

HUBUNGAN CITA RASA MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN RAWAT INAP DI KLINIK UTAMA PRADIPA 2 KABUPATEN KUNINGAN

Sifa Cahya Kemala

Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan
Universitas Islam Al-Ihya Kuningan
sifacahya31@gmail.com

Info Artikel	Abstrak
Artikel Masuk : 2 Agustus 2024 Artikel Review: 5 Agustus 2024 Artikel Revisi: 10 Agustus 2024 Kata Kunci : <i>Cita rasa makanan, Sisa makanan, Makanan lunak, Gizi</i>	Cita rasa makanan akan mempengaruhi tingkat asupan gizi pasien sehingga dapat meningkatkan standar kesehatan. tujuan penelitian (1) Mengetahui cita rasa makanan pada pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 kabupaten kuningan. (2) Mengetahui sisa makanan lunak pasien rawat inap di Klinik Utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan. (3) Mengetahui hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 kabupaten kuningan. Subjek penelitian adalah pasien rawat inap klinik utama pradipa 2 kabupaten kuningan dengan jumlah 77 responden. Instrumen yang digunakan yaitu kuesioner cita rasa makanan dan sisa makanan lunak. Metode Penelitian ini bersifat <i>observasi analitik</i>, dengan desain menggunakan <i>survey</i> dan pendekatan studi <i>cross-sectional</i>. Analisis menggunakan <i>Rank Spearman</i>. Hasil penelitian sebagai berikut: (1) Cita rasa makanan pada pasien rawat inap memiliki cita rasa makanan yang besar yaitu dengan cukup enak berada pada kategori baik dengan jumlah 70 responden (90,91%), cita rasa makanan kurang enak berada pada kategori rendah dengan jumlah 6 responden (1,35%). (2) Sisa makanan lunak pasien rawat inap sisa makan yang paling bersisa banyak dengan jumlah 49 responden (64%) termasuk pada kategori baik dan untuk kategori bersisa sedikit dengan jumlah 28 responden (36%) termasuk kategori sedang. (3) terdapat hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 kabupaten kuningan. Hasil analisis bivariat dengan uji <i>Rank Spearman</i> oleh variabel cita rasa makanan ($p\text{ value} = 0,036$). Kesimpulan penelitian adanya hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak ($p < 0,05$). Sebaiknya diadakan evaluasi menu secara berkala (6 bulan sekali), terutama pada aspek cita rasa terutama jika sisa makanan makin bertambah banyak.

Pendahuluan

Pelayanan Gizi adalah pelayanan yang membantu orang sehat atau sakit untuk mendapatkan makanan yang cukup untuk mencapai status gizi yang terbaik bagi pasien rawat inap dan rawat jalan pengelolaan makanan serangkaian kegiatan, mulai dari perencanaan menu sehingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai kesehatan yang optimal dengan menyediakan makanan yang tepat. (Depkes RI, 2013)

Sisa Makanan adalah makanan yang dipersiapkan, diantar dan dimakan oleh pasien, tetapi tidak disajikan karena hilang pada proses penyajian atau sisa di piring saat dimakan di akhir makanan. Makanan yang hilang saat proses penyajian yaitu makanan yang hilang karena tidak dapat diperoleh/diolah atau makanan yang hilang karena tercecer sehingga tidak dapat disajikan ke pasien. Sisa makanan di piring adalah makanan yang disajikan kepada pasien, tetapi meninggalkan sisa di piring karena tidak habis dikonsumsi dan dinyatakan dalam presentase makanan yang disajikan (Dewi, 2015)

Salah satu upaya untuk mengurangi sisa makanan pasien. Pihak klinik berupaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan terutama dalam pengolahan makanan. Kualitas makanan adalah keseluruhan sifat-sifat dari makanan tersebut yang berpengaruh terhadap pasien. Cita rasa terjadi karena adanya rangsangan terhadap berbagai indra di dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Makanan yang mempunyai cita rasa tinggi adalah makanan yang disajikan dengan tampilan menarik, mempunyai aroma yang menyenangkan dan mempunyai rasa yang lezat.

Metode Penelitian

Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *observasi analitik* menggunakan penelitian survey dan pendekatan *cross-sectional*. Penelitian ini

telah dilaksanakan di klinik utama pradipa 2 kabupaten kuningan, pada bulan maret 2023.

Populasi dari penelitian ini adalah pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 kabuapten kuningan pada bulan februari sebanyak 96 pasien. Penelitian ini mengambil sampel seluruh pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 Kabupaten kuningan. Jumlah Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan rumus *slovin* dengan taraf signifikasi atau presisi estimatik 0,05 dengan jumlah 77 pasien.

Data yang diambil adalah data primer yaitu dengan melakukan wawancara kuesioner pada pasien rawat inap mengenai cita rasa makanan lalu setelah itu melakukan penimbangan sisa makanan pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2. Penimbangan sisa makanan yang pertama dengan cara menimbang terlebih dahulu makanan pasien sebelum disajikan ke pasien. Kemudian pemberian etiket pada plato yang akan di berikan kepada pasien agar mudah untuk dipisahkan pada saat penimbangan sisa makanan. Sisa makanan di timbang selama 3 hari dengan 3 kali waktu makan yaitu makan pagi, siang, dan sore.

Data yang terkumpul pada saat penimbangan sisa makanan lunak dan data wawancara mengenai cita rasa menggunakan kuesioner ,kemudian dilakukan tahap *editing, coding, tabulasi data,entry data,cleaning* dan analisis data. Analisis data dilakukan dengan menggunakan *software SPSS version 25 for windows 2013* dan *Microsof Excel 2013*.

Cita rasa dan sisa makanan kemudian dilakukan analisis bivariat dengan dengan uji *Rank Spearman* untuk mengetahui hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pada pasien rawat inap di Klinik Utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan.

Berdasarkan analisis total cita rasa makanan terdiri 7 aspek yaitu warna makanan, konsistensi (tekstur makanan), porsi makanan, rasa, aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan, suhu. Skor 1 untuk kategori kurang enak, skor 2 untuk kategori cukup enak,dan skor 3 untuk kategori enak.

Hasil dan Pembahasan

Sampel yang berhasil dikumpulkan berjumlah 77 responden. Sampel diambil dari pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 kabupaten kuningan, yang memiliki empat karakteristik yaitu jenis kelamin, umur, pendidikan, dan pekerjaan.

Tabel 1

Distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 Kabupaten Kuningan

NO	Jenis Kelamin	Jumlah	%
1	Perempuan	41	53,2%
2	Laki-laki	36	46,8%
Jumlah keseluruhan		77	100%

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa dari 77 responden yang di rawat di Klinik Utama Pradipa 2 Kuningan dengan jumlah pasien perempuan sebanyak 41 responden (53,2%) dan jumlah pasien laki-laki sebanyak 36 responden (46,8%).

Tabel 2.

Distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan umur pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 Kabupaten Kuningan

NO	Umur	Jumlah	%
1.	Remaja akhir (17-25)	8	10,4%
2.	Dewasa awal (26-34%)	13	22,1%
3.	Dewasa akhir (35-45)	10	13,0%
4.	Lansia awal (46-55)	14	18,2%
5.	Lansia akhir (56-65)	21	22,1%
6.	Masa manula(66-sampai atas)	11	14,3%
Jumlah keseluruhan		77	100%

Berdasarkan table 2 diketahui bahwa responden terdiri dari 6 kategori umur. Responden remaja dengan rata-rata umur dari 17 sampai dengan 25 tahun sebanyak 8 responden dengan presentase sebesar 10,4%, Dewasa awal dengan rata-rata umur mulai dari 26 sampai dengan 35 tahun sebanyak 13 responden dengan presentase sebesar 22,1%, Dewasa akhir dengan rata-rata umur mulai dari

36 sampai 45 tahun berjumlah sebanyak 10 responden dengan presentase sebesar 13,0%, Lansia awal dengan rata-rata umur mulai dari 46 sampai dengan 55 tahun berjumlah sebanyak 14 orang dengan presentase sebesar 18,2%, lansia akhir dengan rata-rata umur mulai dari 56-65 tahun berjumlah sebanyak 21 responden dengan presentase sebesar 22,1% dan massa manula dengan rata-rata umur 65 tahun keatas berjumlah 11 responden dengan presentase sebesar 14,3%. Dengan total jumlah keseluruhan responden sebanyak 77 responden.

Tabel 3

Distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan pendidikan pasien rawat inap di Klinik Utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan

No	Pendidikan	Jumlah	%
1	SD	14	18,2%
2	SMP	20	26,0%
3	SMA	39	50,6%
4	SARJANA	4	5,19%
Jumlah keseluruhan		77	100%

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui dari 77 responden untuk sarjana berjumlah 4 responden dan untuk sma berjumlah 39 responden selanjutnya untuk smp berjumlah 20 responden dan untuk sd berjumlah 14 responden. Pada penelitian ini terdapat hasil pasien rawat inap yang paling tinggi yaitu ada pada kategori SMA dengan jumlah 39(50,6%) dan untuk hasil yang paling rendah yaitu ada pada kategori sarjana dengan jumlah 4 (5,19%).

Tabel 4

Distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan pekerjaan pada pasien rawat inap di Klinik Utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan

No	Pekerjaan	jumlah	%
1.	Bekerja	39	50,6%
2.	IRT	21	27,3%
3.	Tidak Bekerja	17	22,1%
Jumlah keseluruhan		77	100%

Berdasarkan tabel 4 di atas dari 77 jumlah keseluruhan pasien yang di rawat inap,dapat diketahui dari 77 responden dalam penelitia ini terdapat hasil

responden untuk yang bekerja berjumlah 39 responden dan untuk yang tidak bekerja 17 responden dan untuk yang IRT 21 responden. Penelitian ini dapat dilihat untuk yang paling tinggi itu bekerja dengan jumlah 39 responden (50,6%) dan data responden yang paling rendah terdapat pada tidak bekerja dengan jumlah 17 responden (22,1%).

Tabel 5

Distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan cita rasa makanan

Kategori Rasa	Frekuensi	
	N	%
Kurang enak	1	1,3%
Cukup enak	70	90,91%
Enak	6	7,8%
Total	77	100

Berdasarkan tabel 5 analisis univariat 5 menunjukkan penilaian terhadap rasa makanan untuk mengetahui cita rasa makanan pasien rawat inap di Klinik Utama Pradipa 2 Kuningan didapatkan hasil dari cita rasa makanan yang untuk kategori rasa pada untuk kurang enak dengan jumlah 1 atau 1,3% untuk rasa cukup enak dengan jumlah 70 atau 90,9% untuk rasa enak dengan jumlah 6 atau 7,8%. Cita rasa makanan paling tinggi yaitu memiliki rasa yang cukup enak sebanyak 70 responden atau 90,9% dan data pasien rawat inap yang terendah yaitu memiliki cita rasa makanan kurang enak sebanyak 1 atau 1,3%.

Tabel 6

Distribusi Frekuensi sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Klinik Utama Pradipa 2 Kuningan

Sisa Makanan	N	%
Bersisa sedikit	28	36%
Bersisa banyak	49	64%
Jumlah	77	100%

Berdasarkan **tabel6** analisis bivariat menunjukkan penilaian terhadap sisa makanan untuk mengetahui sisa makanan pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 kabupaten kuningan di dapatkan hasil dari sisa makanan untuk kategori sisa makanan untuk bersisa sedikit dengan jumlah 28 atau 36% untuk kategori

yang bersisa banyak dengan jumlah 49 atau 64%%. Sisa makanan paling tinggi yaitu pada kategori bersisa banyak dengan jumlah responden 49 responden atau 64%.

Tabel 7

Hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Klinik Utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan

No	Cita Rasa	Sisa Makanan						Sig
		Bersisa banyak		Bersisa sedikit		%	Jumlah	
		%	N	%	N			
1.	Kurang enak	1%	1	0	0	1%	1	0,038
2.	Cukup enak	55%	42	36%	28	91%	70	
3.	Enak	8%	6	0	0	8%	6	
Jumlah		64%	49	36%	28	100%	77	

Berdasarkan tabel 7 hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap Klinik Utama Pradipa 2 Kuningan tersebut dapat disimpulkan bahwa responden yang menjawab cita rasa kurang enak pada sisa makanan yang bersisa banyak dengan presentase 1% dan jumlah 1 responden untuk yang bersisa sedikit 0% dan jumlah 0 responden untuk jumlah keseluruhan presentasinya 1% dengan jumlah 1 responden, cita rasa makanan cukup enak pada sisa makanan yang bersisa banyak dengan nilai presentasinya 55% dengan jumlah 42 reponden untuk yang bersisa sedikit dengan nilai presentasinya 36% dengan jumlah 28 responden dengan jumlah keseluruhan pada cukup enak dengan presentase 91% dengan jumlah responden 70, cita rasa enak pada sisa makanan yyang bersisa banyak dengan hasil presentase 8 % dengan jumlah 6 responden dan untuk yang bersisa sedikit dengan hasil presntase 0% dan jumlah 0 responden dengan jumlah keseluruhan presentase cita rasa enak 8% dan jumlah 6 responden. Untuk hasil keseluruhan sisa makanan yang bersisa banyak dengan presentase 64% dengan jumlah responden 49 dan untuk yang bersisa sedikit dengan nilai presentase 36% dengan jumlah 28 responden untuk nilai dari sisa makanan yang bersisa banyak dan sedikit dengan nili presentasinya 100% dengan jumlah keseluruhannya yaitu 77 responden.

Cita rasa makanan pagi,siang,dan sore secara keseluruhan sudah baik walaupun masih kurang terdapat sampel yang mengatakan kurang enak. Hal ini karen penilaian secara akurat karena bersifat subjektif atau tergantung selera pasien yang menilai.

Hasil penelitian ini didapat bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 kabupaten kuningan berdasarkan hasil analisis bivariat pada *Rank spearman* diperoleh $p=0,038$ yaitu ($p\ value <0,05$).Artinya yaitu ada hubungan antara variabel bebas (cita rasa makanan) dengan variabel terikat(sisa makanan) pada pasien rawat inap di klinik utama pradipa 2 kabupaten kuningan. Berdasarkan hasil korelasi diperoleh nilai 0,236 yang artinya cukup dan bernilai positif, maka terdapat hubungan yang searah antara hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak. Pasien yang menilai baik cita rasa makanan pagi,siang dan sore akan menyisakan sedikit makanan dan juga sebaliknya cita rasa makanan degan sisa makanan pagi,siang dan sore akan menyisakan lebih banyak sisa makanan.

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu dari empat kegiatan pelayanan gizi yang diberikan untuk pasien rawat inap.Rangkaian kegiatan pemesanan makanan dimulai dengan perencanaan menu, perencanaan makan,perencanaan anggaran, pengadaan bahan baku, penerimaan dan penyimpanan makanan, pemesanan, pendistribusian dan pencataan bahan makanan, pelaporan dan evaluasi. Pengadaan bahan makanan harus benar dan sesuai dengan menu, jumlah yang direncanakan dan standar porsi serta ditampilkan sesuai dengan perencanaan awal agar tidak mengurangi jumlah bahan makanan yang digunakan (Akbari, 2018).

Pada umumnya laki-laki akan lebih produktif untuk pekerjaan yang mengandalkan kekuatan fisik. Namun dalam keadaan tertentu kadang produktivitas perempuan bisa lebih tinggi dari pada laki-laki di karenakan perempuan lebih teliti, sabar, dan juga tekun (Hunggu,2016).

Cita rasa makanan adalah cara memilih makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan. Cita rasa makanan merupakan salah satu ciri makanan yang meliputi bau, kenampakan, rasa, suhu dan tekstur.Rasa adalah bentuk kerjasama

antara panca indera manusia yaitu rasa, bau, sentuhan, penglihatan dan pendengaran, pengecapan sendiri merupakan salah satu hasil kerja pengecap yang terletak di lidah, kerongkongan, langit-langit dan merupakan bagian pengecap. Rasa adalah penilaian pasien terhadap makanan atau minuman dengan rangsangan yang datang dari luar dan dalam, kemudian dirasakan di dalam mulut (Kusuma, 2014).

Makanan sisa adalah makanan yang disiapkan, diantar, dan dimakan pasien tetapi tidak disajikan karena hilang selama pelayanan atau tertinggal di piring setelah makan selesai. Pangan yang hilang selama pelayanan adalah pangan yang hilang karena tidak dapat diperoleh/diolah atau pangan yang hilang karena tersebar sehingga tidak dapat disajikan kepada pasien. Makanan yang tertinggal di piring adalah makanan yang disajikan karena tidak dikonsumsi dan dinyatakan sebagai persentase porsi (Dewi, 2015).

Kesimpulan

Cita rasa makanan pada pasien rawat inap klinik utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan memiliki cita rasa makanan kurang enak sebanyak 1 responden (1,3%), cukup enak 70 responden (90,91%) dan cita rasa enak sebanyak 6 responden (7,8%). Sisa makanan lunak pasien rawat inap klinik utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan sisa makanan bersisa sedikit dengan jumlah 28 responden (36%) dan yang bersisa banyak dengan jumlah responden 49 responden (64%). Terdapat hubungan yang signifikan antara hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di klinik utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan tahun 2023, memiliki hubungan yang signifikan dengan nilai uji korelasi (r) sebesar 0,0236, menunjukkan nilai p sebesar 0,036 ($p\text{-value} < 0,005$).

Daftar Pustaka

- Bakri, B.I.(2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan ajaran gizi*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
- Dewi, LS (2015). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap* di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang
- Dialta, Nutrire (2017). *Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. Skripsi*. Jakara: Program Studi Ilmu Gizi skripsi : Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
- Kusumaningrum, Hanny Wijaya, dkk (2014). Profil Aroma dan Mutu Cita Rasa kakao Unggulan dari beberapa daerah di Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol 25(1) : 106-144. Diakses tanggal 6 januari 2023.
- Nisa, Fatma Kairun (2017). Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit. *Jurnal pangan poltekes banjarmasin*,(129).
- Hunggu (2016). Demografi Kesehatan Indonesia. Jakarta : PT penerbit erlangga.
- Nugroho, S. (2016). Analisis Pengaruh Cita Rasa, Label Halal, Dan Diversifikasi Produk Terhadap Keputusan Beli Konsumen Pada Produk Olahan Tuna Inggil Pacitan Jawa Timur (Studi kasus pada UD Bina Makmur Pacitan, Jawa Timur). *At-Tauzi*: