

HUBUNGAN CITA RASA DAN VARIASI MENU MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD TELUK KUANTAN

Ari Oktaviani¹, Nur Afrinis², Besti Verawati³

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai¹²³
arioktaviani.gizi@gmail.com¹ afrinis.eva@gmail.com², bestiverawati167@gmail.com³

ABSTRAK

Pasien rawat inap rumah sakit sering menyisakan makanan, padahal zat gizi dalam makanan yang disediakan penting untuk pemulihan tubuh pasien. Cita rasa makanan yang kurang baik mengakibatkan penilaian pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. Variasi menu akan merangsang selera makan sehingga makanan akan dapat dihabiskan. Tujuan penelitian untuk menganalisis hubungan cita rasa dan variasi menu makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap. Jenis penelitian adalah kuantitatif analitik dengan *cross sectional study*. Populasi penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan sebanyak 75 orang menggunakan *total sampling*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni - Agustus 2022 di RSUD Teluk Kuantan. Instrumen yang digunakan adalah *Food Weighing* dan kuesioner dengan analisa univariat dan bivariat dengan uji *chi square*. Hasil penelitian didapatkan bahwa sebanyak 56% makanan beraroma sedap, 56% bertekstur kurang sesuai, 45,3% rasa enak, 58,7% makanan matang, 42% suhu makanan sesuai, 48% cita rasa makanan cukup, 65,3% makanan kurang bervariasi dan 52% sisa makanan banyak. Ada hubungan antara aroma (*p value* = 0,016), tekstur (*p value* = 0,000), rasa (*p value* = 0,000), kematangan (*p value* = 0,000), suhu (*p value* = 0,002), cita rasa makanan (*p value* = 0,000) dan variasi makanan (*p value* = 0,016) dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap. Kesimpulan penelitian ini bahwa cita rasa makanan dan variasi menu makanan berhubungan dengan sisa makanan pasien. Disarankan bagi RSUD Teluk Kuantan perlunya peningkatan keterampilan petugas pengolah makanan untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan sehingga mengurangi sisa makanan.

Kata Kunci : Cita rasa makanan, sisa makanan, variasi menu makanan

ABSTRACT

*Hospitalized patients often do not finish their food, even though the nutrients in the food provided by the hospital are very important for the recovery of the patient's body. The taste of the food that is not good causes the patient's assessment of the food served to be less good as well. In addition, the variety of the menu will stimulate the appetite, so the food will be able to be finished by the patient. The purpose of this study was to analyze the relationship between taste and variety of food menus with soft foods leftover for hospitalized patients. This type of research is quantitative analytic with cross sectional study. The population of this study were all hospitalized patients at Teluk Kuantan Hospital as many as 75 people using total sampling. This research was conducted in June - August 2022 at RSUD Teluk Kuantan. The instruments used are Food Weighing and questionnaires with univariate analysis and bivariate analysis with chi square test. The results showed that 56% of the food smelled good, 56% did not match the texture, 45.3% tasted good, 58.7% overcook, 42% the temperature of the food was suitable, 48% the taste of the food was adequate, 65.3% the food was less varied, and 52% of leftover food. There is a relationship between smell (*p value* = 0.016), texture (*p value* = 0.000), taste (*p value* = 0.000), overcook (*p value* = 0.000), temperature (*p value* = 0.002), food taste (*p value* = 0.000) and food variation (*p value* = 0.016) with soft food leftover in hospitalized patients. The conclusion of this study is that the taste of food and the variety of food menus are related to the leftovers of soft foods. It is recommended for Teluk Kuantan Hospital to improve the skills of food processing officers to improve the quality of the food served so as to reduce the soft food leftover.*

Keywords : Food taste, leftovers, variety of food menu

PENDAHULUAN

Pasien rawat inap adalah pasien yang mendapatkan pelayanan yang masuk ke rumah sakit dengan menggunakan tempat tidur untuk keperluan observasi, diagnosis, terapi, rehabilitasi medik dan penunjang medik lainnya. Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh (Kemenkes RI, 2020). 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 (Adriani & Wirjatmadi, 2016).

Keadaan pasien berhubungan dengan bentuk makanan yang akan diberikan. Makanan pasien dibedakan dalam bentuk makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair. Makanan lunak adalah makanan semi padat dengan tekstur yang lebih lembut apabila dibandingkan dengan makanan biasa, tetapi lebih padat dibandingkan makanan saring. Makanan lunak diberikan kepada pasien yang secara fisik tidak dapat mengonsumsi makanan biasa karena tidak memiliki gigi yang cukup untuk mengunyah, luka pada mulut, dan kesulitan makan secara mandiri. Makanan lunak secara spesifik berdasarkan kondisi penyakit, diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi disertai dengan kenaikan suhu tubuh yang tidak terlalu tinggi, pasien dengan kesulitan mengunyah, dan menelan misalnya pada pasien disfagia, atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa. Kelemahan dari makanan lunak adalah kadar air yang tinggi sehingga volumenya besar, dan bumbu yang digunakan tidak boleh merangsang. Hal ini seringkali membuat makanan menjadi hambar sehingga dapat mempengaruhi daya terima pasien yang pada akhirnya terdapat sisa makanan dipiring (Kemenkes RI, 2017).

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. Adanya kejadian sisa makanan pada pasien tersebut berujung pada ketidakadekuatan konsumsi zat gizi pasien yang berkaitan pula dengan tingkat kecukupan asupan zat gizi pasien. Asupan zat gizi yang adekuat bagi pasien rawat inap di rumah sakit sangat diperlukan untuk membantu mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek lama hari rawat, mencegah timbulnya komplikasi, menurunkan mortalitas dan morbiditas, yang pada akhirnya dapat menghemat biaya pengobatan (Adriani & Wirjatmadi, 2016).

Makanan yang tersisa masih sering dijumpai di berbagai rumah sakit di Indonesia. Beberapa penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit (RS) di Indonesia menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan sangat bervariasi antara 17- 67% (Wirasamadi et al., 2017). Penelitian di RS Petala Bumi di Riau didapatkan sisa makanan terbanyak berasal dari lauk hewani pada waktu makan siang (87,5%) dengan kelas perawatan yang makanannya bersisa yaitu kelas I (Lestari & Marlina, 2021). Di kota Palu sisa makanan di RSJ Madani pada waktu makan siang yaitu nasi sebesar 24,48%. Berdasarkan Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak – banyaknya 20 %. Ada atau tidaknya sisa makanan yang tidak terkonsumsi menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia (Tanuwijaya, 2018).

Sisa makanan yang tidak dapat dihabiskan oleh pasien mengakibatkan kebutuhan gizi pasien tidak terpenuhi sehingga menimbulkan malnutrisi pada pasien rawat inap di rumah sakit. Hasil penelitian pada beberapa rumah sakit di Jerman menyatakan bahwa 27,4% dari seluruh pasien mengalami malnutrisi, 17,6% dengan klarifikasi ringan. Kecukupan zat gizi

pada penderita yang dirawat di rumah sakit sangat penting agar memenuhi kebutuhan zat gizi yang optimal dan adekuat sehingga penderita tidak mengalami penurunan status gizi yang berakibat terjadinya malnutrisi atau resiko malnutrisi (Farida, 2018).

Tingginya sisa makanan merupakan masalah yang serius dan perlu segera ditangani karena makanan yang disajikan di rumah sakit telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien. Oleh karena itu, seluruh makanan yang disajikan harus habis oleh pasien demi tercapainya keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan kesehatan pasien.

The adequacy of a person's protein is influenced by body weight, age (in growth and development stage), and protein quality in food consumption pattern. (Nur Afrinis, Besti Verawati, Eka Roshifita Rizqi, Wanda Lasepa, dkk. 2022). Faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan di rumah sakit yaitu faktor dari pasien, jenis kelamin, kelas perawatan, lama perawatan dan jenis penyakit, faktor dari makanan seperti aroma, rasa, penampilan makanan, besar porsi, variasi menu dan faktor lingkungan seperti jadwal makan, adanya asupan makanan dari luar rumah sakit, alat makan dan petugas penyaji makanan (Wirasamadi et al., 2017).

Cita rasa makanan merupakan suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa (*taste*) makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi aroma, rasa, tekstur dan suhu. Cita rasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. Persepsi pasien yang kurang baik terhadap makanan yang disajikan maka dapat menyebabkan makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa. Pasien yang menilai rasa makanan tidak enak akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan pasien yang menilai makanan enak akan memberikan sisa makanan yang lebih sedikit (Wirasamadi et al., 2017). Menurut (Kemenkes RI, 2017) bahwa cita rasa makanan menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan.

Hasil penelitian oleh (Nisa & Farhat, 2017) terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru ($p = 0,00 < 0,05$). Penelitian lainnya oleh (Zahara, 2019) mengungkapkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD H. Abdul Manan Simatupang Kisaran ($p = 0,00 < 0,05$). Penelitian oleh (Qurrota'yun, 2021) terdapat hubungan antara cita rasa makanan ($p = 0,000$) terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi.

Variasi menu adalah susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam satu hidangan berbeda pada tiap kali penyajian. Menu yang disajikan pada pasien haruslah bervariasi agar pasien tidak bosan untuk mengkonsumsi makanan. Variasi menu akan merangsang selera makan, makanan bervariasi akan menambah gairah untuk makan, akibatnya makanan yang disajikan akan dapat dihabiskan. Satu jenis makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam waktu yang singkat akan membosankan pasien (Wirasamadi et al., 2017).

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Teluk Kuantan merupakan satu-satunya rumah sakit pemerintah di kabupaten Kuantan Singingi yang memiliki pelayanan rawat jalan dan rawat inap. Kegiatan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Teluk Kuantan mengacu pada Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) yaitu suatu pedoman dalam memberikan pelayanan gizi yang disesuaikan dengan kondisi dan kemampuan rumah sakit. Berdasarkan aturan tersebut, macam menu yang ditetapkan terdiri dari menu standar untuk kelas 1, 2 dan 3 dengan siklus menu 10 hari.

Salah satu indikator mutu pelayanan gizi sesuai dengan PPMRS adalah tidak boleh sisa makanan lebih dari 20%. Data pasien rawat inap RSUD Teluk Kuantan pada tahun 2021 terdapat 2.494 pasien rawat inap, diantaranya 813 pasien mendapatkan makanan lunak tanpa diet khusus. Berdasarkan hasil data sisa makanan yang terdapat di instalasi gizi RSUD Teluk

Kuantan di Triwulan I,II,III, dan IV pada tahun 2021 sisa makanan pasien yang tidak dihabiskan diperoleh sebanyak 5,7%. Tetapi data tersebut belum dapat menggambarkan bagaimana sebenarnya sisa makanan pasien, disebabkan karena pada tahun 2021 pasien yang dirawat kebanyakan dari pasien covid 19 dan pasien yang mengalami penurunan kesadaran dengan pemberian diet makanan cair dengan menggunakan *Nasogastric Tube* (NGT) yang rata-rata makanannya habis.

Berdasarkan hasil data sisa makanan diatas maka dilakukan lagi observasi awal pada 9 orang pasien berdasarkan jenis makanan lunak, maka didapat persentase sisa makanan sebanyak 25 % pada makanan pokok, 15 % pada lauk hewani, 18% pada lauk nabati, dan 29% pada sayur, jika dipersentasekan secara keseluruhan maka didapatlah persen sisa makanan sebesar 21,75%. Selain itu juga dilakukan observasi gambaran sisa makanan pasien berdasarkan siklus menu, maka didapatkan persentase sisa makanan lunak sebesar 28,8% pada siklus menu ke 7, sebesar 27,1% pada siklus menu ke 8 dan 21,8% pada menu ke 9. Berdasarkan pengakuan responden didapatkan, sebagian besar pasien menyatakan bahwa mereka kurang menyukai makanan lunak karena cita rasanya yang hambar dan aromanya yang membuat mual, sehingga membuat responden tidak menghabiskan makanan yang disajikan. Selain itu beberapa responden juga mengaku bahwa variasi menu makanan lunak yang disajikan juga kurang bervariasi karena terlalu sering menyajikan ikan. Tujuan penelitian ini untuk Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap.

METODE

Jenis penelitian adalah kuantitatif analitik dengan *cross sectional study*. Populasi penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan sebanyak 75 orang menggunakan *total sampling*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni - Agustus 2022 di RSUD Teluk Kuantan. Instrumen yang digunakan adalah *Food Weighing* dan kuesioner dengan analisa univariat dan bivariat dengan uji *chi square*.

HASIL

Hubungan Aroma dengan Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Hubungan Aroma dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Aroma	Sisa Makanan				Total		p value
	Banyak		Sedikit		N	%	
	n	%	N	%			
Tidak sedap	8	100	0	0	8	100	0,016
Kurang sedap	12	48	13	52	25	100	
Sedap	19	45,2	23	54,8	42	100	
Total	39	52	36	48	75	100	

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa dari 8 responden dengan makanan beraroma tidak sedap, tidak terdapat responden dengan sisa makanan sedikit. Dari 25 responden dengan makanan beraroma kurang sedap, terdapat 13 responden (52%) dengan sisa makanan sedikit. Sedangkan dari 42 responden dengan makanan beraroma sedap, terdapat 19 responden (45,2%) dengan sisa makanan banyak.

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh p value = 0,016 ($\alpha=0,05$), maka ada hubungan yang signifikan antara aroma dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan.

Hubungan Tekstur dengan Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 2. Hubungan Tekstur dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Tekstur	Sisa Makanan				Total		p value
	Banyak		Sedikit		n	%	
	n	%	n	%			
Tidak sesuai	12	100	0	0	12	100	0,000
Kurang sesuai	23	54,8	19	45,2	42	100	
Sesuai	4	19	17	81	21	100	
Total	39	52	36	48	75	100	

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa dari 12 responden dengan makanan bertekstur tidak sesuai, tidak terdapat responden dengan sisa makanan sedikit. Dari 42 responden dengan makanan bertekstur kurang sesuai, terdapat 19 responden (45,2%) dengan sisa makanan sedikit. Sedangkan dari 21 responden dengan makanan bertekstur sesuai, terdapat 4 responden (19%) dengan sisa makanan banyak.

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh p value = 0,000 ($\alpha=0,05$), maka ada hubungan yang signifikan antara tekstur dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan.

Hubungan Rasa dengan Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 3. Hubungan Rasa dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Rasa	Sisa Makanan				Total		p value
	Banyak		Sedikit		n	%	
	n	%	n	%			
Tidak enak	8	100	0	0	8	100	0,000
Kurang enak	25	75,8	8	24,2	33	100	
Enak	6	17,6	28	82,4	34	100	
Total	39	52	36	48	75	100	

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa dari 8 responden dengan makanan rasa tidak enak, tidak terdapat responden dengan sisa makanan sedikit. Dari 33 responden dengan makanan rasa kurang enak, terdapat 8 responden (24,2%) dengan sisa makanan sedikit. Sedangkan dari 34 responden dengan makanan rasa enak, terdapat 6 responden (17,6%) dengan sisa makanan banyak.

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh p value = 0,000 ($\alpha=0,05$), maka ada hubungan yang signifikan antara rasa dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan.

Hubungan Kematangan dengan Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4. Hubungan Kematangan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Kematangan	Sisa Makanan				Total		p value
	Banyak		Sedikit		n	%	
	n	%	n	%			
Tidak matang	5	100	0	0	5	100	0,000
Kurang matang	20	76,9	6	23,1	26	100	
Matang	14	31,8	30	68,2	44	100	
Total	39	52	36	48	75	100	

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa dari 5 responden dengan makanan tidak matang, tidak terdapat responden dengan sisa makanan sedikit. Dari 26 responden dengan makanan kurang matang, terdapat 6 responden (23,1%) dengan sisa makanan sedikit. Sedangkan dari 44 responden dengan makanan matang, terdapat 14 responden (31,8%) dengan sisa makanan banyak.

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh p value = 0,000 ($\alpha=0,05$), maka ada hubungan yang signifikan antara kematangan dengan sisa makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan.

Hubungan Suhu dengan Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 5 Hubungan Suhu dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Suhu	Sisa Makanan				Total		p value
	Banyak		Sedikit		n	%	
	n	%	n	%			
Tidak sesuai	7	100	0	0	7	100	0,002
Kurang sesuai	17	65,4	9	34,6	26	100	
Sesuai	15	35,7	27	64,3	42	100	
Total	39	52	36	48	75	100	

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa dari 7 responden dengan makanan bersuhu tidak sesuai, tidak terdapat responden dengan sisa makanan sedikit. Dari 26 responden dengan makanan bersuhu kurang sesuai, terdapat 9 responden (34,6%) dengan sisa makanan sedikit. Sedangkan dari 42 responden dengan makanan bersuhu sesuai, terdapat 15 responden (35,7%) dengan sisa makanan banyak.

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh p value = 0,002 ($\alpha=0,05$), maka ada hubungan yang signifikan antara suhu dengan sisa makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan.

Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 6 Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Cita Rasa Makanan	Sisa Makanan				Total		p value
	Banyak		Sedikit		n	%	
	n	%	n	%			
Kurang	7	100	0	0	7	100	0,000
Cukup	26	72,2	10	27,8	36	100	
Baik	6	18,8	26	81,3	32	100	
Total	39	52	36	48	75	100	

Berdasarkan Tabel 6 dapat dilihat bahwa dari 7 responden dengan makanan bercita rasa kurang, tidak terdapat responden dengan sisa makanan sedikit. Dari 26 responden dengan makanan bercita rasa cukup, terdapat 10 responden (27,8%) dengan sisa makanan sedikit. Sedangkan dari 32 responden dengan makanan bercita rasa makanan baik, terdapat 6 responden (18,8%) dengan sisa makanan banyak.

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh $p\ value = 0,000$ ($<\alpha=0,05$), maka ada hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan.

Hubungan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 7 Hubungan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Variasi Menu Makanan	Sisa Makanan				Total		p value	POR (CI 95%)
	Banyak		Sedikit		n	%		
	n	%	n	%				
Kurang bervariasi	19	73,1	7	26,9	26	100	0,016	3,936 (1,395-11,102)
Bervariasi	20	40,8	29	59,2	49	100		
Total	39	52	36	48	75	100		

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat bahwa dari 26 responden dengan makanan kurang bervariasi, terdapat 7 responden (26,9%) dengan sisa makanan sedikit. Sedangkan dari 49 responden dengan makanan bervariasi, terdapat 20 responden (40,8%) dengan sisa makanan banyak.

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh $p\ value = 0,016$ ($<\alpha=0,05$), maka ada hubungan yang signifikan antara variasi makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan. Nilai *Prevalensi Odds Ratio* (POR) = 3,936 (CI 95% = 1,395-11,102) artinya pasien dengan makanan kurang bervariasi mempunyai kemungkinan 3,9 kali untuk memiliki sisa makanan banyak dibandingkan dengan makanan bervariasi.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai hubungan cita rasa dan variasi menu makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan tahun 2022 yang ditinjau dari kenyataan yang ditemui dan dibandingkan dengan teori-teori yang ada, maka dibuat pembahasan sesuai dengan variabel penelitian sebagai berikut:

Hubungan Aroma dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh $p\ value = 0,016$ ($<\alpha=0,05$). Hal ini membuktikan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara aroma dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan.

Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera. Aroma yang dikeluarkan oleh makanan berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan yang berbeda akan memberikan aroma yang berbeda pula (Moehyi, 2014).

Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Aroma yang dikeluarkan oleh setiap makanan berbeda-beda dan melalui pemasakan yang berbeda akan memberikan aroma yang berbeda pula. Untuk mendapatkan bau yang cukup baik untuk sel sensori, beberapa panelis terlatih menganjurkan untuk menghirup dengan singkat dan kuat ke bagian atas hidung. Karena respon terhadap bau ini terekam sangat cepat dan singkat. Untuk mendapatkan penilaian yang sensitif, sebaiknya menghirup udara yang bersih beberapa detik sebelum melakukan penilaian (Moehyi, 2014).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh (Ariyanti et al., 2017) yang mengungkapkan bahwa terdapat hubungan antara aroma dengan sisa makanan dengan nilai $p < 0,001$. Responden yang menilai bahwa aroma makanan tergolong sedap akan menyisakan makanan tergolong sedikit. Penelitian lainnya oleh (Sundara, 2019) mengungkapkan bahwa terdapat hubungan antara aroma makanan pokok dan sayur dengan sisa makanan dengan nilai $p < 0,001$.

Aroma makanan yang dihasilkan dari bahan makanan atau perpaduan bahan makanan yang telah dimasak dan menghasilkan suatu uap yang merangsang sistem saraf khusus pada bagian kecil membrane mukosa yang berhubungan dengan rongga hidung. Aroma bahan makanan dapat berbeda-beda tergantung dari pengolahan makanan. Aroma makanan sedap dan tidak sedap memiliki pengaruh terhadap sisa makanan dimana pasien yang berpendapat aroma makanan yang tidak sedap memiliki peluang 8 lebih banyak sisa makanannya dibandingkan yang beraroma sedap.

Pada penelitian ini ditemukan kesenjangan yaitu dari 25 responden dengan makanan beraroma kurang sedap, terdapat 13 responden (52%) dengan sisa makanan sedikit. Hal ini bisa disebabkan karena pasien beranggapan bahwa makanan rumah sakit sangat baik untuk proses penyembuhan. Sedangkan dari 42 responden dengan makanan beraroma sedap, terdapat 19 responden (45,2%) dengan sisa makanan banyak, hal ini bisa disebabkan karena gangguan pencernaan atau konsumsi obat sehingga pasien merasa kurang nafsu makan.

Hubungan Tekstur dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh $p \text{ value} = 0,000 (< \alpha = 0,05)$, maka ada hubungan yang signifikan antara tekstur dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan.

Tekstur makanan adalah derajat kekerasan, kepadatan atau kekentalan. Cair, kenyal, dan keras merupakan karakteristik dari konsistensi. Berbagai macam tekstur dalam makanan lebih menarik daripada hanya satu macam tekstur. Makanan mempunyai tekstur padat atau kenyal akan memberikan rangsang yang lebih lambat terhadap indera kita (Moehyi, 2014).

Tekstur makanan akan menjadi hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dapat dideteksi dengan baik yaitu dengan merasakan makanan di dalam mulut. Sifat yang digambarkan dari tekstur makanan antara lain renyah, lembut, kasar, halus, berserat, empuk, keras dan kenyal. Berbagai macam tekstur makanan dalam suatu hidangan lebih menyenangkan daripada satu macam tekstur saja. Tekstur dapat dirasakan ketika di mulut, seperti lunak/lembek, keras/kering, kenyal, krispi, berserat, halus. Hal tersebut adalah beberapa sifat yang digunakan untuk menggambarkan tekstur (Moehyi, 2014).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh (Zahara, 2019) yang mengungkapkan bahwa terdapat hubungan antara tekstur dengan sisa makanan. Penelitian oleh (Ariyanti et al., 2017) mengungkapkan bahwa terdapat hubungan antara tekstur makanan dengan sisa makanan baik pada sisa setiap jenis makanan maupun pada sisa makanan secara keseluruhan dengan nilai $p < 0,026$. Penelitian ini sesuai dengan penelitian Rijadi (2022) tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pasien rawat inap di RSI

Samarinda yakni terdapat hubungan antara tekstur makanan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien.

Tekstur makanan dinilai kurang sesuai dilihat apabila dari segi kepadatannya tidak baik sehingga makanan menjadi tidak enak saat dikunyah. Pada rumah sakit proses pengolahan bahan makanan belum dilakukan dengan baik sehingga teksturnya tidak memuaskan pasien terutama pada jenis makanan lauk hewani. Banyak pasien yang mengeluh bahwa tekstur ikan sering hancur saat makanan disajikan. Hal ini mungkin disebabkan oleh waktu pemasakan yang terlalu lama dan cara pengolahan dari juru masak yang terlalu sering mengaduk makanan.

Pada penelitian ini ditemukan kesenjangan yaitu dari 42 responden dengan makanan bertekstur kurang sesuai, terdapat 19 responden (45,2%) dengan sisa makanan sedikit. Hal ini bisa disebabkan karena usia pasien tergolong usia dewasa sehingga mengerti bahwa makanan yang diberikan rumah sakit diperlukan untuk kesehatannya. Sedangkan dari 21 responden dengan makanan bertekstur sesuai, terdapat 4 responden (19%) dengan sisa makanan banyak. Hal ini bisa disebabkan karena pasien sudah merasa bosan dengan makanan rumah sakit dikarenakan hari perawatan sudah melebihi empat hari.

Hubungan Rasa dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh *p value* = 0,000 ($\alpha=0,05$), maka ada hubungan yang signifikan antara rasa dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan.

Berbagai bumbu yang digunakan dapat membangkitkan selera karena memberikan rasa makanan yang khas. Rasa yang diberikan oleh tiap jenis bumbu itu akan berinteraksi dengan komponen rasa primer yang diberikan oleh bahan primer yang digunakan dalam masakan sehingga menghasilkan rasa baru yang lebih nikmat. Setiap resep masakan sudah ditentukan jenis bumbu yang digunakan dan banyaknya masing-masing jenis bumbu itu. Oleh karena itu, resep masakan disebut resep baku (Beck, 2020).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh (Putri, 2020) yang mengungkapkan bahwa terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan dengan nilai *p* 0,002. Dari 67 sampel yang memiliki sisa makanan dengan kategori sedikit dengan rasa makanan tidak enak sebanyak 22 sampel (66,7%) dan 21 sampel (61,8%) memiliki sisa makanan sedikit dengan rasa makanan enak. Sebanyak 11 sampel (33,3%) memiliki sisa makanan banyak dengan rasa makanan tidak enak dan 13 sampel (38,3%) memiliki sisa makanan banyak dengan rasa makanan enak.

Penelitian lainnya oleh (Khanifah, 2018) mengungkapkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal. Penelitian oleh (Lilis Agustina & Suzanna Primadona, 2018) mengungkapkan bahwa rata-rata sisa makanan dengan rasa lauk hewani siang yang menilai kurang sesuai sebanyak 56,25%, untuk kategori sesuai terdapat sebanyak 52,69% dan untuk kategori sangat sesuai terdapat sebanyak 54,12%. Nilai *p*=0,006 yaitu terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien.

Rasa makanan yang kurang enak mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. Persepsi pasien yang kurang baik terhadap makanan yang disajikan maka dapat menyebabkan makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa. Pasien yang menilai rasa makanan tidak enak akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan pasien yang menilai makanan enak akan memberikan sisa makanan yang lebih sedikit.

Pada penelitian ini ditemukan kesenjangan yaitu dari 33 responden dengan makanan rasa kurang enak, terdapat 8 responden (24,2%) dengan sisa makanan sedikit. Hal ini disebabkan

karena pasien beranggapan bahwa makana rumah sakit adalah makanan yang baik untuk proses penyembuhan. Sedangkan dari 34 responden dengan makanan rasa enak, terdapat 6 responden (17,6%) dengan sisa makanan banyak. Hal ini bisa disebabkan karena kondisi penyakit pasien yang membuat kurangnya nafsu makan pasien sehingga pasien tidak menghabiskan makanannya .

Hubungan Kematangan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh $p \text{ value} = 0,000 (<\alpha=0,05)$, maka ada hubungan yang signifikan antara kematangan dengan sisa makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan. Tingkat kematangan adalah mentah atau matangnya hasil pemasakan pada setiap jenis bahan makanan yang dimasak dan makanan akan mempunyai tingkat kematangan sendiri-sendiri. Tingkat kematangan suatu makanan itu tentu saja akan mempengaruhi cita rasa makanan. Pada masakan khas Indonesia, tingkat kematangan belum mendapat perhatian karena umumnya makanan Indonesia harus dimasak sampai benar-benar matang. Bila dibandingkan dengan Eropa yang telah memiliki perbedaan tingkat kematangan. Ada steak yang dimasak setengah matang, dan ada juga yang benar-benar matang. Tingkat kematangan adalah mentah atau matangnya hasil pemasakan pada setiap jenis bahan makanan yang dimasak dan makanan akan mempunyai tingkat kematangan sendiri-sendiri. Tingkat kematangan suatu makanan itu tentu saja mempengaruhi cita rasa makanan (Adriani & Wirjatmadi, 2016).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh (Zahara, 2019) mengungkapkan bahwa terdapat hubungan antara kematangan makanan dengan sisa makanan pasien. Selain itu penelitian oleh (Rabbani, 2018) mengungkapkan bahwa hasil uji *chi square* antara tingkat kematangan makanan pokok dengan sisa makanan pokok pada makan sore di pasien anak menunjukkan bahwa kedua variabel memiliki hubungan yang signifikan. Korelasi positif antara kedua variabel terdapat pada makan sore dengan $p \text{ value}$ sebesar 0,024.

Beberapa pasien mengungkapkan bahwa makanan yang disajikan kurang matang. Hal ini dikarenakan persepsi dari masing-masing pasien yang indra perasanya sedang tidak dalam kondisi normal dan tingkat kematangan makanan rumah sakit tidak sesuai dengan selera masing-masing pasien. Semakin baik penilaian responden terhadap tingkat kematangan makanan pokok, maka semakin sedikit makanan yang disisakan.

Pada penelitian ini ditemukan kesenjangan yaitu dari 26 responden dengan makanan kurang matang, terdapat 6 responden (23,1%) dengan sisa makanan sedikit. Hal ini disebabkan karena pasien berusaha menghabiskan makanannya dengan tujuan agar cepat sembuh dan cepat keluar dari rumah sakit. Sedangkan dari 44 responden dengan makanan matang, terdapat 14 responden (31,8%) dengan sisa makanan banyak. Hal ini bisa disebabkan karena pasien merasa bosan dengan makanan yang disediakan karena pasien sudah terlalu lama dirawat.

Hubungan Suhu dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh $p \text{ value} = 0,002 (<\alpha=0,05)$, maka ada hubungan yang signifikan antara suhu dengan sisa makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan. Temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitifitas rangsangan pengecap terhadap rasa makanan. Temperatur makanan waktu disajikan mempunyai peranan dalam penentuan cita rasa makanan. Namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin sangat mempengaruhi sensitifitas saraf pengecap

terhadap rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya (Moehyi, 2014).

Ketidakpuasan konsumen terhadap temperatur makanan akan membuat terjadi peningkatan sisa makanan. Untuk menjaga suhu makanan tetap hangat, tentunya harus difasilitasi dengan kereta makanan yang dilengkapi alat pemanas, sementara alat ini belum tersedia di Rumah Sakit tempat penelitiannya (Moehyi, 2014).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh (Lilis Agustina & Suzanna Primadona, 2018) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara rata-rata sisa lauk hewani dengan suhu lauk hewani saat makan malam kurang lebih 500C ($p=0,03$) dengan responden yang menilai sesuai yaitu sebanyak 53% dan responden yang menilai sangat sesuai yaitu sebanyak 38%.

Pada saat jam makan, makanan yang disajikan kepada pasien tidak langsung dikonsumsi oleh pasien. Kondisi ini juga dapat disebabkan karena waktu tunggu antara makanan yang siap disajikan dengan waktu pendistribusian makanan terlalu lama. Sebagian besar pasien menjawab kurang sesuai karena distribusi makanan dilakukan dengan cara sentralisasi yaitu makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan/dapur, tetapi makanan diolah beberapa jam sebelum waktu pendistribusian makanan dilakukan sehingga makanan yang akan disajikan suhunya tidak sesuai atau sudah dingin saat diberikan kepada pasien. Suhu makanan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan karena makanan yang sudah tidak hangat akan mengurangi selera pasien untuk mengonsumsinya.

Pada penelitian ini ditemukan kesenjangan yaitu dari 26 responden dengan makanan bersuhu kurang sesuai, terdapat 9 responden (34,6%) dengan sisa makanan sedikit. Hal ini disebabkan karena pasien beranggapan bahwa makanan rumah sakit sangat baik untuk proses penyembuhan. Sedangkan dari 42 responden dengan makanan bersuhu sesuai, terdapat 15 responden (35,7%) dengan sisa makanan banyak. Hal ini bisa disebabkan karena kondisi pasien yang membuat nafsu makan pasien kurang sehingga pasien tidak menghabiskan makanannya.

Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh $p\ value = 0,000$ ($<\alpha=0,05$), maka ada hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan. Cita rasa makanan adalah cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi aroma, rasa, tekstur, kematangan dan suhu (Anggraeni et al., 2017). Rasa makanan lebih banyak melibatkan penginderaan kecapan (lidah). Penginderaan kecapan dapat dibagi menjadi kecapan utama yaitu asin, manis, asam, dan pahit. Makanan yang disajikan harus memenuhi 2 syarat utama yaitu cita rasa makanan harus memberikan kepuasan bagi yang memakannya dan makanan harus aman dalam arti makanan tidak mengandung zat atau mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan tubuh (Zahara, 2019).

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indra dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra pencium dan idera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat. Mengkombinasikan berbagai rasa sangat diperlukan dalam menciptakan keunikan sebuah menu, jenis diet, penampilan dan rasa makanan yang disajikan akan berdampak pada asupan makan. Rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan yang disajikan dan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Menurut

(Kemenkes RI, 2017) bahwa cita rasa makanan menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan.

Cita rasa makanan merupakan suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa (*taste*) makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi aroma, rasa, tekstur dan suhu. Cita rasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula (Wirasamadi et al., 2017). Menurut (Kemenkes RI, 2017) bahwa cita rasa makanan menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan.

Hasil penelitian oleh (Nisa & Farhat, 2017) terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru ($p = 0,00 < 0,05$). Penelitian lainnya oleh (Zahara, 2019) mengungkapkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD H. Abdul Manan Simatupang Kisaran ($p = 0,00 < 0,05$). Penelitian oleh (Qurrota'yun, 2021) terdapat hubungan antara cita rasa makanan ($p = 0,000$) terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi.

Meskipun makanan diolah dengan cita rasa tinggi, namun apabila penyajian makanan di rumah sakit tersebut tidak dilakukan dengan baik maka nilai makanan tersebut kurang berarti. Cita Rasa makanan merupakan gabungan penilaian pasien terhadap beberapa aspek yaitu aroma, kematangan, tekstur dan suhu makanan. Cita rasa makanan ditentukan melalui indera perasa dan penciuman. Persepsi pasien yang kurang baik terhadap makanan yang disajikan maka dapat menyebabkan makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa. Pasien yang menilai rasa makanan tidak enak akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan pasien yang menilai makanan enak akan memberikan sisa makanan yang lebih sedikit.

Pada penelitian ini ditemukan kesenjangan yaitu dari 26 responden dengan makanan bercita rasa cukup, terdapat 10 responden (27,8%) dengan sisa makanan sedikit. Hal ini disebabkan karena pasien merasa makanan rumah sakit adalah makanan yang sangat baik untuk mempercepat penyembuhan. Sedangkan dari 32 responden dengan makanan bercita rasa makanan baik, terdapat 6 responden (18,8%) dengan sisa makanan banyak. Hal ini bisa disebabkan karena nafsu makan pasien yang kurang membuat cita rasa menjadi hambar sehingga pasien tidak menghabiskan makanannya.

Hubungan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022

Hasil uji statistik *chi square* diperoleh $p\ value = 0,016 (<\alpha=0,05)$, maka ada hubungan yang signifikan antara variasi makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan. Nilai *Prevalensi Odds Ratio* (POR) = 3,936 (CI 95% = 1,395-11,102) artinya pasien dengan makanan kurang bervariasi mempunyai kemungkinan 3,9 kali untuk memiliki sisa makanan banyak dibandingkan dengan makanan bervariasi.

Menu adalah hidangan makanan yang disajikan dalam suatu acara makan, baik makan pagi, makan siang maupun makan malam, dengan atau tanpa selingan. Salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi adalah tersedianya menu yang baik yang secara kualitas maupun kuantitas. Oleh sebab itu perlu dibuat perencanaan menu yang baik. Menu adalah rangkaian dari beberapa macam hidangan atau masakan yang disajikan atau dihidangkan untuk seseorang atau sekelompok orang untuk setiap kali makan yaitu dapat berupa susunan hidangan pagi, siang dan malam. Menu juga dapat diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan yang dimakan oleh seseorang untuk sekali makan atau untuk sehari menurut waktu (Supriasa, 2012).

Variasi menu adalah susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam satu hidangan berbeda pada tiap kali penyajian. Menu yang disajikan pada pasien haruslah bervariasi agar pasien tidak bosan untuk mengonsumsi makanan. Variasi menu akan

merangsang selera makan, makanan bervariasi akan menambah gairah untuk makan, akibatnya makanan yang disajikan akan dapat dihabiskan. Satu jenis makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam waktu yang singkat akan membosankan pasien (Wirasamadi et al., 2017).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh (Damayanti, 2017) yang mengungkapkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara variasi menu dan sisa lauk hewani, lauk nabati, dan sayur ($p = 0,00 < 0,05$). Penelitian oleh (Zahara, 2019) mengungkapkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara variasi menu dengan sisa makanan di RSUD Kisanan ($p=0,00 < 0,05$).

Menu yang disajikan kepada pasien setiap harinya haruslah bervariasi agar pasien tidak merasa bosan untuk mengonsumsi makanan. Variasi menu dalam sebuah menu dapat memberikan kesan yang menarik dan membangkitkan nafsu makan.

Pada penelitian ini ditemukan kesenjangan yaitu dari 26 responden dengan makanan kurang bervariasi, terdapat 7 responden (26,9%) dengan sisa makanan sedikit. Hal ini disebabkan karena pasien beranggapan bahwa makanan rumah sakit sangat baik untuk proses penyembuhan. Sedangkan dari 49 responden dengan makanan bervariasi, terdapat 20 responden (40,8%) dengan sisa makanan banyak. Hal ini disebabkan karena pasien merasa bosan dengan makanan yang disediakan karena sudah terlalu lama dirawat..

PENUTUP

Hasil penelitian didapatkan bahwa sebanyak 56% makanan beraroma sedap, 56% bertekstur kurang sesuai, 45,3% rasa enak, 58,7% makanan matang, 42% suhu makanan sesuai, 48% cita rasa makanan cukup, 65,3% makanan kurang bervariasi dan 52% sisa makanan banyak. Ada hubungan antara aroma ($p \text{ value} = 0,016$), tekstur ($p \text{ value} = 0,000$), rasa ($p \text{ value} = 0,000$), kematangan ($p \text{ value} = 0,000$), suhu ($p \text{ value} = 0,002$), cita rasa makanan ($p \text{ value} = 0,000$) dan variasi makanan ($p \text{ value} = 0,016$) dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap. Kesimpulan penelitian ini bahwa cita rasa makanan dan variasi menu makanan berhubungan dengan sisa makanan pasien. Disarankan bagi RSUD Teluk Kuantan perlunya peningkatan keterampilan petugas pengolah makanan untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan sehingga mengurangi sisa makanan..

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih pada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyelesaian artikel ini sehingga artikel ini dapat terselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., & Wirjatmadi, B. (2016). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana.
- Almatsier, S. (2016). *Penuntun Diet*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraeni, D., Ronitawati, P., & Hartati, L. S. (2017). Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Nutrire Diaita*, 9(1), 13.
- Ariyanti, V., Widyaningsih, E. N., & Rauf, R. (2017). Hubungan antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 17. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i1.5488>
- Beck, M. (2020). *Ilmu Gizi dan Diet: Hubungannya dengan Penyakit-Penyakit (untuk Perawat dan Dokter)*. Yayasan Essentia Medica.

- Damayanti, S. (2017). Hubungan Variasi Menu, Besar Porsi, Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien Pada Makanan Lunak Di Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng. *Esa Unggul*, 7(2).
- Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Panduan Teknis Pelayanan Rumah Sakit*. Kementerian Kesehatan RI.
- Fadilla, C., Rachmah, Q., & Juwariyah, J. (2020). Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition*, 4(3), 198. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.198-204>
- Farida, M. (2018). Hubungan Antara Kualitas Pelayanan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Melitus Tipe II Rawat Inap Di RSI NU Demak. *Ghidza Media*, 5(3).
- Harjatmo. (2019). *Penilaian Status Gizi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Indonesia, P. A. G. I. dan A. D. (2020). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kementerian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan. (2018). Kemenkes RI. In *Kemertian Kesehatan Republik Indonesia*. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.198-204> Desember 2013
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Pedoman Strategi KIE Keluarga Sadar Gizi (Kadarzi)*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khanifah. (2018). Hubungan Antara Rasa dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien di RSUD dr.Soeselo Kabupaten Tegal. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 5(2).
- Lasma Sitorus, Eka Roshifita Rizqi, Indrawati. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Kepatuhan Diet Pasien Penyakit Ginjal Kronik Yang Menjalani Hemodialisis Di Rsd Dr. Rm. Pratomo Bagansiapiapi. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. Vol 3 No 1. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/3835/2572>
- Lestari, P., & Marlina, Y. (2021). Gambaran Sisa Makanan Pasien Di Rsd Petala Bumi Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(1), 28. <https://doi.org/10.32807/jgp.v6i1.245>
- Lilis Agustina, & Suzanna Primadona. (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>
- Moehyi, S. (2014). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata.
- Nisa, fatma khairun, & Farhat, Y. (2017). Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit. *Jurnal Pangan Poltekkes Banjarmasin*, 9(12), 1–6.
- Noor, R., Sufiati, B., & Erma, H. (2018). Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang. *Jurnal Gizi*, 7(1), 46.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Nur Afrinis, Besti Verawati, Eka Roshifita Rizqi, Wanda Lasepa, dkk. (2022). Energy Intake and Food Restriction as Determinant Factors of Chronic Energy Deficiency among Pregnant Women in Rural Area of Sungai Sembilan, Riau, Indonesia. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*. Scientific Foundation SPIROSKI, Skopje, Republic of Macedon. <https://www.semanticscholar.org/paper/Energy-Intake-and-Food-Restriction-as-Determinant-Afrinis-Verawati/a40e7be22b030297be6d9bb3f0c3f3fcea1f74a8>

- 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>
- Putri, R. A. (2020). Hubungan Rasa dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar. *Poltekkes Denpasar*, 4(2).
- Qurrotaa'yun, S. (2021). Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Dr. Moewardi. *Muhammadiyah Surakarta*, 2(3).
- Rabbani, F. (2018). Hubungan Tingkat Kematangan dengan Sisa Makanan Pokok pada Pasien Anak di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(4), 349. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i4.2018.349-355>
- Sirajudin. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Survey Konsumsi Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Edisi Tahun 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Sugiyono. (2018). *Metodologi Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi Dan R & D*.
- Sundara. (2019). Hubungan Rasa, Aroma dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD dr. Soekardjo Kota Tasikmalaya. *Universitas Jenderal Soedirman*, 3(4).
- Supariasa, I. D. N. (2012). *Penilaian Status Gizi*. EGC.
- Supariasa, I. D. N. (2019). *Asuhan Gizi Klinik*. EGC.
- Tanuwijaya, L. . (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1).
- Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., Weta, I. W., Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., Weta, I. W., & Ratna, R. (2017). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(1), 88–95.
- Zahara, I. I. (2019). Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan dan Variasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan Simatupang Kisaran. *Jurnal Gizikes*, 4(2).