



## FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN ASUPAN MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RS UPTD MULIA KABUPATEN PUNCAK JAYA PROVINSI PAPUA TENGAH

Paskalina Butu<sup>1</sup>, Kurnia Yusuf<sup>2</sup>, St. Uswatun Hasanah<sup>3</sup>, St. Masithah<sup>4</sup>, Andi Rahmaniar<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Gizi STIKes Salewangang Maros

<sup>2,3,4,5</sup>Dosen Program Studi Gizi STIKes Salewangang Maros

[paskalinapabu@gmail.com](mailto:paskalinapabu@gmail.com), [kurniayusuf.yusuf@gmail.com](mailto:kurniayusuf.yusuf@gmail.com), [uswatunhasanah1218@gmail.com](mailto:uswatunhasanah1218@gmail.com),

[masyithah.asnawi@gmail.com](mailto:masyithah.asnawi@gmail.com), [rahmaniarandi84@gmail.com](mailto:rahmaniarandi84@gmail.com)

### Abstrak

Asupan makanan pasien merupakan salah satu tolok ukur dari pelayanan gizi ruang rawat inap. Persentase sisa makanan pada RS UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya Propinsi Papua Tengah menggambarkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan sebagai indikator mutu pelayanan makanan dan hasil pengukuran sisa makanan di pakai dalam menentukan tingkat asupan makanan pasien. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan asupan makanan pada pasien rawat inap di RS. Penelitian ini bersifat observasional dengan pendekatan *cross sectional*, sampel berjumlah 28 pasien di ruang rawat inap. Data dianalisis secara univariat dan bivariat. Penelitian ini menunjukkan bahwa hasil uji univariat didapatkan jenis makanan tidak tepat 53.8%, menu tidak bervariasi 57.1%, cita rasa makanan kurang 67.9%, dan penampilan makanan cukup menarik 60.7%. Terdapat hubungan antara jenis makanan, variasi menu, cita rasa makanan, dan penampilan makanan dengan asupan makanan pasien. Diharapkan pihak instalasi gizi sebagai pengelola makanan di RS UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya dapat melakukan edukasi gizi, dan peningkatan pelayanan makanan agar menghasilkan makanan yang menarik dan enak yang dapat membangkitkan selera makan sehingga asupan makanan pada pasien meningkat.

**Kata kunci:** *jenis makanan, menu, cita rasa makanan, penampilan makanan, asupan makanan*

### Abstract

*Patient food intake is one of the benchmarks for inpatient nutrition services. The percentage of food waste at UPTD Mulia Hospital, Puncak Jaya Regency, Central Papua Province, describes the patient's acceptance of the food served as an indicator of the quality of food service and the results of measuring food waste are used to determine the level of patient food intake. This research was observational with a cross sectional approach, the sample was 28 patients in the inpatient room. Data were analyzed univariately and bivariately. This research shows that the univariate test results showed that 53.8% of the food types were inappropriate, 57.1% of the menu was not varied, 67.9% of the food taste was poor, and 60.7% of the food appearance was quite attractive. There is a significant relationship between the type of food, menu variations, food taste, and food appearance and the patient's food intake. The Nutrition Installation as the food manager at UPTD Mulia Hospital, Puncak Jaya Regency, is expected to be able to provide nutrition education and improve food services to produce attractive and delicious food that can stimulate appetite so that patient food intake increases.*

**Keywords:** *type of food, menu, food taste, food appearance, food intake*

@Jurnal Ners Prodi Sarjana Keperawatan & Profesi Ners FIK UP 2024

✉ Corresponding author :

Address : STIKes Salewangang Maros

Email : [paskalinapabu@gmail.com](mailto:paskalinapabu@gmail.com)

## PENDAHULUAN

Asupan makanan merupakan informasi tentang jumlah dan jenis makanan yang dimakan atau dikonsumsi oleh seseorang atau kelompok orang pada waktu tertentu. Dari asupan makanan diperoleh zat gizi esensial yang dibutuhkan tubuh untuk memelihara pertumbuhan dan kesehatan yang baik (Uce, 2018 dalam Febriyanti et al., 2021). Manusia membutuhkan asupan makanan yang bergizi untuk mempertahankan hidup guna menunjang pertumbuhan dan melakukan aktivitas harian (Anjani dan Kartini, 2013 dalam (Febriyanti et al., 2021).

Asupan energi yang rendah meningkatkan risiko kejadian Malnutrisi sebesar 2,4 kali lebih besar daripada pasien dengan kecukupan energi yang terpenuhi (Kusumayanti et al. 2004). Frekuensi kejadian Malnutrisi baik di negara maju maupun berkembang masih tinggi. Penurunan status gizi pada pasien di rumah sakit dipengaruhi secara langsung oleh faktor asupan makan akibatnya kebutuhan zat gizi pasien tidak sesuai dengan kecukupan zat gizi dan penyakit infeksi (Budiputri et al. 2020 dalam (Khairani, 2022). Asupan makan yang kurang menyebabkan banyak makanan yang tersisa dan 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%) (Lestari & Marlina, 2021). Di kota Palu sisa makanan di RSJ Madani pada waktu makan siang yaitu nasi sebesar 24,48%. Cita rasa makanan yang kurang disukai oleh pasien juga akan menyebabkan pasien tidak mengonsumsi makanan yang disajikan, dan pasien cenderung lebih memilih mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit, sehingga menyebabkan tingginya sisa makanan yang disajikan (Priyanto, 2009 dalam Qurrota'yun, 2021).

Sisa makanan di piring (plate waste) adalah sisa makanan yang disajikan kepada pasien, tetapi tidak habis dikonsumsi dan dinyatakan dalam persentase makanan yang disajikan. Indikator keberhasilan pada pelaksanaan mutu pelayanan gizi pada pasien ruang rawat inap dapat dilihat melalui perkembangan keadaan gizi pasien dan banyaknya makanan yang tersisa. Salah satu cara untuk mengevaluasi mutu pelayanan gizi yaitu dengan mencatat banyaknya makanan yang tersisa.

Jika sisa makanan masih dibiarkan, maka dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi status gizi pasien yang menimbulkan terjadinya malnutrisi (Nafies, 2016)

Pada survei awal di RS UPTD Mulia ditemukan bahwa menu yg digunakan adalah siklus menu 7 hari dengan menu yang bervariasi yaitu nasi, sayur, lauk hewani, lauk nabati dan buah. Jenis diet yang diberikan berupa makanan biasa, makanan lunak, dan makanan cair. Jumlah pemberian makanan 3 kali makan dan 1 kali snack dengan waktu pemberian makan yakni pagi jam 07. 00 wit, siang jam 12.00 wit dan malam 17.00 wit. Pasien rawat inap lebih menyukai makanan biasa, dari pada makanan lunak dan jenis diet lainnya. karena belum memahami pentingnya diet khusus guna proses penyembuhan penyakit mereka. Setelah dilakukan wawancara dengan pasien dan keluarga barulah mereka akan menerima diet khusus (RS UPTD Mulia, 2023).

Hasil observasi yang dilakukan di RS UPTD Mulia, menunjukkan masih banyaknya sisa makanan pasien sekitar 2.5% dari beberapa sampel yang di ambil pada pada pasien rawat inap sebanyak 15-30 orang dan semua jenis penyakit. Oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti tentang faktor yang berhubungan dengan asupan makanan pada pasien rawat inap di RS UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya Kabuoaten Nabire.

## METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah *observational* dengan pendekatan *cross sectional studi*. Penelitian ini dilaksanakan di bagian Rawat Inap di Rumah Sakit UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya Provinsi Papua Tengah. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di Rumah Sakit UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya Provinsi Papua Tengah sebanyak 30 pasien. Sampel dalam penelitian ini adalah sebagian pasien rawat inap di Rumah Sakit UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya Provinsi Papua Tengah sebanyak 28 pasien dengan menggunakan rumus slovin  $n = N / (1 + (N \times e^2))$ . Tehnik penarikan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Purposive Sampling* dengan menggunakan kriteria yakni sampel berusia 15-46 tahun, pasien rawat inap yang telah menjalani perawatan 2x24 Jam, dan dapat berkomunikasi dengan baik dengan peneliti.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Analisis Univariat

#### 1. Umur Responden

Tabel 1 Responden Berdasarkan Umur Responden

No	Umur Responden	Frekuensi	Presentase (%)
1	17-25	8	28.6
2	26-45	14	50.0
3	46-65	6	21.4

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa responden berdasarkan umur responden terbanyak adalah umur 26-45 sebesar 14 responden (50%), dan terendah umur 46-65 yaitu 6 responden (21.4%).

#### 2. Jenis Kelamin

Tabel 2 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Presentase (%)
1	Laki-laki	13	46.4
2	Perempuan	15	53.6

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa responden berdasarkan jenis kelamin terbanyak adalah jenis kelamin perempuan sebesar 15 responden (53.6%), dan terendah jenis kelamin laki-laki yaitu 13 responden (46.4%).

#### 3. Pendidikan

Tabel 3 Responden Berdasarkan Pendidikan

No	Pendidikan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Tidak Sekolah	14	50.0
2	SD	8	28.6
3	SMP	0	0
4	SMA	3	10.7

Berdasarkan tabel 3 di atas menunjukkan bahwa responden berdasarkan pendidikan terbanyak adalah tidak sekolah sebesar 14 responden (50%), pendidikan SD sebesar 8 responden (28.6%), SMA sebesar 3 responden (10.7%), S1 sebesar 3 responden (10.7%) dan terendah pada pendidikan SMP yaitu 0 responden (0%).

#### 4. Pekerjaan

Tabel 4 Responden Berdasarkan Pekerjaan

No	Pekerjaan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Belum bekerja	4	14.3
2	IRT	14	50.0
3	PNS/POLRI	2	7.1
4	Wirausaha	2	7.1
5	Petani	6	21.4

Berdasarkan table 4 di atas menunjukkan bahwa responden berdasarkan pekerjaan terbanyak adalah pekerjaan IRT sebesar 14 responden (50%), petani sebesar 6 responden (21.4%), PNS/POLRI

dan wirausaha sebesar 2 responden (7.1%) dan terendah belum bekerja yaitu 4 responden (14.3%).

#### 5. Asupan Makanan

Tabel 5. Responden Berdasarkan Asupan Makanan

No	Asupan Makanan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Cukup	12	42.9
2	Kurang	16	57.1

Berdasarkan tabel 5 menunjukkan bahwa responden berdasarkan asupan makanan terbanyak adalah asupan kurang sebesar 16 responden (57.1%), dan terendah asupan cukup yaitu 12 responden (42.9%).

#### 6. Jenis Makanan

Tabel 6 Responden Berdasarkan Jenis Makanan

No	Jenis Makanan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Tepat	13	46.4
2	Tidak Tepat	15	53.8

Berdasarkan tabel 6 menunjukkan bahwa responden berdasarkan jenis makanan terbanyak adalah jenis makanan tidak tepat sebesar 15 responden (53.8%), dan terendah jenis makanan tepat yaitu 13 responden (46.4%).

#### 7. Variasi Menu

Tabel 7 Responden Berdasarkan Variasi Menu

No	Variasi Menu	Frekuensi	Presentase (%)
1	Bervariasi	12	42.9
2	Tidak Bervariasi	16	57.1

Berdasarkan Tabel 7 menunjukkan bahwa responden berdasarkan variasi menu terbanyak adalah variasi menu tidak bervariasi sebesar 16 responden (57.1%), dan terendah variasi menu bervariasi yaitu 12 responden (42.9%).

#### 8. Cita Rasa Makanan

Tabel 8 Responden Berdasarkan Cita Rasa Makanan

No	Cita Rasa Makanan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Cukup	9	32.1
2	Kurang	19	67.9

Berdasarkan tabel 8 menunjukkan bahwa responden berdasarkan cita rasa makanan terbanyak adalah cita rasa makanan kurang sebesar 19 responden (67.9%), dan terendah cita rasa makanan cukup yaitu 9 responden (32.1%).

#### 9. Penampilan Makanan

Tabel 9 Responden Berdasarkan Penampilan Makanan

No	Penampilan	Frekuensi	Presentase
----	------------	-----------	------------

	Makanan		(%)
1	Cukup menarik	17	60.7
2	Kurang menarik	11	39.3

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa responden berdasarkan penampilan makanan terbanyak adalah penampilan makanan cukup menarik sebesar 17 responden (60.7%), dan terendah penampilan makanan kurang menarik yaitu 11 responden (39.3%).

### Analisis Bivariat

#### 1. Hubungan Jenis Makanan dengan Asupan Makanan

Tabel 10. Hasil Uji Hubungan Jenis Makanan dengan Asupan Makanan

Jenis Makanan	Asupan Makanan						p-value
	Cukup		Kurang		Total		
	n	%	n	%	n	%	
Tepat	9	81.8	2	18.2	11	100	0.000
Tidak Tepat	2	11.8	15	88.2	17	100	

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa responden yang asupan makanan cukup terdapat 9 (81.8%) yang jenis makanan tepat dan terdapat 2 responden (11.8%) yang jenis makanan tidak tepat sedangkan responden yang asupan makanan kurang terdapat 2 responden (18.2%) yang jenis makanan tepat dan terdapat 15 responden (88.2%) yang jenis makanan tidak tepat. Berdasarkan hasil uji chi square didapatkan nilai  $p = 0.000$  lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara jenis makanan dengan asupan makanan pada pasien rawat inap di RS UPTD Mulia Jaya.

Jenis makanan rumah sakit cenderung memiliki rasa yang berbeda dengan makanan hasil masakan sendiri ataupun di luar. Hal ini memang benar adanya karena rumah sakit sebagai instansi pelayanan gizi masyarakat peduli akan kesehatan pasiennya dengan memperhatikan asupan. Makanan di rumah sakit diracik sedemikian rupa dengan meminimalkan penggunaan pengenyedap makanan ataupun garam. Hal ini terbukti dalam hasil penelitian Andani (2013) dimana beberapa respondennya mengatakan rasa makan hasil saji rumah sakit memiliki rasa yang kurang enak dan tidak atau kurang sesuai dengan selera pasien. Faktor ini mengakibatkan pasien menyisakan atau bahkan tidak memakan makanan dari rumah sakit, dan memilih makanan dari luar.

Berdasarkan hasil penelitian di RS UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya didapatkan bahwa

88.2 % asupan makanan yang kurang dengan jenis makanan yang tidak tepat. Hasil uji chi square didapatkan nilai  $p = 0.000$  lebih kecil dari nilai alfa 0.05, hal ini dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara jenis makanan dengan asupan makanan di RS UPTD Mulia. Kualitas makanan akan berkaitan dengan faktor yang berikut ini, namun kualitas juga berkaitan dengan keberagaman bahan makanan yang diolah menjadi makanan dan modifikasi menu. Bahan makanan ataupun menu yang terlalu sering digunakan secara berulang akan berdampak memberikan rasa bosan kepada pasien sehingga pasien akan merasa bosan untuk makan. Karakteristik makanan yang disajikan dalam bentuk, warna, tekstur, aroma.

Jenis makanan sangat mempengaruhi keinginan makan seseorang, terlebih bagi orang sakit. Jenis makanan yang dimaksudkan adalah sifat fisik ataupun kenampakan dari makanan itu sendiri, seperti warna, bentuk, tekstur, aroma. Dalam kondisi normal (sehat), seseorang akan lebih bersemangat untuk makan jika makanan yang tersaji dihadapannya adalah makanan yang memiliki karakteristik baik. Menurut Velita (2016), kombinasi warna pada makanan diperlukan untuk meningkatkan penerimaan suatu makanan dan pemicu/ perangsang selera makan (peran psikologis).

Jenis makanan juga mempengaruhi selera makan seseorang. Hal ini telah dikutip dalam penelitian Velita (2016) membuktikan bahwa makanan yang diinovasi dengan bentuk-bentuk khusus dapat menekan besarnya makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien di rumah sakit. Ukuran atau porsi dan pentung potongan makanan menjadi salah satu penyebab terjadinya asupan makanan yang kurang. Karakteristik makanan lainnya yang berpengaruh besar dalam selera makan yaitu aroma. Aroma yang semakin baik akan dapat menurunkan terjadinya sisa makanan di kalangan pasien oleh karena aroma dapat meningkatkan selera makan pasien (Anwar, 2012).

#### 2. Hubungan Variasi Menu dengan Asupan Makanan

Tabel 11. Hasil Uji Hubungan Variasi Menu dengan Asupan Makanan

Variasi Menu	Asupan Makanan						p-value
	Cukup		Kurang		Total		
	n	%	n	%	n	%	
Bervariasi	8	66.7	4	33.3	12	100	0.010
Tidak Bervariasi	3	18.8	13	81.3	16	100	



Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa responden yang asupan makanan cukup terdapat 8 responden (66.7%) yang variasi menu bervariasi dan terdapat 3 responden (18.8%) yang variasi menu tidak bervariasi sedangkan responden yang asupan makanan kurang terdapat 4 responden (33.3%) yang variasi menu bervariasi dan terdapat 13 responden (81.3%) yang variasi menu tidak bervariasi. Berdasarkan hasil uji chi square didapatkan nilai  $p = 0.010$  lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara variasi menu dengan asupan makanan pada pasien rawat inap di RS UPTD Mulia Jaya.

Dari penelitian ini pada 28 pasien rawat inap di RS UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya Propinsi Papua Tengah didapatkan bahwa variasi menu yang paling banyak yakni variasi menu tidak bervariasi sebesar 16 responden (57.1%) dan paling sedikit variasi menu bervariasi sebesar 12 responden (42.9%). Metode yang digunakan dalam pengambilan data yakni wawancara dan observasi menggunakan kuesioner, penilaian menggunakan skala Likert dengan dua kategori penilaian yaitu tepat dan tidak tepat.

Variasi menu adalah susunan golongan bahan makanan terolah yang mengandung zat gizi seimbang (energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral) terdapat dalam satu hidangan yang berbeda pada setiap kali penyajian yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran dan buah di rumah sakit. Variasi menu dalam menggunakan bahan makanan yang mengandung zat gizi seimbang, bumbu, cara pengolahan, resep masakan, dan variasi makanan dalam suatu hidangan. Bervariasi adalah tidak boleh terjadi pengulangan hidangan yang sama dalam satu siklus menu atau tidak boleh terjadi metode pemasakan yang sama dalam satu kali makan. Bervariasi apabila tidak terjadi pengulangan jenis makanan dan teknik pengolahan makanan dalam susunan menu (Juniarsih, 2016).

### 3. Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Asupan Makanan

Tabel 12. Hasil Uji Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Asupan Makanan

Cita Rasa Makanan	Asupan Makanan						<i>p-value</i>
	Cukup		Kurang		Total		
	n	%	n	%	n	%	
Cukup	8	66.7	4	33.3	12	100	0.004
Kurang	3	18.8	13	81.3	16	100	

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui

bahwa responden yang asupan makanan cukup terdapat 8 responden (72.7%) yang cita rasa makanan cukup dan terdapat 3 responden (17.6%) yang cita rasa makanan kurang sedangkan responden yang asupan makanan kurang terdapat 3 responden (27.3%) yang cita rasa makanan cukup dan terdapat 14 responden (82.4%) yang cita rasa makanan kurang. Berdasarkan hasil uji chi square didapatkan nilai  $p = 0.004$  lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan dengan asupan makanan pada pasien rawat inap di RS UPTD Mulia Jaya.

Asupan makanan merupakan salah satu indikator dalam mutu pelayanan gizi di suatu rumah sakit. Mutu pelayanan gizi dikatakan bagus apabila asupan makanan pasien berada dikategori baik dan sebaliknya jika asupan makanan pasien kurang baik maka mutu pelayanan gizi tersebut dikatakan kurang baik. Banyak factor yang mempengaruhi asupan makanan seseorang mulai dari cita rasa makanan, suhu, tekstur, dan faktor penyebab lainnya. Adapun faktor-faktor lain yang mempengaruhi asupan makanan yaitu faktor dalam (internal) salah jenis kelamin dan umur. Kepekaan indera seseorang terhadap bau dan rasa akan berkurang seiring dengan bertambahnya umur sehingga dapat mempengaruhi rendahnya asupan makan karena cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan (Umami, 2017).

Berdasarkan hasil penelitian di RS UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya didapatkan bahwa 88.2 % asupan makanan yang kurang dengan jenis makanan yang tidak tepat. Hasil uji chi square didapatkan nilai  $p = 0.000$  lebih kecil dari nilai alfa 0.05, hal ini dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara jenis makanan dengan asupan makanan di RS UPTD Mulia.

Hal ini sesuai dengan hasil penelitian di RS Udayana yang mengtakan bahwa cita rasa makanan pada aspek tingkat kematangan makanan, diperoleh hasil tingkat kematang yang kurang baik. Kematangan makanan pada buah di RS yang kurang baik sehingga asupan makanan pada pasien berkurang. Tingkat kematangan berpengaruh terhadap keinginan pasien untuk menghabiskan makanan, buah yang kurang matang akan membuat responden enggan untuk memakan, sebaliknya jika buah tersebut tingkat kematangannya sesuai makan pasien akan menghabiskannya, kecuali responden ersebut tidak menyukai buah yang disajikan.

Berdasarkan teori Moehyi (2002), bahwa cita rasa makanan dari aspek aroma yang tersebar dari suatu makanan akan memberikan daya tarik

yang sangat kuat karena langsung merangsang ke Indera penciuman manusia. Aroma tersebut dapat berbeda-beda tergantung dari jenis bahan makan, tingkat kematangan dan kesegaran bahan, maupun cara pengolahannya. Tekstur pada makanan merupakan sifat fisik yang mendeskripsikan tingkat kekerasan, kepadatan, ataupun kekentalan. Pengaruh tekstur terhadap selera makan pasien telah diteliti oleh Velita (2016), dimana hasil yang diperoleh yaitu cita rasa makanan dengan tekstur makanan yang dapat diterima akan memperbesar peluang makanan untuk dikonsumsi 0,604 kali sehingga asupan makanan pasien bisa menjadi lebih baik. Selain tekstur, keempukan makanan terutama pada lauk nabati dan hewani menjadi faktor utama dalam asupan makanan pasien di rumah sakit.

Cita rasa makanan pada aspek suhu makanan, berdasarkan hasil penilaian sampel sebagian besar menilai tidak tepat. Hal ini sesuai dengan penelitian pada RS Tk. II Udayana bahwa dari proses penyiapan hingga proses pendistribusian makanan ke sampel beberapa lokasi dengan rentang jarak yang cukup jauh sehingga suhu makanan sulit untuk dapat dipertahankan. Saat ini belum tersedia upaya untuk mencegah suhu yang turun pada saat pendistribusian, tentunya harus difasilitasi dengan troli makanan yang dilengkapi alat pemanas, sementara alat ini belum tersedia di RS Tk. II Udayana. Suhu makanan pada saat disajikan sangat memegang peranan dalam penentuan cita rasa makanan. Suhu makanan yang sesuai akan menyebabkan selera makan sampel baik dan akan menghabiskan makanan yang disajikan, (Mustafa, 2012). Pada penelitian diketahui menu nabati menjadi menu dengan sisa makanan terbanyak.

#### 4. Hubungan Penampilan Makanan dengan Asupan Makanan

Tabel 13. Hasil Uji Hubungan Penampilan Makanan dengan Asupan Makanan

Penampilan Makanan	Asupan Makanan						p-value
	Cukup		Kurang		Total		
	N	%	n	%	n	%	
Cukup	9	60.0	6	40.0	15	100	0.016
Kurang	2	15.4	11	84.6	13	100	

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa responden yang asupan makanan cukup terdapat 9 responden (60%) yang penampilan makanan cukup dan terdapat 2 responden (15.4%) yang penampilan makanan kurang sedangkan responden yang asupan makanan kurang terdapat 6

responden (40%) yang penampilan makanan cukup dan terdapat 11 responden (84.6%) yang penampilan makanan kurang. Berdasarkan hasil uji chi square didapatkan nilai  $p = 0.016$  lebih kecil dari  $\alpha = 0.05$  sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara penampilan makanan dengan asupan makanan pada pasien rawat inap di RS UPTD Mulia Jaya.

Penampilan makanan merupakan salah satu aspek yang menentukan penilaian seseorang terhadap makanan. Penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan tersebut. Penampilan makanan dalam penelitian ini meliputi warna, tekstur, bentuk dan porsi makanan pada pasien rawat inap di RS UPTD Mulia.

Hasil uji chi square menunjukkan bahwa pasien di RS UPTD Mulia yang menyatakan penampilan makanan kurang menarik yakni sebesar 84.6% yang menyebabkan asupan makanan pasien berkurang. Sedangkan asupan makanan cukup dengan penampilan makanan cukup menarik sebesar 60%. Bentuk makanan merupakan bagian terpenting dalam penampilan makanan. Bentuk makanan yang menarik akan menimbulkan ketertarikan bagi seseorang untuk mengkonsumsi makanan.

Hal ini sesuai dengan teori Moehyi (2022) bahwa bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan. Bentuk makanan yang menarik dapat meningkatkan daya terima makan sehingga responden menghabiskan makanannya. Semakin menarik bentuk makanan maka, sisa makanan yang ditinggalkan akan semakin sedikit.

#### SIMPULAN

Terdapat hubungan yang bermakna antara jenis makanan, variasi menu, penampilan makanan dengan asupan makanan di RS UPTD Mulia Kabupaten Puncak Jaya. Diharapkan ahli gizi di RS meningkatkan pelayanan dan memberikan edukasi tentang jenis makanan, cita rasa, variasi menu, dan penampilan makanan kepada pasien dan keluarga agar asupan makanan pasien tidak berkurang dan merasa diperhatikan oleh ahli gizi.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anjani, R. P., & Kartini, A. (2013). Perbedaan Pengetahuan Gizi, Sikap Dan Asupan Zat Gizi Pada Dewasa Awal (Mahasiswa Lpp Graha Wisata Dan Sastra Inggris Universitas Diponegoro Semarang). *Journal of Nutrition*

- College, 2(3), 312–320. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i3.3432>
- Berdhika, D. sari lumbantoruan. (2012). *Hubungan penampilan Makanan dan fatktor Lainnya dengan Sisa Makanan Pasien Biasa pasien Kelas 3 RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012*. 1–123. [http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20320509-S-PDF-Dian Berdhika Sari Lumbantoruan.pdf](http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20320509-S-PDF-Dian%20Berdhika%20Sari%20Lumbantoruan.pdf)
- CAHYAWARI, M. M. (2013). Hubungan Antara Kualitas Pelayanan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii Rawat Inapdi Rs Pku Muhammadiyah Surakarta. *Journal of the American Chemical Society*, 123(10), 2176–2181. <https://shodhganga.inflibnet.ac.in/jspui/handle/10603/7385>
- Damayanti, S. (2014). Hubungan Variasi Menu , Besar Porsi , Sisa Makanan Dan Sakit Umum Daerah Cengkareng. *Karya Tulis Ilmiah*, 24, 1–8.
- Febriyanti, A., Mulyana, A., Ridha, A., Dukha, A., Okiningrum, A., Zhafira, A., & Hikmah, A. (2021). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Asupan Energi Tenaga Medis Di Lingkungan Kerja (Studi di Beberapa Lokasi Fasilitas Kesehatan). *Nutrizone (Nutrition Research and Development Journal)*, 01(01), 34–42.
- Gibson. (2005). *Principles Of Nutritional Assesment*. Oxford University Press.
- Hariyani, S. (2011). *Gizi untuk kesehatan ibu dan anak*. Graha Ilmu.
- JUNIARSIH, Y. (2016). *Gambaran Variasi Menu, Daya Terima Makanan Dan Tingkat Asupan Zat Gizi Santri Di Pondok Pesantren Daarul Hikmah Sungai Rengit Kabupaten Banyuasin Tahun 2016*. 2013–2015.
- KHAIRANI, P. H. (2022). *hubungan variasi bahan makanan dan variasi cara pengolahan terhadap kepuasan pasien di rsud Palembang bari*.
- Kharismawati, R., & Sunarto. (2010). *Association between level of energy, protein, fat, carbohydrate, and fiber intakes with obesity status at elementary school children*. *Tugas Akhir*, 2–4. [http://eprints.undip.ac.id/25406/2/354\\_Ririn\\_Kharismawati\\_G2C308014.pdf](http://eprints.undip.ac.id/25406/2/354_Ririn_Kharismawati_G2C308014.pdf)
- MELATI, R. (2016). Hubungan Cita Rasa Makan Siang Yang Disajikan Dengan Daya Terima Siswa-Siswi Kelas Vii Di Smp It Iqra Kota Bengkulu Tahun 2016. *Jurnal Algoritma*, 12(1), 579–587. <http://jurtek.akprind.ac.id/bib/rancang-bangun-website-penyedia-layanan-weblog>
- Meliana, M., & Vionalita, G. (2020). Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat : Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12(4), 152–157. <https://doi.org/10.52022/jikm.v12i4.101>
- Nafies, D. A. A. (2016). *Hubungan Cita Rasa Makanan Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Di Rumah Sakit Orthopedi Prof.Dr.R.Soeharso Surakarta*.
- Oktavian, A., Afrinis, N., & Verawati, B. (2023). *Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Teluk Kuantan Issn : 2774-5848 ( Online ) Pendahuluan* Pasien rawat inap adalah pasien yang mendapatkan pelayanan yang masuk ke rumah sakit dengan mengguna. 4, 133–147.
- Qurrota'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*. 1–13.
- Rachman, I. A. (2016). Gambaran Asupan Makanan, Status Gizi, dan Prestasi Belajar Murid Sd Negeri No 18 Pulau Burung Loe II Kecamatan Pulau-Pulau IX Kabupaten Sinjai. *Skripsi*, 18, 1–112. <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/4053/> Diakses tanggal 14 November 2021
- RI, K. K. (2014). *Pedoman Gizi Seimbang*.
- RISKESDAS. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Pengembangan Kesehatan.
- Supriasa dkk. (2012a). *Pendidikan dan Konsultasi Gizi*. EGC.
- Supriasa dkk. (2012b). *Pendidikan Dan Konsultasi Gizi*. EGC.
- SYARIFUDIN, A. (2019). *Hubungan Asupan Makan, Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji, Dan Keturunan Dengan Anak Sekolah Berisiko Obesitas Di Sd Negeri 127 Palembang*. 1–23.
- Wirama, I. K. (2021). Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. *Frontiers in Neuroscience*, 14(1), 1–13.