



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig2881>

Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pasien Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha Kabupaten Buleleng

Ni Putu Lisna Meriana^{1,K}, Dr. Ni Nengah Ariati, SST., M.Erg¹, Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes¹

¹Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar

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

ABSTRACT

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya. Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan dan daya terima makanan di Rumah Sakit Umum Shanti Graha. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancangan *Cross Sectional* yang dilakukan pada Bulan Maret – April 2023. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 47 orang. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer yang meliputi identitas sampel, penilaian sampel terhadap cita rasa makanan, berat makanan yang disajikan, dan berat sisa makanan sampel. Data sekunder yang dalam penelitian ini meliputi gambaran Rumah Sakit Umum Shanti Graha. Pengolahan data dilakukan secara univariat dan bivariat, serta uji statistik yang digunakan adalah uji statistik korelasi *Spearman*. Hasil penelitian ini menunjukkan sebanyak 31 sampel (66,0%) menilai cita rasa makanan sesuai dan sebanyak 29 sampel (61,7%) dengan daya terima banyak. Hasil uji statistik *Spearman* menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dan daya terima makanan ($p = 0,02$). Dapat disampaikan saran kepada pihak Rumah Sakit Umum Shanti Graha untuk lebih memperhatikan cita rasa makanan, khususnya pada indikator rasa makanan meliputi aroma, bumbu, tekstur, dan tingkat kematangan terutama pada jenis hidangan makanan pokok, serta suhu makanan dan kebersihan alat makanan dengan melakukan berbagai modifikasi pada menu makanan di rumah sakit.

Keywords: cita rasa makanan, daya terima makanan

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya. Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi (Utami K. A., 2021).

Kualitas penyelenggaraan makan diorientasikan kepada kepuasan pasien dengan memperhatikan berbagai hal antara lain penampilan makanan, cita rasa makanan, kebutuhan alat, ketepatan waktu dalam menghadirkan makanan serta sikap dan perilaku dari petugas dalam menghadirkan makanan yang secara langsung ataupun tidak langsung bisa mempengaruhi selera makanan pasien (Bintanah, 2018).

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi nafsu makan pasien, menurunnya nafsu makan pasien akan berdampak pada kondisi kesehatan yang menurun, sehingga orang yang sedang sakit perlu rangsangan lebih untuk meningkatkan selera makan. Peningkatan kualitas cita rasa makanan rumah sakit, diharapkan bisa menjadi salah satu alternatif pemecahan masalah rendahnya tingkat asupan konsumsi makanan pasien (Puspitasari, 2018).

Beberapa rumah sakit di Indonesia diketahui memiliki sisa makanan yang masih cukup tinggi. Hasil penelitian pada pasien dengan status akut di ruang perawatan UPI diperoleh hasil seluruh jenis makanan memiliki sisa makanan yang tinggi ($\geq 25\%$), hal ini menunjukkan bahwa pada pasien dengan status akut memiliki daya terima yang tidak baik dengan rata-rata sisa makanan $\geq 25\%$ (Damayanti, 2018).

Hasil penelitian sisa makanan yang dilakukan pada Rumah Sakit Dr. Tadjuddin Chalid dan RSUD Kota Makassar didapatkan hasil bahwa sisa makanan pasien di kedua rumah sakit tersebut termasuk tinggi ($\geq 25\%$) dengan proporsi terbesar pada makan pagi sebesar 30.9% (Rowa, 2015).

Penelitian (Balqis, 2017), sebanyak 51.8% responden dari total 83 responden menyatakan suka dengan cita rasa makanan diet di RSUD Raden Mattaher Jambi dan responden yang mempunyai daya terima baik terhadap makanan sebesar 43.37%.

Berdasarkan pertimbangan bahwa pasien harus menghabiskan makanan yang sesuai dengan kebutuhannya agar tercapai tingkat kesembuhan yang optimal serta untuk meningkatkan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan, Maka diperlukan perhatian khusus pada daya terima pasien terutama pada pemberian makanan lunak. Makanan lunak merupakan makanan dengan tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dicerna dibandingkan makanan biasa. Tujuan pemberiannya yaitu untuk mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit (Rachmawati, 2018).

Beberapa penelitian pada Rumah Sakit di Indonesia menunjukkan makanan lunak cenderung memiliki sisa makanan banyak. Makanan lunak diberikan kepada pasien yang secara fisik tidak dapat mengonsumsi makanan biasa. Daya terima makanan lunak merupakan banyaknya makanan lunak yang dikonsumsi pasien, dapat dilihat dari sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien (Marlina, Fitriani, & Ulfa, 2019).

Berdasarkan penelitian (Nurhamidah, Yensasnidar, & Manora, 2019) rata-rata sisa makanan lunak pasien rawat inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok yaitu 21,2% dimana menurut (Depkes RI, 2008) masuk dalam kategori tidak habis dan belum sesuai standar pelayanan minimal rumah sakit.

Berdasarkan hasil penelitian (Nisa & 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 cukup (93,9%), responden yang menyatakan cita rasa makanan cukup dengan sisa makanannya banyak (83,3%) dan responden yang menyatakan cita rasa makanan kurang dengan sisa makanannya banyak (75%).

Berdasarkan pengumpulan data Indikator Mutu di Rumah Sakit Umum Shanti Graha tentang Sisa Makanan yang tidak termakan oleh pasien menunjukkan capaian 28,12% pada tahun 2020 dan 21,75% pada tahun 2021 dimana standar mutu pelayanan minimal rumah sakit untuk Sisa Makanan yang tidak termakan oleh pasien seharusnya $\leq 20\%$.

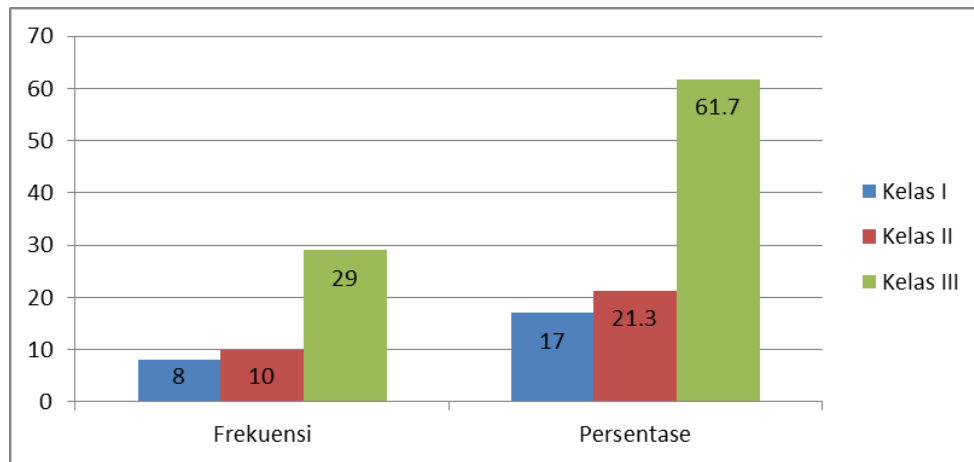
METODE

Penelitian ini menggunakan penelitian korelatif dengan rancangan observasi *cross sectional* study untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan. Desain *cross sectional* jenis penelitian yang menekankan waktu pengukuran atau observasi data variabel independen dan dependen hanya satu kali pada satu saat. Metode yang digunakan untuk mendapatkan cita rasa makanan adalah dengan membagikan kuesioner. Sedangkan untuk mengetahui daya terima makanan lunak pasien dengan menggunakan metode penimbangan sisa makanan lunak pasien.

HASIL

Gambaran Karakteristik Sampel

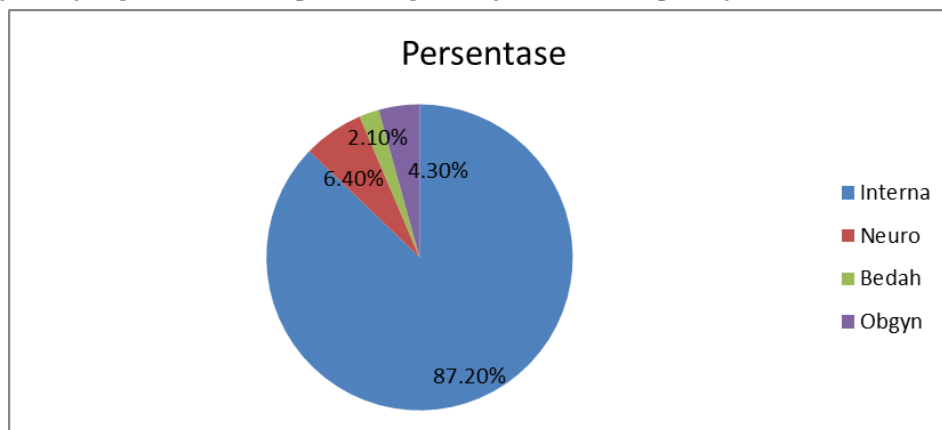
Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 47 sampel dengan karakteristik sebagai berikut. Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha terdapat 7 kelompok kelas perawatan pasien, yang meliputi Paviliun, Kelas I, Kelas II, Kelas III, Ruang Isolasi, Ruang ICU Ruang Intermediet. Pada gambar 1



menunjukkan bahwa dari 47 sampel dalam penelitian ini, sebanyak 29 sampel atau sebesar 61,7% dominan berasal dari kelas perawatan kelas III.

Gambar 1. Karakteristik sampel berdasarkan kelas perawatan

Penyakit yang dialami sampel terbagi menjadi 4 kelompok, yaitu Interna, Neuro, Bedah, dan Obgyn, Ortho.

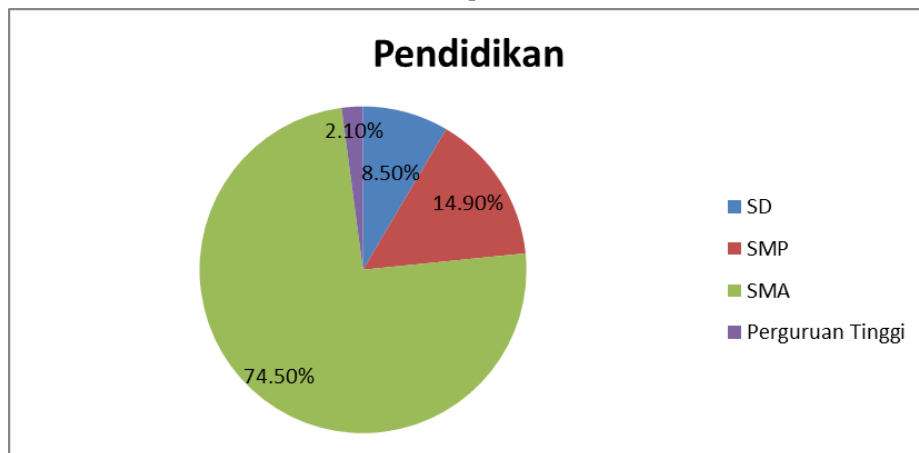


penelitian ini, kecenderungan penyakit yang dialami sampel didominasi oleh kelompok penyakit Interna yaitu sebanyak 41 sampel atau sebesar 87,2% dapat dilihat pada gambar 2.

Gambar 2. Karakteristik sampel berdasarkan penyakit

Umur sampel dibagi menjadi 4 kelompok umur yaitu umur 16 sampai 18 tahun, umur 19 sampai 29 tahun, umur 30 sampai 49 tahun, dan umur 50 sampai 64 tahun. Dalam penelitian ini, diperoleh hasil bahwa rentang umur 30 sampai 49 tahun memiliki sebaran paling banyak yaitu sebanyak 22 sampel atau sebesar 46,8%.

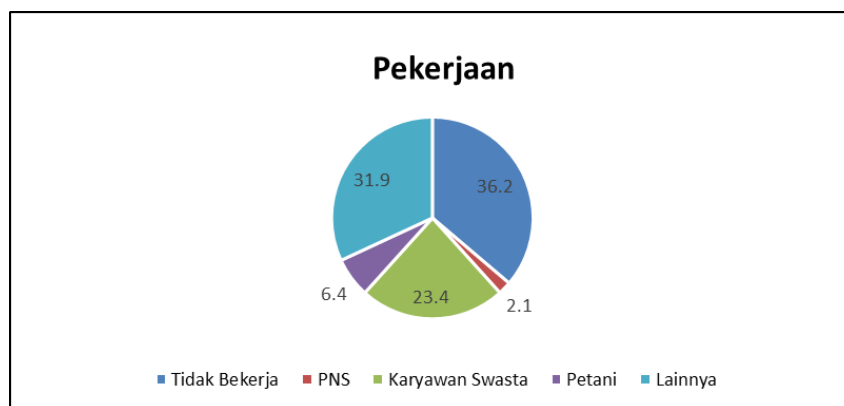
Gambar 3. Karakteristik sampel berdasarkan Jenis Kelamin



Sementara itu, berdasarkan jenis kelamin pada gambar 3 diperoleh sebaran sampel paling banyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 29 sampel atau sebesar 61,7%.

Gambar 4. Karakteristik sampel berdasarkan Pendidikan

Bedasarkan tingkat pendidikan pada gambar 4 diperoleh dominasi 35 sampel atau sebesar 74,5% merupakan sampel dengan tingkat pendidikan terakhir SMA. Pada kriteria status pekerjaan, sampel dominan sebanyak 17 sampel atau sebesar 36,2% merupakan sampel dengan status pekerjaan tidak bekerja dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Karakteristik sampel berdasarkan pekerjaan

Gambaran Daya Terima Makanan

Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 47 sampel. Pada tabel 1 disajikan sebaran sampel berdasarkan daya terima makanan.

Tabel 1
Sebaran Sampel menurut Daya Terima di Rumah Sakit Shanti Graha

Kriteria	(n)	(%)	Rata Rata	Minimal	Maximal
Daya Terima					
Cukup	18	38,3	18,02 %	0	47,18%
Banyak	29	61,7			
Jumlah	47	100,0			

Pada table 1 menggambarkan daya terima makanan dari 47 sampel yang memperoleh hasil sebanyak 29 sampel atau sebesar 61,7% memiliki daya terima makanan banyak. Rata – Rata daya terima sampel dalam penelitian ini sebesar 18,02%, dengan daya terima terendah sebesar 0% dan daya terima tertinggi sebesar 47,18%.

Gambaran Cita Rasa Makanan

Cita rasa makanan dinilai dari penampilan dan rasa makanan, berikut disajikan sebaran sampel berdasarkan cita rasa makanan pada tabel 2.

Tabel 2
Sebaran Sampel menurut Cita Rasa Makanan di Rumah Sakit Shanti Graha

Kriteria	(n)	(%)
Penampilan		
Sesuai	47	100,0
Tidak Sesuai	0	0,0
Jumlah	47	100,0
Rasa		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
Jumlah	47	100,0
Cita Rasa Makanan		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
Jumlah	47	100,0

Pada tabel diatas menggambarkan penilaian cita rasa makanan yang diperoleh dari penampilan dan rasa makanan. Berdasarkan penampilan makanan, sebanyak 47 sampel atau seluruh sampel memilih penampilan makanan yang disajikan sesuai. Pada rasa makanan, sebanyak 31 sampel atau sebesar 66,0% memilih penilaian rasa makanan yang disajikan sesuai. Kemudian, pada kriteria cita rasa makanan memperoleh data bahwa sebanyak 31 sampel atau sebesar 66,0% menilai cita rasa makanan sesuai.

Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 47 sampel. Pada tabel 3. disajikan sebaran sampel berdasarkan cita rasa dan penampilan makanan sampel.

Tabel 3
Sebaran Sampel menurut Penampilan Makanan di Rumah Sakit Shanti Graha

Kriteria	(n)	(%)
Variasi		
Sesuai	47	100,0
Tidak Sesuai	0	0,0
Jumlah	47	100,0
Bentuk		
Sesuai	47	100,0
Tidak Sesuai	0	0,0
Jumlah	47	100,0
Penyajian		
Sesuai	47	100,0
Tidak Sesuai	0	0,0
Jumlah	47	100,0
Porsi		
Sesuai	1	2,1
Tidak Sesuai	46	97,9
Jumlah	47	100,0

Pada indikator penampilan tersusun atas 4 komponen meliputi variasi, bentuk, penyajian, dan porsi. Dalam penelitian ini diperoleh data yaitu sebanyak 47 sampel atau seluruhnya menyatakan bahwa variasi makanan sesuai, bentuk makanan sesuai dan penyajian makanan sesuai. Sedangkan pada penilaian porsi makanan sebanyak 46 sampel atau sebesar 97,9% memilih porsi makanan tidak sesuai. Berikut disajikan sebaran sampel berdasarkan rasa makanan sampel.

Tabel 4
Sebaran Sampel menurut Rasa Makanan di Rumah Sakit Shanti Graha

Kriteria	(n)	(%)
Aroma		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
Jumlah	47	100,0
Bumbu		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
Jumlah	47	100,0
Tekstur		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
Jumlah	47	100,0
Tingkat Kematangan		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
Jumlah	47	100,0

Indikator kedua yaitu rasa makanan yang terdiri dari 4 komponen yaitu aroma, bumbu, tekstur, dan tingkat kematangan. Dari 47 sampel, penilaian terhadap aroma makanan, bumbu, tekstur dan tingkat kematangan memperoleh hasil yang sama yakni sebanyak 31 sampel atau sebesar 66,00% memilih sesuai.

Hubungan Cita Rasa Makanan dan Daya Terima Pasien

Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 47 sampel yang didistribusikan berdasarkan cita rasa makanan, suhu makanan, kebersihan alat, dan daya terima pasien pada tabel 5.

Tabel 5
Sebaran Sampel menurut Cita Rasa Makanan dengan Daya Terima Pasien

Kriteria	Daya Terima Pasien				Total		p.value
	Sedikit		Banyak				
	n	%	n	%	N	%	
Rasa							
Sesuai	2	7,69	24	92,31	26	100,00	-
Tidak Sesuai	16	76,19	5	23,81	21	100,00	
Total	18	38,30	29	61,70	47	100,00	
Penampilan							
Sesuai	18	38,30	29	61,70	47	100,00	-
Tidak Sesuai	0	0,00	0	0,00	0	0,00	
Total	18	38,30	29	61,70	47	100,00	
Cita Rasa Makanan							
Sesuai	7	22,58	24	77,42	31	100,00	0,02
Tidak Sesuai	11	68,75	5	31,25	16	100,00	
Total	18	38,30	29	61,70	47	100,00	

Tabel di atas merupakan gambaran sampel berdasarkan rasa makanan, penampilan makanan dan cita rasa makanan dengan daya terima pasien. Berdasarkan tabel di atas, dari 26 sampel yang memilih rasa makanan sesuai diperoleh bahwa 24 sampel atau 92,31% memiliki daya terima makanan banyak. Sementara, dari 21 sampel yang memilih rasa makanan tidak sesuai diperoleh bahwa 16 sampel atau 76,19% memiliki daya terima makanan sedikit. Pada kriteria penampilan makanan diperoleh bahwa 47 sampel memilih penampilan makanan yang sesuai dengan 29 sampel atau 61,70% memiliki daya terima makanan banyak. Setelah menentukan rasa dan penampilan makanan, selanjutnya pada kriteria cita rasa makanan, dari 31 sampel yang memilih cita rasa makanan sesuai diperoleh bahwa sebanyak 24 sampel atau 77,42% memiliki daya terima makanan banyak dan dari 16 sampel yang memilih cita rasa makanan tidak sesuai diperoleh bahwa 11 sampel atau 68,75% memiliki daya terima makanan sedikit. Uji Statistik Korelasi *Spearman* menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan daya terima pasien dengan nilai $p \text{ value} = 0,02 < 0,05$.

PEMBAHASAN

Daya terima makanan seseorang dapat dilihat dari berapa banyak orang tersebut dapat menghabiskan makanannya dengan menimbang dan mempersentasekan dengan berat makanan yang disajikan. Selisih antara berat makanan yang disajikan dengan berat makanan sisa merupakan berat makanan yang dihabiskan. Daya terima makanan baik jika rata-rata persentase asupan makanan $> 80\%$ hidangan yang disajikan, dan dikatakan kurang jika rata-rata persentase asupan makanan $< 80\%$ hidangan yang disajikan.

Daya terima makanan dapat dipengaruhi oleh penampilan makanan yang meliputi warna, bentuk, besar porsi, dan penyajian makanan. Selain penampilan, daya terima juga dilihat dari rasa makanan yang meliputi aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan, dan suhu makanan.

Makanan yang disajikan oleh pihak RSU Shanti Graha yaitu untuk hari pertama penelitian pagi meliputi bubur, ayam bumbu kuning, pepes tahu, tumis sawi, kacang panjang, dan wortel. Menu yang disajikan pada siang hari meliputi bubur, rawon ayam, omlet tempe, tumis kecambah, dan pisang. Sedangkan menu yang disajikan malam hari meliputi bubur, rolade ayam, nugget tahu, oseng buncis tauge, dan papaya potong.

Untuk hari ke-2 penelitian pihak RSU Shanti Graha menyajikan menu yaitu untuk pagi hari meliputi bubur, orak arik telur, balado tempe, dan oseng buncis wortel. Untuk makan siang menu yang disajikan meliputi bubur, sisit ayam, tahu bumbu merah, sup pelangi, dan papaya potong. Sedangkan menu yang disajikan untuk makan malam meliputi bubur, semur ayam, tempe manis, gulai sayur, dan jeruk segar.

Rata – Rata daya terima sampel dalam penelitian ini sebesar 18,02%, dengan daya terima terendah sebesar 0% dan daya terima tertinggi sebesar 47,18%. Hasil analisis menunjukkan sampel dengan sisa makanan banyak didominasi oleh sampel pada rentang usia 50 hingga 64 tahun yaitu sebesar 33,3%, diikuti oleh sampel pada rentang usia 30 hingga 49 tahun yaitu sebesar 27,8%, sampel dengan rentang usia 19 hingga 29 tahun sebesar 22,2%, dan sampel pada rentang usia 16 hingga 18 tahun sebanyak 16,7%. Hasil penelitian ini menunjukkan semakin bertambah umur sampel maka daya terima sampel semakin banyak.

Banyaknya daya terima sampel juga dipengaruhi oleh jenis penyakit yang diderita. Dalam penelitian ini, sampel dengan daya terima banyak didominasi oleh sampel dengan jenis penyakit interna yaitu sebesar 94,4%. Sampel dengan penyakit internya menyisakan banyak makanan disebabkan oleh penyakit yang diderita memengaruhi nafsu makan sampel. Kelompok penyakit interna yang diderita sampel dalam penelitian ini meliputi demam tifoid, demam berdarah, gastrointestinal, dan neumonia.

Jenis hidangan yang selalu terdapat banyak adalah makanan pokok, yaitu bubur. Ketika dalam keadaan sakit, sampel merasa tidak nafsu makan, dan untuk sebagian sampel ketika tidak nafsu makan dan diberikan hidangan bubur dapat menurunkan nafsu makan pasien sehingga memutuskan untuk tidak menghabiskan atau tidak memakan bubur yang disajikan. Sebagian pasien lainnya memilih untuk membeli makanan pokok dari luar rumah sakit agar dapat memenuhi kebutuhan karbohidratnya.

Cita rasa makanan terdiri dari penampilan dan rasa makanan. Kedua aspek tersebut perlu diperhatikan untuk memperoleh cita rasa makanan yang sesuai. Penampilan makanan yang menarik

diperlukan untuk meningkatkan selera makan. rasa makanan dipengaruhi oleh rangsangan indra penciuman dan pengecapan. Cita rasa makanan yang tidak sesuai akan sangat berpengaruh terhadap sisa makanan dan daya terima makanan (Suryana and Suryadi, 2019).

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi daya terima pasien. Cita rasa makana terdiri dari 2 aspek yaitu penampilan dan rasa. Penampilan dalam hal ini terdiri dari 4 aspek yang meliputi variasi, bentuk, penyajian, dan porsi makanan, sedangkan rasa, meliputi 4 aspek yaitu aroma, bumbu, tekstur, dan tingkat kematangan (Balitbangkes, 2016).

Rata – rata skor rasa makanan dalam penelitian ini adalah 22,13, dengan skor terendah adalah 0, dan skor tertinggi 40. Sampel dengan jenis kelamin perempuan memberikan lebih banyak skor 0 atau tidak sesuai pada rasa makanan yaitu sebesar 61,9%.

Rata – rata skor penampilan makanan dalam penelitian ini adalah 39,26 dengan skor terendah 28 dan skor tertinggi 40. Sebesar 100% sampel menilai penampilan makanan sesuai. Berdasarkan hasil tabulasi silang antara penampilan makanan dengan karakteristik kelas perawatan sampel diketahui bahwa sampel yang menilai penampilan makanan sesuai didominasi oleh sampel dengan Kelas Perawatan III yaitu sebesar 61,70%, Kelas Perawatan II sebesar 21,28%, dan Kelas Perawatan I sebesar 17,02%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa semakin rendah kelas perawatan maka semakin banyak sampel yang menilai penampilan makanan sesuai.

Rata – rata skor cita rasa makanan dalam penelitian ini sebesar 61,38 dengan skor terendah 28 dan skor tertinggi 80. Berdasarkan hasil analisis komponen penyusun cita rasa yang memiliki skor rendah yaitu aroma, bumbu, tekstur, dan tingkat kematangan makanan ada hari kedua.

Uji Statistik Korelasi *Spearman* menunjukkan nilai $p\text{ value} = 0,02 < 0,05$. yang menunjukkan H_0 ditolak dan H_1 diterima yang bermakna ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan daya terima pasien.

Penelitian ini didukung oleh penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Lironika dan Suryadi mengenai hubungan cita rasa makanan dengan daya terima pasien. Pada penelitian tersebut diperoleh hasil yaitu sebesar 71,4% sampel yang menilai cita rasa makanan baik atau sesuai menyisakan sedikit makanan yang artinya daya terima sampel tersebut tinggi, dengan nilai $p = 0,001$ dan dengan nilai kekuatan hubungan atau $r_s = 0,471$ (Suryana and Suryadi, 2019).

Penelitian ini juga didukung oleh penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Sunarya dan Puspita mengenai faktor yang mempengaruhi daya terima. Terdapat hubungan yang bermakna antara penampilan makan dengan daya terima dengan nilai $p = 0,031$. Dan terdapat hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan daya terima dengan nilai $p = 0,048$ (Sunarya and Puspita, 2019).

Penampilan dan rasa makanan merupakan 2 indikator cita rasa makanan. Semakin menarik penampilan makanan dapat memingkatkan nafsu makan. begitu pula dengan rasa makanan, setelah tertarik dengan penampilan makanan, kemudian mencicipi makanan. Semakin baik rasa makanan dapat meningkatkan selera makan sehingga dapat meningkatkan daya terima terhadap makanan (Sunarya and Puspita, 2019).

Secara tidak langsung, kebersihan alat makan berpengaruh terhadap daya terima makanan. Dimana kebersihan alat makan sangat berpengaruh terhadap cita rasa makanan. Kebersihan alat makan dapat mengubah aroma, dan rasa makanan. Bila kebersihan alat rendah dapat mengurangi selera makan pasien sehingga meningkatkan sisa makanan pasien (Sintia, 2020).

Uji Statistik Korelasi *Spearman* menunjukkan terdapat hubungan yang bermakna antara kebersihan alat makanan dengan daya terima pasien dengan nilai $p\text{ value} = 0,00 < 0,05$. Dengan nilai $r_s = 0,805$ yang menunjukkan kebersihan alat makan dan daya terima pasien memiliki hubungan yang sangat kuat. Dan dengan nilai positif yang menunjukkan antara kebersihan alat makan dan daya terima pasien memiliki hubungan yang berbanding lurus, dimana semakin tinggi tingkat kebersihan alat makan maka semakin tinggi pula daya terima pasien.

Penelitian ini didukung oleh penelitian yang dilakukan sebelumnya telah oleh Marfuah dkk yaitu terdapat hubungan yang bermakna antara kebersihan alat makan dengan sisa makanan dengan nilai $p = 0,022$. Kebersihan alat makan menjadi salah satu indikator sisa makanan. kebersihan alat yang memadai meningkatkan kesegaran untuk mengonsumsi makanan yang disajikan. Kebersihan alat yang buruk dapat mengganggu selera makan sehingga daya terima makanan menjadi rendah (Suryawati, 2006).

Suhu makanan dapat dipengaruhi oleh penyimpanan makanan dan waktu distribusi makanan. Beberapa makanan perlu diperhatikan suhunya, seperti misalnya sayur yang berkuah. Suhu makanan dapat mempengaruhi daya terima pasien. Suhu makanan yang optimal akan meningkatkan selera makan pasien. Pasien cenderung tidak berselera ketika makanan yang dikonsumsi tidak lagi hangat (Widi, Dewi and Sofiyatin, 2020).

Uji Statistik Korelasi *Spearman* menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara suhu makanan dengan daya terima pasien dengan nilai $p\text{ value} = 0,00 < 0,05$. Dengan nilai $r_s = 0,805$ yang menunjukkan antara suhu makanan dan daya terima pasien memiliki kekuatan hubungan yang sangat kuat. Dan dengan nilai positif yang artinya suhu makanan dan daya terima pasien memiliki hubungan yang berbanding lurus, dimana semakin tinggi nilai suhu makanan yang sesuai maka semakin tinggi pula daya terima pasien.

Penelitian ini didukung penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Chik, dkk mengenai analisis faktor eksternal suhu makanan dengan daya terima makanan dengan nilai $p = 0,005$. Dimana semakin optimal suhu makanan yang disajikan semakin tinggi daya terima pasien (Chik, Zulkiply and Bachok, 2019).

Penelitian ini didukung penelitian yang dilakukan telah sebelumnya oleh Paramita dan Kusuma mengenai peran suhu makanan pada sisa makanan dengan nilai $p = 0,041$ yang menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara suhu makanan dengan sisa makanan pasien dan dengan kekuatan hubungan $r_s = -0,420$ dimana nilai negative yang berarti hubungan yang berbanding terbalik, dimana semakin optimal suhu makanan maka semakin rendah sisa makanan pasien. Hal ini sama artinya dengan semakin optimal suhu makanan maka semakin tinggi daya terima pasien (Paramita and Kusuma, 2020).

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut: 1. Cita rasa makanan sebesar 34,0% pasien menyatakan tidak sesuai, dan sebesar 66,0% pasien menyatakan cita rasa makanan sesuai. 2. Daya terima pasien yang cukup sebesar 38,3%, dan pasien dengan daya terima banyak sebesar 61,7%. 3. Ada hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan daya terima makanan pasien terhadap makanan lunak di Rumah Sakit Umum Shanti Graha Kabupaten Buleleng berdasarkan uji Uji Statistik Korelasi *Spearman*. Berdasarkan pembahasan diatas, saran yang dapat disampaikan kepada pihak Rumah Sakit Umum Shanti Graha untuk lebih memperhatikan cita rasa makanan, khususnya pada indikator rasa makanan meliputi aroma, bumbu, tekstur, dan tingkat kematangan terutama pada jenis hidangan makanan pokok, serta suhu makanan dan kebersihan alat makanan dengan melakukan berbagai modifikasi pada menu makanan di rumah sakit

UCAPAN TERIMA KASIH

Ibu Dr. Ni Nengah Ariati, SST., M.Erg selaku Pembimbing Utama dan Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes 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, serat motivasi dan masukan kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Balitbangkes (2016) *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 43 Tahun 2016 Tentang Standar Pelayanan Minimal Bidang Kesehatan*.
2. Balqis, S. d. (2017). Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan diet pada pasien rawat inap di RSUD Raden Mattaher Jambi. *Seminar Nasional Gizi*, 203-212.
3. Bintanah, E. D. (2018). Hubungan pelayanan gizi dengan tingkat kepuasan dan lama hari rawat pada pasien rawat inap di RSUD DR. M. Ashari pemalang. *Skripsi*.
4. Budi, M. d. (2021). Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng. *Skripsi*.
5. Damayanti, D. J. (2018). Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Skizoprenia. *Darussalam Nutrition Journal*, 2(1), 19-28.
6. Kawiasri, L. A. (2019). Hubungan Persepsi Cita Rasa Dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Di Rsud Wangaya Kota Denpasar. *Politeknik Kesehatan Denpasar Jurusan Gizi*.
7. Lumbantoruan, D. B. (2017). Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok.
8. Marfuah, D., Wardana, A.S. and Anggraeni, H.T.N. (2022) 'Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta', 19(2).
9. Meila, D. P. (2021). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Daya Terima Makan Siswa Di Sekolah Dasar. *Karya Tulis Ilmiah*.
10. Nida, K. (2011). Faktor- faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah sakit Jiwa Sambang Lihum. *Skripsi*.
11. Ningsih, K. M. (2021). Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa Tanpa Diet Khusus Di RS PMI Bogor. *Journal of Nutrition and Culinary*.
12. Nisa, & Farhat. (2018). Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*, 1-6.
13. Nurhamidah, Yensasnidar, & Manora, E. (2019). Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 11(2), 56-64.
14. Paramita, M. and Kusuma, H.S. (2020) 'Peran Suhu Makanan pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayur pada Pasien Diet TKTP', *Jurnal Gizi*, 9(1), p. 142. Available at: <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.142-149>.
15. Purnamasari, N. M. (2019). Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya, Denpasar. *Skripsi*.
16. Puspitasari, F. A. (2018). Peningkatan Cita Rasa Sayur Berkuah Dengan Modifikasi Standar Bumbu Rasa Umamipada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang. *Skripsi*.
17. Rosmiyati, K. M. (2021). Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa Tanpa Diet Khusus Di Rs Pmi Bogor. *Journal of Nutrition and Culinary*, 2(1).

18. Sari, N. P. (2022). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Makanan Di Rumah Sakit Pemerintah Dan Rumah Sakit Swasta (Literature Review). *Skripsi*.
19. Sunarya, I. and Puspita, W.L. (2019) 'Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing', *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), p. 74. Available at: <https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.292>.
20. Supariasa dalam Marsin, M. a. (2016). Kajian Daya Terima Berdasarkan Sisa Makanan Dan Menu Makanan Di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. *Skripsi*.
21. Utama, I. D. (2021). Hubungan Daya Terima Dengan Biaya Makan Dan Lama Rawat Pasien Hipertensi. *Skripsi*.
22. Utami, K. A. (2021). Daya Terima Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional Bali Babi Guling Dan Turunannya. *Skripsi*.
23. Wirama, I. K. (2021). Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. *Skripsi*.
24. Yuliwati. (2012). Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien di RSUD Buleleng. *Karya Tulis Ilmiah*.