

The Relationship between Food Taste, Food Appearance and Food Variety with Food Leftovers from a Normal Diet in Abdoel Moeis Samarinda Hospital

Humaira Azzahra^{1*}, Rieska Indah Mulyani², Eka Farpina³

¹Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kalimantan Timur

^{2,3}Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Kalimantan Timur

Corresponding Author: Humaira Azzahra humairaazzahra24@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Food Taste, Food Appearance, Food Variety, Food Waste

Received : 19 July

Revised : 25 August

Accepted: 27 September

©2023 Azzahra, Mulyani, Farpina: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

One of the goals of organizing food in hospitals is to provide quality food in order to achieve good nutritional status. To achieve this goal, Minimum Service Standards (SPM) indicators are needed. The aim of this research was to determine the relationship between food taste, food appearance and food variety with food waste from a regular diet at RSUD Abdoel Moeis Hospital, Samarinda. The research design is cross sectional with the Spearman statistical test to test the relationship between variables. There was no relationship between food taste, food appearance ($p=0.504$), food variety ($p=0.337$) with food waste from inpatients at Inche Abdoel Moeis Hospital, Samarinda. Meanwhile, the proposed policy refers to the Evaluation of Patient Meal Service Satisfaction at Inche Abdoel Moeis Hospital Samarinda based on the level of satisfaction which is still low, namely regarding food temperature with a percentage of 26.3%. The results of research at the Inche Abdoel Moeis Hospital in Samarinda showed that the average rating was good in terms of food taste, food appearance and food variety.

Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan dan Variasi Makanan dengan Sisa Makanan Diet Biasa di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda

Humaira Azzahra^{1*}, Rieska Indah Mulyani², Eka Farpina³

¹Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kalimantan Timur

^{2,3}Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Kalimantan Timur

Corresponding Author: Humaira Azzahra humairaazzahraa24@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Rasa Makanan, Penampilan Makanan, Variasi Makanan, Sisa makanan

Received : 19 Juli

Revised : 25 Agustus

Accepted: 27 September

©2023 Azzahra, Mulyani, Farpina: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Tujuan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit salah satunya adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas agar dapat mencapai status gizi yang baik. Dalam mencapai tujuan tersebut diperlukan indikator Standar Pelayanan Minimal (SPM). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan rasa makanan, penampilan makanan dan variasi makanan dengan sisa makanan diet biasa di Rumah Sakit Inche Abdoel Moeis Samarinda. Desain penelitian yaitu *cross sectional* dengan uji statistik *spearman* untuk menguji hubungan antar variabel. Tidak terdapat hubungan rasa makanan, penampilan makanan ($p=0,504$), variasi makanan ($p=0,337$) dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Inche Abdoel Moeis Samarinda. Sementara usulan kebijakan mengacu pada Evaluasi Kepuasan Pelayanan Makan Pasien di Rumah Sakit Inche Abdoel Moeis Samarinda berdasarkan tingkat kepuasan yang masih kurang yakni terhadap suhu makanan dengan persentase 26,3%. Hasil penelitian di Rumah Sakit Inche Abdoel Moeis Samarinda didapatkan penilaian rata-rata baik ditinjau dari rasa makanan, penampilan makanan dan variasi makanan.

PENDAHULUAN

Tujuan utama dari penyelenggaraan makanan ialah untuk menyediakan makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan memuaskan bagi pelanggan untuk mencapai status gizi yang ideal (Kemenkes RI, 2013). Dalam mencapai tujuan tersebut, maka pelayanan gizi memerlukan *marker* sebagai tolok ukur pencapaian kuantitatif dan subyektif yang dapat menggambarkan pencapaian Standar Pelayanan Minimal (SPM) tertentu.

Salah satu tolok ukur tersebut ialah sisa makanan $\leq 20\%$ (Kemenkes RI, 2008). Sisa makanan ialah makanan yang tidak habis dimakan oleh pasien dan tersisa di piring saat akhir pelayanan (Agustina & Primadona, 2018). Tiga faktor yang menjadi penyebab terjadinya sisa makanan pada pasien yakni faktor lingkungan, faktor internal, dan faktor eksternal (Tanuwijaya dkk, 2018). Dari ketiga faktor tersebut, faktor eksternal menjadi faktor yang dapat memberikan dampak terhadap tingginya sisa makanan.

Di rumah sakit terdapat banyak jenis sisa makanan, salah satunya adalah sisa makanan pada diet biasa. Diet biasa ialah makanan yang dikonsumsi seperti makanan pada umumnya, beraneka ragam, dan variatif. Berdasarkan penelitian di Rumah Sakit Dr. Sardjito Yogyakarta didapatkan hasil penelitian bahwa sisa makanan diet biasa di rumah sakit tersebut masih lebih dari batas yang ditentukan yakni $>20\%$. (Djamaluddin dkk, 2005).

Peneliti telah melakukan studi pendahuluan di RSUD Inche Abdoel Moeis dimana terdapat sisa makanan yang menjadi masalah dan dibuktikan dengan persentase sisa makanan pada tahun 2021 di salah satu ruangan berdasarkan jenis makanan yakni nasi 21,74%; lauk hewani 7,60%; lauk nabati 2,14%; sayur 11,91%; buah 1,56%. Berdasarkan data, terjadi kesenjangan antara fakta di lapangan dengan standar perbandingan ($\leq 20\%$) terutama untuk komponen nasi.

Di rumah sakit untuk mengukur sisa makanan dapat dilakukan dengan beberapa teknik seperti pengukuran dengan menggunakan timbangan, *recall* serta estimasi visual. Estimasi visual dengan metode Comstock merupakan metode yang sering digunakan di rumah sakit karena murah dan mudah, namun memerlukan keahlian yang mumpuni jika mengukur sisa makanan pasien dengan teknik ini.

Penelitian lainnya pada tahun 2017 di Rumah Sakit Jemursari Surabaya menunjukkan rata-rata sisa makanan pagi 25,1%, dengan tambahan sayur memiliki sisa terbanyak (34,3%) dan jenis lauk nabati dengan sisa makanan paling sedikit (16,6%) (Habiba dan Adriani, 2017). Selain itu, pada tahun yang sama di Rumah Sakit Holistik Purwakarta menunjukkan rata-rata sisa makanan pasien sebesar 46,2% (Fatkhurohman, Lestari dan Torina, 2017).

Penyelenggaraan makanan pasien di RSUD Inche Abdoel Moeis belum pernah diteliti sebelumnya, khususnya yang terkait dengan sisa makanan pasien dan faktor eksternal yang mempengaruhinya. Peneliti masih menemukan adanya sisa makanan diatas nilai ambang batas, sehingga peneliti tertarik untuk mengarahkan kajian terhadap hubungan rasa makanan, penampilan makanan dan variasi makanan dengan sisa makanan diet biasa di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda. Maka dari itu tujuan penelitian ini ialah

untuk mengetahui hubungan rasa makanan, penampilan makanan dan variasi makanan dengan sisa makanan diet biasa di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda.

TINJAUAN PUSTAKA

Sisa Makanan

Definisi sisa makanan menurut Kemenkes RI (2013) merupakan persentase makanan yang bisa dihabiskan dari setidaknya satu makan malam. Sisa makanan adalah sumber makanan yang tidak dimakan oleh pasien dan tersisa di piring saat akhir pelayanan (Agustina dan Primadona, 2018). Berdasarkan definisi sisa makanan di atas, maka dalam penelitian ini yang dimaksud sisa makanan adalah sisa makanan di piring mengingat fakta bahwa hal itu langsung berhubungan dengan pasien sehingga pasien dapat mengetahui makanan yang dimakan oleh pasien selama berada di rumah sakit.

Sisa makanan di rumah sakit memiliki skor minimum dimana makanan yang harus dihabiskan sebesar 80%. Bila skor minimum tidak tercapai, maka perlu diidentifikasi akar penyebab dan solusinya (Kemenkes RI, 2013). Sisa makanan yang masih tinggi tidak diliputi oleh penyakit saja, namun ada faktor lain seperti kebiasaan makan, suhu makanan serta makanan yang dibawa dan dikonsumsi oleh pasien dari luar penyelenggaraan makanan rumah sakit yang mengharuskan instalasi gizi untuk meningkatkan pelayanan di rumah sakit. Oleh karena itu, ada beberapa faktor yang mempengaruhi sisa makanan.

Faktor yang mempengaruhi sisa makanan dibedakan menjadi 3 jenis, yakni faktor lingkungan, faktor eksternal dan faktor internal (Tanuwijaya dkk, 2018). Dari ketiga faktor tersebut, faktor eksternal menjadi faktor dominan yang mempengaruhi sisa makanan. Menurut penelitian Kartini dan Primadona (2018) ada korelasi antara cara penyajian, bentuk dan rasa makanan dengan sisa makanan selingan. Faktor eksternal ialah penyebab yang mempengaruhi pasien dari luar diri pasien dan berkorelasi dengan kualitas sensoris makan sehingga berdampak pada kapabilitas pasien (Williams & Walton, 2011). Faktor eksternal meliputi rasa makanan, penampilan makanan dan variasi makanan.

Rasa Makanan

Rasa makanan merupakan ciri khas yang melibatkan alat perasa yakni lidah. Cita rasa mampu menambahkan gairah makan pasien dan berakibat terhadap penambahan asupan makan pasien sehingga akan berefek terhadap sisa makanan (Liber, Andarwulan dan Adawiyah, 2014). Ada beberapa bagian yang berperan dalam menentukan rasa makanan, khususnya:

a. Aroma Makanan

Aroma makanan merupakan bau yang dicium oleh seseorang. Aroma makanan dihamburkan oleh makanan yang mempunyai magnet sangat kuat serta dapat memikat indera pencium yakni hidung. Hal inilah yang mampu membangkitkan selera. Penelitian yang dilakukan Ariyanti, Widyaningsih, dan Rauf (2017) menyatakan ada asosiasi diantara aroma makanan dengan limbah makanan dimana konsumen menilai aroma dengan kategori sedap dapat meninggalkan limbah makanan yang sedikit.

b. Bumbu Masakan

Bumbu umumnya dipakai dalam bentuk anyar atau berair seperti jeruk nipis, kencur, bawang merah, & bawang putih (Ariyanti, Widyaningsih dan Rauf, 2017). Menurut Mulyawan, dkk (2019) bumbu dapat mempertahankan makanan secara natural karena memuat senyawa antimikroba.

c. Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan merupakan hasil memasak pada tiap jenis untuk memperbaiki makanan yang disiapkan sehingga makanan akan memiliki tingkat kematangannya sendiri. Tingkat kematangan di dalam makanan mampu menambahkan hasrat makan konsumen (Afifah, 2018). Tingkat kematangan umumnya masih jarang ditemui karena makanan Indonesia memiliki ciri khas tertentu dimana makanan harus dimasak hingga matang.

d. Suhu Makanan

Suhu makanan atau *temperature* makanan merupakan keadaan pada saat menyajikan makanan dimana makanan yang disajikan panas konsisten dalam keadaan panas, sementara itu dalam menata suhu perlu diamati bahwa suhu makanan sebelum ditempatkan ke dalam *food warmer* harus bertahan $\geq 60^{\circ}\text{C}$. *Temperature* makanan ketika disajikan berperan dalam menentukan citarasa makanan yang telah disajikan baik dengan keadaan yang terlalu panas maupun terlalu dingin yang akan mempengaruhi sensitivitas alat perasa pasien terhadap makanan sehingga perlu diperhatikan suhu makanan yang disajikan ketika pagi, siang dan malam hari (Agustina dan Primadona, 2018).

Hipotesis dalam penelitian ini yaitu:

H_0 = Tidak ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda.

H_1 = Ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda.

Penampilan Makanan

Pengolahan dan penyajian makanan adalah satu ketunggalan yang tidak bisa dilepaskan dalam penyelenggaraan makanan. Makanan mampu membangkitkan hasrat pada seseorang yang merasakan nikmat ketika makanan diproses secara baik dan ditampilkan dengan bentuk yang unik (Afifah, 2018).

a. Warna Makanan

Warna makanan merupakan corak dari hidangan yang ditampilkan serta mampu memberikan kesan lebih atraktif pada makanan yang disajikan. Hal ini terjadi karena warna makanan menjadi pemeran utama dalam penyajian makanan sehingga ketika warna makanan tidak atraktif maka menurunkan hasrat makan serta menyebabkan terjadinya sisa makanan yang tinggi.

b. Tekstur Makanan

Tekstur makanan merupakan rupa akhir atau hasil dari makanan yang telah diolah meliputi: warna bentuk luar, warna bentuk dalam, kelembekan

makanan, bentuk latar makanan, serta kondisi makanan (garing, berair dan lembab) (Afifah, 2018).

c. Bentuk Makanan

Daya tarik mata pada makanan dipengaruhi oleh bentuk makanan karena bentuk makanan mendapatkan peran penting dalam unsur penampilan. Hasil penelitian Kartini dan Primadona (2018) di Rumah Sakit Angkatan Laut dr. Ramelan Surabaya didapatkan hasil dimana bentuk makanan berkorelasi dengan sisa makanan karena semakin bagus persepsi konsumen pada bentuk makanan selingan, semakin sedikit sisa makanan selingan.

d. Ketepatan Porsi Makan

Porsi makanan yaitu kadar makanan yang diberikan kepada pasien atau bisa diartikan porsi makan per sajian tiap kali makan. Porsi yang terlalu besar dilaporkan sebagai masalah dalam beberapa penelitian, terutama untuk pasien yang lebih tua, tetapi mungkin ada kesulitan mengurangi ukuran makanan sambil tetap memenuhi persyaratan kebutuhan zat gizi konsumen (Williams dan Walton, 2011).

Hipotesis dalam penelitian ini yakni :

H_0 = Tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda.

H_1 = Ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda.

Variasi Makanan

Variasi makanan ialah karakteristik keragaman menu yang diberikan kepada konsumen serta pangan yang dipakai dalam kebutuhan sehari-hari. Perencanaan menu adalah satu hal dalam membenahi menu yang akan diproses untuk memenuhi kebutuhan zat gizi sesuai prinsip gizi seimbang serta selera pasien (Kemenkes RI, 2013). Variasi makanan tergolong menjadi variasi menu dan variasi bahan makanan.

a. Variasi menu

Variasi menu ialah rancangan klasifikasi makanan yang terdapat dalam satu hidangan berbeda pada setiap sajiannya. Variasi menu berperan pada pengaturan selera makan serta sangat dibutuhkan agar makanan yang dikonsumsi tidak menimbulkan kebosanan (Stanga dkk, 2003).

b. Variasi Bahan Makanan

Variasi bahan makanan ialah susunan golongan pangan yang dipakai dalam satu kali menu. Variasi pangan ini merupakan susunan bahan makanan yang berbeda dan digunakan dalam setiap menu.

Hipotesis dalam penelitian ini yaitu:

H_0 = Tidak ada hubungan antara variasi makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda.

H₁ = Ada hubungan antara variasi makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda.

Diet Biasa

Diet biasa didefinisikan sebagai diet yang dikonsumsi seperti makanan sehari-hari pada umumnya, meliputi makanan yang bervariasi, berbagai bentuk, berbagai tekstur dan berbagai aroma yang pada umumnya dapat diterima oleh alat perasa manusia. Biasanya diet ini diberikan kepada konsumen karena penyakitnya tidak membutuhkan makanan dengan pengaturan tertentu (Almatsier, 2017).

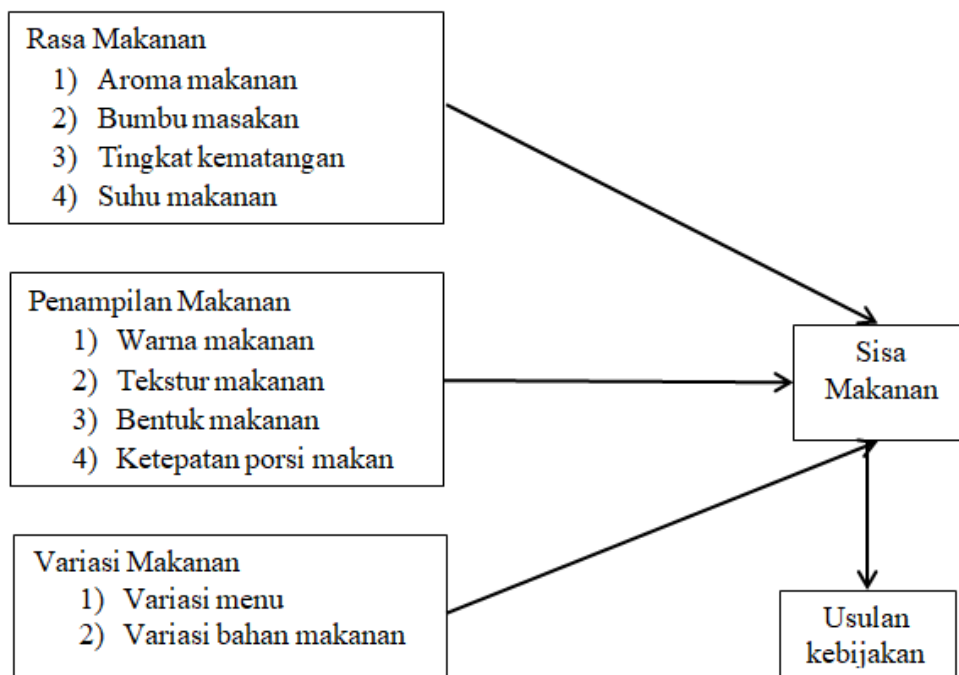
Estimasi Visual Comstock

Teknik ini dilakukan dengan membandingkan makanan sebelum ditampilkan dan makanan sesudah ditampilkan dengan sisa makanan (Maghfiroh, Wani, dan Tanuwijaya, 2021). Hasil taksiran ini dapat berbentuk gram atau skor jika memakai skala pengukuran. Teknik dengan taksiran visual ini memakai skala 6 poin yang diciptakan oleh Comstock dengan parameter sebagai berikut :

- 1) Skala 0, makan habis dikonsumsi semuanya oleh konsumen (100% habis).
- 2) Skala 1, makanan tersisa ¼ porsi (75% habis).
- 3) Skala 2, makanan tersisa ½ porsi (50% habis).
- 4) Skala 3, makanan tersisa ¾ porsi (25% habis).
- 5) Skala 4, makanan hanya dikonsumsi sedikit ± 1 sendok makan (5% habis).
- 6) Skala 5, makanan tidak dikonsumsi sama sekali/ utuh (0% habis).

Independent

Dependent



Gambar 1. Kerangka Konsep

METODOLOGI

Penelitian ini merupakan penelitian analitik observasional dengan desain penelitian *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di RSUD Inche Abdoel Moeis Samarinda dan dilakukan pada bulan Februari - Maret 2023. Populasi penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap kelas III Karang Asam dengan sampel penelitian adalah pasien yang memenuhi kriteria inklusi sebanyak 38 orang. Kriteria inklusi penelitian ini meliputi : pasien sanggup menjadi sampel, pasien mendapatkan makanan yang disajikan dengan berbagai jenis makanan pokok berupa nasi, lauk hewani, lauk nabati, buah dan sayur, pasien rawat inap dewasa berusia sekitar 19-49 tahun, telah menjalani pengobatan minimal 2 hari rawat inap, mengonsumsi makanan secara oral, mampu berkomunikasi dengan baik serta dalam keadaan sadar. Teknik sampling yakni *purposive sampling*. Analisis menggunakan program komputer *Statistical Program for Social Science* versi 20 dengan menggunakan uji statistik *spearman* karena untuk menguji hubungan antar variable serta data yang terdistribusi tidak normal.

HASIL PENELITIAN

1. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Tabel 1. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Indikator Rasa Makanan	Sisa Makanan		Jumlah	P
	Sedikit	Banyak		
Kurang	0	0	0	1,000
Cukup	0	0	0	
Baik	26	12	38	

Berdasarkan tabel 1. didapatkan nilai p 1,000 ($p > 0,1$) berarti tidak ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan. Hubungan rasa makanan berdasarkan uji *spearman* menggunakan SPSS disajikan pada tabel 1.

2. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Tabel 2. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Indikator Penampilan Makanan	Sisa Makanan		Jumlah	P
	Sedikit	Banyak		
Kurang	0	0	0	0,504
Cukup	1	0	1	
Baik	25	12	37	

Berdasarkan tabel 2. didapatkan nilai p sebesar 0,504 ($p > 0,1$) berarti tidak ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan. Hubungan penampilan makanan berdasarkan uji *spearman* dengan SPSS ditampilkan pada tabel 2.

3. Hubungan Variasi Makanan dengan Sisa Makanan

Tabel 3. Hubungan Variasi Makanan dengan Sisa Makanan

Indikator Variasi Makanan	Sisa Makanan		Jumlah	P
	Sedikit	Banyak		
Kurang	0	0	0	
Cukup	2	0	2	0,337
Baik	24	12	36	

PEMBAHASAN

1. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Rasa makanan dalam penelitian ini didasarkan pada beberapa indikator yakni aroma makanan, bumbu, kematangan dan suhu makanan. Aroma makanan, bumbu, serta kematangan mendapatkan hasil baik dimana rata-rata responden telah merasa puas pada ketiga indikator tersebut. Sementara itu pada indikator suhu makanan, masih ada pasien yang mengemukakan terdapat makanan yang disajikan suhunya tidak sesuai. Namun hal ini tidak mempengaruhi secara keseluruhan penilaian rasa makanan, karena penilaian yang didominasi baik oleh indikator lainnya.

Hasil uji statistik yang didapatkan tidak signifikan, yang berarti bahwa tidak ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan. Rasa makanan yang disajikan di rumah sakit ini mendapat hasil baik. Hal ini sejalan dengan penelitian (Nafies, 2016) dimana nilai p value cita rasa makanan dengan sisa makanan di rumah sakit adalah $p = 0,85$ ($p > 0,05$) berarti tidak ada hubungan cita rasa dengan sisa makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Irfiani (2018) dengan uji korelasi *Rank Spearman* menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan $p = 0,141$ ($p > 0,05$), hal ini karena sebesar 79,4% responden mengungkapkan dimana rasa makanan cukup enak sehingga tidak berdampak pada tingginya sisa makanan.

Rasa makanan dapat berkorelasi dalam terjadinya sisa makanan karena selera makan pasien dipengaruhi oleh rasa makanan yang disajikan. Namun, selain rasa makanan perlu diperhatikan bahwa terdapat faktor internal yang dapat mempengaruhi selera makan pasien, yakni penurunan nafsu makan. Seseorang yang sedang sakit umumnya akan mengalami penurunan indera pengecap jika disandingkan dengan orang yang sehat, sehingga hal ini dapat menyebabkan makanan masih tersisa di piring (Tjahjono, 2011). Selain itu perlu dipertimbangkan faktor lainnya, dimana penelitian ini didasarkan pada evaluasi rasa individu, sehingga faktor kesukaan dan kebiasaan makan sebelum masuk rumah sakit juga dapat berpengaruh terhadap penilaian responden (Ariyanti, Widyaningsih, dan Rauf 2017).

2. Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Penampilan makanan sangat mempengaruhi kesan pertama konsumen, dimana pertama kali makanan disajikan penampilan menjadi penilaian yang dapat dilihat dengan indera penglihatan secara langsung. Penampilan dapat menjadi penentu apakah seseorang tertarik atau tidak terhadap makanan yang

disajikan. Hal yang pertama kali dilihat oleh pasien adalah penampilan makanan tersebut.

Hasil uji statistik dengan menggunakan *spearman* didapatkan nilai $p = 0,504$ ($p > 0,1$) yang berarti bahwa tidak ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan dalam penelitian ini. Hal ini sejalan dengan penelitian Irfiani (2018) dimana dilakukan uji korelasi *Rank spearman* yang didapatkan bahwa tidak ada korelasi antara penampilan makanan dengan sisa makanan dengan nilai $p = 0,152$ ($p > 0,05$). Penelitian Kinanti (2016) dengan $\alpha = 0,05$ yaitu tidak terdapat korelasi antara penampilan makanan yang disajikan dengan sisa makanan pasien pada makan siang baik sayur ($p = 0,621$), lauk nabati ($p = 0,337$), maupun lauk hewani ($p = 0,891$).

Hal ini juga sejalan dengan penelitian Habiba & Adriani (2017) yang menyatakan bahwa tidak ada korelasi yang signifikan antara penampilan dengan sisa nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur, maupun secara keseluruhan pada makan pagi di Rumah Sakit Islam Jermursari Surabaya

Penampilan makanan yang disajikan di RSUD Inche Abdoel Moies ini tergolong baik namun masih memiliki sisa makanan yang tinggi. Ketika peneliti melakukan pengumpulan data, diketahui ada beberapa pasien yang telah mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Hal ini bisa menjadi penyebab masih tingginya sisa makanan di rumah sakit. Menurut Irfiani (2018) makanan dari luar rumah sakit bisa menjadi salah satu faktor lain yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Penelitian Nafies (2016) juga mengatakan bahwa ada hubungan antara makanan dari luar rumah sakit dengan terjadinya sisa makanan.

3. Variasi Makanan dengan Sisa Makanan

Variasi makanan dapat dinilai berdasarkan persepsi pasien bahwa makanan yang disajikan sudah bervariasi atau belum. Variasi ini bisa dilihat dari bahan makanan dan menu yang digunakan apakah berulang atau tidak. Hasil uji statistik dengan menggunakan *spearman* didapatkan nilai $p = 0,337$ ($p > 0,1$) yang berarti bahwa tidak ada hubungan variasi makanan dengan sisa makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian Khotimah (2016) dimana tidak ada korelasi yang bermakna antara variasi menu dengan sisa makanan ($p = 0,443$). Hal ini terjadi karena bahan makanan serta menu yang digunakan sudah bervariasi sehingga pasien merasa puas terhadap variasi makanan yang disajikan. Selain itu, RSUD Inche Abdoel Moies ini juga sudah menerapkan siklus menu 10 hari pada penyelenggaraan makanan sehingga mencegah terjadinya kebosanan makanan yang diberikan pada pasien, hal ini juga bertujuan untuk meminimalisir pasien menghafal menu yang diberikan serta mencegah kebosanan.

Hasil penelitian tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Christiwan dkk., (2022) yang mengemukakan dimana ada hubungan signifikan antara variasi menu dengan sisa makanan responden ($p = 0,005$) yang artinya semakin beragam menu makanan rumah sakit semakin sedikit sisa makanan. Penilaian variasi makanan yang sudah baik ini masih menyisakan sisa makanan yang banyak $> 20\%$ sebanyak 12 orang. Hal ini sejalan dengan

penelitian yang dilakukan di RSUP Dr. M. Djamil Padang dengan sampel sebanyak 40 orang, dimana didapatkan hasil tidak ada hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan lunak ($p=0,080$) (Rahmah, 2018).

RSUD Inche Abdoel Moeis sudah menggunakan siklus menu 10 hari, namun dalam hal ini peneliti tidak meneliti variasi menu yang digunakan oleh rumah sakit melainkan hanya menilai kepuasan pasien. Pihak rumah sakit khususnya ahli gizi perlu memperhatikan kembali keberagaman menu yang disajikan dalam siklus yang digunakan. Penggunaan siklus menu 10 hari sudah tepat karena tidak mudah untuk menghafal jenis menu yang disajikan jika beragam serta pengulangan siklus dengan waktu yang relative lebih lama.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

1. Tidak terdapat hubungan rasa makanan ($p=1,000$) dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Inche Abdoel Moeis Samarinda.
2. Tidak terdapat hubungan penampilan makanan ($p=0,504$) dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Inche Abdoel Moeis Samarinda.
3. Tidak terdapat hubungan variasi makanan ($p=0,337$) dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Inche Abdoel Moeis Samarinda.

PENELITIAN LANJUTAN

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melanjutkan penelitian terkait faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan dari segi internal maupun lingkungan yang dapat menjadi penyebab pengaruh terbesar terjadinya sisa makanan yang tinggi. Selain itu, dapat dilakukan penelitian terkait pengaruh nafsu makan serta jenis variasi menu terhadap sisa makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini. Penulis ucapkan pula terimakasih kepada pembimbing yang selalu menyempatkan waktu untuk membimbing, memberikan dorongan serta ilmu sehingga penulis dapat melakukan penelitian dan menyelesaikan karya tulis ini. Tak lupa pula penulis ucapkan terimakasih kepada seluruh kerabat serta sahabat yang telah mendukung dalam penyusunan karya ini sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ini tepat waktu.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, U. (2018). Hubungan ketepatan porsi makanan dengan sisa makanan lunak di RSI PKU Muhammadiyah Tegal. *Skripsi*. Diakses dari <http://repository.unimus.ac.id/id/eprint/2013>
- Agustina, L., & Primadona, S. (2018). Hubungan antara rasa makanan dan suhu makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien anak di ruang rawat inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(3), 245-253. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i3.2018.245-253>
- Almatsier, S. (2017). *Penuntun Diet*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Ariyanti, V., Widyaningsih, E. N., & Rauf, R. (2017). Hubungan antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Soerato, Gemolong, Kabupaten Sragen. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 17. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i1.5488>
- Christiwan, C. A., Nadhiroh, S. R., Fatmaningrum, W., Nugroho, N. T., & Rochmah, T. N. (2022). Hubungan persepsi pasien terhadap rasa makanan dan variasi menu dengan daya terima pasien Covid-19. *Media Gizi Indonesia*, 17(3), 330-336.
- Djamaluddin, M., Prawirohartono, E. P., & Paramastri, I. (2005). Analisis zat gizi dan biaya sisa makanan pada pasien dengan makanan biasa. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(3), 108. <https://doi.org/10.22146/ijcn.17379>
- Fatkurohman, F., Lestari, Y. N., & Torina, D. T. (2017). Hubungan perubahan standar porsi makan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit Holistik tahun 2016 (Studi sisa nasi pada menu makan siang diet di Rumah Sakit Holistik). *Gizi Indonesia*, 40(1), 1. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v40i1.218>
- Habiba, R. A., & Adriani, M. (2017). Hubungan depresi, asupan, dan penampilan makanan dengan sisa makan pagi pasien rawat inap (Studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya). *Amerta Nutrition*, 1(3), 198. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i3.2017.198-208>
- Irfiani, D. S. (2018). Hubungan antara penampilan dan rasa makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD Aminah Blitar. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses dari <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/58952>.
- Kartini, R. F., & Primadona, S. (2018). *Correlation between the Form , Taste , Serving Method of Snacks and Plate Waste among Pediatry*. 212-218. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i3.2018.212-218>

- Kemenkes RI. (2008). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi RS*. Kementerian Kesehatan RI.
- Khotimah, H. (2016). Hubungan antara rasa makanan, variasi menu makan siang dan sisa makanan di kantin Jurusan Gizi Poltekkes Bandung. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Bandung. Diakses dari <https://repository.poltekkesbdg.info/files/original/59824d05b9bc24b41cc22e29fb9b181c.pdf>.
- Kinanti, I. R. (2016). Hubungan penampilan makanan biasa dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit Islam Gondanglegi Kabupaten Malang. *Thesis*. Universitas Brawijaya. Diakses dari <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/126201>.
- Liber, Andarwulan, N., & Adawiyah, D. R. (2014). Peningkatan kualitas cita rasa makanan rumah sakit untuk mempercepat penyembuhan pasien. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 83–90.
- Maghfiroh, D., Wani, Y. A., & Tanuwijaya, L. K. (2021). Perbandingan jumlah sisa makanan pasien antara metode Visual Comstock dan Metode Penimbangan di Rumah Sakit Tentara Dr. Soepraoen Malang. In *Industry and Higher Education* (Vol. 3, Issue 1). <http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dSPACE.uc.ac.id/handle/123456789/1288>
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The effect of packaging technique and types of packaging on the quality and shelf Life of yellow seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>
- Nafies, D. A. A. (2016). Hubungan citarasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan biasa pada pasien di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses melalui <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/45631>.
- Rahmah, A. M. (2018). Hubungan antara kebiasaan makan, variasi menu, lunak pada pasien rawat inap Kelas I di Ruang Ambun Pagi RSUP Dr M . Djamil Padang. *Thesis*. Universitas Andalas. Diakses melalui <http://scholar.unand.ac.id/id/eprint/37953>.
- Stanga, Z., Zurflüh, Y., Roselli, M., Sterchi, A. B., Tanner, B., & Knecht, G. (2003). Hospital food: A survey of patients' perceptions. *Clinical*

Nutrition, 22(3), 241-246. [https://doi.org/10.1016/S0261-5614\(02\)00205-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5614(02)00205-4)

Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa makanan pasien rawat inap: Analisis kualitatif Laksmi. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51-61.

Tjahjono, H. D. (2011). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi nafsu makan pada pasien dengan penyakit Pernafasan Obstruksi Kronis di RSUD Dr. M. Soewandhie Surabaya. *Thesis*. Universitas Indonesia. Diakses melalui http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20281211-T_Hendro_Djoko_Tjahjono.pdf

Williams, P., & Walton, K. (2011). Plate waste in hospitals and strategies for change. *E-SPEN*, 6(6). <https://doi.org/10.1016/j.eclnm.2011.09.006>

Zahara, I. I. (2019). Sisa makanan pasien berdasarkan cita rasa, penampilan dan variasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan Simatupang Kisaran. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Diakses melalui <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/13299>