



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig3477>

**Hubungan Variasi Menu dan Cita Rasa Dengan Sisa Makanan Lunak
Pada Pasien Rawat Inap di RSD Mangusada Badung**

Kadek Dita Vidyani Nataputri¹, Ni Made Yuni Gumala¹, Ni Nengah Ariati¹

¹Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

email Penulis Korespondensi (^K): ditavidyani01@gmail.com

ABSTRACT

Food waste is the amount of leftover food that is not consumed when it is served by the hospital. This will have an impact on the patient's nutritional status. The nutritional intake received by the patient will affect the patient's recovery. One of the external factors that influences food waste is menu variations and tastes. The aim of this study was to determine the relationship between menu variations and tastes with soft food waste in inpatients at Mangusada Badung Hospital. The type of research used in this research is observational with a cross sectional design. The research sample consisted of 40 people. Data processing was carried out univariately and bivariately, and the statistical test used was the Spearman correlation statistical test. The research results based on the menu variations of all samples were considered varied. Meanwhile, regarding taste, the average result showed that 33 samples (82.5%) were unpalatable and 7 samples (17.5%) were delicious. The results of this research also state that there is a relationship between menu variations and soft food waste in inpatients at RSD. Mangusada, Badung with p value = $0.03 < 0.05$. It is recommended that the nutrition installation at Mangusada Badung Hospital pay attention to the taste aspect of the menu served to patients to increase the appetite of inpatients.

Keywords: leftovers, menu variations, taste

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu institusi yang bergerak di bidang pelayanan kesembuhan pasien. Salah satu upaya untuk mendukung kesembuhan pasien yakni dengan memberikan pelayanan gizi yang berkualitas dengan penyelenggaraan makanan (1). Di rumah sakit pelayanan gizi terdiri dari empat bagian yaitu pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan serta penelitian dan pengembangan gizi (1). Pada sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit kegiatan yang dilakukan yaitu perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, serta pelaporan dan evaluasi.

Menurut Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS), indikator gizi yang harus dipenuhi dibagi menjadi 3 yakni ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien ≥ 90 %, sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien ≤ 20 %, dan tidak adanya kejadian kesalahan pemberian diet 100% (2). Pengukuran sisa makanan digunakan untuk menilai tingkat asupan zat gizi pasien yang menjalani masa pemulihan penyakitnya dan lama rawat inap di rumah sakit.

Sisa makanan yang masih tinggi di rumah sakit menjadi permasalahan yang serius sehingga perlu segera diatasi. Hal ini karena makanan yang disiapkan oleh rumah sakit sudah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien. Selain itu, jika sisa makanan di rumah sakit terus menerus tinggi maka akan berpengaruh pada pemborosan biaya. Berdasarkan hasil observasi dengan Ahli Gizi di Rumah Sakit Mangusada, Badung pada 10 Maret 2023 bahwa Standar Pelayanan Minimal yang belum terpenuhi adalah sisa makanan yang masih diatas 20% yaitu 25%. Menurut data yang diperoleh, rata-rata sisa makanan di RSD. Mangusada, Badung tahun 2022 yaitu 24,9%. Sisa makanan paling banyak terjadi pada bulan April 2022 yaitu 27,91% dan sisa makanan paling rendah terjadi pada bulan Januari 2022 yaitu 21,98%. Pada data sisa makanan di RSD. Mangusada, Badung tidak diklasifikasikan jenis diet dan jenis makanan. Maka, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengevaluasi pelayanan makanan serta melihat faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan lunak.

Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan variasi menu dan cita rasa dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSD Mangusada Badung. Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk menentukan karakteristik sampel, mengidentifikasi variasi menu dan cita rasa makanan lunak yang disajikan kepada pasien di RSD Mangusada Badung, menghitung sisa makanan lunak pada pasien di RSD Mangusada Badung, menganalisis hubungan variasi menu dengan sisa makanan lunak pada pasien di RSD Mangusada serta menganalisis hubungan cita rasa dengan sisa makanan lunak pada pasien di RSD Mangusada.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian *observasional* dengan pendekatan *cross sectional* yakni pengukuran variabel bebas (variasi menu, cita rasa) dan variabel terikat (sisa makanan lunak) dikumpulkan secara bersamaan. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah Mangusada, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung dari bulan Maret sampai Mei tahun 2024. Populasi penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas II dan III yang mendapatkan bentuk makanan lunak. Sampel minimum pada penelitian ini adalah 40 orang dengan teknik pengambilan sampel adalah *purposive sampling*. Data identitas sampel diperoleh dengan wawancara secara langsung menggunakan formulir identitas sampel. Data variasi menu diperoleh dengan wawancara menggunakan formulir kuesioner yang sudah diuji validasi dan dikategorikan menjadi 2, yakni tidak baik jika variasi <60% ; dan bervariasi jika variasi menu $\geq 60\%$ (3). Data cita rasa diperoleh dengan wawancara menggunakan formulir kuesioner cita rasa (4) dan dikategorikan menjadi 2, yakni enak ($\geq 60\%$) dan tidak enak (<60%) (5). Data sisa makanan diperoleh melalui observasi langsung menggunakan metode food weighing selama satu hari yang terdiri dari tiga kali makan utama (pagi, siang, malam) dan dikategorikan menjadi 2, yakni sedikit, jika sisa makanan $\leq 20\%$ dan banyak, jika sisa makanan $> 20\%$ (2). Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara deksriptif menggunakan tabel distribusi dan keterkaitan antar variabel dianalisis menggunakan uji normalitas *kolmogorov smirnov test*, diperoleh sebaran data tidak normal sehingga menggunakan uji korelasi *Spearman*.

HASIL

Karakteristik Sampel

Tabel 1
Sebaran Sampel Berdasarkan Karakteristik

Kategori	f	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	19	47,5
Perempuan	21	52,5
Usia		
19 – 29	10	25,0
30 – 49	11	27,5
50 - 64	19	47,5
Pendidikan		
Tidak sekolah	0	0
SD	3	8
SMP	5	13
SMK/SMA	15	38
Sarjana/Sederajat	17	43
Diagnosis		
DHF	11	27,5
Thypoid	7	17,5
Stroke	8	20,0
Fraktur	4	10,0
Appendick	6	15,0
APP Acute	2	5,0
Melahirkan	1	2,5
Sesak	1	2,5
Total	40	100

Dari tabel 1 diperoleh bahwa sebanyak 21 sampel (52,5%) berjenis kelamin laki-laki dan 19 sampel (47,5%) berjenis kelamin perempuan. Mayoritas sampel ada pada rentang umur 50 – 64 tahun sebanyak 19 sampel (47,5%), pendidikan sarjana/sederajat sebanyak 17 sampel (43%), dan mayoritas didiagnosis DHF sebanyak 11 sampel (27,5%).

Variasi Menu Makanan Lunak

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh sampel (100%) menyatakan jika variasi menu dengan kategori bervariasi. Dimana pada saat wawancara dengan pasien mengatakan bahwa menu pada RSD Mangusada Badung ini sudah bervariasi selama menjalani rawat inap.

Cita Rasa Makanan Lunak

Tabel 2
Sebaran Rata-Rata Sampel Berdasarkan Cita Rasa Makanan Lunak

Cita Rasa	f	%
Tidak enak	33	82,5
Enak	7	17,5
Total	40	100

Tabel 2 menunjukkan bahwa sampel yang mengatakan cita rasa makanan lunak tidak enak sebanyak 33 sampel (82,5%) dan yang mengatakan enak sebanyak 7 sampel (17,5%).

Sisa Makanan Lunak

Tabel 3
Sebaran Rata-Rata Sampel Berdasarkan Sisa Makanan Lunak

Sisa Makanan	f	%
Sedikit	5	12,5
Banyak	35	87,5
Total	40	100

Tabel 7 menunjukkan bahwa terdapat 35 sampel (87,5%) dengan sisa makanan lunak tergolong banyak ($\geq 20\%$), sedangkan terdapat 7 sampel yang sisa makanannya tergolong sedikit ($< 20\%$).

Hubungan Variasi Menu dengan Sisa Makanan

Hasil analisis hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4
Hubungan Variasi Menu dengan Sisa Makanan Lunak

Variasi Menu	Sisa Makanan				Total		P-Value
	Banyak		Sedikit		f	%	
	f	%	f	%			
Tidak bervariasi	0	0	0	0	0	0	0,031
Bervariasi	35	100	5	100	40	100	
Total	35	100	5	100	40	100	

Tabel 4 menunjukkan sampel yang menyatakan menu makanan bervariasi dan banyak meninggalkan sisa sebanyak 35 sampel (87,5%), sedangkan sampel yang menyatakan menu makanan bervariasi dan sedikit meninggalkan sisa sebanyak 5 sampel (12,5%). Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh bahwa terdapat hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSD Mangusada ($p \leq 0,05$).

Hubungan Cita Rasa dengan Sisa Makanan

Hasil analisis hubungan antara cita rasa dengan sisa makanan dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5
Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Lunak

Cita Rasa	Sisa Makanan				Total		P-Value
	Banyak		Sedikit		f	%	
	f	%	f	%			
Tidak enak	29	83	4	80	33	82,5	0,452
Enak	6	17	1	20	7	17,5	
Total	35	100	5	100	40	100	

Tabel 5 menunjukkan sampel yang menyatakan menu makanan tidak enak dan banyak meninggalkan sisa sejumlah 29 sampel (72,5%) sedangkan sampel yang menyatakan menu makanan tidak enak tetapi sedikit meninggalkan sisa sebanyak 4 sampel (10%). Sampel yang menyatakan menu makanan enak tetapi banyak meninggalkan sisa sejumlah 6 sampel (15%) sedangkan sampel yang menyatakan menu makanan enak dan sedikit meninggalkan sisa sebanyak 1 sampel (2,5%). Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh bahwa tidak terdapat hubungan antara cita rasa dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSD Mangusada ($p > 0,05$).

PEMBAHASAN

Sisa makanan yang tidak dapat dihabiskan pasien dapat menjadi penyebab tidak terpenuhinya kebutuhan gizi pada pasien, sehingga dapat menyebabkan malnutrisi pada pasien yang menjalani rawat inap di rumah sakit (3). Sisa makanan sedikit $<20\%$ sedangkan sisa makanan banyak $\geq 20\%$ (2). Dari data yang diperoleh, kategori sisa makanan sedikit sebanyak 5 sampel (12,5%) dan kategori banyak 35 sampel (87,5%). Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi sisa makanan pasien, yakni variasi menu, cita rasa makanan, aroma, tekstur, tingkat kematangan, dan suhu makanan.

Variasi menu merupakan kelompok bahan makanan yang terdapat dalam satu hidangan berbeda di setiap kali penyajian. Variasi menu terdiri dari variasi bahan makanan dan variasi warna. Variasi berarti tidak terjadi pengulangan penyajian makanan yang sama pada satu siklus menu dan metode dalam pemasakan yang sama tidak diulang dalam pemberian satu kali makan. Menu bervariasi dapat memberikan rangsangan terhadap nafsu makan sehingga makanan yang diberikan dapat dihabiskan (6). Dari pasien yang dirawat inap berjumlah 40 orang sebagai sampel dirata-ratakan sehingga mendapatkan hasil jika pasien yang dirawat inap di RSD Mangusada Badung 100% menilai bahwa makanan bervariasi. Hal ini terjadi karena rumah sakit menerapkan siklus menu 10 hari ditambah 1.

Faktor kedua yakni cita rasa. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 33 sampel (82,5%) yang menyatakan bahwa cita rasa menu makanan lunak tidak enak dan sebanyak 7 sampel (17,5%) menyatakan enak. Hal ini dikarenakan pada aspek aroma. Pasien menilai bahwa aroma pada makanan yang dihidangkan tidak terdapat aroma. Selain itu pada bumbu, pasien menilai bahwa makanan memiliki rasa yang hambar, tidak terdapat rasa bumbu atau rempah – rempah pada hidangan lauk nabati dan sayur.

Faktor ketiga yakni aroma. Aroma makanan merupakan aroma yang diberikan pada agar mampu merangsang indra penciuman serta merangsang nafsu makan pasien. Selain itu, pengolahan makanan yang berbeda dapat menghasilkan aroma yang berbeda. Berdasarkan data yang diamati aspek aroma tidak sesuai memiliki hasil yang sama yaitu pada bubur, lauk hewani dan nabati, serta sayur dengan 36 sampel (90%). Ditinjau dari teksturnya, sejumlah 7 sampel (18%) menyatakan pada menu lauk hewani teksturnya tidak sesuai.

Ditinjau dari tingkat kematangan, sebagian besar sampel mengatakan bahwa tingkat kematangan pada makanan yang disajikan sudah sesuai namun sebanyak 7 sampel (17%) menyatakan bahwa tingkat kematangan pada lauk nabati tidak sesuai, sedangkan dari aspek suhu, sampel yang menyatakan bahwa suhu makanan tidak sesuai sebanyak 37 sampel (93%) dan terdapat pada menu sayur.

Berdasarkan hasil analisis data hubungan variasi menu dengan sisa makanan bahwa dari 40 sampel mengatakan bahwa makanan bervariasi dengan sisa makanan banyak sebesar 35 sampel (87,5%) sedangkan makanan bervariasi dengan sisa makanan sedikit sebesar 5 sampel (12,5%). Berdasarkan hasil analisis bivariat diperoleh nilai $p\text{-value} \leq 0,05$, H_0 ditolak, H_1 diterima artinya ada hubungan antara variasi menu dan cita rasa dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSD. Mangusada.

Berdasarkan hasil analisis data hubungan cita rasa dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSD. Mangusada, Badung yaitu berdasarkan hasil analisis 33 sampel mengatakan tidak enak, dimana terdapat 29 sampel (72,5%) memiliki sisa makanan banyak dan 4 sampel (10%) memiliki sisa makanan sedikit. Sedangkan 7 sampel mengatakan enak dimana terdapat 6 sampel (15%) dengan sisa makanan banyak dan sisa makanan sedikit 1 sampel (2,5%). Berdasarkan hasil analisis bivariat diperoleh apabila p -

$value \geq 0,05$: H_0 diterima, H_1 ditolak, artinya tidak ada hubungan antara cita rasa dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat di RSD. Mangusada.

SIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata sisa makanan yang tergolong banyak sebesar 87,5%, menu makanan 100% bervariasi, dan cita rasa tidak enak sebesar 82,5%. Terdapat hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSD Mangusada, namun tidak ada hubungan antara cita rasa dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSD Mangusada.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM.,M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,M.Erg selaku pembimbing pendamping yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar, Ketua Jurusan Gizi, dan Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika atas dukungannya dalam pembuatan skripsi. Dosen serta staff Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan dukungan. Direktur, Kepala Instalasi, Ahli Gizi, Pramusaji, dan Staff RSD Mangusada yang telah memberikan izin dalam melaksanakan penelitian. Orang tua, kakak, adik, keluarga, sahabat, dan teman-temna lainnya yang selalu memberikan doa dan dukungan serta semangat dalam pembuatan skripsi.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2013.
2. Kementerian Kesehatan RI. Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2008.
3. Oktaviani A, Afrinis N, Verawati B. Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan. 2023 Mar [cited 2024 Jul 24]; Available from: <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/12104/10261>
4. Rebeca Ayu Putri J. Hubungan Rasa dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani pada Pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar. [Denpasar]: Poltekkes Kemenkes Denpasar; 2020.
5. Yuliantini E, Emawati, Kamsiah. PENAMPILAN DAN RASA MAKANAN SEBAGAI FAKTOR SISA MAKANAN PASIEN ANAK DI RUMAH SAKIT Dr. SOBIRIN MUSI RAWAS. *Jurnal Media Kesehatan*. 2018;8(2):184–9.
6. Karunia Tanuwijaya L, Novitasari TD, Arfiani EP, Wani Y, Wulandari DE. Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. 2019;8:50–8. Available from: <http://jurnal.unimus.ac.id>