



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig3407>

Hubungan Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa Makanan dan Penampilan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Bangli

Ni Nengah Budianingsih^{1,K}, Ni Made Yuni Gumala¹, Badrut Tamam¹

¹Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

email Penulis Korespondensi (^K): budianingsih84@gmail.com

ABSTRACT

According to the 2023 Nutrition Installation Report at Bangli Regional General Hospital, food waste from three meals per day showed staple food (rice/porridge) had 22.4% leftovers, animal-based side dishes 24.5%, plant-based side dishes 29.8%, and vegetables 31%. These results exceed the Minimum Service Standard, which specifies food waste should be $\leq 20\%$. The study aims to determine the "Relationship between Patient Food Waste Based on Food Taste and Appearance at Bangli Regional General Hospital." This observational study with a cross-sectional design was conducted from April to May 2024. The sample size was 54, obtained through purposive sampling. Food waste was measured using the Comstock method, while taste and appearance were assessed using a questionnaire. Analysis used the Spearman test. Food waste occurred in 51 staple food samples (94.4%), 34 animal-based side dish samples (63%), 46 plant-based side dish samples (85.2%), 52 vegetable samples (96.3%), and overall food waste in 35 samples (64.8%). Regarding taste, 33 samples (61.1%) rated the food as "not tasty," and for appearance, 28 samples (51.9%) rated it as "appealing." The analysis showed a p-value of 0.000 ($p < 0.05$), indicating a significant relationship between food taste and appearance with food waste.

Keywords: Food Waste, Taste, Food Appearance

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit melibatkan serangkaian langkah yang dimulai dari penyusunan menu, penghitungan kebutuhan bahan pangan, perencanaan anggaran, hingga dengan evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan ini yakni menyediakan makanan bermutu dengan disesuaikan pada kebutuhan gizi, ekonomis, aman, dan disukai oleh pasien, untuk dapat mencapai status gizi optimal. Pelayanan Gizi Rumah Sakit didefinisikan menjadi layanan yang disesuaikan dengan keadaan klinis, status gizi, dan metabolisme pasien di rumah sakit. Serangkaian kegiatan ini mencakup pengumpulan, pengolahan, dan analisis data, serta penerapan pemantauan dan evaluasi gizi pasien terkait makanan dan diet mereka, demi mencapai status kesehatan yang baik ⁽¹⁾.

Menurut Laporan Instalasi Gizi tahun 2023 di Rumah Sakit Umum Daerah Bangli sisa makanan dalam 3 kali waktu makan, didapatkan informasi bahwa sisa makanan pokok (bubur) 22,4%, lauk hewani 24,5% , lauk nabati 29,8% , sayur 31%. Dapat diketahui bahwa menu makanan lunak menjadi menu yang

paling banyak meninggalkan sisa makanan. Hasil ini melebihi standar yang ditetapkan dalam Standar Pelayanan Minimal (SPM) untuk layanan gizi di rumah sakit, di mana banyaknya sisa makanan seharusnya tidak melebihi 20%. Banyaknya makanan yang tersisa di Rumah Sakit Umum Daerah Bangli berdampak pada pemborosan biaya makanan. Selain itu, makanan yang tidak dikonsumsi mengakibatkan pasien tidak mendapatkan asupan gizi yang seharusnya mereka terima. Penyebab sisa makanan pada pasien bisa dikelompokkan menjadi faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi. Faktor internal mencakup kondisi medis dan fisiologis seperti perubahan nafsu makan, gangguan indra penciuman, kesulitan menelan, tingkat stres, serta durasi perawatan. Di sisi lain, faktor eksternal terdiri dari berbagai aspek kualitas makanan, seperti cita rasa, aroma, ukuran porsi, tekstur, variasi menu, dan kebersihan peralatan makan ⁽²⁾.

Tujuan

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan sisa makanan pasien berdasarkan cita rasa makanan dan penampilan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Bangli. Tujuan khusus penelitian ini yaitu menghitung sisa makanan pasien rawat inap, menilai cita rasa makanan pasien, menilai penampilan makanan pasien, menganalisis hubungan sisa makanan dengan cita rasa makanan, dan menganalisis hubungan sisa makanan dengan penampilan makanan.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Bangli pada April sampai Mei 2024. Jenis penelitian ini yaitu observasional dengan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini yaitu pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Bangli yang mendapatkan makanan lunak (bubur) standar rumah sakit. Sampel penelitian ini berjumlah 54 sampel yang diperoleh dengan metode *purposive sampling*. Data sisa makanan meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran selama 1 hari (3 kali makan) yang diperoleh dengan metode Comstock. Data cita rasa makanan dan penampilan makanan dikumpulkan dengan kuisioner. Analisis data dilakukan dengan uji korelasi *Rank Spearman*.

HASIL

Karakteristik Sampel

Tabel 1
Sebaran Sampel Berdasarkan Karakteristik

Karakteristik Sampel		n	%
Jenis Kelamin	Laki-laki	28	51,9
	Perempuan	26	48,1
Umur	21-35 Tahun	9	16,7
	36-50 Tahun	17	31,5
	51-65 Tahun	18	33,3
	>65 Tahun	10	18,5
Pendidikan	SD	18	33,3
	SMA/SMK	35	64,8
	Perguruan Tinggi	1	1,9

Pekerjaan	15	27,8
Swasta	1	1,9
Wiraswasta	6	11,1
Pedagang	18	33,3
Petani	6	11,1
IRT	8	14,8
Tidak Bekerja		
Jumlah	54	100

Berdasarkan tabel 1, dapat diketahui bahwa kebanyakan adalah laki-laki yakni sebanyak 28 sampel (51,9%), kebanyakan berumur 51-65 tahun yakni sebanyak 18 sampel (33,3%), kebanyakan memiliki pendidikan SMA/SMK yakni sebanyak 35 sampel (64,8%), kebanyakan memiliki pekerjaan sebagai petani yakni sebanyak 18 sampel (33,3%).

Sisa Makanan Pasien

Pada penelitian ini, variabel sisa makanan yang diperoleh dengan cara metode Comstock dan diklasifikasikan menjadi sisa sedikit (< 20%) dan sisa banyak ($\geq$ 20%). Hasil penelitian dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2
Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan

Sisa Makanan		n	%
Makanan pokok	Sisa Sedikit	3	5,6
	Sisa Banyak	51	94,4
	Jumlah	54	100
Lauk Hewani	Sisa Sedikit	20	37
	Sisa Banyak	34	63
	Jumlah	54	100
Lauk Nabati	Sisa Sedikit	8	14,8
	Sisa Banyak	46	85,2
	Jumlah	54	100
Sayur	Sisa Sedikit	2	3,7
	Sisa Banyak	52	96,3
	Jumlah	54	100
Sisa Makanan Keseluruhan	Sisa Sedikit	19	35,2
	Sisa Banyak	35	64,8
	Jumlah	54	100

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa hasil analisis sisa makanan pasien pada semua jenis makanan kebanyakan masih tergolong sisa banyak yakni meliputi makanan pokok sebanyak 51 sampel (94,4%), lauk hewani sebanyak 34 sampel (63%), lauk nabati sebanyak 46 sampel (85,2%), sayur sebanyak 52 sampel (96,3%) dan secara keseluruhannya sebanyak 35 sampel (64,8%).

Cita Rasa Makanan

Hasil analisis menunjukkan, pada makanan pokok, sebanyak 35 sampel (64,8%) menilai “tidak enak” pada aroma, 40 sampel (74,1%) menilai “tidak enak” pada bumbu, 48 sampel (88,9%) menilai “enak” pada kematangan, dan 41 sampel (75,9%) menilai “tidak enak” pada suhu. Pada lauk hewani, sebanyak 28

sampel (51,9%) menilai “tidak enak” pada aroma, sebanyak 40 sampel (74,1%) menilai “tidak enak” pada bumbu, sebanyak 48 sampel (88,9%) menilai “enak” pada kematangan, dan 40 sampel (74,1%) menilai “tidak enak” pada suhu. Pada lauk nabati, sebanyak 29 sampel (53,7%) menilai “tidak enak” pada aroma, 40 sampel (74,1%) menilai “tidak enak” pada bumbu, 43 sampel (79,6%) menilai “enak” pada kematangan, 40 sampel (74,1%) menilai “tidak enak” pada suhu. Pada sayur, terdapat sebanyak 30 sampel (55,6%) menilai “tidak enak” pada aroma, 46 sampel (85,2%) menilai “tidak enak” pada bumbu, 49 sampel (90,7%) menilai enak pada kematangan, dan 39 sampel (72,2%) menilai tidak enak pada suhu.

Secara keseluruhan dapat diketahui bahwa sebagian besar sampel menilai “tidak enak” pada aspek aroma, yakni sebanyak 32 sampel (59,3%), sebagian besar menilai “tidak enak” pada aspek bumbu, yakni sebanyak 42 sampel (77,8%), sebagian besar menilai “enak” pada aspek kematangan, sebanyak 50 sampel (92,8%), dan sebagian besar menilai “tidak enak” pada aspek suhu, yakni sebanyak 44 sampel (81,5%). Secara lebih rinci, dijabarkan dalam Tabel 3 berikut:

Tabel 3
Sebaran Sampel Berdasarkan Kriteria Cita Rasa Makanan

Kriteria	Makanan Pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Keseluruhan	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Aroma										
Enak	19	35,2	26	48,1	25	46,3	24	44,4	22	40,7
Tidak Enak	35	64,8	14	51,9	29	53,7	30	55,6	32	59,3
Jumlah	54	100	54	100	54	100	54	100	54	100
Bumbu										
Enak	14	25,9	14	25,9	14	25,9	8	14,8	12	22,2
Tidak Enak	40	74,1	40	74,1	40	74,1	46	85,2	42	77,8
Jumlah	54	100	54	100	54	100	54	100	54	100
Kematangan										
Enak	48	88,9	48	88,9	43	79,6	49	90,7	50	92,6
Tidak Enak	6	11,1	6	11,1	11	20,4	5	9,3	4	7,4
Jumlah	54	100	54	100	54	100	54	100	54	100
Suhu										
Enak	13	24,1	14	25,9	14	25,9	15	27,8	10	18,5
Tidak Enak	41	75,9	40	74,1	40	74,1	39	72,2	44	81,5
Jumlah	54	100	54	100	54	100	54	100	54	100

Penampilan Makanan

Pada penelitian ini, variabel penampilan makanan diperoleh dengan menggunakan kuesioner yang berisikan pilihan antara “menarik” dan “tidak menarik”. Responden memberikan penilaian pada semua jenis menu berdasarkan variasi, bentuk, porsi, dan penyajian makanan. Berdasarkan penyajian data pada Tabel 4, dapat diketahui pada makanan pokok terdapat sebanyak 42 sampel (77,8%) menilai “menarik” pada variasi, 35 sampel (64,8%) menilai “tidak menarik” pada bentuk, 29 sampel (53,7%) menilai “menarik” pada porsi, dan 33 sampel (61,1%) menilai menarik pada penyajian. Pada lauk hewani, terdapat sebanyak 46 sampel (85,2%) menilai “menarik” pada variasi, 33 sampel (61,1%) menilai “tidak menarik” pada bentuk, 29 sampel (53,7%) menilai “menarik” pada porsi, 43 sampel (79,6%) ,menilai menarik pada penyajian. Pada lauk nabati, sebanyak 44 sampel (81,5%) menilai “menarik” pada variasi, 32 sampel (59,35) menilai “menarik” pada bentuk, 29 sampel (53,7%) menilai “tidak menarik” pada porsi, dan 42

sampel (77,8%) menilai “menarik” pada penyajian. Pada sayur, sebanyak 42 sampel (77,8%) menilai “menarik” pada variasi, 35 sampel (64,8%) menilai “tidak menarik” pada bentuk, 30 sampel (53,8%) menilai “menarik” pada porsi, dan 43 sampel (79,6%) menilai “menarik” pada penyajian. Berdasarkan keseluruhan, dapat diketahui bahwa sebagian besar menilai “menarik” pada aspek variasi yakni 50 sampel (92,6%), sebagian besar menilai “tidak menarik” pada aspek bentuk yakni 30 sampel (55,6%), sebagian besar menilai “menarik” pada aspek porsi yakni 29 sampel (53,7%), dan sebagian besar menilai “tidak menarik” pada penyajian yakni 45 sampel (83,3%). Secara lebih rinci dijabarkan dalam Tabel 4 berikut:

Tabel 4
Sebaran Sampel Berdasarkan Kriteria Penampilan Makanan

Kriteria	Makanan Pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Keseluruhan	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Variasi										
Menarik	42	77,8	46	85,2	44	81,5	42	77,8	50	92,6
Tidak Menarik	12	22,2	8	14,8	10	18,5	19	22,2	4	7,4
Jumlah	54	100	54	100	54	100	54	100	54	100
Bentuk										
Menarik	19	35,2	21	38,9	22	40,7	19	35,2	24	44,4
Tidak Menarik	35	64,8	33	61,1	32	59,3	35	64,8	30	55,6
Jumlah	54	100	54	100	54	100	54	100	54	100
Porsi										
Menarik	29	53,7	29	53,7	25	46,3	30	55,6	25	46,3
Tidak Menarik	25	46,3	25	46,3	29	53,7	24	44,4	29	53,7
Jumlah	54	100	54	100	54	100	54	100	54	100
Penyajian										
Menarik	33	61,1	43	79,6	42	77,8	43	79,6	45	83,3
Tidak Menarik	21	38,9	11	20,4	12	22,2	11	20,4	9	16,7
Jumlah	54	100	54	100	54	100	54	100	54	100

Hubungan Sisa Makanan Pasien berdasarkan Cita Rasa Makanan dan Penampilan Makanan

a. Sisa Makanan berdasarkan Cita Rasa Makanan

Tabel 5
Sisa Makanan Berdasarkan Cita Rasa

Cita Rasa	Sisa Makanan						<i>p</i>	<i>r</i>
	Sisa Sedikit		Sisa Banyak		Jumlah			
	n	%	n	%	n	%		
Enak	17	81	4	19	21	100	0,000	0,765
Tidak Enak	2	6,1	31	93,9	33	100		
Jumlah	19	35,2	35	64,8	54	100		

Berdasarkan penjabaran data pada Tabel 5, dapat diketahui bahwa dari 21 sampel yang menilai cita rasa “enak”, terdapat 4 sampel (19%) dengan sisa makanan banyak dan 17 sampel (81%) dengan sisa makanan sedikit. Sementara, dari 33 sampel yang menilai cita rasa “tidak enak”, terdapat 31 sampel (93,9%) dengan sisa makanan banyak dan 2 sampel (6,1%) dengan sisa makanan sedikit. Hasil uji Spearman

memperoleh p-value sebesar 0,000 ($p < 0,05$) yang berarti terdapat hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan sisa makanan. Arah hubungan tergolong positif yang berarti semakin enak cita rasa makanan, maka semakin sedikit sisa makanan pasien. Koefisien korelasi atau r yang diperoleh menunjukkan hasil sebesar 0,765 yang berarti tingkat korelasi tergolong sangat kuat.

b. Sisa makanan berdasarkan penampilan makanan

Tabel 6
Sisa Makanan berdasarkan Penampilan

Penampilan	Sisa Sedikit		Sisa Makanan Sisa Banyak		Jumlah		p	r
	n	%	n	%	n	%		
Menarik	17	60,7	11	39,3	28	100	0,000	0,555
Tidak Menarik	2	7,7	24	92,3	26	100		
Jumlah	19	35,2	35	64,8	54	100		

Berdasarkan data yang dijabarkan pada Tabel 7, dapat diketahui bahwa dari 28 sampel yang menilai penampilan “menarik”, terdapat 11 sampel (39,3%) dengan sisa makanan banyak dan 17 sampel (60,7%) dengan sisa makanan sedikit. Sementara, dari 26 sampel yang menilai penampilan “tidak menarik” terdapat 24 sampel (92,3%) dengan sisa makanan banyak dan 2 sampel (7,7%) dengan sisa makanan sedikit.

Hasil uji Spearman memperoleh p-value sebesar 0,000 ($p < 0,05$) yang berarti terdapat hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan. Arah hubungan tergolong positif yang berarti semakin menarik penampilan makanan, maka semakin sedikit sisa makanan pasien. Koefisien korelasi atau r yang diperoleh menunjukkan hasil sebesar 0,555 yang berarti tingkat korelasi tergolong kuat.

PEMBAHASAN

Karakteristik Sampel Pasien RSUD Bangli

Menurut hasil penelitian, didapatkan hasil kebanyakan adalah laki-laki yakni sebanyak 28 sampel (51,9%). Menurut penelitian yang dilaksanakan Marfuah, dkk (2022) menyebutkan bahwa jenis kelamin bisa menjadi salah satu faktor yang menyebabkan timbulnya sisa makanan. Hal tersebut dapat terjadi dikarenakan perbedaan kebutuhan energi laki-laki dengan perempuan. Dalam hal ini, kebutuhan energi basal laki-laki lebih tinggi sebanyak 5-10% dari kebutuhan energi basal perempuan. Hasil penelitian ini menunjukkan kebanyakan berumur 51-65 tahun yakni sebanyak 18 sampel (33,3%). Penelitian yang dilaksanakan Marfuah dkk (2022) mengungkapkan bahwa usia yang makin bertambah akan seiringan dengan perkembangan pola pikir dan daya tangkap sehingga semakin baik respon dan pengetahuan mengenai penilaian terhadap sebuah produk atau makanan yang disajikan ⁽³⁾. Selain itu, semakin tua usia, maka kebutuhannya terhadap asupan gizi akan semakin sedikit. Sebagian besar sampel pada penelitian ini memiliki pendidikan SMA/SMK yakni sebanyak 35 sampel (64,8%) dan kebanyakan memiliki pekerjaan sebagai petani yakni sebanyak 18 sampel (33,3%). Sementara penelitian yang dilaksanakan Mariasih dkk (2023) yang memperoleh hasil sebagian besar sampel memiliki pendidikan SMA yakni sebanyak 23 sampel (53,5%) dengan pekerjaan sebagai pegawai swasta yakni sebanyak 21 sampel (48,8%). Menurut Moehyi (2015), sisa makanan juga dipengaruhi oleh faktor internal termasuk pekerjaan dan pendidikan ⁽⁴⁾.

Sisa Makanan Pasien RSUD Bangli

Hasil penelitian yang dilakukan ini menunjukkan bahwa terdapat sebanyak 51 sampel (94,4%) dengan sisa makanan pokok yang tergolong banyak ($\geq 20\%$). Penelitian yang dilakukan oleh Amalia (2020) menunjukkan bahwa makanan pokok menjadi jenis makanan yang paling banyak meninggalkan sisa yakni sebesar 57,48%⁽⁵⁾. Penelitian yang dilaksanakan Handayani & Srimiyati (2021) juga menunjukkan hasil bahwa sisa makanan pokok paling banyak tersisa yakni bubur nasi. Hal ini disebabkan karena tingkat kekentalan bubur yang kurang sesuai atau porsi yang terlalu banyak. Selain itu, pasien tidak terbiasa mengonsumsi bubur⁽⁶⁾. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa terdapat 34 sampel (63%) dengan sisa makanan lauk hewani yang tergolong banyak ($\geq 20\%$). Hal tersebut serupa dengan penelitian yang dilaksanakan Triyanto (2022) yang mendapatkan hasil sebanyak 63,4% responden meninggalkan sisa makanan lauk hewani yang tergolong banyak ($> 20\%$)⁽⁷⁾. Berdasarkan pendapat dari Handayani & Srimiyati (2022) dikatakan bahwa tidak semua pasien menyukai lauk hewani berupa ikan. Alasan lain yang disebutkan oleh responden pada penelitian tersebut yaitu tekstur daging yang kurang empuk dan aroma ikan yang masih tercium amis sehingga membuat pasien tidak berselera⁽⁶⁾. Hasil perhitungan sisa lauk nabati sebanyak 46 sampel (85,2%) Hal tersebut serupa dengan penelitian yang dilaksanakan oleh Triyanto (2022) yang memperoleh hasil bahwa terdapat 78% responden yang meninggalkan sisa makanan lauk nabati yang tergolong banyak⁽⁷⁾. Menurut penelitian Handayani & Srimiyati (2021), penggantian menu agar menghindari pengulangan menu pada siklus menu lauk nabati perlu diterapkan agar pasien tidak merasakan kebosanan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebanyak 52 sampel (96,3%) meninggalkan sisa makanan sayur yang tergolong banyak⁽⁶⁾. Hal tersebut serupa dengan penelitian yang dilaksanakan Triyanto (2022) yang memperoleh hasil bahwa sebagian besar atau sebanyak 75,6% respondennya meninggalkan sisa makanan sayur yang tergolong banyak. Mutu makanan yang mencakup penampilan dan rasa adalah faktor yang memengaruhi sisa makanan pasien⁽⁷⁾. Penelitian yang dilaksanakan Handayani & Srimiyati (2021) menyebutkan bahwa beberapa bahan seperti wortel terlalu sering digunakan dan dapat menyebabkan pasien merasakan kebosanan sehingga berdampak pada sisa makanan pada jenis sayuran. Beberapa pasien juga tidak begitu menyukai sayuran dan bentuk sayuran yang kurang memiliki daya tarik menjadi alasan para pasien menyisakan makanannya. Secara keseluruhan sisa makanan yang diidentifikasi pada penelitian ini, didapatkan bahwa sebanyak 35 sampel (64,8%) meninggalkan sisa makanan yang tergolong banyak⁽⁶⁾. Hasil penelitian yang diperoleh serupa dengan penelitian yang dilaksanakan Amalia (2020) yang memperoleh sebagian besar sampel yakni 42 sampel (64,6%) memiliki sisa makanan yang banyak ($> 20\%$). Menurut penelitiannya, sisa makanan dipengaruhi oleh penampilan makanan yang disajikan dan kesesuaian jadwal pemberiannya⁽⁵⁾. Penelitian yang dilaksanakan Triyanto (2022) juga memperoleh hasil sebagian besar sampel memiliki sisa makanan yang baik ($> 20\%$), yakni sebanyak 29 sampel (71%)⁽⁷⁾.

Cita Rasa Makanan

Sebagian besar sampel menilai “tidak enak” pada aspek aroma, yakni sebanyak 32 sampel (59,3%). Aroma merupakan salah satu faktor yang bersumber dari makanan yang dapat memengaruhi terjadinya sisa makanan pasien. Penelitian yang dilaksanakan Oktaviani dkk (2023) mengungkapkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara aroma makanan dengan sisa makanan. Responden berpendapat bahwa aroma makanan menyebabkan timbulnya rasa mual sehingga tidak nafsu makan⁽⁸⁾. Velawati dkk (2021) juga menyebutkan bahwa aroma makanan menjadi salah satu aspek yang memengaruhi kepuasan pelayanan makanan, dimana aroma makanan yang nikmat mampu meningkatkan nafsu makan dan meminimalisir sisa makanan. Sebagian besar menilai “tidak enak” pada aspek bumbu, yakni sebanyak 42 sampel (77,8%)⁽⁹⁾. Penelitian yang dilaksanakan Fatmawati, dkk (2020) mengungkapkan bahwa bumbu merupakan salah satu aspek yang menentukan kepuasan pasien. Kesalahan atau kurang tepatnya penggunaan bumbu dapat mengakibatkan cita rasa makanan yang diolah menjadi tidak enak yang menyebabkan pasien merasakan kurang puas. Sebagian besar menilai “enak” pada aspek kematangan, yakni sebanyak 50 sampel (92,8%)⁽¹⁰⁾. Tingkat kematangan adalah salah satu aspek dalam cita rasa makanan yang sangat penting untuk diperhatikan agar

pasien mampu menghabiskan makanannya dan tidak menimbulkan sisa makanan ⁽¹¹⁾. Selain itu, didapatkan juga bahwa sebagian besar menilai “tidak enak” pada aspek suhu, yakni sebanyak 44 sampel (81,5%). Hasil penelitian yang dilaksanakan (Paramita & Kusuma, 2020) menunjukkan bahwa adanya hubungan yang bermakna antara suhu makanan dengan sisa makanan pasien. Adanya pengaruh dari faktor tunggu makanan, proses pemorsian, hingga distribusi makanan di waktu yang berbeda yang berpengaruh terhadap penurunan suhu makanan yang disajikan pada pasien ⁽¹²⁾. Sementara, berdasarkan pengolahan data keseluruhan aspek tersebut, maka didapatkan 33 sampel (61,1%) menilai “tidak enak” pada cita rasa makanan. Hasil tersebut berbeda dengan penelitian yang dilaksanakan Sulistiawati dkk (2021) yang memperoleh hasil sebagian besar atau sebanyak 52 sampel (88,1%) menyatakan bahwa puas dengan rasa makanan yang diberikan. Pasien yang memiliki sisa makanan sedikit cenderung memberikan nilai yang memuaskan pada makanan tersebut ⁽¹³⁾. Selain itu, Hartati dkk (2023) menambahkan bahwa gangguan indera pengecap yang dialami oleh pasien dapat menyebabkan kemampuan pasien dalam merasakan makanan makin berkurang. Hal tersebut berkaitan erat dengan kondisi dan penyakit yang diderita oleh pasien ⁽¹⁴⁾.

Penampilan Makanan

Selain sisa makanan dan cita rasa makanan, penelitian ini juga mengidentifikasi penampilan makanan dari segi variasi, bentuk, porsi, dan penyajian. Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar menilai “menarik” pada aspek variasi yakni 24 sampel (44,4%). Menurut Nafi’a (2021), kurangnya variasi makanan termasuk salah satu faktor eksternal yang dapat menyebabkan adanya sisa makanan dari pasien. Pasien dengan waktu rawat yang lama cenderung akan merasakan bosan dikarenakan pengulangan makanan, sehingga diperlukan adanya variasi makanan yang diberikan oleh rumah sakit ⁽²¹⁾. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar menilai “tidak menarik” pada aspek bentuk yakni 30 sampel (55,6%). Bentuk makanan di instalasi gizi sebaiknya disajikan bervariasi menurut jenis olahan bahan makanannya ⁽¹⁶⁾. Penelitian yang dilaksanakan Rachmawati & Afifah (2021) menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara bentuk makanan dengan sisa makanan. Hal tersebut dapat terjadi dikarenakan pasien memiliki kebiasaan mengonsumsi makanan dengan bentuk nasi biasa. Bentuk makanan lunak yang diberikan rumah sakit menyebabkan pasien tidak berselera untuk menghabiskannya dan akan menimbulkan sisa makanan ⁽¹⁷⁾. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar menilai “menarik” pada aspek porsi yakni 29 sampel (53,7%). Porsi yang sesuai dengan kebiasaan makan pasien akan cenderung membuat pasien mampu menghabiskan makanannya ⁽¹¹⁾. Selain itu, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar menilai “tidak menarik” pada penyajian yakni 45 sampel (83,3%). Hasil penelitian yang dilaksanakan Anggraini & Sholichah (2023) menyebutkan bahwa adanya hubungan antara penyajian makanan dengan sisa makanan pasien. Penyajian menu makanan dapat memberi sensasi yang bisa membangkitkan selera makan dan menambah nafsu makan pasien ⁽¹⁸⁾. Sementara berdasarkan pengolahan data pada keseluruhan aspek penampilan makanan, didapatkan bahwa sebanyak 28 sampel (51,9%) menilai “menarik”. Hasil yang didapatkan serupa dengan penelitian yang dilaksanakan Amalia (2020) yang memperoleh hasil bahwa dari 65 responden, sebanyak 33 sampel (50,8%) menilai makanan yang disajikan menarik. Penampilan makanan adalah hal yang paling pertama dicermati oleh pasien saat penyajian ⁽⁵⁾.

Analisis Sisa Makanan Berdasarkan Cita Rasa Makanan

Hasil uji Spearman memperoleh p-value sebesar 0,000 ($p < 0,05$) yang berarti terdapat hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan sisa makanan. Arah hubungan tergolong positif yang berarti semakin enak cita rasa makanan, maka semakin sedikit sisa makanan pasien. Koefisien korelasi atau r yang diperoleh menunjukkan hasil sebesar 0,765 yang berarti tingkat korelasi tergolong sangat kuat. Kajian literatur yang dilakukan oleh Dewi, dkk (2023) menyimpulkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan yang diberikan rumah sakit dengan sisa makanan pasien ⁽¹⁹⁾. Selain itu, penelitian lain oleh Hartati, dkk (2022) juga menambahkan bahwa pasien yang suka dengan makanan yang diberikan cenderung menghabiskan makanannya. Begitu juga dengan sebaliknya, apabila pasien tidak menyukainya, maka akan berdampak pada makin banyaknya makanan yang tersisa ⁽¹⁴⁾. Penelitian tersebut

juga didukung oleh penelitian yang dilaksanakan Sulistiawati dkk (2021) yang menyatakan bahwa ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien. Semakin baik nilai yang diberikan terhadap rasa makanan, maka akan semakin sedikit sisa makanan dari pasien tersebut ⁽¹³⁾. Selain itu, sisa makanan yang banyak juga dapat dipengaruhi oleh penampilan makanan dan kesesuaian jadwal makanan ⁽⁵⁾.

Analisis Sisa Makanan Berdasarkan Penampilan Makanan

Hasil uji Spearman memperoleh p-value sebesar 0,000 ($p < 0,05$) yang berarti terdapat hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan. Arah hubungan tergolong positif yang berarti semakin menarik penampilan makanan, maka semakin sedikit sisa makanan pasien. Koefisien korelasi atau r yang diperoleh menunjukkan hasil sebesar 0,555 yang berarti tingkat korelasi tergolong kuat. Hasil penelitian yang dilaksanakan Amalia (2020) juga menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien ⁽⁵⁾. Hartati, dkk (2022) juga menambahkan bahwa penampilan yang menarik pada makanan yang disajikan akan membuat pasien tergugah untuk menghabiskannya ⁽¹⁴⁾. Selain itu, terdapat faktor lain yang memengaruhi terjadinya sisa makanan, yakni asupan makanan dari luar rumah sakit. Hal tersebut membuktikan bahwa terdapat banyak faktor yang perlu diperhatikan untuk meminimalisir sisa makanan pasien ⁽²⁰⁾.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan yang didapatkan dari penelitian ini yaitu berdasarkan sisa makanan yang diidentifikasi pada penelitian ini, didapatkan bahwa (64,8%) meninggalkan sisa makanan $\geq 20\%$ yang tergolong banyak. Sisa makanan paling banyak yaitu sayur (96,3%) dan sisa makanan paling sedikit yaitu lauk hewani (63%). Berdasarkan cita rasa makanan didapatkan (61,1%) menilai “tidak enak”. Aspek cita rasa yang paling enak yaitu kematangan (92,6%) dan yang paling tidak enak yaitu suhu (81,5%). Penampilan makanan didapatkan (51,9%) “menarik”. Berdasarkan aspek yang paling tidak menarik yaitu bentuk makanan. Ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan sisa makanan dengan p-value sebesar 0,000 ($p < 0,05$). Ada hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan dengan p-value sebesar 0,000 ($p < 0,05$). Diharapkan bagi pihak Instalasi Gizi dapat melakukan monitoring dan evaluasi terkait masih tingginya sisa makanan pasien (64,8%) seperti cita rasa makanan dari aspek aroma, bumbu, kematangan dan suhu perlu ditingkatkan, serta lebih memperhatikan penampilan makanan 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 $\leq 20\%$. Selain itu, diperlukan juga modifikasi pada menu bentuk dan bumbu makanan. Peneliti berikutnya diharapkan menambahkan variabel lain pada penelitian yang kemungkinan dapat berpengaruh terhadap sisa makanan pasien seperti, kesesuaian jadwal pemberian makanan, performa petugas, suasana lingkungan, dan makanan dari luar rumah sakit.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Ni Made Yuni Gumala, SKM,M.Kes selaku pembimbing utama, Dr. Badrut Tamam,STP,M.Biotech selaku pembimbing pendamping, Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar, Ketua Jurusan Gizi dan dosen serta staff di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, orang tua dan keluarga, sahabat, teman-teman dan orang terdekat lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Dirjen Bina Gizi dan Kesehatan.
2. Juniarti, N. K. (2017). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien Di RSUD Sanjiwani Gianyar*. Universitas Dhyana Pura.
3. Marfuah, D., Wardana, A. S., & Anggraeni, H. T. N. (2022). Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta. *Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 19(2), 119-126.
4. Moehyi, S. (2014). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
5. Amalia, S. E. (2020). Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Journal of Health Science and Prevention*, 4(1), 50-57.
6. Handayani, A., & Srimati, M. (2021). Hubungan Faktor Makanan dan Lingkungan dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Dewasa Kelas 2 dan 3 Ruang Rawat Inap Rumah Sakit GRHA Permata Ibu Kota Depok. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan*, 1(1), 22-29.
7. Triyanto, A., & KM, S. (2022). Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Umum Rsud Raa Soewondo Kabupaten Pati. *Jurnal Kediklatan Widya Praja*, 2(1).
8. Oktaviani, A., Afrinis, N., & Verawati, B. (2023). Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), 133-147.
9. Velawati, M., Kusuma, H. S., & Fitriyanti, A. R. (2021, December). Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan Di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang. *In Prosiding Seminar Nasional UNIMUS* (Vol. 4).
10. Fatmawati, D. I., Nirbaya, A., & Setyaningrum, Y. I. (2020). Peningkatan Pengetahuan, Kepuasan dan Penurunan Sisa Makanan Pasien Hipertensi Akibat Konseling Gizi. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 3(2), 50-55.
11. Nita, M. H. D., & Loaloka, M. S. (2020). Evaluasi Kepuasan Pasien Dan Analisis Sisa Makanan Pada Menu Yang Di Sajikan Di Rsud Prof Dr W. Z Yohanes Kupang. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 1(2), 54-59.
12. Paramita, M., & 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), 142-149.
13. Sulistiawati, D., Dharmawati, T., & Abadi, E. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(01), 72-77.
14. Hartati, Y., Telisa, I., & Siregar, A. (2022). Karakteristik Pasien, Preferensi, Penampilan, Rasa Makanan dan Sisa Makanan Biasa Di Rumah Sakit Kota Palembang. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 1(2), 51-56.
15. Nafi'a, Z. I. (2021). Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit: Literature Review. *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS. Dr. Soetomo*, 7(2), 233-247.

16. Firmansyah, C., Novianti, S., & Gustaman, R. A. (2022). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan di Blud Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 18(1).
17. Rachmawati, A. D., & Afifah, C. A. N. (2021). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan di Rumah Sakit. *Gorontalo Journal Of Nutrition And Dietetic*, 1(2), 37-49.
18. Anggraini, K. D., & Sholichah, R. M. A. (2023). Hubungan Kepuasan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Menu Sayur Pada Pasien Rawat Inap Kelas Iii Di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. *Seminar Publikasi Ilmiah Kesehatan Nasional*, 2(3), 775-780.
19. Dewi, P. L. S., Padmiari, I. A. E., & Dewantari, N. M. (2023). Hubungan Citarasa Makanan Dan Lama Rawat Inap Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 12(2), 106-115.
20. Meliana, M., & Vionalita, G. (2020). Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12(4), 152-157.