
PENAMPILAN DAN RASA MAKANAN SEBAGAI FAKTOR SISA MAKANAN PASIEN DI RUANG EDELWEIS RSUD SAWERIGADING PALOPO

Chrecencya Nirmalarumsari^{1*}, Sumarlan²

^{1,2}. STIKes Bhakti Pertiwi Luwu Raya Palopo

chen.n130492@gmail.com

Abstrak

Sisa makanan pasien di rumah sakit menjadi masalah yang kerap kali sulit untuk ditangani, hal ini berpotensi menambah jumlah hari rawat inap yang dialami pasien, kebutuhan gizi merupakan salah satu faktor yang penting dalam proses penyembuhan pasien. Kepuasan pasien terhadap pelayanan kesehatan terutama pelayanan gizi merupakan hal yang sangat penting dalam pemenuhan kebutuhan nutrisi pasien selama dirawat. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui hubungan penampilan dan rasa makanan dengan sisa makanan pasien di ruang Edelweis RSUD Sawerigading Palopo, Penelitian ini bersifat observasional dengan desain cross-sectional. Penelitian telah dilaksanakan di ruang rawat inap RSUD Sawerigading Palopo. Populasi dalam penelitian adalah pasien rawat inap di RSUD Sawerigading Palopo dengan jumlah sampel adalah 78 orang. Data yang digunakan adalah data primer. Hasil penelitian ditemukan sebanyak 14,1% pasien tidak puas atas pelayanan gizi di ruangan Edelweis RSUD Sawerigading Palopo. Berdasarkan hasil penelitian terhadap hubungan penampilan makanan dengan faktor sisa makanan pasien rawat inap diperoleh hasil p-value= 0.002. Adanya hubungan penilaian rasa makanan dengan faktor sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Sawerigading Palopo p-value=0.039. Sebaiknya rumah sakit lebih meningkatkan kualitas pelayanan terutama bagian gizi agar tercapai pelayanan prima yang maksimal serta mempertahankan tingkat kepuasan yang sudah dirasakan pasien pada pelayanan gizi di rumah sakit.

Kata Kunci : *Penampilan makanan; Rasa makanan; Pasien*

Abstract

Food waste from patients in hospital is a problem that is often difficult to handle, this has the potential to increase the number of inpatient days the patient undergoes, nutritional needs are an important factor in the patient's healing process. Patient satisfaction with health services, especially nutritional services, is very important in meeting patients' nutritional needs during treatment. The aim of the research was to determine the relationship between the appearance and taste of food and patient food waste in the Edelweis room at Sawerigading Palopo Regional Hospital. This research was observational with a cross-sectional design. The research was carried out in the inpatient room at Sawerigading Palopo Regional Hospital. The population in the study were inpatients at Sawerigading Palopo Regional Hospital with a sample size of 78 people. The data used is primary data. The research results found that 14.1% of patients were dissatisfied with the nutrition services in the Edelweis room at Sawerigading Palopo Regional Hospital. Based on the results of research on the relationship between food appearance and food waste factors in inpatients, the p-value = 0.002. There is a relationship between food taste assessments and food waste factors in inpatients at Sawerigading Palopo Regional Hospital, p-value=0.039. Hospitals should further improve the quality of services, especially the nutrition department, in order to achieve maximum excellent service and maintain the level of satisfaction that patients feel with nutrition services in hospitals.

Keywords: *Food appearance; Food taste; Patient*



PENDAHULUAN

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Pelayanan gizi mulai dijadikan tolak ukur mutu pelayanan di rumah sakit karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dan sangat dipercaya menjadi faktor penghambat dan pembantu penyembuhan penyakit.

Pelayanan makan pasien di rumah sakit bertujuan untuk mencukupi kebutuhan zat-zat gizi pasien guna menunjang proses penyembuhan dan mencapai status gizi optimal. Keadaan pasien berhubungan dengan bentuk makanan yang akan diberikan. Makanan orang sakit dibedakan dalam makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair. Salah satu bentuk makanan yang tidak di habiskan oleh pasien yaitu makanan lunak. Sisa makanan merupakan salah satu penilaian mutu makanan. Pelayanan gizi dalam standar pelayanan minimal rumah sakit ditetapkan bahan makanan yang dihabiskan oleh pasien minimal 80% dari makanan yang disajikan, atau makanan yang tidak di habiskan oleh pasien (Nurhamidah, yensasnidar, 2019).

Jumlah sisa makanan dan perkembangan keadaan gizi pasien rawat inap menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit. Sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien dapat menggambarkan efektivitas dan efisiensi pelayanan instalasi gizi. Indikator sisa makanan rumah sakit yang tidak termakan oleh pasien adalah $\leq 20\%$ sesuai dengan Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit.

Dalam penelitian Habiba di Rumah Sakit Jemursari Surabaya tahun 2017 menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pagi sebesar 25.1% makanan jenis sayur memiliki sisa makanan terbanyak (34.3%). Sisa makanan paling sedikit terdapat pada jenis lauk nabati (16.6%). Penelitian di Rumah Sakit Holistik Purwakarta oleh Fatkhurohman tahun 2017 menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pasien sebesar 56.2%. Asupan gizi pasien adekuat dapat dilihat melalui adanya sisa makanan. Lamanya masa perawatan pasien di rumah sakit dan peningkatan biaya yang dikeluarkan menjadi dampak dari pasien yang mengalami malnutrisi (Kartini & Primadona, 2018).

Banyak sedikitnya sisa makanan dapat bervariasi pada tiap jadwal penyajian makanan. Faktor yang mungkin menyebabkan makanan sisa adalah citarasa makanan. Citarasa makanan terdiri dari penampilan dan rasa makanan. Keduanya perlu diperhatikan untuk menghasilkan makanan yang menarik, berbau sedap dan memberikan rasa yang sesuai. Penampilan makanan yang menarik akan meningkatkan selera makan pasien dalam mengkonsumsi makanan yang dihidangkan oleh rumah sakit. Rasa makanan akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan pengecap. Dampak kepuasan yang rendah terhadap citarasa makanan mengakibatkan sisa pada makanan yang diberikan (Lironika & Suryadi, 2019).

Sisa makanan merujuk pada jumlah atau persentase makanan yang tidak dikonsumsi selama satu atau beberapa waktu makan dan akhirnya dibuang sebagai sampah. Parameter ini sering digunakan sebagai indikator untuk mengukur kepuasan pasien terhadap hidangan rumah sakit. Jumlah sisa makanan yang tinggi pada pasien dapat mencerminkan tingkat penerimaan makanan yang rendah, yang pada gilirannya dapat meningkatkan risiko terjadinya malnutrisi (Aula, 2011).

Penampilan makanan merupakan penentu cita rasa makanan yang meliputi komponen warna makanan, konsistensi makanan, bentuk makanan, besar porsi makanan dan cara penyajian

makanan. Dari penelitian menunjukkan bahwa pasien yang menilai penampilan makanan pokok dan sayuran menarik lebih dari sebagian sebanyak 63%. Hal ini karena warna, konsistensi atau kepadatan makanan, bentuk, besar porsi dan cara penyajian makanan sudah menarik dan sesuai menurut pasien. Sama halnya dengan penelitian di RS Bhakti Wira Tama Semarang yaitu 35 pasien, hampir seluruhnya menyatakan penampilan makanan menarik (Emy yuliantini, Emawati, 2013).

Pola makan, jenis bahan makanan serta pedoman gizi yang berlaku di Indonesia memengaruhi jenis menu yang disajikan di berbagai rumah sakit di Indonesia, sehingga hal tersebut akan berpengaruh terhadap daya terima pasien yang berbeda dengan rumah sakit di luar negeri. Penelitian kualitatif tentang faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan pasien di rumah sakit penting di kaji untuk memperbaiki kualitas makanan yang disajikan sesuai dengan karakteristik pasien di Indonesia (Laksmi Karunia Tanuwijaya et al., 2018).

METODE

Penelitian ini bersifat observasional dengan menggunakan desain penelitian cross-sectional, di mana identifikasi variabel independen terhadap variabel dependen dilakukan secara simultan. Sampel dalam penelitian ini mencakup semua pasien yang dirawat inap dan menerima makanan reguler di ruang Edelweis. Lokasi penelitian dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Sawerigading Palopo, Uji statistik yang digunakan adalah *chi square* derajat 95%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Distribusi frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin Pasien di Ruang Edelweis RSUD Sawerigading Palopo (n=78)

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
Laki-laki	30	38,5
Perempuan	48	61,5
Total	78	100

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 78 responden, terdapat laki-laki sebanyak 30 (38,5%) pasien, sedangkan pasien perempuan sebanyak 48 (61,5%).

Tabel 2. Analisis Hubungan Penampilan Makanan dengan Faktor Sisa Makanan di Ruang Edelweis RSUD Sawerigading Palopo

Penampilan Makanan	Sisa Makanan						P value
	Sedikit		Banyak		Jumlah		
	f	%	f	%	f	%	
Puas	23	29.5	11	4.1	34	43.6	0.002
Tidak puas	14	17.9	30	38.5	44	56.4	
Total	37	47.4	41	52.6	78	100	

Berdasarkan tabel 2, terlihat bahwa responden mengekspresikan kepuasan terhadap jumlah sisa makanan dimana responden yang merasa puas dengan sisa makanan sedikit sebanyak 23 orang (29.5%), sedangkan dengan sisa makanan banyak terdapat 11 orang (14.1%). Responden yang merasa tidak puas dengan sisa makanan sedikit sebanyak 14 orang (17.9%), sedangkan dengan sisa makanan banyak, jumlahnya mencapai 30 orang (38.5%).

Hasil analisis statistik diperoleh nilai $p = 0,002$ yang berarti lebih kecil dari $\alpha : 0,05$ yang berarti bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan factor sisa makanan pasien di ruang edelweiss RSUD Sawerigading Palopo.

Tabel 3. Analisis hubungan penilaian rasa makanan dengan faktor sisa makanan di Ruang Edelweis RSUD Sawerigading Palopo

Rasa Makanan	Sisa Makanan						P value
	Sedikit		Banyak		Jumlah		
	f	%	f	%	f	%	
Kurang	13	16,7	26	33,3	39	50,0	0,039
Cukup	14	17,9	10	12,8	24	30,8	
Puas	10	12,8	5	6,4	15	19,2	
Total	37	47,4	41	52,6	78	100	

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa penilaian rasa makanan menunjukkan bahwa responden yang memberikan penilaian "Kurang" dengan sisa makanan sedikit sebanyak 13 orang (16.7%), sedangkan yang memiliki sisa makanan banyak sebanyak 26 orang (33.3%). Responden yang memberikan penilaian "Cukup" dengan sisa makanan sedikit sebanyak 14 orang (17.9%), dan yang memiliki sisa makanan banyak sebanyak 10 orang (12.8%). Responden yang memberikan penilaian "Baik" dengan sisa makanan sedikit sebanyak 10 orang (12.8%), sedangkan yang memiliki sisa makanan banyak sebanyak 41 orang (52.6%).

Hasil analisis statistik diperoleh nilai $p = 0,039$ yang berarti lebih kecil dari $\alpha : 0,05$ yang berarti bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara Rasa makanan dengan faktor sisa makanan pasien di ruang edelweiss RSUD Sawerigading Palopo.

Penampilan makanan merupakan penentu cita rasa makanan yang meliputi komponen warna makanan, konsistensi makanan, bentuk makanan, besar porsi makan dan cara penyajian makanan. Dari penelitian menunjukkan bahwa pasien yang menilai penampilan makanan pokok dan sayuran menarik lebih dari sebagian sebanyak 63%. Hal ini karena warna, konsistensi atau kepadatan makanan, bentuk, besar porsi dan cara penyajian makanan sudah menarik dan sesuai menurut pasien. Sama halnya dengan penelitian Nurhayati dkk (2008) di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang yaitu dari 35 pasien, hampir seluruhnya menyatakan penampilan makanan menarik (Yuliantini, 2018).

Sisa makanan adalah persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu (Komalawati, 2005). Menurut

Depkes RI (2008), pelayanan makanan dinyatakan kurang berhasil apabila sisa makanan konsumen lebih dari 20% (Marfuah et al., 2022).

Salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit bila sisa makan yang tidak dikonsumsi pasien maksimal $\leq 20\%$. Makanan lunak merupakan makanan yang memiliki tekstur yang mudah cerna (Almatsier, 2005). Kelemahan makanan lunak ialah kadar airnya yang tinggi, bumbu yang digunakan tidak boleh merangsang saluran cerna sehingga membuat makanan menjadi hambar (Ari Handayani, 2021).

Berdasarkan hasil Uji Chi-Square, didapatkan nilai p-value sebesar 0,002, yang menunjukkan adanya hubungan antara penampilan makanan dan jumlah sisa makanan di Ruang Edelweiss RSUD Sawerigading Palopo. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Nareswara (2017) di RSUD kota Semarang menunjukkan bahwa terdapat hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan. Konsumsi makanan pasien (sisa makanannya sedikit) sangat dipengaruhi oleh keadaan pasien itu sendiri yang selanjutnya timbul rasa puas. Kepuasan pasien meliputi tidak hanya hasil dari penyelenggaraan makanan rumah sakit dalam bentuk makanan habis dimakan oleh pasien, tetapi juga masukan berupa bahan makanan yang diproses mulai dari penerimaan sampai dihidangkan.

Rasa makanan menjadi salah satu aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera pasien yang mengonsumsinya (Sulistiawati et al., 2021).

Beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas makanan yaitu penampilan dan rasa makanan. Faktor penampilan sangat mempengaruhi kesan pertama konsumen. Sebagian besar responden merasa puas atau memberikan penilaian baik terhadap penampilan dan rasa makanan. hal tersebut menunjukkan bahwa makanan selingan padapasiean anak di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya memiliki kualitas yang baik jika dinilai dari segi penampilan dan rasa makanan (Kartini & Primadona, 2018)

Penyediaan makanan kepada pasien mempunyai masalah yang lebih kompleks dibandingkan dengan penyajian makanan orang sehat. Hal ini terkait erat dengan nafsu makan, kondisi mental pasien yang tidak stabil akibat penyakit yang diderita, dan aktifitas fisik yang menurun serta pengaruh pemberian obat (Triyanto, 2022).

Berdasarkan hasil Uji Chi Square di dapat nilai p-value = 0.039 yang menunjukkan ada hubungan antara penilaian rasa makanan terhadap sisa makanan di ruang Edelweiss RSUD Sawerigading Palopo. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Karina Puspita & Rahayu, 2011) di RSUD Dr. M Ashari Pematang, yang menyatakan ada hubungan antara perseps pasien mengenai cita rasa makanan dengan terjadinya sisa makanan pasien. Cita rasa makanan terdiri dari dua aspek utama yaitu penampilan makanan dan rasa makanan. Penelitian serupa yang dilakukan (Munawar, 2011) di RSHS Bandung pada pasien yang mendapat diet lunak, responden yang menilai penampilan makanan tidak menarik mempunyai peluang 39,6 kali menyisakan makanan banyak dibandingkan responden yang menilai makanan kurang menarik. (Nurhamidah et al., 2019).

Rasa makanan akan berdampak pada enak atau tidak enak suatu makanan. Rasa makanan dipengaruhi oleh berbagai aspek yaitu: bumbu, aroma, kematangan, dan suhu makanan yang akan merangsang setiap indera untuk merespon hidangan makanan yang disajikan. Aroma yang tercium melalui indera pembau dapat merangsang untuk mencicipi makanan yang dihidangkan. Indera pengecap merespon bumbu yang ditambahkan dalam masakan, demikian halnya dengan

kematangan dan suhu makanan yang disajikan. Apabila rasa makanan yang disajikan sesuai dengan harapan pasien, maka sisa makanan akan sedikit, artinya asupan gizi mencukupi kebutuhan. Status gizi yang baik, maka akan mendukung proses penyembuhan relatif lebih cepat (Triyanto, 2022).

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai hubungan antara penampilan dan rasa makanan sebagai faktor sisa makanan pasien di Ruang Edelweis RSUD Sawerigading Palopo, dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara penampilan makanan terhadap sisa makanan di ruang Edelweiss RSUD Sawerigading Palopo (p -value=0.002), dan terdapat hubungan antara penilaian rasa makanan terhadap sisa makanan di ruang Edelweiss RSUD Sawerigading Palopo. (p -value=0.039).

DAFTAR PUSTAKA

- Ari Handayani, M. S. (2021). Dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Dewasa. 1(1), 22–29.
- Aula, Lisa Elizabeth. (2011). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta 2011.
- Emy Yuliantini, Emawati, Kamsiah. (2013). Penampilan Dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak Di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. Volume 8 N, 187.
- Handayani, A., & Srimiati, 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. *Gizi Pangan*, Vol. 1, 1.
- Kartini, R. F., & Primadona, S. (2018). Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(3), 212. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i3.2018.212-218>
- Laksmi Karunia Tanuwijaya, L. G. S., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). No Title Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Vol. 5 No., 52.
- Lironika, R., & Suryadi, M. Y. (2019). No Title Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obygyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. 195.
- Marfuah, D., Setya Wardana, A., & Tyas Nur Anggraeni, H. (2022). Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta. *PROFESI (Profesional Islam) : Media Publikasi Penelitian*, 19(2), 119–126.
- Nadea Kusumaayu Anugerah, Rani Rahmasari Tanuwijaya, S. M. (2022). Kaitan Variasi Menu, Penampilan, Rasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Karyawan Hotel. *Nutrire Diaita*, Vol.14, No, 2.
- Nurhamidah, N., Yensasnidar, Y., & Manora, E. (2019). Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Rsud Arosuka

-
- Solok. *Sainstek : Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(2), 56.
<https://doi.org/10.31958/js.v11i2.1619>
- Sakit, R., Daerah, U., & Palopo, S. K. (2018). Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Sawerigading Kota Palopo. 1–119.
- 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(1), 72–77. <https://stikesks-kendari.e-journal.id/jikk>
- Triyanto, A. (2022). Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Umum RSUD Raa Soewondo Kabupaten Pati. *Jurnal Widya Praja*, 2(1), 26–31.
- Wirama, I. K. (2021). Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.
- Yuliantini, E. (2018). Penampilan Dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak Di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. *Jurnal Media Kesehatan*, 8(2), 184–189. <https://doi.org/10.33088/jmk.v8i2.282>