

Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya

Correlation between Food Taste and Temperature with Plate Waste of Animal-based Food among Pediatric Patients at Dr. Ramelan Naval Hospital Surabaya

Lilis Agustina*, Suzanna Primadona¹

ABSTRAK

Latar Belakang: Sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Faktor penampilan dan rasa makanan dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara rasa makanan dan suhu makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien anak di ruang rawat inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya.

Metode: Penelitian ini dilakukan dengan disain *cross sectional* dengan responden 34 pasien rawat inap anak di kelas II dan III. Pengambilan data penelitian dilakukan dengan metode observasi sisa makanan, rekam medis dan wawancara kepada responden. Data tentang sisa makanan diperoleh dengan metode *visual comstock* skala 6 poin. Data diolah dengan menggunakan uji *chi-square*.

Hasil: Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa responden yang berpendapat bahwa rasa lauk hewani sesuai dengan rata-rata sisa lauk hewani saat pagi sebanyak 71,33% dan responden yang berpendapat sangat sesuai dengan rata-rata sisa lauk hewani saat pagi sebanyak 37,8% ($p=0,04$). Hasil selanjutnya menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara rata-rata sisa lauk hewani dengan suhu lauk hewani saat malam hari ($p=0,03$) dengan responden yang menilai sesuai sebanyak 53% dan yang menilai sangat sesuai sebanyak 38%.

Kesimpulan: Rasa makanan dan suhu makanan berhubungan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien anak.

Kata kunci: rasa makanan, suhu makanan, sisa makanan

ABSTRACT

Background: Food waste or plate waste becomes one of the simple indicators which are used in evaluating hospitals' nutritional care. Leftover food or plate waste may happen due to two factors food presentations and its taste.

Objectives: To analyze the relation between food taste and food temperature with plate waste of animal-based food among pediatric patients at Dr. Ramelan Surabaya Naval Hospital.

Method: This research was conducted using cross sectional design with 34 child patients in class II and III inpatient rooms, as the respondents. The data collection was done by observing the food leftovers, medical records, and interviewing the respondents. The data regarding plate waste were taken using visual Comstock 6-point scale, and analyzed using chi square test.



Results: This research showed that respondents who consider the taste of animal-based food as appropriate with its average waste during breakfast were 71.33%, while respondents who consider it as very appropriate were 37.8% ($p=0.04$). It also found that there was a significant difference between the average of animal-based food waste and the temperature of animal-based food during the night ($p=0.03$), in which 53% respondents rated it as appropriate and 38% as very appropriate.

Conclusion: Food taste and food temperature were correlated to the plate waste of animal-based food among pediatric patients.

Keywords: food taste, food temperature, food leftovers

*Koresponden:

agustinalilis5@gmail.com

¹Sub Departemen Gizi-Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan suatu sarana pelayanan yang memiliki tujuan untuk melakukan upaya penyembuhan pasien. Salah satu upaya dalam mendukung tujuan penyembuhan tersebut yaitu dengan melakukan kegiatan pelayanan gizi yang berkualitas, terutama dalam menyediakan makanan dengan kualitas maupun kuantitas yang baik sehingga dapat mencukupi kebutuhan pasien dengan status gizi yang seimbang.¹ Status gizi merupakan indikator yang dapat menggambarkan kondisi kesehatan yang dipengaruhi oleh asupan dan penggunaan zat gizi di dalam tubuh.²

Mutu sebuah instalasi gizi dapat dilihat dari jumlah sisa makanan pasien. Sisa makanan (*food waste*) adalah sisa makanan di piring saat akhir pelayanan makanan yang tidak habis dimakan oleh pasien. Sisa makanan dapat terjadi karena adanya pelayanan makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan dapat digunakan sebagai salah satu indikator sederhana untuk mengevaluasi keberhasilan suatu pelayanan gizi di rumah sakit.³ Tingginya sisa makanan dapat menyebabkan kebutuhan pasien yang tidak adekuat dan untuk secara ekonomis menunjukkan biaya yang banyak terbuang.

Pada kelompok usia anak merupakan kelompok yang sering ditemui mengalami fase dimana anak susah untuk makan.⁴ Dinyatakan bahwa usia anak lebih menyukai *snack* dibandingkan dengan makanan utama. Analisis mengenai sisa makanan pasien anak ini merupakan metode yang dapat digunakan

untuk melihat daya terima pasien atau sebagai indikator untuk mengetahui kondisi asupan makanan pada pasien saat berada di rumah sakit.⁵ Ada 2 faktor penyebab terjadinya sisa makanan pada pasien diantaranya yaitu faktor internal dan faktor eksternal pasien. Faktor internal adalah faktor yang berasal dari diri pasien, contohnya seperti nafsu makan, kebiasaan makan, keadaan psikis dan gangguan pencernaan pada pasien. Sedangkan untuk faktor eksternal yaitu meliputi faktor yang berasal dari luar diri pasien yang meliputi seperti penampilan makanan yang disajikan oleh rumah sakit yang dapat dilihat dari warna, bentuk, konsistensi, besar porsi, dan cara penyajian makanan. Rasa makanan dapat dipengaruhi oleh aroma, rasa, kematangan dan suhu.⁶

Penelitian yang dilakukan oleh Irfanny *et al* tahun 2012⁷ tentang evaluasi penyelenggaraan makanan lunak dan analisis sisa makanan lunak di beberapa RS di Jakarta menunjukkan bahwa responden yang tidak menghabiskan lauk hewani pada setiap waktu makan cukup besar yaitu di atas 35%. Hampir sama dengan penelitian Putuhita *et al* tahun 2012 yang menunjukkan bahwa sisa makanan $\geq 75\%$ untuk hidangan lauk hewani sebanyak 9%.⁸ Berdasarkan penelitian dari Nida, Efendi, dan Norhasanah tahun 2011 menjelaskan bahwa rata-rata sisa makanan pasien $\geq 25\%$ dimana untuk lauk hewani bersisa 52,2%.⁹ Sedangkan dalam penelitian Habibah di Rumah Sakit Jemursari Surabaya tahun 2017 menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pagi sebesar 25,1%, makanan jenis sayur memiliki sisa sebanyak 34,3%. Sisa makanan



paling sedikit terdapat pada kategori jenis lauk nabati sebesar 16,6%.¹⁰

Berdasarkan penelitian sisa makanan di RSUD Salatiga terdapat sisa makanan lauk hewani yaitu sebesar 41,2% dan responden sebanyak 67,6% menyatakan lauk hewani diterima dengan kondisi suhu yang sudah dingin.¹¹ Rata-rata sisa makanan lauk hewani yang terjadi pada Rumkital Dr. Ramelan masih banyak yaitu sebesar 50% dapat dikarenakan variasi lauk hewani yang diberikan untuk pasien rawat inap anak kurang bervariasi. Jenis lauk hewani yang diberikan yaitu daging sapi pada setiap siklusnya, hanya yang membedakan yaitu bumbu. Pasien merasa bosan dengan lauk hewani yang disajikan sehingga sisa makanan lauk hewani menjadi banyak.

Menurut Kemenkes RI tahun 2008, pelayanan makanan di rumah sakit dinilai kurang berhasil jika sisa makanan pasien lebih dari 20%. Daya terima makanan pada pasien yang rendah akan berdampak buruk untuk status gizi dan kesembuhan pasien (Uyami Hendriyani dan Wijianingsih 2010), oleh karena itu daya terima lauk hewani sangat penting untuk diperhatikan sebagai upaya proses mempercepat kesembuhan pasien.^{12,13}

Penelitian mengenai sisa makanan pasien anak masih jarang ditemui dan belum pernah dilakukan penelitian di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara rasa makanan dan suhu makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien anak di Ruang Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi evaluasi dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pada pasien anak.

METODE

Metode pengambilan data yang digunakan adalah observasi dengan rancangan *cross sectional*. Penelitian dilaksanakan di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. Jenis penelitian ini digunakan untuk mengetahui hubungan rasa makanan dan suhu makanan dengan sisa makanan lauk hewani di rumah sakit pada pasien anak. Responden sebanyak

34 pasien rawat inap anak di kelas II dan III yang sudah pernah mendapatkan makanan dari Rumah Sakit minimal satu hari.

Metode wawancara dan observasi menggunakan kuesioner yang meliputi karakteristik responden, sisa makanan lauk hewani dengan metode *Comstock*,¹⁴ dan penilaian terhadap rasa dan suhu makanan lauk hewani sebagai data primer. Kuesioner penelitian makanan menggunakan skala likert dengan tiga kategori penilaian antara lain kurang sesuai, cukup sesuai dan sangat sesuai yang masing-masing penilaian diberi skor 1-3. Dari hasil penilaian skor tersebut kemudian dikompositkan dan dikatakan kurang sesuai apabila skor <60%, cukup sesuai apabila skor 60-80% dan sangat sesuai apabila skor >80%.¹⁵ Data tentang sisa makanan diperoleh dengan metode *visual comstock* skala 6 poin. Metode *visual comstock* terdiri dari skor 0 (0%) jika tidak ada makanan yang tersisa, skor 1 (25%) jika tersisa ¼ porsi, skor 2 (50%) jika tersisa ½ porsi, skor 3 (75%) jika tersisa ¾ porsi, skor 4 (95%) jika tersisa hampir mendekati utuh dan skor 5 (100%) jika tersisa semua atau utuh tidak dimakan oleh pasien. Metode *Comstock* telah dilakukan terlebih dahulu uji validasi yang membandingkan dengan penimbangan sisa makanan dan memberikan hasil yang cukup baik. Pengukuran ini dilakukan pada makan pagi, makan siang, dan makan sore pasien. Penggalan karakteristik responden dilakukan dengan pengisian kuesioner yang berisi nama, usia, jenis kelamin, diagnosis, tanggal masuk rumah sakit dan pekerjaan orang tua. Teknik pengambilan data menggunakan instrumen kuesioner yang kemudian data dianalisis dengan menggunakan uji *chi-square* untuk melihat hubungan antara faktor eksternal terhadap sisa makanan, dengan signifikansi H_0 ditolak jika nilai $p < \alpha$ (0,05). Jenis penelitian ini digunakan untuk mengetahui hubungan antara faktor eksternal dengan sisa makanan pasien anak pada ruang rawat inap kelas II dan III di Rumkital Dr. Ramelan Surabaya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki. Responden belum bersekolah sebesar 44,1%. Sebagian besar orang tua responden



bekerja sebagai TNI AL yaitu 41,2%. Jenis diet yang diberikan mayoritas adalah diet nasi biasa pantang (20,6%), nasi tim pantang (20,6%) dan nasi tim lauk cacah pantang (20,6%).

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki – Laki	24	70,6
Perempuan	10	29,4
Pendidikan Responden		
Belum sekolah	15	44,1
SD/MI	10	29,4
TK	9	26,5
Pendidikan Terakhir Orang Tua		
SD/SMP	4	11,8
SMA	20	58,8
Diploma/Sarjana	10	29,4
Pekerjaan Orang Tua		
Ibu Rumah Tangga	2	5,9
Pegawai Swasta	11	32,4
PNS	1	2,9
TNI AL	14	41,2
Wiraswasta	6	17,6
Jenis Diet		
Bubur sum-sum	1	2,9
Bubur sum-sum pantang	1	2,9
Nasi Biasa	4	11,8
Nasi biasa pantang	7	20,6
Nasi rendah garam	1	2,9
Nasi tim	1	2,9
Nasi tim pantang	7	20,6
Nasi tim lauk cacah	4	11,8
Nasi tim lauk cacah pantang	7	20,6
Nasi tim saring pantang	1	2,9

Dari hasil survey rata-rata sisa makanan lauk hewani yang terjadi pada Rumkital Dr. Ramelan masih banyak yaitu sebesar 50%

dapat dikarenakan variasi lauk hewani yang diberikan untuk pasien rawat inap anak kurang bervariasi. Jenis lauk hewani yang diberikan setiap harinya yaitu daging sapi dan telur hanya yang membedakan yaitu bumbu. Pasien merasa bosan dengan lauk hewani yang disajikan sehingga sisa makanan lauk hewani menjadi lebih banyak. Pada siklus menu selanjutnya untuk lauk hewani bisa diganti dengan lauk lainnya seperti ikan dan ayam.

Rasa merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman dan bumbu yang dapat didefinisikan kumpulan hasil presepsi dari stimulasi indera yang digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan yang diterima dari suatu produk yang ada di mulut.¹⁶ Rasa makanan menjadi aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera pasien yang mengkonsumsinya.

Tabel 2 menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara rasa dengan sisa lauk hewani sebanyak 15 orang (44,1%) yang berpendapat sesuai dan sebanyak 19 orang (55,9%) yang berpendapat sangat sesuai. Jenis menu lauk hewani yang disajikan yaitu berupa daging dan telur yang membedakan hanya variasi bumbu pada setiap waktunya. Hasil uji statistik diperoleh nilai $p=0,04$ maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan proporsi sisa lauk hewani saat pagi antara responden yang menilai rasa sesuai dengan yang menilai sangat sesuai. Hal ini bisa terjadi karena pasien dalam kondisi sakit sehingga nafsu makannya menurun. Saat pagi hari sebelum makanan dibagikan ke pasien, pasien sudah mengonsumsi makanan yang dibeli dari luar rumah sakit.

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 $p=0,086$ tidak signifikan ($p>0,05$). Tidak ada perbedaan antara responden yang menilai kurang sesuai sebanyak 50%, responden yang menilai sesuai sebanyak 50,47% dan yang memilih sangat sesuai sebanyak 29,5%. Terdapat nilai $p=0,086$ yang menunjukkan bahwa tidak terdapat signifikan seperti yang



terlihat pada tabel 2. Sehingga untuk rasa lauk hewani saat pagi hari perlu diperhatikan dibandingkan dengan rasa lauk hewani saat siang hari maupun malam hari karena dapat mempengaruhi banyaknya sisa makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Lumbantoruan, Sudiarti, & Fikawati pada tahun 2012, yang menyatakan bahwa cita rasa makanan rumah sakit memiliki hubungan dengan daya terima pasien.¹⁷

Faktor eksternal lain yang juga termasuk dalam penelitian ini yaitu meliputi aroma makanan yang menyebabkan makanan mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera makan pasien.¹⁸ Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi daya terima terhadap makanan yang disajikan. Cita rasa makanan meliputi dua aspek utama yaitu penampilan makanan, (besar porsi, warna,

penyajian dan bentuk makanan) saat waktu dihidangkan dan rasa makanan (aroma, bumbu, kematangan dan tekstur) saat dimakan.

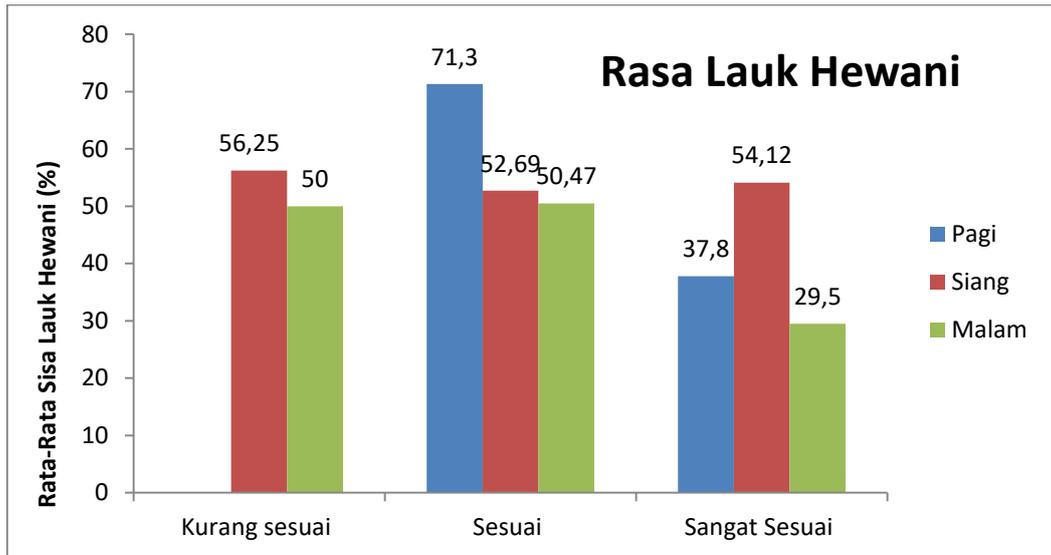
Tabel 2 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara rata-rata sisa lauk hewani dengan suhu lauk hewani saat makan malam kurang lebih 50°C (p=0,03) dengan responden yang menilai sesuai yaitu sebanyak 53% dan responden yang menilai sangat sesuai yaitu sebanyak 38%. Hal ini bisa dikarenakan saat makan malam, 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 karena pegawai dapur rumah sakit pada shift malam lebih sedikit dibandingkan dengan waktu pagi hari.

Tabel 2. Hubungan Faktor Eksternal dengan Sisa lauk Hewani di Pasien Anak

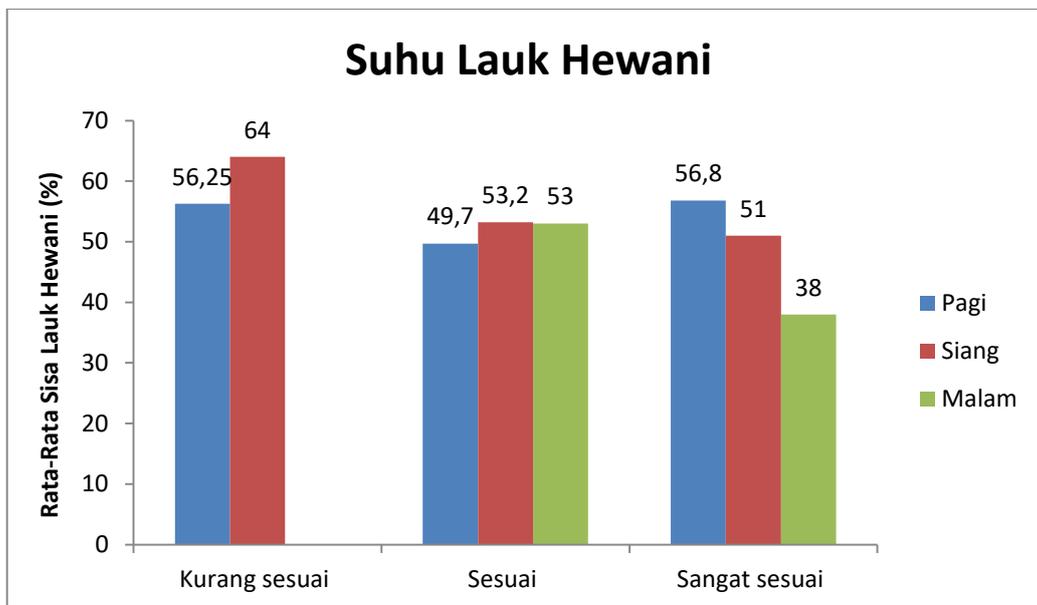
Variabel	Kategori Penilaian						P value
	Kurang sesuai		Sesuai		Sangat Sesuai		
	n	%	n	%	n	%	
Rasa							
Makan Pagi	0	0	15	44,1	19	55,9	0,04*
Makan Siang	4	11,7	13	38,2	17	50	0,57
Makan Malam	3	8,8	21	61,7	10	29,4	0,46
Suhu							
Makan Pagi	4	11,7	18	53	12	35,3	0,84
Makan Siang	5	14,7	14	41,2	15	44,1	0,93
Makan Malam	0	0	15	44,1	19	55,9	0,03*
Tekstur							
Makan Pagi	2	5,8	16	47,1	16	47,1	0,16
Makan Siang	4	11,8	17	50	13	38,2	0,46
Makan Malam	3	8,9	17	50	14	41,1	0,25
Aroma							
Makan Pagi	3	8,8	19	55,8	12	35,3	0,65
Makan Siang	3	8,8	13	38,3	18	53	0,59
Makan Malam	4	11,7	16	47	14	41,2	0,72
Warna							
Makan Pagi	2	5,8	15	44	17	50	0,38
Makan Siang	0	0	19	55,8	15	44	0,17
Makan Malam	2	5,8	18	53	14	41,2	0,21
Cara Penyajian							
Makan Pagi	2	5,8	12	35,2	20	59	0,07
Makan Siang	1	2,9	22	64,8	11	32,3	0,3
Makan Malam	2	5,8	12	35,2	20	59	0,94

*Signifikan menurut uji statistik dengan nilai $\alpha \leq 0,05$.





Gambar 1. Hubungan Rasa Lauk Hewani Makan dengan Sisa Lauk Hewani Makan



Gambar 2. Hubungan Suhu Lauk Hewani Makan Malam dengan Sisa Lauk Hewani Makan Malam

Rata-rata sisa lauk hewani dengan suhu lauk hewani saat sarapan atau makan pagi menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan ($p=0,84$) yang menilai kategori kurang sesuai sebanyak 56,25%, responden yang menilai sesuai sebanyak 49,7% dan responden yang menilai sangat sesuai sebanyak 56,8%. Sedangkan rata-rata sisa lauk hewani dengan suhu saat siang terdapat hasil yang tidak signifikan yaitu nilai $p=0,84$. Resonden yang menilai kurang sesuai sebanyak 64%, responden yang menilai sesuai sebanyak

53,2% dan responden yang menilai sangat sesuai sebanyak 51%. Pada suhu makanan yang disajikan memiliki peranan dalam menentukan cita rasa makanan yang telah disajikan baik dengan kondisi yang terlalu panas atau terlalu dingin yang akan mempengaruhi sensitifitas syaraf pengecap pasien terhadap makanan. Sehingga untuk mengurangi sisa lauk hewani suhu saat malam hari perlu diperhatikan jika dibandingkan dengan suhu saat pagi hari maupun siang hari karena suhu malam hari

akan mempengaruhi sisa makanan lauk hewani pasien.

Tekstur makanan yaitu komponen yang dapat menentukan kualitas makanan karena sensitifitas indera perasa yang dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang bertekstur padat atau kental akan memberikan rangsangan yang lebih lambat terhadap indera perasa. Penilaian responden terhadap tekstur lauk hewani saat makan pagi mendapat penilaian kurang sesuai sebanyak 5,8%, responden yang menilai sesuai sebanyak 47,1% dan yang menilai sangat sesuai sebanyak 47,1% ($p=0,16$). Pada makan siang responden yang menilai tekstur lauk hewani dengan kategori kurang sesuai sebanyak 11,8%, responden yang menilai kategori sesuai sebanyak 50% dan yang menilai kategori sangat sesuai sebanyak 38,2% ($p=0,46$). Rata-rata responden menilai kategori sesuai pada variabel tekstur lauk hewani. Hal ini dipengaruhi oleh kondisi gigi anak yang belum tumbuh sempurna sehingga sulit untuk mengkonsumsi makanan yang bertekstur keras. Sedangkan saat makan malam terdapat responden yang menilai warna makanan dengan kategori kurang sesuai sebanyak 11,7%, kategori sesuai sebanyak 47% dan yang menilai dengan kategori sangat sesuai sebanyak 41,2% ($p=0,72$). Sehingga untuk variabel warna tidak memiliki perbedaan yang signifikan baik pada waktu makanan pagi, siang dan maupun malam hari karena nilai $p>0,05$.

Pada segi warna rata-rata responden sudah menyukai atau memilih sesuai dan sangat sesuai dari warna hidangan lauk hewani yang disajikan. Warna dapat menimbulkan asosiasi berbeda dalam makanan. Kombinasi warna makanan yang menarik akan berpengaruh terhadap penampilan makanan sehingga berpotensi merangsang saraf melalui indera penglihatan yang nantinya akan meningkatkan selera makan dan sisa makanan akan berkurang.¹⁹ Pada pagi hari terdapat responden yang menilai warna kurang sesuai sebanyak 5,8%, responden yang menilai sesuai sebanyak 44% dan yang menilai sangat sesuai sebanyak 50% dengan nilai $p=0,38$. Pada siang hari terdapat responden yang menilai warna sesuai sebanyak 55,8% dan yang menilai sangat sesuai sebanyak 44% dengan nilai $p=0,17$ dan malam hari terdapat responden yang menilai

warna kurang sesuai sebanyak 5,8%, responden yang menilai sesuai sebanyak 53% dan yang menilai sangat sesuai sebanyak 41,2% dengan nilai $p=0,21$. Sehingga untuk variabel warna tidak memiliki perbedaan yang signifikan baik pada waktu pagi hari, siang maupun malam hari karena nilai $p>0,05$. Hal ini dikarenakan makanan yang disajikan kepada pasien sudah memperhatikan variasi warna dan cara memasak makanan dengan baik.

Menurut Nurhayati, dalam penggunaan dan pemilihan alat saji yang sesuai saat penyusunan menu dapat mempengaruhi penampilan makanan yang telah disajikan, sehingga mempengaruhi pasien untuk dapat menghabiskan makanannya.²⁰ Terutama pada pasien anak penampilan makanan perlu diperhatikan karena anak lebih tertarik dengan adanya gambar-gambar pada piring yang digunakan untuk menyajikan. Hal tersebut dikarenakan penampilan makanan merupakan faktor yang dapat mempengaruhi kualitas dari makanan tersebut dan mempengaruhi kesan pertama pada pasien.²¹ Pada variabel persepsi pasien tentang cara penyajian lauk hewani dengan sisa makan lauk hewani menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan baik waktu makan pagi hari, siang hari maupun malam hari. Hal ini dikarenakan di Rumkital Dr. Ramelan Surabaya wadah antara lauk hewani dan nabati ditempatkan dalam satu tempat yang sama sehingga untuk penyajiannya terlihat kurang menarik dan tanpa adanya pemberian *garnish* untuk memperindah penampilan.

Pada pagi hari terdapat responden yang menilai cara penyajian kurang sesuai sebanyak 5,8%, responden yang menilai sesuai sebanyak 35,2% dan yang menilai sangat sesuai sebanyak 59% dengan nilai $p=0,07$. Pada siang hari terdapat responden yang menilai cara penyajian kurang sesuai sebanyak 2,9%, responden yang menilai sesuai sebanyak 64,8% dan yang menilai sangat sesuai sebanyak 32,3% responden dengan nilai $p=0,3$. Pada malam hari terdapat responden yang menilai kurang sesuai sebanyak 5,8%, responden yang menilai sesuai sebanyak 35,2% dan yang menilai sangat sesuai sebanyak 59% dengan nilai $p=0,94$. Persentase sisa makanan lauk hewani yaitu sebanyak 71,33%.



KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan penilaian baik terhadap rasa maupun suhu makanan, namun sebagian besar responden masih menyisakan makanan lauk hewani (53%). Jika dilihat dari penyebabnya terdapat hubungan antara rasa makanan dan suhu makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien anak di RUMKITAL Dr Ramelan Surabaya. Diharapkan pada penelitian selanjutnya metode yang digunakan untuk melihat sisa makanan lauk hewani yaitu menggunakan metode *Food Weighing* dikarenakan lebih akurat jika dibandingkan dengan menggunakan metode *visual comstock* yang dinilai kurang sensitif untuk penelitian sisa makanan lauk hewani. Pada bagian Sub Departemen Gizi di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya agar tetpa menjaga kualitas dan kuantitas makanan di rumah sakit.

ACKNOWLEDGEMENT

Terima kasih kepada seluruh staf pengajar program studi ilmu gizi Universitas Airlangga atas bimbingan dan dukungannya yang telah diberikan.

REFERENSI

1. Kementrian Kesehatan RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. (2013).
2. Qamariyah, B. & Nindya, T. S. Hubungan Antara Asupan Energi , Zat Gizi Makro dan Total Energy Expenditure dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar Correlation between Energy Intake , Macro Nutrients and Total Energy Expenditure and Nutritional Status of Elementary Students. *Amerta Nutr*. 59–65 (2018). doi:10.20473/amnt.v2.i1.2018.59-65
3. Catering, N. & Specification, N. Food in hospitals. *Br. Med. J.* **2**, 1283–1284 (1963).
4. Kesuma, A., Novayelinda, R. & Sabrian, F. Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku kesulitan makan anak prasekolah. *J. Online Mhs.* **2**, 953–961 (2015).
5. Kurniawati, E., Pradigdo, S. F. & Rahfiludin, M. Z. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Narapidana. Kesehatan Masyarakat* **4**, (2016).
6. Minantyo, H. Dasar-dasar Pengolahan Makanan. *Graha Ilmu-ISBN: 978-979-756-762-0* (2011).
7. Anwar, I., Herianandita, E. & Ruslita, I. Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Lunak Dan Analisis Sisa Makanan Lunak Di Beberapa Rumah Sakit Di Dki Jakarta, Tahun 2011. *Gizi Indones.* **35**, 97–108 (2012).
8. Puruhita, N., Hagnyonowati, H., Adianto, S., Murbawani, E. A. & Ardiaria, M. Gambaran Sisa Makanan Dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. *J. Nutr. Heal.* **1**, (2013).
9. Nida, K. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sumbang Lihum. 1–8 (2011).
10. Habiba, R. A. & Adriani, M. Hubungan Depresi, Asupan, dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya). *Amerta Nutr.* **1**, 198–208 (2017).
11. Murjiwani, E. *Faktor-faktor Eksternal yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Bangsal Rawat Inap RSUD Salatiga. Universitas Muhammadiyah Surakarta* (2013).
12. Kemenkes RI. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. (2008).
13. Soeratno, R. & Sragen, K. *Hubungan antara karakteristik sensorik makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap rsud dr. soeratno, gemolong, kabupaten sragen*. (2016).
14. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Permenkes Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. *Permenkes* (2013).
15. Rijadi, C. B. Hubungan rasa makanan , penampilan makanan dan faktor lainnya terhadap daya terima makanan lunak pada pasien dewasa di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot



- Soebroto Jakarta tahun 2012 = The relationships of food taste , appearance food and other factors with soft food acceptance in adult patients in general care building Gatot Subroto Army Hospital Jakarta year 2012. 2012 (2012).
16. Rifqi, M. A., Kusharto, C. M. & Astuti, T. Nugget Tahu Formula Pury (Tafory) sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Protein. *Amerta Nutr.* **1**, 22 (2017).
 17. Lumbantoruan, D. B. S. *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. [skripsi] Universitas Indonesia* (2012).
 18. Nurqisthy, A., Adriani, M. & Muniroh, L. Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi Dan Protein Pasien Di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indones.* **1**, 32–39 (2016).
 19. Dewi, S. R. & Adriani, M. Perbedaan Kepuasan Pasien Terhadap Makanan Dengan Sistem Penyelenggaraan Outsourcing Dan Swakelola Di RS Islam Jemursari Surabaya. *Amerta Nutr.* **1**, 209 (2017).
 20. Sisa, D., Pada, M., Rawat, P., Dewasa, I. & Rs, D. I. *Hubungan Antara Waktu Penyajian, Penampilan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa Di Rs Bhakti Wira Tamtama Semarang Puji Nuryati 1 Margo Utomo. 2 Mifbakhuddin 3.*
 21. Molnár, P. J. Food Quality Indices. *Food Qual. Stand.* **II**, (2009).

