, rasa, aroma, tekstur, tidak tepatnya waktu makan, keramahan petugas, kesalahan pengiriman makanan, suasana lingkungan rumah sakit, dan makanan dari luar rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Banyaknya jumlah sisa makanan sampel akan berdampak pada asupan gizi pasien yang menjadi berkurang dan tidak sesuai dengan kebutuhan. Berkurangnya zat gizi sampel dapat mempermudah terjadinya infeksi, mendorong terjadinya mortalitas dan morbiditas sampel serta akan mempengaruhi lamanya hari rawat di rumah sakit (Nida, 2011). Sisa makanan masih sering dijumpai di berbagai rumah sakit di Indonesia. Penelitian Rizani (2013) di Rumah Sakit Bayangkara Palembang dengan jumlah sampel sebanyak 42 sampel rawat inap menunjukkan bahwa 61,90% sampel termasuk dalam kategori sisa makanan banyak. Hasil yang sama juga di dapatkan berdasarkan penelitian Iftitah dkk (2017), beberapa sampel berpendapat bahwa makanan pokok dan sayur yang diberikan oleh rumah sakit porsinya tidak (terlalu besar) sehingga banyak sekali sampel yang tidak mampu untuk menghabiskan sesuai sudah diberikan. Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Ulandari, 2019) di RSUD Wangaya Denpasar r 2018, terhadap 20 orang sampel rawat inap. Dari yang mendapatkan makanan lunak, diperoleh hasil rata-rata sisa bubur yaitu 25%, lauk nabati 24%, lauk hewani 23% dan sayur 25%. Total Persentase sisa makanan sampel yang menyisakan makanannya mengalami peningkatan yaitu sebesar 24,1% dibandingkan dengan laporan sisa makanan triwulan sebelumnya yaitu 11,6 % (Ulandari, 2019).

Berdasarkan hasil observasi pada bulan April 2021 di RS Tk.II Udayana terhadap 32 orang pasien rawat inap, didapatkan rata-rata sisa makanan pokok yaitu 21%, lauk nabati 26%, lauk hewani 20% dan sayur 24%. Berdasarkan hasil observasi tersebut, sisa makanan di RS. Tk. II Udayana Denpasar masih melebihi standar pelayanan minimal rumah sakit (SPMRS). Berdasarkan permasalahan tersebut, maka analisis terhadap hubungan cita rasa dengan sisa makanan sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RS. Tk. II Udayana Denpasar, penting dilakukan. Mengingat, terjadinya sisa makanan dapat merugikan pihak instalasi gizi maupun mengganggu proses penyembuhan dan pemenuhan asupan makan sampel. Adakah hubungan antara cita rasa dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RS. Tk. II Udayana Denpasar, maka hal tersebut akan diulas dalam pembahasan di bawah ini.

Tujuan

Tujuan umum penelitian adalah mengetahui hubungan cita rasa dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RS. Tk. II Udayana Denpasar. Sedangkan secara khusus bertujuan untuk menentukan cita rasa, persentase sisa makanan terhadap makanan biasa dan menganalisis hubungan antara cita rasa dengan sisa makanan pada penyelenggaraan makanan biasa pasien rawat inap di RS. Tk. II Udayana Denpasar

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian *observasional* dengan rancangan *cross-sectional*. Penelitian ini berlokasi di RS. Tk.II Udayana. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 43 sampel. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara menggunakan kusioner dan observasi. Teknik analisis terdiri dari dua jenis yakni *pertama*, analisis univariat yang dipergunakan untuk menganalisis distribusi variabel dan gambaran setiap variabel. Data yang dianalisis dengan dengan univariat meliputi karakteristik sampel, ruang perawatan, dan jenis penyakit yang disajikan melalui tabel. *Kedua*, analisis bivariat yang ditujukan untuk menguji hipotesis penelitian antara variable bebas dengan variable terikat. Uji yang digunakan uji statistik *chi square* (X^2) dengan tingkat kemaknaan 5% dan tingkat keyakinan CI=95.

HASIL

a. Karakteristik Sampel Penelitian

Sampel dalam penelitian sebanyak 47 orang (pasien) di RS. Tk. II Udayana Denpasar. Karakteristik sampel meliputi jenis kelamin, usia, lama rawat (hari), dan jenis penyakit. Berdasarkan jenis kelamin, jumlah sampel sebagian besar perempuan yaitu sebanyak 28 orang (59,57%). Berdasarkan usia, usia yang terbanyak adalah usia 29-39 tahun (38,46%). Apabila dilihat dari lama hari rawat inap, sebagian besar sampel dengan lama rawat inap selama 1 - 4 hari yaitu sebanyak 39 orang (82,98%). Sedangkan sebaran sampel berdasarkan jenis penyakit, didapatkan bahwa penyakit terbanyak pada kelompok sampel yang memiliki penyakit interna yaitu 29 orang (61,7%). Secara lebih lanjut, jumlah sebaran karakteristik sampel dapat disimak pada tabel 1 berikut ini.

Tabel 1
Sebaran Karakteristik Sampel

Karakteristik sampel		n	%
Jenis kelamin	Laki – laki	19	40.43
	Perempuan	28	59.57
Jumlah		47	100
Usia (tahun)	18 – 28	16	34.04
	29 – 39	15	38.46
	40 – 55	16	34.04
Jumlah		47	100
Lama rawat (hari)	1 – 4	39	82.98
	5 - 8.	8	17.02
Jumlah		47	100
Jenis penyakit	Interna	29	61.7
	Bedah	18	38.3
Jumlah		47	100

b. Sisa Makanan Biasa Pada Pasaian Di RS Tk. II Udayana

Berdasarkan jumlah makanan yang tidak dikonsumsi oleh sampel dengan metode *Food weighing* (menimbang makanan) menunjukkan bahwa, sebagian besar sampel berada dalam kategori sisa makanan sedikit yaitu 29 orang (61,7%). Sedangkan sampel dalam kategori sisa makanan banyak yaitu 18 orang (38,3%). Hal ini dapat dicermati pada tabel 2.

Tabel 2
Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan Biasa

No	Sisa Makanan Biasa	n	%
1	Sedikit ($\leq 20\%$)	29	61,7
2	Banyak ($\geq 20\%$)	18	38,3
Jumlah		47	100

Sisa makanan berdasarkan kelompok makanan biasa pada siklus menu ke 7, terdiri dari menu pagi yaitu nasi putih, ikan saus asam manis, tempe bumbu kare, tahu bumbu tomat, sup macaroni. Terdapat menu siang yang terdiri dari nasi, opor ayam, pergedel jagung, tahu balado, tumis labu siam wortel dan buah. Adapun makanan sore yaitu nasi, rendang telur, kering tempe, tahu bumbu kuning, sayur bayam jagung dan buah. Rata – rata persentase sisa makanan pokok yaitu 12.39 %, persentase terendah 0% dan yang terbanyak 64%. Sedangkan rata – rata persentase sisa makanan lauk hewani yaitu 10.23%, persentase terendah 0 % dan yang terbanyak 42%. R rata – rata persentase lauk nabati yaitu 32.6%, persentase terendah 0% dan persentase terbanyak 81.6%. Rata – rata persentase pada sayur yaitu 35.2%, terendah 0% dan persentase terbanyak 100%. Sedangkan pada buah rata – rata persentase 10.13%. Secara lebih lanjut, dapat disimak melalui tabel 3 .

Tabel 3
Hasil Pengamatan Terhadap Sisa Makanan

Jenis menu	Rata-rata persentase Sisa (%)	Persentase sisa terendah (%)	Persentase sisa terbanyak (%)
Makanan Pokok	12.39	0	64
Lauk hewani	10.23	0	42
Lauk nabati	32.6	0	81.6
Sayur	35.2	0	100
Buah	10.13	0	10.13

c. Karakteristik Dan Sisa Makanan

Berdasarkan sisa makanan biasa dan usia sampel, didapatkan melalui 47 yang dikumpulkan. Melalui 47 sampel tersebut didapatkan bahwa, sampel rawat inap yang berusia 18-28 tahun 17,0 % menyisakan makanan dengan jumlah sedikit, dan 17,0% menyisakan makanan dengan jumlah banyak. Sementara itu, sampel rawat inap yang berusia 29-39 tahun didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 17,0% makanan yang disisakan masih banyak. Sedangkan sampel rawat inap yang berusia 40-55 tahun, didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 29,8% makanan yang disisakan sedikit. Rincian data mengenai Sebaran sampel berdasarkan sisa makanan biasa dan usia, dapat dianalisis melalui tabel 4 berikut.

Tabel 4

	n	%	n	%	n	%
18-28 tahun	8	17,0	8	17,0	16	34,0
29-39 tahun	7	14,9	8	17,0	15	32,0
40-55 tahun	14	29,8	2	4,3	16	34,0
Jumlah	29	61,7	18	38,3	47	100

Sebaran Sampel berdasarkan Sisa Makanan Biasa dan Usia Sampel

Sedangkan berdasarkan jenis kelamin, maka sisa makanan biasa pada sampel menunjukkan bahwa, dari 47 sampel yang didapatkan, sampel dengan jenis kelamin laki-laki sebagian besar yaitu 21,3% makanan yang disisakan sedikit. Sedangkan sampel yang berjenis kelamin perempuan didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 40,4% makanan yang disisakan sedikit. Hal ini dapat disimak dalam uraian tabel 5 di bawah ini.

Tabel 5

Sebaran sampel berdasarkan Jenis Kelamin dan Sisa Makanan Biasa

Jenis Kelamin	Sisa Makanan Biasa				Jumlah	
	Sed		Ban		n	%
	n	%	n	%		
Laki-laki	10	21,3	9	19,1	19	40,4
Perempuan	19	40,4	9	19,1	28	56,9
Jumlah	29	61,7	18	38,3	47	100

Sebaran lama rawat berdasarkan sisa makanan biasa pada sampel dapat dilihat sebagai berikut : dari 47 sampel didapatkan bahwa sampel rawat inap yang dirawat selama 1-4 hari sebanyak 48,9% makanan yang disisakan sedikit. Sedangkan sampel rawat inap yang dirawat selama 4-8 hari didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 12,8% makanan yang disisakan sedikit. Adapun sebaran lama rawat berdasarkan sisa makanan biasa dapat disimak melalui tabel 6 di bawah ini.

Tabel 6
Sebaran Lama Rawat Berdasarkan Sisa Makanan Biasa

Lama Rawat	Sisa Makanan Biasa				Jumlah	
	Sedikit		Banyak		n	%
	n	%	n	%		
1-4 hari	23	48,9	16	34,0	39	83,0
4-8 hari	6	12,8	2	4,3	8	17,0
Jumlah	29	61,7	18	38,3	47	100

Berdasarkan jenis penyakit maka jumlah sisa makana relatif berpariatif. Data menunjukkan bahwa, dari 47 sampel didapatkan sampel dengan klasifikasi penyakit interna sebagian besar yaitu 29,8% makanan yang disisakan sedikit. Sampel yang jenis penyakitnya bedah didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 19,1% makanan yang disisakan sedikit. Makanan yang disisakan sedikit Sedangkan sampel yang jenis penyakitnya cardio didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 8,5% makanan yang disisakan sedikit. Sebaran sampel berdasarkan jenis penyakit dengan sisa makanan biasa diuraikan melalui tabel 7 di bawah ini.

Tabel 7
Sebaran Jenis Penyakit Berdasarkan Sisa Makanan Biasa

Jenis Penyakit	Sisa Makanan Biasa				Jumlah	
	Banyak		Banyak		n	%
	n	%	n	%		
Interna	14	48.3	9	50	23	48.9
Bedah	9	31.0	7	38.9	16	34.0
Paru	2	6.9	0	0	2	4.3
Cardio	4	13.8	2	11.1	6	12.8
Jumlah	29	61,7	18	38,3	47	100

d. Cita Rasa Makanan Biasa Sampel di RS Tk. II Udayana

Pengukuran cita rasa makanan biasa di RS Tk. II Udayana dilakukan dengan pengukuran aroma makanan, tekstur makanan, kematangan makandan suhu terhadap lima jenis makanan yaitu nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Ditinjau dari aspek aroma, maka makanan dengan aroma paling tidak sedap adalah makanan dengan menu sayur yaitu 11 sampel (23,4%). Pada aspek tekstur, makanan dengan tekstur paling tidak sesuai pada nasi yaitu 20 sampel (42,6%). Pada aspek tingkat kematangan sampel menilai sayur dengan tingkat kematangan yang paling tidak sesuai dengan jumlah 17 sampel (36,2%). Pada aspek temperatur paling tidak tepat Sebagian besar pada nasi yaitu 30 sampel (63,8%). Adapun hasil pengukuran cita rasa tertuang dalam tabel 8 sebagai berikut.

Tabel 8
Hasil Penilaian Sampel Terhadap Cita Rasa

Kriteria	Nasi		Lauk hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Aroma										
a. Sedap	46.0	97.9	38.0	80.9	43.0	91.5	36.0	76.6	47.0	100
b. Tidak Sedap	1.0	2.1	9.0	19.1	4.0	8.5	11.0	23.4	0.0	0.0
Total	47	100	47	100.0	47	100.0	47	100	47	100
Tekstur										
a. Sesuai	27.0	57.4	39.0	83.0	43.0	91.5	31.0	66.0	42.0	89.4
b. Tidak Sesuai	20.0	42.6	8.0	17.0	4.0	8.5	16.0	34.0	5.0	10.6
Total	47	100	47	100	47	100	47	100	47	100
Tingkat Kematangan										
a. Sesuai	41.0	87.2	44.0	93.6	41.0	87.2	30.0	63.8	38.0	80.9
b. Tidak sesuai	6.0	12.8	3.0	6.4	6.0	12.8	17.0	36.2	9.0	19.1
Total	47	100	47	100	47	100	47	100	47	100
Suhu(temperature)										
a. Tepat	17.0	36.2	36.0	76.6	43.0	91.5	20.0	42.6	47.0	100
b. Tidak Tepat	30.0	63.8	11.0	23.4	4.0	8.5	27.0	57.4	0.0	0.0
Total	47	100	47	100	47	100	47	100	47	100

. Penilaian terhadap cita rasa ditentukan berdasarkan skor yang diperoleh dan dikategorikan menjadi baik jika mencapai ≥ 60 skor cita rasa makanan, sedangkan tidak baik jika skor $< 60\%$. Hasil rekapitulasi dengan sistem skor tersebut menunjukkan bahwa, dari 47 sampel didapatkan sebagian besar yaitu 89,4% sampel mengatakan cita rasa makanan biasa sudah baik. Hal ini dapat dilihat melalui rincian data pada tabel 9 berikut ini.

Tabel 9
Sebaran Sampel berdasarkan Cita Rasa Makanan Biasa

No	Cita Rasa	n	%
1	Baik	42	89,4
2	Tidak baik	5	10,6
	Jumlah	47	100

e. Hubungan cita rasa dengan sisa makanan biasa sampel RS Tk. II Udayana

Tabel 10
Hubungan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Biasa Sampel

Cita Rasa	Sisa Makanan Biasa				Jumlah		p
	Sedikit		Banyak		n	%	
	n	%	n	%			
Baik	27	57,4	15	31,9	42	89,4	0,357
Tidak baik	2	4,3	3	6,4	5	10,6	
Jumlah	29	61,7	18	38,3	47	100	

Berdasarkan tabel 10 diatas, didapatkan bahwa sampel rawat inap yang mengatakan cita rasa makanan biasa sudah baik yaitu 27 sampel (57,4%) makanan biasa yang disisakan sedikit. Sedangkan sampel yang mengatakan cita rasa makanan biasa tidak baik yaitu 3 sampel (6,4%) makanan biasa yang disisakan masih banyak. Hasil analisis bivariat menggunakan uji *fisher exact* dan diperoleh nilai $p = 0,357$. Karena nilai $p > \alpha (0,05)$, Hal ini berarti bahwa tidak ada hubungan cita rasa dengan sisa makanan biasa pada sampel rawat inap di RS Tk. II Udayana Denpasar.

PEMBAHASAN

Sisa makanan merupakan salah satu indikator dalam mutu pelayanan gizi di suatu rumah sakit. Mutu pelayanan gizi dikatakan bagus apabila sisa makanan sampel dikategorikan sedikit yaitu kurang dari 20%. Sebaliknya jika makanan itu di sisakan lebih dari 20% maka mutu pelayanan gizi tersebut dikatakan kurang baik. Banyak faktor yang mempengaruhi sisa makanan seseorang mulai dari rasa makanan, suhu, tekstur, dan faktor penyebab lainnya. Adapun faktor-faktor lain yang mempengaruhi sisa makan yaitu faktor dalam (internal) salah jenis kelamin dan umur. Kepekaan indera seseorang terhadap bau dan rasa akan berkurang seiring dengan bertambahnya umur sehingga dapat mempengaruhi rendahnya asupan makan dan menimbulkan sisa makanan karena cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan (Berman, 2003 dalam Umami, 2017).

Pada penelitian ini rentang umur paling banyak pada umur 30-49 tahun dan lebih didominasi oleh jenis kelamin perempuan yaitu 49 orang (77,8%). Menurut AKG 2019 kebutuhan Energi laki-laki 30-49 tahun 2.550 kkal dibandingkan dengan Energi perempuan dengan umur yang sama 2.150 kkal, sehingga asupan perempuan lebih sedikit dibandingkan dengan laki-laki. Menurut hasil penelitian Djamaluddin (2005), bahwa sampel perempuan mengkonsumsi makanan lebih sedikit dari pada laki-laki dan angka kecukupan gizi yang dianjurkan pada laki-laki lebih besar daripada perempuan sehingga laki-laki mampu menghabiskan makanannya.

Aroma makanan merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi rasa makanan, berdasarkan penilaian sampel sebagian besar aroma makanan sudah baik. Aroma makanan berasal dari bahan makanan yang disajikan yang merangsang indra penciuman sehingga menimbulkan selera makan, dan aroma dari setiap bahan makanan berbeda-beda tergantung pada cara memasaknya. Timbulnya aroma sendiri terbentuk dari senyawa makanan yang mudah menguap. Proses pemasakan yang menggunakan panas tinggi seperti dipanggang dan digoreng akan menghasilkan aroma yang lebih kuat.

Dibandingkan dengan masakan yang dikukus dan direbus karena aromanya telah larut dalam air. Pada RS Tk. II Udayana menu nasi dan menu lauk nabati menjadi menu dengan persepsi paling sedap yaitu nasi 46 sampel (97,9 %) dan lauk nabati 43 sampel (91,5%). Begitu pula dengan buah seluruh sampel 47 (100%) menyatakan buah beraroma segar. Berdasarkan hasil wawancara sampel menilai menu nasi dan lauk nabati lebih beraroma sedap dibandingkan menu yang lain sehingga dapat membangkitkan selera makan ketimbang menu lain yang kurang beraroma sedap kemudian akan menghasilkan sisa makanan lebih banyak.

Pada aspek tingkat kematangan makanan, diperoleh hasil tingkat kematangan yang kurang baik. Kematangan makanan pada buah di RS Tk. II Udayana yang kurang baik sehingga terdapat sisa buah seperti buah pisang dan melon. Tingkat kematangan berpengaruh terhadap keinginan sampel untuk menghabiskan makanan, buah yang kurang matang akan membuat sampel enggan untuk memakan, sebaliknya jika buah tersebut tingkat kematangannya sesuai makan sampel akan menghabiskannya, kecuali sampel tersebut tidak menyukai buah yang disajikan. Buah yang sering disajikan di RS Tk. II Udayana yaitu, semangka, pisang dan melon.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh hasil sebagian besar makanan memiliki tekstur makanan yang baik. Tekstur makanan adalah derajat kekerasan, kepadatan atau kekentalan. Makanan yang mempunyai tekstur padat atau kenyal akan memberikan rangsangan yang lebih lambat terhadap indera kita (Moehyi, 2002). Tekstur makanan akan menjadi hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dapat dideteksi dengan baik.

Pada aspek suhu makanan, berdasarkan hasil penilaian sampel sebagian besar menilai tidak tepat. Hal ini karena di RS Tk. II Udayana dari proses penyiapan hingga proses pendistribusian makanan ke sampel beberapa lokasi dengan rentang jarak yang cukup jauh sehingga suhu makanan sulit untuk dapat dipertahankan. Saat ini belum tersedia upaya untuk mencegah suhu yang turun pada saat pendistribusian, tentunya harus difasilitasi dengan troli makanan yang dilengkapi alat pemanas, sementara alat ini belum tersedia di RS Tk. II Udayana. Suhu makanan pada saat disajikan sangat memegang peranan dalam penentuan cita rasa makanan. Suhu makanan yang sesuai akan menyebabkan selera makan sampel baik dan akan menghabiskan makanan yang disajikan, (Mustafa, 2012). Pada penelitian diketahui menu nabati menjadi menu dengan sisa makanan terbanyak. Dari hasil observasi hal ini dikarenakan bahan dasar nabati dengan modifikasi menu kurang sehingga menimbulkan kebosanan pada sampel yang mengonsumsi. Berdasarkan hasil analisis bivariat diketahui nilai $p = 0,357$ atau lebih besar 0,05 atau H_0 ditolak artinya tidak ada hubungan cita rasa dengan sisa makanan biasa sampel di RS Tk. II Udayana.

Sebagian besar sampel berada menilai cita rasa baik yaitu 42 orang (89,4%) dan sebagian besar sampel berada dalam kategori sisa makanan sedikit yaitu 29 orang (61,7%). Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa sampel yang dalam kondisi sakit memiliki nafsu makan yang menurun, terdapat rasa mual dan gangguan gastrointestinal.

Kemampuan makan sampel dipengaruhi oleh penyakit yang dideritanya. Selain semakin lama sampel dirawat maka akan mempengaruhi nafsu makan sampel. Apabila penyakit tersebut menyebabkan kehilangan nafsu makan, gangguan pencernaan, ataupun kesulitan menelan dan gangguan lainnya maka seseorang akan tidak mampu menghabiskan makanan yang diberikan walaupun sebaik apapun cita rasa makanan tersebut. Kondisi tubuh sampel yang sakit cenderung menimbulkan persepsi sampel ingin memakan menu lain di luar Rumah Sakit atau keinginan mengonsumsi oleh-oleh yang dibawa pembesuk.

Konsumsi makanan dari luar rumah sakit yang dimakan oleh sampel disebabkan oleh budaya membawa oleh-oleh dari saudara ketika menjenguk sampel di rumah sakit dan saat ini di RS Tk. II Udayana telah memiliki manajemen terhadap pengendalian diet di rumah sakit seperti larangan membawa makanan atau minuman tertentu pada sampel yang belum tentu sama dengan nilai gizi yang dikandung oleh makanan yang disajikan di rumah sakit tersebut. Namun, masih terdapat sampel yang secara diam-diam mengkonsumsi makanan luar. Hal juga mempengaruhi terhadap adanya sisa makanan di RS TkII Udayana.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik simpulan yaitu Penilaian cita rasa terhadap makanan biasa pada rawat inap di RS. Tk. II Udayana Denpasar sebanyak 89,5% dengan katagori baik Sedangkan rata rata prosentase sisa makanan biasa adalah 18,4% . Tidak ada hubungan cita rasa dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RS. Tk. II Udayana Denpasar.

Disarankan kepada pihak instalasi gizi untuk melakukan evaluasi terhadap sisa makanan secara rutin dan menyeluruh, agar mengetahui penyebab terjadinya sisa makanan pada pasien . Disamping itu perlu adanya perbaikan siklus menu 7 hari dan inovasi variasi makanan, sehingga pasien tidak bosan terhadap makanan yang disajikan di Rumah sakit.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih yang sedalam-dalamnya, penulis persembahkan kepada Ir. Desak Putu Sukraniti, M.Kes selaku pembimbing utama yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan saran serta petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini. Rasa terima terimakasih yang terdalam juga penulis persembahkan kepada I.A. Eka Padmiari, SKM, M.Kes, selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan masukan terkait dengan penulisan skripsi ini. Rasa terimakasih, penulis persembahkan pula kepada Direktur, Ketua Jurusan Gizi, seluruh dosen, staf pegawai, dan seluruh rekan seperjuangan Poltekkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, arahan, bantuan dan support bagi penulis dalam menyelesaikan studi di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Tidak lupa, penulis juga mempersembahkan ucapan terimakasih setulus-tulusnya kepada keluarga tercinta, yang selalu berkontribusi baik secara materi, dorongan mental dan spiritual sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dengan semangat dan tepat waktu.

DAFTAR PUSTAKA

1. Dewi, L. S. (2015). *Digital Repository Universitas Jember Digital Repository Universitas Jember. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Sampel Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang*. Skripsi. Universitas Jember.
2. Kemenkes R.I. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
3. Moehji, S. (2010). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta.
4. Ulandari, Ni.Gusti Agung Ayu Oka. 2019. *Hubungan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Wangaya Denpasar*. Skripsi. Jurusan Gizi Program Studi Diploma IV. Denpasar: Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
5. Wirasamadi, N.L.P., K. Tresna Adhi dan I.W. Weta. 2015. *Analisis Sisa Makanan Sampel Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali*. *Jurnal Fakultas Kedokteran Universitas Udayana* 3(1): 89.