

# **HUBUNGAN ANTARA KARAKTERISTIK SENSORIK MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP RSUD DR. SOERATNO, GEMOLONG, KABUPATEN SRAGEN**



Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Program Studi Strata I  
Pada Program Studi Gizi FIK UMS

Oleh:

**VIVIN ARIYANTI**  
**J310131011**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI**  
**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2016**

## HALAMAN PERSETUJUAN

**HUBUNGAN ANTARA KARAKTERISTIK SENSORIK MAKANAN  
DENGAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP  
DI RSUD DR. SOERATNO GEMOLONG, KABUPATEN SRAGEN**

## PUBLIKASI ILMIAH

Oleh :

**VIVIN ARIYANTI**  
**J 310 131 011**

Telah diperiksa dan disetujui untuk di uji oleh:

Dosen  
Pembimbing



**Endang Nur W. SST., M.Si., Med.**  
**NIK. 717**

## HALAMAN PENGESAHAN

# HUBUNGAN ANTARA KARAKTERISTIK SENSORIK MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD DR. SOERATNO GEMOLONG, KABUPATEN SRAGEN

OLEH

VIVIN ARIYANTI

J 310 131 011

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Fakultas Ilmu Kesehatan Gizi  
Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Pada hari Selasa, 23 Agustus 2016  
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dewan Penguji :

1. Endang Nur W., SST.,M.Si.Med

(Ketua Dewan Penguji)

(.....)

2. Eni Purwani, M.Si.

(Anggota I Dewan Penguji)

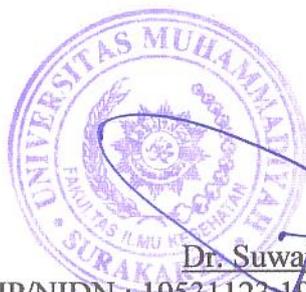
(.....)

3. Siti Zulaekah, M.Si.

(Anggota II Dewan Penguji)

(.....)

Dekan,



Dr. Suwaji. M.Kes.

NIP/NIDN : 19531123-198303-1002/00-2311-5301

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa naskah publikasi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan di dalam tulisan daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka akan saya pertanggungjawabkan sepenuhnya.

Surakarta, 23 Agustus 2016

Penulis



VIVIN ARIYANTI  
J 310 131 011

# HUBUNGAN ANTARA KARAKTERISTIK SENSORIK MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD DR. SOERATNO GEMOLONG, KABUPATEN SRAGEN

## Abstrak

**Pendahuluan :** Masalah pelayanan gizi yang sering terjadi di rumah sakit adalah banyaknya sisa makanan hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya *faktor internal* (dalam) dan *faktor eksternal* (luar). *Faktor eksternal* salah satunya yaitu makanan yang disajikan yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur makanan. Berdasar survey pendahuluan pada bangsal rawat inap di RSUD dr Soeratno Gemolong diketahui sisa makan pasien masih cukup tinggi yakni pada makanan pokok sebesar 72 % , pada lauk hewani 26 % , pada lauk nabati 70 % dan sayur 65 % . Makanan yang disajikan di rumah sakit berfungsi untuk mempertahankan daya tahan tubuh dan membantu proses penyembuhan sehingga tingginya sisa makanan dapat berpengaruh terhadap kesehatan pasien.

**Tujuan :** Tujuan penelitian untuk mengetahui hubungan antara karakteristik sensorik makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD dr. Soeratno Gemolong

**Metode Penelitian :** Jenis penelitian ini adalah *crosssectional*. Jumlah responden 40 orang, dipilih dengan cara konsektif sampling. Data yang dikumpulkan meliputi karakteristik sensorik makanan meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur makanan yang diperoleh melalui kuesioner makan pagi, siang dan sore serta data sisa makanan pasien yang diperoleh dengan metode penimbangan. Data dianalisis dengan uji korelasi *Pearson Product Moment*.

**Hasil :** Secara keseluruhan karakteristik sensorik makanan (warna, aroma, rasa, tekstur) dalam kategori Baik. Karakteristik sensorik pada warna kategori menarik 87,5 % , pada aroma kategori sedap 82,5 % , pada rasa kategori enak 85,5 % dan pada tekstur kategori sesuai 97,5 % . Rata-rata sisa makanan responden 26,6 % .

**Kesimpulan :** Ada hubungan antara warna, aroma dan rasa makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD dr. Soeratno Gemolong. Tidak ada hubungan antara tekstur makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD dr. Soeratno Gemolong.

**Kata kunci** : karakteristik sensorik makanan, sisa makanan  
**Kepustakaan** : 32 : 1990 - 2014

## Abstract

**Introduction:** The problem of nutrition services that often occur in hospitals is the number leftovers it is influenced by several factors, including internal factors (inside) and external factors (outside). External factors one of which is food served which includes color, aroma, taste and texture of food. Based on a preliminary survey inpatient ward in dr Soeratno known Gemolong eat the rest of the patient is still high enough on the food staple by 72%, on the animal side dish 26%, on 70% vegetable side dishes and

vegetables 65%. The food served in hospitals serves to maintain the immune system and help the healing process so that high food waste can affect the patient's health.

**Purpose:** The purpose of the study to determine the relationship between the sensory characteristics of food with leftovers regular in-patient dr. Soeratno Gemolong

**Research methods** :. This research is a cross-sectional. The number of respondents 40 people, selected by consecutive sampling. Data collected include food sensory characteristics include color, aroma, taste and texture of foods obtained through questionnaires breakfast, lunch and evening meals as well as the remaining data of patients were obtained by the method of weighing. Data were analyzed by Pearson Product Moment Correlation.

**Results:** Overall the food sensorik characteristics (color, aroma, taste, texture) in the category Good. Karakteristik sensory attractive color category 87.5%, at 82.5% savory aroma category, the category of bad taste and texture 85.5% 97.5% corresponding category. On average 26.6% of respondents leftovers.

**Conclusion:** There is a relationship between color, aroma and taste of food with leftovers regular in-patients in dr. Soeratno Gemolong. There is no relationship between the texture of the food with the rest of the regular meals in hospitalized patients dr. Soeratno Gemolong.

Keywords: sensory characteristics of food, leftovers

Bibliography: 32: 1990-2014

## 1. PENDAHULUAN

Standar akreditasi rumah sakit menyebutkan bahwa pelayanan gizi tidak hanya penyediaan makanan bagi pasien dan petugas saja tetapi yang terpenting adalah penyediaan makanan yang memenuhi kebutuhan metabolisme manusia untuk pemulihan dan mengoreksi kelainan metabolisme (Depkes, 2011). Kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi di rumah sakit mempengaruhi asupan makan pasien selama dirawat. Faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan pasien di rumah sakit diantaranya variasi menu, cara penyajian makanan, ketepatan waktu menghadirkan makanan, keadaan tempat waktu makan, kebersihan makanan yang dihidangkan serta sikap dan perilaku petugas yang menghadirkan makanan (Suryawati, dkk, 2006). Makanan yang disajikan di rumah sakit berfungsi untuk mempertahankan daya tahan tubuh dan membantu proses penyembuhan sehingga makanan yang disajikan harus memenuhi kebutuhan baik kualitas, kuantitas, kecukupan akan gizi maupun ketepatan dietnya (Almatsier, 2005).

Masalah pelayanan gizi di rumah sakit yang sering terjadi adalah banyaknya sisa makanan pasien rawat inap itu berarti tujuan pelayanan gizi kurang tepat. Oleh karena itu diperlukan pengukuran atas sisa makan yang disajikan tersebut. Pengukuran sisa makan berfungsi untuk mengetahui daya terima pasien terhadap makanan yang

disajikan. Hal ini berarti analisa sisa makanan merupakan suatu cara untuk melakukan evaluasi terhadap pelayanan gizi yang telah diberikan terutama pelayanan makanan (Depkes, 2011). RSUD dr. Soeratno Gemolong adalah salah satu rumah sakit tipe D yang memberikan pelayanan kesehatan bagi masyarakat umum. RSUD dr. Soeratno Gemolong menggunakan siklus menu 10 hari dengan penambahan menu ke 11 untuk tanggal 31. Harapan rencana preskripsi diet yang dikelola dengan baik di RSUD dr. Soeratno Gemolong belum optimal, berdasarkan survei pendahuluan pada 30 pasien kelas III diketahui sisa makanan pasien sebesar 72 % pada makanan pokok, 28 % pada lauk hewani, 70 % pada lauk nabati dan 65 % pada sayuran. Hasil tersebut menunjukkan masih terdapat sisa makanan yang cukup tinggi, berarti tujuan pelayanan gizi di RSUD dr. Soeratno Gemolong belum tepat sasaran. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang hubungan antara karakteristik sensorik makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD dr. Soeratno Gemolong, Kabupaten Sragen.

## **2. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan rancangan *cross sectional* dengan subyek penelitian adalah pasien rawat inap pada ruang VIP, kelas 1, kelas 2 dan kelas 3 di RSUD dr. Soeratno Gemolong pada bulan Agustus 2015. Teknik pengambilan sampel dengan cara konsekutif sampling dimana mencari responden yang memenuhi kriteria *inklusi* dan *eksklusi* sampai terpenuhi jumlah sampel yang diperlukan. Kriteria inklusi yaitu seluruh pasien yang menjalani rawat inap, telah dirawat minimal 2 hari, bersedia menjadi responden, usia  $\geq 15$  tahun, dapat diajak berkomunikasi secara verbal, pasien mendapat makanan biasa dan tidak sedang menjalani diet khusus. Kriteria eksklusi diantaranya pasien pulang atas permintaan sendiri, pasien tidak mau makan makanan yang disajikan rumah sakit dan pasien anoreksia. Jumlah sampel penelitian ini sebanyak 40 responden.

Penelitian dilaksanakan setelah proses perijinan selesai, kemudian mempersiapkan *instrument* berupa kuesioner karakteristik sensorik makanan dan form sisa makan pasien. Penelitian dibantu ahli gizi RSUD dr. Soeratno Gemolong.

Pengumpulan data penelitian meliputi data tentang karakteristik sensorik makanan (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dan data sisa makanan pasien yang

didapatkan dengan cara penimbangan. Kemudian data dianalisis dengan program SPSS 21 kemudian data di uji menggunakan *uji Pearson Product Moment*.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi tingkat pendidikan, jenis kelamin dan jenis pekerjaan. Tingkat pendidikan yaitu pendidikan terakhir yang dapat diselesaikan responden. Tingkat pendidikan responden dibagi menjadi 2 kriteria yakni pendidikan dasar dan pendidikan lanjut. Deskripsi mengenai karakteristik responden dapat dilihat seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Responden berdasarkan tingkat pendidikan, jenis kelamin dan pekerjaan

Variabel	n	%
a. Tingkat Pendidikan		
Dasar (SD, SMP)	32	80
Lanjut (SMA, PT)	8	20
b. Jenis kelamin		
Laki laki	20	50
Perempuan	20	50
c. Pekerjaan		
PNS	4	10
Buruh tani	20	50
Buruh pabrik	16	40

Berdasarkan tabel diatas tingkat pendidikan responden sebagian besar berpendidikan dasar yaitu 32 orang (80%). Pendidikan menurut Notoadmojo (2010) merupakan suatu proses pembelajaran/kegiatan untuk mengembangkan dan meningkatkan kemampuan tertentu sehingga sasaran atau tujuan pendidikan akan tercapai. Tingkat pendidikan juga mempengaruhi pandangan dan kebiasaan orang dalam menilai dan memahami zat gizi bagi tubuh. Jumlah responden pasien rawat inap RSUD dr. Soeratno Gemolong, Kabupaten Sragen sama antara laki-laki dan perempuan yaitu masing-masing 50,0%. Sebagian besar pasien rawat inap RSUD dr. Soeratno Gemolong, Kabupaten Sragen bekerja sebagai buruh tani yaitu 50 % hal ini mungkin dikarenakan lingkungan sekitar RSUD dr. Soeratno adalah lahan pertanian dan tingkat pendidikan yang masih banyak pada tingkat dasar.

### 3.2 Penilaian karakteristik sensorik makanan

Penilaian sensorik makanan adalah penggunaan satu atau lebih alat indera manusia untuk menilai atau membuat opini pada beberapa aspek pada mutu makanan (Hubeis dan Kadarisman, 2007). Berikut tabel penilaian karakteristik sensorik makanan yang di sajikan di RSUD dr. Soeratno Gemolong.

#### a. Penilaian Karakteristik Sensorik Makanan

Penilaian karakteristik sensorik makanan meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Penilaian Karakteristik Sensorik Makanan

Karakteristik Sensorik	Katagori				Total	
	1		2		N	%
	N	%	N	%		
Warna	5	12,5	35	87,5	40	100
Aroma	7	17,5	33	82,5	40	100
Rasa	6	15,0	34	85,0	40	100
Tekstur	1	2,5	39	97,5	40	100

Keterangan:

Kategori 1 : tidak menarik/ tidak sedap/ tidak enak/tidak sesuai

Kategori 2 : menarik/ sedap/ enak/ sesuai

Pada Tabel. 2 diketahui bahwa sebagian besar responden menilai karakteristik sensorik makanan pada warna menilai menarik 87,5 %, aroma menilai sedap 82,5 %, , rasa menilai enak 85 % dan tekstur menialai sesuai 97,5 %. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sebaian besar responden dapat menerima karakteristik sensorik makanan yang disajikan dengan baik.. Penilaian sensori bersifat subyektif pada masing-masing responden. Faktor kesukaan dan kebiasaan makan sebelum masuk rumah sakit juga berpengaruh terhadap penilaian responden.

#### b. Penilaian Karakteristik Sensorik Makanan Menurut Jenis Makanan

Penilaian karakteristik sensorik makanan menurut jenis makanan dilakukan dengan menganalisa penilaian responden terhadap karakteristik makanan pada tiap jenis makanan yang meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Berikut Tabel 3 Distribusi penilaian karakteristik sensorik makanan menurut jenis makanan.

Tabel 3. Distribusi Penilaian Karakteristik Sensorik Makanan menurut Jenis Makanan

Penilaian	Jenis makanan	Katagori				Total	
		1		2		N	%
		N	%	n	%		
Warna	Makanan pokok	33	82.5	7	17.5	40	100
	Lauk hewani	30	75.0	10	25.0	40	100
	Lauk nabati	28	70.0	12	30.0	40	100
	Sayur	30	75.0	20	25.0	40	100
	Rata-rata		75.6		24.4		
Aroma	Makanan pokok	24	60,0	16	40.0	40	100
	Lauk hewani	23	57.5	17	42.5	40	100
	Lauk nabati	21	52.5	19	47.5	40	100
	Sayur	32	80.0	8	20.0	40	100
	Rata-rata		62,5		37,5		
Rasa	Makanan pokok	30	75.0	10	25.0	40	100
	Lauk hewani	33	82.5	7	17.5	40	100
	Lauk nabati	23	57.5	17	42.5	40	100
	Sayur	25	62.5	15	37.5	40	100
	Rata-rata		69.4		30.6		
Tekstur	Makanan pokok	36	90.0	14	10.0	40	100
	Lauk hewani	38	95,0	2	5.0	40	100
	Lauk nabati	34	84,2	19	15,8	40	100
	Sayur	36	90.0	4	10.0	40	100
	Rata-rata		89.8		10.2		

Keterangan:

- Katagori 1 : menarik/ sedap/ enak/ sesuai
- Katagori 2 : tidak menarik/ tidak sedap/ tidak enak/tidak sesuai.

Pada Tabel. 3 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden yaitu > 60 % menilai warna makanan menarik, aroma sedap, rasa enak dan tekstur sesuai, hal ini berarti penilaian responden terhadap keseluruhan karakteristik sensorik makanan yang disajikan sebagian besar menilai baik. Dilihat dari jenis makanan yang disajikan, responden yang menyatakan karakteristik sensorik katagori 2 (tidak menarik, tidak sedap tidak enak dan tidak sesuai) dengan jumlah terbanyak yaitu pada jenis makanan lauk nabati. Berdasar hasil wawancara sebagian besar responden menilai lauk nabati yang disajikan di RSUD dr. Soeratno Gemolong kurang bervariasi dari segi jenis dan cara memasaknya yakni hanya terbatas pada

jenis tahu atau tempe. Cara memasak lauk nabati juga hanya terbatas pada bacem dan bumbu kuning. Hal ini merupakan salah satu faktor kurangnya penilaian responden terhadap lauk nabati yang disajikan

### 3.3 Sisa Makanan Biasa

Sisa makanan dikategorikan menjadi dua yaitu sedikit bila sisa makanan  $\leq 20\%$  dan sisa banyak bila sisa makanan  $> 20\%$ . Kategori sisa makanan responden dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Kategori Sisa Makanan Biasa

Kategori sisa makanan	Frekuensi	
	N	%
Sedikit	26	65
Banyak	14	35
Total	40	100

Tabel 4. menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki sisa makanan dalam kategori sedikit namun tidak sedikit pula responden yang memiliki sisa makanan dalam kategori banyak. Dari 40 responden yang ditimbang makanannya diperoleh 26 responden (65 %) yang memiliki sisa makanan kategori sedikit yakni  $\leq 20\%$ , sedangkan 14 responden (35 %) memiliki sisa makanan dalam kategori banyak.

Secara total rata-rata sisa makanan pasien adalah 26,6 %, angka tersebut diatas Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit menurut Depkes (2011) yaitu sisa makan maksimal 20 % dari total makanan yang disajikan. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat diketahui bahwa sisa makanan pasien di RSUD dr. Soeratno Gemolong masih cukup tinggi. Hasil ini jika dibandingkan dengan penelitian Munawar (2011) di RSUP Hasan Sadikin Bandung masih lebih rendah yaitu sisa makanan lunak pasien juga diatas SPM yakni sebesar 31,20 %. Berikut hasil sisa makanan responden menurut jenis makanan dan waktu makan :

#### 1) Sisa makanan menurut jenis makanan

Sisa makanan ditimbang pada setiap jenis makanan meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur kemudian disajikan dalam bentuk persentase. Berikut rata-rata sisa makanan pasien berdasarkan jenis makanan yang disajikan.

Tabel 5. Rata- rata Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Jenis Makanan

Jenis makanan	Rata-rata sisa makanan (%)
Makanan pokok	18,9 %
Lauk hewani	9,5 %
Lauk nabati	30,0 %
Sayur	48,0 %
Total rata-rata	26,6 %

Tabel di atas menunjukkan bahwa sisa makanan pokok dan lauk hewani masuk dalam katagori sedikit sedangkan sisa lauk nabati dan sayur masuk dalam katagori banyak. Sisa makanan paling banyak terdapat pada sisa sayur yakni 48 %. Penelitian ini serupa dengan penelitian Nida (2011) di RSJ Sambang Lihum dimana sayur juga merupakan sisa makanan paling banyak yaitu 67,8 %.

Hasil dari penilaian responden menyatakan bahwa cara memasak sayuran kurang bervariasi dan ada beberapa responden yang kurang menyukai sayuran karena kebiasaan di rumah yang tidak pernah makan sayuran. Hal ini sesuai dengan pendapat Moehyi (2004) bahwa ketidakpuasan pasien terhadap makanan yang diberikan akan dipengaruhi oleh kebiasaan dan pola makan pasien di rumah sebelum masuk rumah sakit.

## 2) Sisa makanan menurut waktu makan

Sisa makanan responden dilakukan penimbangan pada setiap waktu makan yaitu pada makan pagi, makan siang dan makan sore. Hasil penimbangan dibagi dalam 2 kriteria yaitu sisa sedikit jika sisa makanan < 20 % dan sisa banyak jika sisa makanan > 20 %. Distribusi sisa makanan menurut waktu makan disajikan pada tabel dibawah ini.

Tabel 6. Distribusi Sisa Makanan Biasa Menurut Waktu Makan

Waktu makan	Sisa makanan				Total	
	Banyak		Sedikit		N	%
	N	%	N	%		
Pagi	17	42,5,	23	57,5	40	100
Siang	12	30,0	28	70,0	40	100
Sore	14	35,0	26	65,0	40	100
Total	49	40.8	71	59.2	120	100,0

Menurut waktu makan pada Tabel 8. hasil yang diperoleh untuk makan pagi menyisakan makanan dalam katagori sedikit paling rendah bila dibandingkan sisa makanan pada waktu siang dan sore. Salah satu penyebabnya adalah beberapa responden telah mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit sehingga makanan dari rumah sakit tidak dapat dihabiskan.

### 3.4 Hubungan antara karakteristik sensorik makanan dengan sisa makanan.

Uji hubungan antara karakteristik sensorik makanan pada warna, aroma, rasa dan tekstur dengan sisa makanan biasa terlihat pada Tabel 7. Dibawah ini :

Tabel 7. Hubungan antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa

Karakteristik	Sisa Makanan Pokok	Sisa Lauk Hewani	Sisa Lauk Nabati	Sisa Sayur	Sisa Makanan keseluruhan
<b>a. Warna</b>					
<i>Pearson correlation</i>	.126	.061	-.266	-.159	-.357
<i>Sig. (2- Tailed)</i>	.439	.711	.097	.328	.024
<b>b. Aroma</b>					
<i>Pearson correlation</i>	-.066	-.348	-.377	-.193	-.490
<i>Sig. (2- Tailed)</i>	.687	.028	.017	.232	.001
<b>c. Rasa</b>					
<i>Pearson correlation</i>	-.093	-.381	-.176	-.193	-.279
<i>Sig. (2- Tailed)</i>	.567	.015	.256	.276	.081
<b>d. Tekstur</b>					
<i>Pearson correlation</i>	.053	.026	-.177	-.067	-.218
<i>Sig. (2- Tailed)</i>	.744	.875	.274	.680	.176

Hasil analisis hubungan antara warna makanan dengan sisa makanan biasa diperoleh bahwa pada setiap jenis makanan tidak terdapat hubungan yang signifikan yakni hasil uji statistik diperoleh bahwa nilai sig > 0.05

Hasil pada sisa makanan secara keseluruhan didapatkan nilai yang berbeda yakni nilai sig < 0.05 yang artinya terdapat hubungan antara warna makanan dengan sisa makanan. Hasil korelasi pearson bertanda negatif ini artinya adanya arah yang berlawanan antara kedua variabel dimana semakin tinggi hasil penjumlahan skor penilaian responden terhadap warna makanan maka sisa makanan yang diperoleh

semakin sedikit Hasil penelitian tersebut serupa dengan penelitian Munawar (2011) di RSHS Bandung yang menyatakan bahwa responden yang beranggapan warna makanan tidak menarik akan menyisakan makanan lebih banyak sedangkan responden yang menyatakan warna makanan menarik akan menyisakan makanan lebih sedikit.

Hasil analisis hubungan pada aroma diperoleh yaitu terdapat hubungan antara aroma makanan dengan sisa makanan pada jenis lauk hewani dan lauk nabati yakni diperoleh nilai  $\text{sig} < 0.05$ . Hasil koefisien korelasi bertanda negatif berarti adanya arah yang berlawanan pada kedua variabel. Dapat disimpulkan bahwa responden yang menilai bahwa aroma makanan tergolong sedap akan menyisakan makanan tergolong sedikit. Hasil uji statistik secara keseluruhan diperoleh bahwa nilai  $\text{Sig} < 0.05$  maka terdapat hubungan antara aroma makanan dengan sisa makanan. Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan Uyami,dkk (2012) yang menjelaskan bahwa hasil perbedaan daya terima berdasarkan variabel aroma, rasa, suhu, kematangan, warna, variasi dan porsi pada kelompok menu pilihan dan menu standar didapatkan hasil bahwa hanya pada variasi makanan yang memiliki perbedaan daya terima

Hasil analisis hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan biasa diperoleh adanya hubungan yang bermakna hanya pada sisa lauk hewani namun hasil uji statistik pada warna dengan sisa makanan secara keseluruhan diperoleh bahwa nilai  $\text{sig} < 0.05$  yang artinya terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Khairunnas (2007) dimana terdapat hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan.

Hasil analisis hubungan antara tekstur makanan dengan sisa makanan biasa diperoleh hasil uji statistik dengan nilai  $\text{sig} > 0.05$  maka dapat disimpulkan tidak terdapat hubungan antara tekstur makanan dengan sisa makanan baik pada sisa setiap jenis makanan maupun pada sisa makanan secara keseluruhan. Penelitian ini sesuai dengan penelitian Rijadi (2002) tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pasien rawat inap di RSI Samarinda yakni tidak terdapat hubungan antara tekstur makanan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien.

### **3.5 Karakteristik sensorik makanan secara keseluruhan**

Karakteristik sensorik makanan secara keseluruhan meliputi warna, aroma, rasa dan ttekstur makanan pada pasien rawat inap yang disajikan di RSUD dr. Soeratno Gemolong. Berdasarkan perhitungan dengan metode skor (Riduwan, 2009).

Diperoleh hasil berdasarkan perhitungan tersebut yakni 75 % sehingga masuk dalam nilai antara 61 % - 80 % yang berarti dalam katagori baik. Dapat disimpulkan bahwa karakteristik sensorik makanan yang disajikan kepada pasien rawat inap RSUD dr. Soeratno Gemolong secara keseluruhan (warna, aroma, rasa dan tekstur) termasuk dalam katagori baik. Karakteristik sensorik makanan adalah ciri makanan yang dimunculkan oleh satu atau kombinasi dari dua atau lebih sifat-sifat yang dapat dikenali dengan menggunakan panca indera manusia (Hubeis dan Kadarisman, 2007). Ini berarti kombinasi dari warna , aroma, rasa dan tekstur yang dihasilkan oleh makanan yang disajikan pada pasien rawat inap di RSUD dr. Soeratno Gemolong dalam katagori baik.

#### **4. PENUTUP**

Karakteristik sensorik makanan secara keseluruhan ( warna, aroma, rasa dan tekstur) yang disajikan di RSUD dr Soeratno Gemolong masuk dalam katagori Baik yakni pada warna katagori menarik 87,5 %, aroma katagori sedap 82,5 %, rasa katagori enak 85,5 % dan tekstur katagori sesuai 97,5 %. Hasil sisa makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD dr. Soeratno Gemolong katagori sedikit sebanyak 26 responden (65 %) dan katagori banyak 14 responden (35 %) dengan rata-rata sisa makan pasien RSUD dr. Soeratno Gemolong adalah 26,6 %. Hasil analisis hubungan pada penelitian ini yaitu terdapat hubungan antara warna, aroma dan rasa makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap namun tidak terdapat hubungan antara tekstur makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD dr. Soeratno Gemolong.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Almatsier, S. 2006. *Penuntun Diet*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Depkes RI. 2011. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Rumah Sakit Khusus dan Swasta. Dit.Jen.Yanmedik. Jakarta
- Hubeis,M., dan Kadarisman, D. 2007. *Pengendalian Mutu Pada Industri Pangan*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Khairunnas. 2007. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien yang dirawat Inap di Rumah Sakit DR. Achmad Mochtar Bukit Tinggi*. Tesis. FKM UGM.Yogyakarta.
- Moehyi, S. 2004. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhatara. Jakarta

- Munawar, Asep A. 2011. *Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa makanan Pasien Kelas 3 di RSUP dr. Hasan Sadikin Bandung*. Tesis FKM UI.
- Nida, K. 2012. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSJ Sambang Lihum*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjar Baru.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Riduwan. 2009. *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Alfabeta. Bandung.
- Rijadi, C. 2002 *Faktor- faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap (Studi Kasus di Ruang Rawat Inap*. Skripsi. FKM UNDIP. Semarang.
- Suryawati, C., Dharminto., Zahroh, S. 2006. *Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit di Provinsi Jawa Tengah*. Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan, 09, 177-184.
- Uyami., Hendriyani, H., Wijaningsih, W. 2012. *Perbedaan Daya Terima, Sisa dan Asupan Makanan pada Pasien dengan Menu Pilihan dan Menu Standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak*. Jurnal Riset Gizi. 2 (1).