



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig1726>

HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DAN LAMA RAWAT INAP DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT

Ni Putu Lika Septarini Dewi^{1,K}, Ida Ayu Eka Padmiari,SKM.,M.Kes.¹, Ni Made Dewantari,SKM,M.FOr.¹

¹Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar

email Penulis Korespondensi (^K): likaseptarinidewi28@gmail.com

ABSTRACT

The taste of food is a taste that involves the sense of taste (tongue). The taste of food includes two main aspects, namely the appearance of the food when it is served and the taste of the food when it is eaten. Inpatient services are a group of health services found in hospitals which are a combination of several service functions. The length of hospitalization indicates the number of days a patient has been hospitalized. Food waste is food waste is the volume or percentage of food that is not consumed and is disposed of as waste and can be used to measure the effectiveness of the menu. One indicator of the success of a hospital meal is related to the patient's leftovers. This study aims to determine the relationship between food taste and length of stay with the patient's leftover food at the hospital. The method used is the method of literature review. Research results from the results of the analysis of the literature there are 2 articles that discuss the taste of food stating the average taste of good food is an average of 60%. There are 2 articles that explain the length of hospitalization with different categories, namely the length of stay with the old category as much as 7.3%, stating the length of days of hospitalization with the category of 4 days as much as 67%. Based on 4 articles about leftovers, it is quite diverse according to individual needs and most of the samples left a lot of food. The conclusion of the 8 journals concluded that based on the results of a literature review on food taste, it was known that most of the samples were in the good category. Regarding the length of hospitalization, it was explained that some of the results of the length of stay in each article varied according to the provisions of the length of hospital stay. Regarding leftovers, it is known that most of the samples still left food served by the hospital. The relationship between food taste and patient leftovers at the hospital, most of the articles said that there was a significant relationship between food taste and patient leftovers. The relationship between length of stay and food waste of patients at the hospital, that there was a significant relationship between length of stay and food waste of patients and some stated that there was no relationship between length of stay and food waste.

Keywords: Keywords: leftovers, taste of food, length of hospitalization

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu dari empat kegiatan pokok pelayanan gizi rumah sakit. Tujuan utama dari penyelenggaraan makanan adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang ⁽¹⁾. Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit

meliputi kegiatan pelayanan gizi rawat jalan, rawat inap, dan penyelenggaraan makanan. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, demikian pula sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien.

Salah satu faktor penyebab terjadinya kurang gizi adalah kurangnya *intake* zat gizi karena makanan yang dikonsumsi tidak cukup. Berdasarkan Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak- banyaknya 20%. Terpenuhinya standar tersebut dapat menjadikan indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit.

Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah yang dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu. Sisa makanan terjadi karena pasien tidak menghabiskan makanan yang sudah diberikan. Ada dua faktor utama penyebab terjadinya sisa makanan pasien di rumah sakit, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal pasien meliputi keadaan klinis pasien, keadaan fisik, jenis kelamin, umur dan kebiasaan makan. Sedangkan faktor eksternal pasien meliputi citarasa makanan, sikap petugas, ketidaksesuaian jadwal makan, makanan dari luar rumah sakit, suasana tempat perawatan dan lama rawat inap.

Hasil penelitian Nisa dan Farhat, (2018), tentang Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit. menyatakan cita rasa makanan baik sisa makanannya sedikit (93,9%), responden yang menyatakan cita rasa makanan cukup dengan sisa makanannya banyak (83,3%) dan responden yang menyatakan sisa makanan kurang dengan sisa makanannya banyak (75%). Hasil penelitian menyatakan ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan dan kekuatan hubungan yang kuat, didapatkan yang paling banyak yaitu cita rasa yang baik dengan menyisakan makanan yang sedikit yaitu 93,9% ⁽²⁾.

Sedangkan untuk hasil lama rawat inap dengan sisa makanan diketahui bahwa lama dengan sisa makanan responden bersisa banyak (75%). Untuk kategori ideal sebesar 75% sisa makanan responden bersisa banyak dan untuk kategori singkat sebesar 79,5% sisa makanan responden bersisa sedikit. Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan responden dengan kekuatan hubungan yaitu sedang, hal ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa subjek yang memiliki lama perawatan yang lebih lama akan menyisakan makanan lebih banyak dari pada subjek yang perawatannya tidak lama 9 dan waktu perawatan yang cukup lama di rumah sakit juga dapat menimbulkan rasa bosan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan antara citarasa makanan dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit berdasarkan *literatur review*. Tujuan khusus penelitian ini yaitu mengkaji citarasa makanan, lama rawat inap, dan sisa makanan pasien berdasarkan *literatur review*, serta mengkaji hubungan citarasa makanan dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien berdasarkan *literatur review*.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kajian literatur (*literature review*) terhadap artikel hasil penelitian yang telah dipublikasikan melalui Artikel ilmiah dan termasuk dalam data base *Google Scholar*. Rancangan penelitiannya adalah kajian sistematis yang menjawab secara sistematis tujuan penelitian yang telah ditetapkan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2021. Topik pembahasan dalam *literatur review* inii adalah tentang citarasa makanan, lama rawat inap dan sisa makanan pasien di Rumah Sakit beserta hubungan antar variabel. Topik bahasan yang akan dianalisis tersebut bersumber

dari literatur hasil penelitian yang telah dipublikasikan dalam Artikel nasional di Indonesia. Lingkup pembahasan penelitian ini adalah literatur hasil penelitian yang dimuat dalam artikel ilmiah yang memenuhi Kriteria Inklusi yaitu Literatur hasil penelitian yang masuk dalam *database* yang ada di *Google Scholar* (<http://scholar.google.co.id>) dan dengan tahun publikasi 2017-2021, kata kunci yang digunakan yaitu : citarasa makanan, lama rawat inap dan sisa makanan pasien di rumah sakit, Subyek Penelitian yaitu pasien yang dirawat di rumah sakit berjenis kelamin laki-laki dan perempuan dengan rentang usia dari 17 – 77 tahun, literatur yang diterbitkan secara nasional dan internasional dan jenis penelitian deskriptif, serta Kriteria Eksklusi yaitu literatur Jurnal dengan lokasi penelitian RS Khusus, seperti Rumah Sakit Jiwa, RS khusus kanker, dan pasien dengan diet khusus. Langkah-langkah yang dilakukan yaitu Penelusuran dilakukan melalui *Google Scholar* dengan kata kunci Citarasa Makanan, Lama Rawat Inap dan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit, Setelah menemukan literatur, kemudian dilakukan identifikasi literatur dengan membaca abstrak untuk mengetahui hubungan antar variabel dan karakteristik subyek penelitian, Setelah dilakukan identifikasi literatur, diperoleh 8 jurnal yang sesuai dengan kata kunci, Literatur tersebut digunakan sebagai bahan *literature review*, kemudian dilakukan analisis data sesuai dengan kebutuhan penelitian. Artikel yang telah diperoleh melalui proses seleksi berdasarkan kata kunci yang telah ditetapkan selanjutnya dikelompokkan data-datanya yang sejenis sesuai dengan hasil yang dinilai untuk menjawab tujuan dengan menggunakan metode naratif. Jurnal yang sudah sesuai dengan inklusi dikumpulkan menjadi satu dan diringkas meliputi nama peneliti, tahun terbit, judul, metode, hasil penelitian dan *database*. Setelah poin-poin penting yang terdapat pada artikel hasil penelitian yang termasuk dalam sampel *literature review* sudah dicatat dan ditabulasi selanjutnya dilakukan identifikasi, kajian, perbandingan dan analisis isi (*content analysis*). Selanjutnya dibahas secara deskriptif dan dibandingkan dengan teori baku yang terdapat dalam *literature/* buku-buku.

HASIL

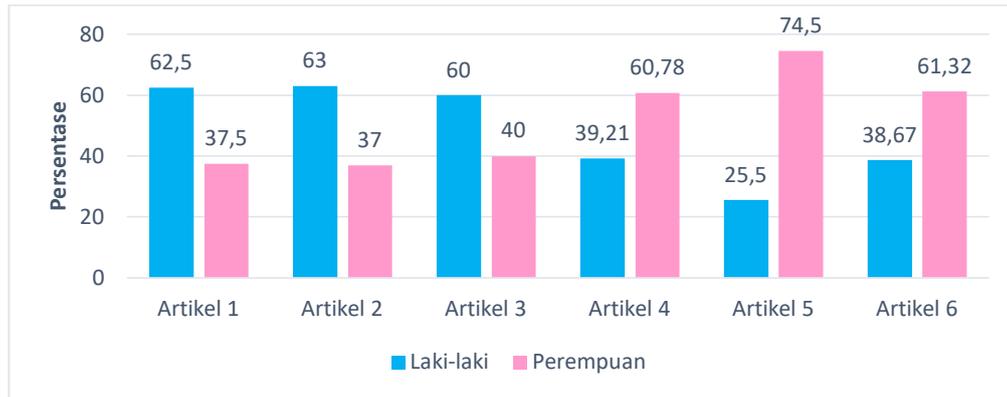
1. Karakteristik umum literatur

Berdasarkan hasil karakteristik umum literatur, tahun terbit literatur cukup beragam, namun sebagian besar dipublikasikan tahun 2017-2019 (20%). Penelitian *literature review* ini sebagian besar menggunakan desain penelitian *cross sectional* sebanyak 50%. Data pada literatur dianalisis menggunakan *Chi Square* (30%).

2. Karakteristik Sampel penelitian

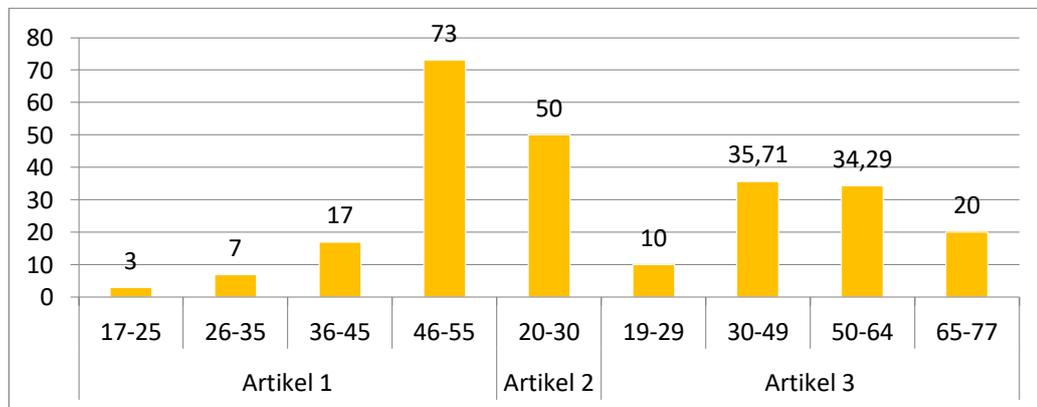
Karakteristik yang dijadikan sampel pada 8 Artikel cukup beragam. Dari 8 artikel yang dikaji terdapat 6 artikel memaparkan karakteristik berdasarkan jenis kelamin pada sampel, sedangkan 2 lainnya tidak menyebutkan karakteristik berdasarkan jenis kelamin secara rinci. Pada karakteristik berdasarkan umur terdapat 3 artikel yang memaparkan umur sampel, sedangkan 5 lainnya tidak memaparkan secara jelas umur sampel.

Dari 8 artikel yang dikaji terdapat 6 artikel memaparkan karakteristik berdasarkan jenis kelamin pada sampel Pada karakteristik berdasarkan jenis kelamin dalam 3 artikel disebutkan laki-laki lebih banyak dibandingkan perempuan sedangkan 3 artikel menyatakan perempuan lebih banyak



Gambar 1. Karakteristik Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin

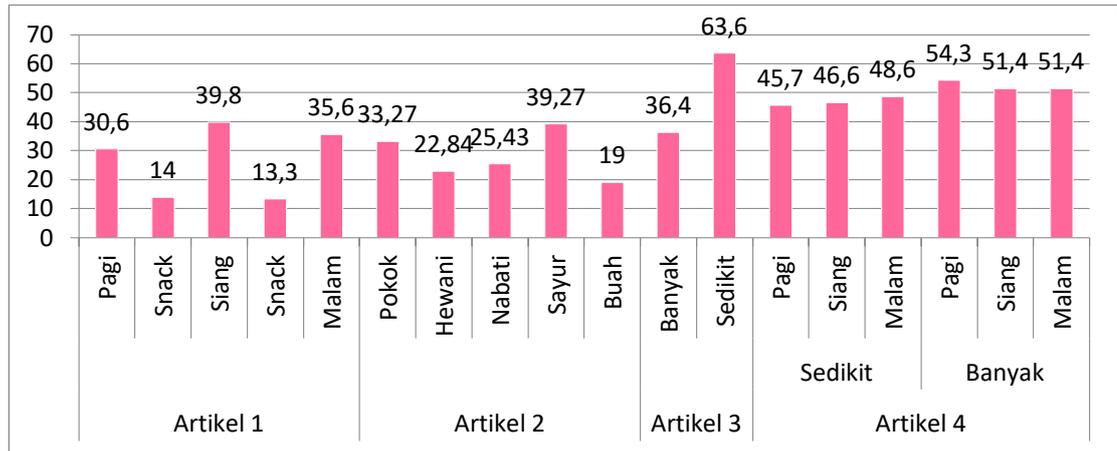
Karakteristik sampel berdasarkan kelompok umur, Berdasarkan usia, paling muda berusia 17 tahun dan paling tua berusia >70 tahun Penelitian Anggraeni, (2020) menyebutkan bahwa karakteristik usia responden sebagian besar berusia 46-55 tahun, yaitu 22 responden (73 %) ⁽³⁾. Penelitian Rimpoporok *et al*, (2019) menunjukkan responden dari penelitian berusia 20-30 tahun sebanyak 50 % ⁽⁴⁾. dan Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017) menyatakan bahwa distribusi karakteristik responden berjumlah 25 responden (35,71 %) yang mayoritas berusia 30 - 49 tahun ⁽⁵⁾.



Gambar 2. Karakteristik Berdasarkan Umur Sampel

3. Gambaran Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

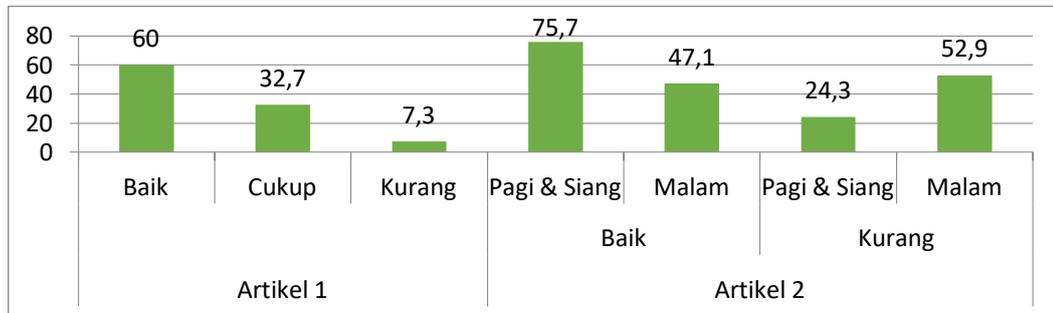
Kategori sisa makanan pasien di Rumah Sakit yang digunakan dari 4 Artikel cukup beragam sesuai dengan kebutuhan masing-masing penelitian. Berdasarkan 4 literatur yang menampilkan sisa makanan pasien di Rumah Sakit Penelitian Lestari dan Marlina (2021), menyatakan berdasarkan waktu makan didapatkan hasil sisa makan tertinggi pada makan siang 39,8 % ⁽⁶⁾. Anggraeni, (2020) menyatakan jenis sisa makanan yang paling tinggi pada sayur 39,27%. Penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menunjukkan sisa makanan responden dengan kategori bersisa banyak sebanyak 36,4 %. dan Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017) menyatakan sisa makanan banyak pada waktu pagi 54,3%.



Gambar 4. Distribusi Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

4. Gambaran Citarasa Makanan

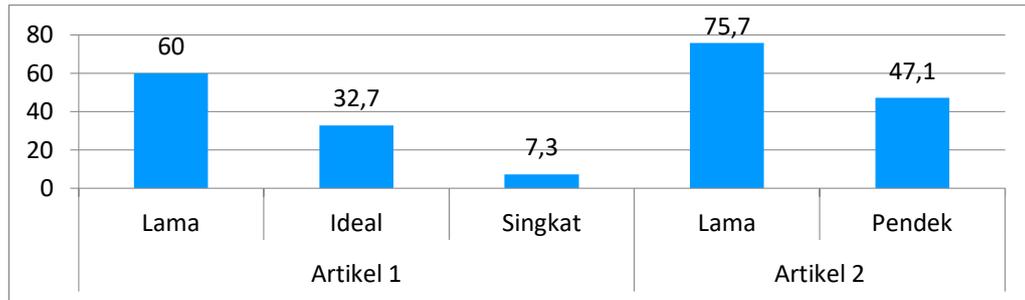
Berdasarkan kajian pustaka dari 8 artikel, terdapat 2 artikel yang membahas mengenai citarasa makanan. Pada artikel 1 penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menyatakan berdasarkan citarasa makanan baik sebanyak 60 %, dan artikel 2 Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), menyatakan hasil citarasa makanan berdasarkan waktu makan menyatakan citarasa makanan baik paling tinggi pada pagi dan siang hari 75,7% .



Gambar 5. Distribusi Citarasa Makanan

5. Gambaran Lama Rawat Inap

Dari 8 artikel yang dikaji, terdapat 2 artikel yang menjelaskan tentang lama rawat inap. Penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menyatakan bahwa lama hari rawat dengan kategori lama sebanyak 7,3 %, kategori idela sebanyak 21,8 %, dan kategori lama hari rawat singkat sebanyak 70,9 %. Penelitian Anggraeni, (2020), menyatakan lama hari rawat inap dengan kategori ≥ 4 hari sebanyak 67 % dan lama hari rawat inap dengan kategori pendek < 4 hari sebanyak 33 %.



Gambar 6
Distribusi Lama Rawat Inap

6. Gambaran Hubungan Citarasa Makanan dan Lama Rawat Inap Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

Berdasarkan kajian pustaka 4 artikel mengenai hubungan citarasa makanan dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di rumah sakit. Berdasarkan kajian pustaka 4 artikel mengenai hubungan citarasa makanan dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di rumah sakit. 3 Artikel menyatakan adanya hubungan yang signifikan antara citarasa makanan dengan sisa makanan, lama hari rawat dengan sisa makanan ($p < 0,05$). Dan 1 artikel menyatakan tidak ada hubungan antara lama rawat dengan sisa makanan ($p > 0,05$).

Hasil penelitian Lironika dan Suryadi (2019), menyatakan terdapat korelasi positif yang signifikan antara citarasa makanan dengan sisa makanan ($p = 0,001$, $P < \alpha$, $\alpha = 0,05$) sehingga citarasa makanan berhubungan dengan sisa makanan. Semakin baik citarasa makanan semakin sedikit sisa makanan⁽⁷⁾. Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), Menggunakan uji *chi square* menyatakan ada hubungan antara citarasa dengan sisa makanan lunak dengan nilai pagi ($p < 0,05$), siang ($p < 0,05$), dan malam ($p < 0,05$).

Hasil penelitian Nisa dan Farhat, (2018), Menggunakan uji korelasi *Rank Spearman* mendapatkan hasil penelitian ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru dengan nilai ($p = 0,00 < 0,05$). Dan Ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru dengan nilai ($p = 0,00 < 0,05$). Penelitian Anggraeni, (2020), Menggunakan uji *fisher exact* menyatakan tidak ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan dengan lama rawat dengan nilai ($p > 0,05$).

PEMBAHASAN

1. Karakteristik Subjek Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang mengkaji 8 artikel, karakteristik usia sampel berkisar antara 17 tahun - >70 tahun. semakin bertambah usia maka kebutuhan energi dan zat gizi semakin sedikit. Begitu juga dengan nafsu makan akan berkurang dengan bertambahnya usia. Berkurangnya nafsu makan disebabkan karena indera pengecap yang sudah tidak fungsional seperti banyaknya gigi yang rusak. Kepekaan indera seseorang terhadap bau dan rasa akan berkurang sehingga dapat mempengaruhi rendahnya asupan makan dan menimbulkan sisa makanan karena cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan (Zahara 2019)⁽⁸⁾.

Sebaran karakteristik berdasarkan jenis kelamin pada 6 Artikel, diketahui bahwa 3 artikel mengatakan perempuan lebih banyak menjadi sampel, sedangkan 3 lainnya mengatakan sebaliknya. Pada kebutuhan energi laki-laki dan perempuan terdapat

perbedaan yaitu kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori basal laki-laki. Perbedaan ini terlihat pada usunan tubuh dan aktivitas laki-laki lebih banyak menggunakan kerja otot. Perempuan akan mengonsumsi makanan nasi lebih sedikit dibanding pasien laki-laki. Sehingga kemampuan menghabiskan makanan lebih sedikit dengan laki-laki daripada perempuan (Zahara 2019).

2. Citarasa Makanan

Berdasarkan kajian pustaka dari 8 artikel, terdapat 2 artikel yang membahas mengenai citarasa makanan. Sebagian besar menyatakan bahwa citarasa makanan yang disajikan baik. Hasil penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), tentang citarasa makanan. Responden penelitian mengatakan bahwa citarasa baik tertinggi terdapat pada makanan pagi dan siang yaitu sebanyak 75,7 %, sementara yang menyatakan kurang baik tertinggi adalah pada makan malam sebanyak 52,9 %. Secara keseluruhan citarasa makanan sudah baik walaupun masih terdapat responden yang menyatakan kurang baik, hal tersebut terjadi karena penilaian citarasa merupakan penilaian yang sukar untuk dinilai secara akurat karena bersifat subjektif atau tergantung selera pasien yang menilai. Sedangkan hasil penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menyatakan bahwa rata – rata citarasa makanan baik sebanyak 60 % dan citarasa makanan kurang sebanyak 7,3 %. Sama halnya dengan penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), pada penelitian Nisa dan Farhat, (2018), juga terdapat responden yang menyatakan citarasa makanan yang kurang. Citarasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan sewaktu dimakan, kedua aspek itu sama pentingnya agar menghasilkan makanan yang memuaskan (Putri 2015)⁽⁹⁾. Rasa makanan yang meliputi aroma, bumbu, konsistensi, keempukan dan suhu atau temperatur yang disebarkan oleh makanan waktu disajikan akan menimbulkan atau meningkatkan selera makan (Rimporok 2019). Citarasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. Persepsi pasien yang kurang baik terhadap makanan yang disajikan tidak akan habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa pada makanan (Nisa dan Farhat 2018).

3. Lama Rawat Inap

Dari 8 artikel yang dikaji, terdapat 2 artikel yang menjelaskan tentang lama rawat inap didapati hasil yang cukup beragam. Hasil penelitian Nisa dan Farhat,(2018) mengenai lama hari rawat menyatakan bahwa lama hari rawat responden yang lama sebanyak 7,3 %, dan lama hari rawat singkat sebanyak 70,9%. Berbeda dengan hasil penelitian Anggraeni, (2020) yang menunjukkan data hasil persentase dengan kategori lama hari rawat panjang lebih tinggi di mana didapatkan hasil lama hari rawat inap dengan kategori panjang ≥ 4 hari sebanyak 67 % dan lama hari rawat inap dengan kategori pendek < 4 hari sebanyak 33 %. dari data tersebut dapat diartikan bahwa utilisasi pelayanan kepada responden atau responden kurang efektif ditunjukkan dengan nilai lama hari rawat panjang yaitu ≥ 4 hari yang lebih banyak. Lama rawat inap menunjukkan berapa hari lamanya seorang pasien dirawat inap pada saat perawatan. Untuk menentukan ada tidaknya penurunan lama hari rawat inap meningkatkan efisiensi atau perawatan yang tidak tepat, dibutuhkan pemeriksaan lebih lanjut berhubungan dengan keparahan atas penyakit dan hasil dari perawatan.

4. Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

Dari hasil kajian artikel yang dilakukan dari 8 artikel, terdapat 4 artikel yang memaparkan mengenai sisa makanan pasien. Hasil penelitian Lestari dan Marlina (2021), berdasarkan sisa makanan pada waktu makan di dapatkan hasil sisa makan pagi dengan jenis makanan dengan sisa paling tinggi yaitu makanan pokok 50 %, lauk nabati 37,5 %, dan sayur 62,5 %, sisa makan siang jenis makanan pokok 75 %, lauk hewani 87,5 %, lauk nabati 62,5 %, sayur 50 %, dan sisa makan malam dengan jenis makanan pokok 37,5 %,

lauk hewani, lauk nabati, dan sayur dengan rata-rata 50 %. Banyaknya sisa makanan sebagian besar dipengaruhi oleh penggunaan bahan yang terlalu sering sehingga membuat bosan, pengolahan bahan makanan yang kurang seperti ikan yang masih berbau amis, pemilihan bahan makanan yang kurang baik seperti olahan ikan yang masih banyak duri dan terlalu berlemak, serta porsi makanan pokok yang terlalu besar terutama bubur. Hal ini sejalan dengan penelitian Anggraeni, (2020), yang menyatakan masih terdapat banyak sisa makanan pada jenis makanan pokok 33,27 % dan sayur 39,27 %. Sisa makan sayur lebih banyak dari yang lain diduga karena kebanyakan lebih suka menghabiskan lauk hewani atau nabati dibandingkan sayur. Selain itu kemungkinan banyaknya sisa sayur dan bubur berpengaruh karena cara distribusi makanan ke responden dilakukan dengan cara sentralisasi, makanan sampai ke responden sudah hampir dingin. Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017) menyatakan sisa makanan banyak ≥ 20 % sebanyak 54,3 % yaitu pada makan pagi, sedangkan sisa makanan sedikit < 20 % sebanyak 34 % yaitu pada makan siang dan makan, hasil penelitian Nisa dan Farhat,(2018) sisa makanan responden dengan kategori bersisa banyak sebanyak 36,4 % dan bersisa sedikit sebanyak 63,6 %. Dari beberapa hasil jurnal didapat rata-rata pasien menyisakan makanan sebanyak ≥ 20 % . Kategori sisa makanan Rumah Sakit di Indonesia yaitu $<20\%$. Banyaknya makanan yang tersisa mengakibatkan ketidaksesuaian asupan dan kebutuhan gizi pasien selama dirawat. Meskipun sebagian Rumah Sakit telah menyajikan makanan sesuai selera dan kebutuhan pasien tetapi masih banyak pasien yang merasa kurang puas terhadap makanan yang disajikan sehingga terjadi sisa makanan ≥ 20 % (Lironika dan Suryadi 2019), Sisa makanan dapat di sebabkan oleh beberapa faktor adapun faktor yang mempengaruhi pasien dalam menyisakan makanan yaitu faktor internal yang terdiri dari keadaan psikis,keadaan fisik dan kebiasaan makan pasien, faktor eksternal meliputi citarasa makanan, sikap petugas, ketidak sesuaian jadwal makan, suasana lingkungan perawatan dan makanan dari luar (Putri 2015). Hal ini sejalan dengan penelitian Ronitawati *et al* ,(2017) yang menyatakan faktor yang mempengaruhi sisa makanan yaitu faktor internal meliputi keadaan psikis, dan faktor eksternal meliputi mutu makanan, makanan dari luar, dan lingkungan tempat perawatan⁽¹⁰⁾.

5. Hubungan Citarasa Makanan dan Lama Rawat Inap Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

Dari hasil kajian 4 artikel mengenai hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan pasien menyatakan adanya hubungan yang signifikan. Diperoleh nilai $p < 0,05$ yang menunjukkan bahwa antara citarasa makanan dengan sisa makanan memiliki kekuatan korelasi yang cukup kuat. dimana semakin baik persepsi pasien terhadap citarasa makanan maka semakin sedikit sisa makanan (Lironika dan Suryadi 2019) Sejalan dengan penelitian Nisa dan Farhat, (2018), citarasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. Persepsi pasien kurang baik terhadap makanan yang disajikan makan akan menyebabkan makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa. Rasa makanan merupakan salah satu aspek utama yang menentukan selera makan sehingga menentukan banyak atau tidaknya sisa makanan.

Dari hasil kajian 2 artikel mengenai hubungan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien 1 artikel menyatakan adanya hubungan yang signifikan dan 1 artikel lain menyatakan sebaliknya. Pasien yang memiliki lama perawatan yang lebih lama akan menyisakan makanan lebih banyak daripada yang perawatannya tidak lama. Waktu perawatan lama di Rumah Sakit juga dapat menimbulkan rasa bosan, cenderung hafal dengan menu makanan, jenis masakan, rasa, sehingga jika dalam pengolahan makanan kurang bervariasi dapat menimbulkan rasa bosan, akibatnya nafsu makan akan berkurang dan makanan yang disajikan tidak dihabiskan . Perbedaan dan parahnya penyakit yang diderita juga mempengaruhi lamanya rawat inap sehingga menimbulkan rasa bosan

sehingga tidak makan makanan yang disajikan (Nisa dan Farhat, 2018), berbeda dengan penelitian Anggraeni, (2020), menyatakan tidak ada hubungan bermakna antara sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah dengan lama hari rawat. Walaupun secara statistik tidak bermakna, namun ada kecenderungan bahwa semakin banyak total rata-rata sisa makanan respon semakin panjang lama hari rawatnya.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan literatur review terhadap 8 literatur, dapat diperoleh kesimpulan bahwa hasil kajian pustaka terhadap 2 artikel mengenai citarasa makanan diketahui sebagian besar pasien menilai citarasa makanan yang dihidangkan di RS dengan kategori baik. Lama rawat inap diketahui terdapat 2 artikel yang menjelaskan bahwa sebagian hasil lama rawat inap masing-masing artikel beragam sesuai dengan ketentuan lama rawat inap rumah sakit yaitu dengan rentang hari < 4 hari dan ≥ 4 hari. Berdasarkan kajian 4 artikel terkait sisa makanan diketahui sebagian besar pasien masih menyisakan makanan yang disajikan rumah sakit berkisar 13,3 % sampai 63,6 %. Berdasarkan kajian pustaka 3 artikel terkait hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit, 3 artikel tersebut mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara citarasa makanan dengan sisa makanan pasien. Dan berdasarkan kajian pustaka 2 artikel terkait hubungan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit, satu artikel mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dan satu artikel sebaliknya menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan.

Diharapkan bagi pihak Instalasi Gizi dapat melakukan monitoring dan evaluasi terkait faktor-faktor yang menyebabkan tingginya sisa makanan pasien rawat inap seperti citarasa makanan perlu ditingkatkan, lebih memperhatikan penampilan dalam penyajian, adanya evaluasi menu secara berkala dalam meningkatkan daya terima makan, serta edukasi tentang asupan makanan yang diberikan di rumah sakit kepada pasien, sehingga sisa makanan pasien dapat memenuhi indikator mutu dengan sisa makanan $\leq 20\%$. Serta hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya berdasarkan faktor lainnya dengan variabel yang berbeda seperti keadaan psikis, kebiasaan makan, makanan dari luar rumah, suhu makanan dan suasana ruang perawatan

UCAPAN TERIMA KASIH

Ibu Ida Ayu Eka Padmiari.SKM.M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Ibu Ni Made Dewantari,SKM,M.FOr selaku pembimbing pendamping yang telah banyak meluangkan waktu dalam memberikan arahan, masukan dan bimbingan dalam penelitian ini. Direktur Politeknik Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penelitian ini. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penelitian ini. Bapak/Ibu dosen dan staf pegawai Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar. Keluarga tercinta yang telah banyak membantu, memberikan dukungan dan semangat sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Seluruh teman – teman mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar atas segala bantuan dan kerjasamanya, serafim motivasi dan masukan kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
2. Nisa dan Farhat. 2018. Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit : Jurnal Riset Pangan Dan Gizi (hal.1-6). Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Banjarmasin.
3. Anggraeni. 2020. Hubungan Antara Sisa Makanan Dengan Lama Rawat Dan Biaya Sisa Makan Pada Pasien Diet Makanan Lunak Di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD KRMT Wongsonegoro Semarang. : Skripsi.Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetik:Poltekkes Kemenkes Semarang.
4. Rimporok et al. 2019. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019 : Chmk Healt Journal. Fakultas kedokteran Universitas Brawijaya malang.
5. Diah Anggraeni et al. 2017. Hubungan Cita Rasa Dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang : Nutrire Diaita, Jurnal Gizi-Dietetik (hal.13-20). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul .
6. Lestari dan Marlina. 2021. Gambaran Sisa Makanan Di RSUD Petala Bumi Provinsi Riau:Jurnal Gizi Prima. Jurusan Gizi Poltekkes kemenkes Riau
7. Lironika dan Suryadi. 2019 . Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember: Jurnal Universitas Airlangga (hal. 194-200). Prodi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.
8. Zahara Izhani Isma.2019. Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan Dan Variasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan Simatupang Kisaran: Skripsi Sumatera Utara
9. Putri .2015. Hubungan Persepsi Pasien Tentang Citarasa Makanan Dan Suasana Lingkungan Perawatan Dengan terjadinya Sisa Makanan Lunak Di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam Kelas III RSUD Pariaman Tahun 2015: Karya Tulis Ilmiah
10. Ronitawati et al. 2017. Faktor - faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja jakarta Utara, journal.unsika.ac.id 57-76.