

# HUBUNGAN ANTARA DAYA TERIMA RASA MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD dr. R. KOESMA TUBAN

*The Relationship Between Food Acceptance and Usual Food Leftovers in Inpatients  
at RSUD dr. R. Koesma Tuban*

Norma Amalia Qodriatika<sup>1\*</sup>, Dian Ayu Ainun Nafies<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama Tuban  
Email: normamalia28@gmail.com

## ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dikatakan berhasil apabila sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit tersebut mencapai angka <20%. Menurut hasil survei persentase sisa makanan di RSUD dr. R. Koesma Tuban masih belum mencapai standar pelayanan minimal. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui adanya hubungan antara daya terima rasa makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap. Metode penelitian *analitic correlational* dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel penelitian ini berjumlah 133 responden, ditentukan dengan teknik sampling insidental. Analisis penelitian menggunakan uji statistik koefisien kontingensi. Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar daya terima rasa makanan dalam kategori enak dengan rata-rata 81% sedangkan untuk sisa makanan dalam kategori banyak (>20%) yaitu dengan rata-rata 22%. Kesimpulan dari penelitian ini bahwa banyaknya sisa makanan di RSUD dr. R Koesma Tuban tidak dipengaruhi oleh rasa makanan yang disajikan melainkan terdapat faktor lain yang mempengaruhi jumlah sisa makanan pada pasien yaitu penurunan nafsu makan pada pasien. Sehingga tidak ditemukan hubungan signifikan antara daya terima rasa makanan dengan sisa makanan.

**Kata kunci**—*Daya terima rasa makanan, makanan biasa, sisa makanan*

## ABSTRACT

*The provision of food in hospitals is said to be successful if food waste from inpatients in the hospital reaches <20%. According to the survey results, the percentage of food waste at RSUD dr. R. Koesma Tuban still has not reached the minimum service standard. The aim of this research is to determine the relationship between the acceptability of food taste and regular food waste in inpatients. Correlational analytical research method with a cross sectional approach. The sample for this research consisted of 133 respondents, determined using incidental sampling techniques. Research analysis uses the contingency coefficient statistical test. The results of the research show that most of the food's acceptability is in the delicious category with an average of 81%, while the remaining food is in the large category (>20%) with an average of 22%. The conclusion from this research is that there is a lot of food waste at RSUD dr. R Koesma Tuban is not influenced by the taste of the food served, but there are other factors that influence the amount of leftover food in patients, namely a decrease in appetite in patients. So there was no significant relationship found between the acceptability of food taste and food waste.*

**Keywords**—*Receptivity to taste of food, regular food, leftovers*

## PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan Rumah Sakit. Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit (Uyami, *et al.*, 2012). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dikatakan berhasil apabila sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit tersebut mencapai angka kurang dari 20%, dengan demikian perlu adanya kegiatan pencatatan sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien berupa indikator sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi efektifitas dan efisiensi pelayanan gizi di rumah sakit (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Berdasarkan data sisa makanan di RSUD Tuban Tahun 2023 dengan jenis makanan biasa diruang bedah dan marternitas yang diamati secara visual, dari 20 responden pasien rawat inap terdapat 10 pasien yang rata-rata menyisakan makanannya sebesar 29,7% dihitung dengan cara menjumlahkan total nilai hasil pengukuran comstock dibagi dengan jumlah responden. Hal ini menunjukkan sisa

makanan masih diatas standar >20%, dan 10 pasien rata-rata menyisakan makanannya sebesar 35,3% dalam kategori banyak. Rata-rata sisa makanan yang banyak dijumpai yaitu pada makanan pokok, lauk hewani dan sayuran. Rata-rata responden menghabiskan lauk nabati, hidangan penutup dan makanan selingan.

Tingginya sisa makanan dipengaruhi berbagai faktor yaitu internal, eksternal dan faktor lain, salah satunya adalah faktor daya terima rasa makanan. Rasa makanan akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan pengecap (Puruhita, 2014). Rasa makanan memiliki sifat yang subjektif karena dipengaruhi oleh selera setiap individu sehingga sulit dinilai secara akurat (Agustina, 2016). Untuk menciptakan rasa makanan yang lezat diperlukan pemilihan bumbu yang tepat. Bumbu merupakan bahan yang ditambahkan pada makanan dengan tujuan mendapatkan rasa makanan yang enak dan rasa yang tepat setiap kali pemasakan. Setiap resep masakan memiliki takaran dan jenis bumbunya masing-masing. Berbagai bumbu yang digunakan dalam masakan akan membangkitkan rasa makanan yang khas (Sumardilah, 2022).

Rasa makanan dapat dilihat dari aroma, tingkat keempukan, tingkat kematangan, suhu makanan dan bumbu. Makanan yang memiliki rasa kurang akan menurunkan selera makan pasien sehingga dapat meningkatkan adanya sisa makanan

(Fasehah, 2017). Kurangnya persepsi pasien terhadap rasa makanan yang disajikan disebabkan karena tidak adanya standart dalam penyediaan dan pengolahan makanan. Orang yang sakit seringkali mengalami penurunan indera pengecap dibandingkan dengan orang yang sehat. Oleh sebab itu makanan bagi orang sakit selain memberikan rasa kenyang juga harus mengandung cita rasa yang tinggi sebagai alat penyembuh. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan antara daya terima rasa makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD dr. R. Koesma Tuban.

## **METODE**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian *analitic correlational* dengan menggunakan pendekatan *cross sectional* yang dilakukan pada bulan Oktober 2023 sampai Mei 2024 di RSUD Dr. R. Koesma Tuban.

Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap di RSUD Dr. R. Koesma Tuban yang berjumlah 200 pasien. Perhitungan besar sampel menggunakan rumus *slovin* diperoleh sampel sebanyak 133 responden. Pemilihan sampel penelitian dilakukan secara *Inccidental sampling* dengan teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan yaitu siapa saja secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai

sampel bila dipandang orang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data/sesuai kriteria.

Variabel independen dalam penelitian ini adalah daya terima rasa makanan sedangkan variabel dependen adalah sisa makanan biasa. Data karakteristik responden penelitian dikumpulkan melalui wawancara dengan instrumen formulir penilaian daya terima rasa makanan dan formulir comestock.

Pengolahan data dilakukan dengan editing, coding, scoring, entery dan tabulating. Data diolah dengan menggunakan program SPSS ver 25 yang didalamnya meliputi analisis univariat dan bivariat. Karakteristik responden penelitian yang dianalisis meliputi umur, jenis kelamin, bangsal perawatan, kelas perawatan, daya terima rasa makanan dan sisa makanan. Data karakteristik responden penelitian yang berskala nominal dan nominal dilakukan uji koefisien kontingensi untuk mengetahui hubungan antar variabel.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Karakteristik Responden**

Berdasarkan data sampel yang berhasil dikumpulkan berjumlah 133 responden. Sampel diambil dari pasien rawat inap kelas I, II, III di RSUD dr. R Koesma Tuban, yang memiliki empat karakteristik yaitu umur, jenis kelamin, kelas perawatan dan bangsal perawatan.

**Table 1.** Karakteristik Responden Pada Umur dan Jenis Kelamin

Karakteristik	Jumlah	
	n	(%)
Umur		
- 10-18	10	7,5
- 19-45	77	58
- >45	46	34,5
Jenis Kelamin		
- Laki-laki	48	36
- Perempuan	85	64

Pada Tabel 1 dapat dilihat dari 133 responden, sebagian besar dalam kategori usia dewasa (19-45 tahun), dengan persentase sebesar 58% atau 77 orang. Selanjutnya, pada penelitian ini responden sebagian besar berjenis kelamin perempuan sebanyak 85 orang (64%).

**Table 2.** Karakteristik Responden Pada Kelas Perawatan

Kelas Perawatan	Jumlah	
	n	(%)
- Kelas I	14	11
- Kelas II	45	34
- Kelas III	74	56

Pada Tabel 2 dapat dilihat dari 133 responden, sebagian besar jumlah responden dari kelas III mencapai 56% dari total responden, yang setara dengan 74 orang.

**Table 3.** Karakteristik Responden Pada Bangsal Perawatan

Bangsal Perawatan	Jumlah	
	n	(%)
Anak	4	3
Maternitas	44	33
Bedah	85	64

Pada Tabel 3 dapat dilihat dari 133 responden, terlihat bahwa persentase responden dari bangsal bedah lebih banyak, yaitu 64% (85 orang). Sementara itu, di bangsal maternitas, responden mencapai

33% (48 orang), dan di bangsal anak hanya 3% (4 orang).

### Hubungan Daya Terima Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa

Hasil analisis bivariat antara daya terima rasa dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD dr. R Koesma Tuban dapat dilihat bahwa sebagian besar 108 responden, dengan persentase 81%, berpendapat bahwa rasa makanan yang disajikan enak. Kategori rasa kurang enak diikuti oleh 23 responden dengan persentase 17%. Hanya sebagian kecil, yaitu 2 orang atau 2%, yang berpendapat bahwa rasa makanan yang disajikan tidak enak.

Hasil penelitian berdasarkan sisa makanan biasa, dapat diamati bahwa mayoritas responden memiliki sedikit sisa makanan, dengan jumlah mencapai 75 orang atau sekitar (56%) dari total responden. Sementara itu jumlah responden yang memiliki sisa makanan yang banyak tercatat sebanyak 44 orang atau sekitar (58%) dari keseluruhan sampel yang diambil. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar dari responden cenderung memiliki sisa makanan yang sedikit meskipun sisa makanann yang banyak juga memiliki persentase tinggi.

Selanjutnya, hasil analisis univariat menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara daya terima rasa makanan dengan sisa makanan biasa di RSUD dr. R Koesma Tuban dengan nilai *p-value* sebesar 0,183.

Hubungan antara daya terima rasa makanan dengan sisa makanan biasa dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4.** Hubungan Daya Terima Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD dr. R Koesma Tuban

Daya Terima Rasa Makanan	Sisa Makanan				Total	
	Sedikit		Banyak			
	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)
Tidak enak	2	100	0	0	2	100
Kadang enak	11	47,8	12	52,2	23	100
Enak	64	59,3	44	43,6	103	100
Total	75	56,4	58	43,6	133	100
p	0.183					

Rasa makanan merupakan salah satu komponen penting dalam makanan yang tidak boleh dilupakan. Cita rasa makanan memiliki peran apakah makanan tersebut dapat diterima oleh konsumen atau tidak (Gomo, 2021). Rasa makanan sangat ditentukan oleh penggunaan bumbu. Berbeda macam rempah-rempah dapat digunakan sebagai bumbu masakan untuk memberikan rasa pada makanan. Meskipun rasa makanan memiliki peran penting dalam menurunkan sisa makanan, tetapi juga ada faktor lain yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien diantaranya yaitu kondisi patofisiologis, preferensi kesukaan pasien dan adanya makanan tambahan dari luar rumah sakit (Tanuwijaya, *et al.*, 2018).

Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Amalia, (2020) yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan. Pada rasa makanan sudah dinilai dengan baik akan tetapi sisa makanan yang ditinggalkan

masih tergolong tinggi (>20%) yang disebabkan kondisi patofisiologis pasien seperti penurunan nafsu makanan, mual, perubahan indera perasa.

Berdasarkan hasil kuesioner beberapa pasien memiliki alasan tidak menghabiskan makanan diantaranya responden yang menilai rasa makanan kurang enak karena bumbu makanan yang disajikan rumah sakit cenderung hambar. Beberapa responden mengeluh bahwa bumbu makanan kurang asin dan gurih. Hal ini terjadi dikarenakan responden mengalami penurunan nafsu makan sehingga mempengaruhi indera pengecap dan adanya perbedaan standart bumbu antara rumah sakit dan masyarakat. Di masyarakat mengonsumsi makanan yang pedas, gurih dan asin sudah menjadi kebiasaan. Namun di rumah sakit, makanan disajikan dengan rasa yang lebih ringan, tidak terlalu pedas dan tanpa MSG atau penyedap tambahan. Tujuannya adalah memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi pasien tidak membahayakan kondisi kesehatan dan mendukung proses penyembuhan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Pada hasil penilaian daya terima rasa makanan menunjukkan bahwa sebagian besar dari responden cenderung memiliki daya terima rasa yang baik sedangkan pada hasil penilaian sisa makanan menunjukkan bahwa sebagian besar dari responden

cenderung memiliki sisa makanan yang sedikit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara daya terima makanan dengan sisa makanan dengan nilai  $p$ -value sebesar 0,183.

Saran bagi peneliti berikutnya yang tertarik dengan penelitian sejenis dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi daya terima makan seperti penyakit yang diderita pasien, kondisi lingkungan sekitar, motivasi pasien dan dukungan keluarga dan melakukan penelitian pada bentuk makanan yang berbeda misalnya makanan lunak.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. (2016). Hubungan Antara Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Amalia, S. (2020). Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Journal of Health Science and Prevention*, 4(1), 51-57.
- Gomo, A. T. N. (2021). "*Healthy Food \& 25 Ideas Of Healthy Cooking*". Edisi Pertama. Yogyakarta: Deepublish.
- Kemenkes RI, (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Jakarta: Kemenkes RI.
- Puruhita, N., Hagnyonowati, H., Adianto, S., Murbawani, E. A., & Ardiaria, M. (2014). Gambaran Sisa Makanan Dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. *Diponegoro Journal Of Nutrition And Health*, 1(1), 89715.
- Sumardilah, D. (2022). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan*, 13(1), 101-109.
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa makanan pasien rawat inap: analisis kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51-61.
- Umiyati, Y. S. 2016. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Kelas II dan III di RSUD RAA Soewando Pati. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.