

Hubungan Mutu Makanan Rumah Sakit terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Listi Nur Asmaida¹, Nur Susan Iriyanti Ibrahim², Marthen Toding³

^{1,2,3} Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Persada Nabire, Indonesia

E-mail: listinurasmaida236@gmail.com¹, susangm47@gmail.com², marthentoding96@gmail.com³

Article History:

Received: 27 Juli 2026

Revised: 30 Juli 2026

Accepted: 06 Agustus 2026

Keywords: Mutu Makanan, Pelayanan Gizi, Rasa, Sisa Makanan, Tampilan.

Abstrak: Pelayanan makanan di rumah sakit penting untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien. Salah satu indikator keberhasilannya adalah rendahnya sisa makanan. Sisa makanan yang tinggi dapat menyebabkan kekurangan gizi, memperpanjang masa rawat, dan menambah biaya perawatan. Faktor penyebab sisa makanan mencakup mutu makanan, terutama tampilan dan rasa. BLUD RSUD Kabupaten Nabire belum memiliki data resmi terkait sisa makanan pasien. Observasi awal di Ruang Alamanda menunjukkan adanya keluhan pasien terhadap tampilan dan rasa makanan. Penelitian ini bertujuan mengetahui hubungan mutu makanan rumah sakit terhadap sisa makanan pasien di Ruang Alamanda. Metode yang digunakan adalah kuantitatif dengan pendekatan cross sectional. Sampel sebanyak 54 pasien ditentukan dengan rumus Slovin dan teknik purposive sampling. Analisis data menggunakan uji chi-square dengan SPSS versi 16,0. Hasil menunjukkan terdapat hubungan signifikan antara warna ($p = 0,042$), bumbu ($p = 0,023$), dan temperatur ($p = 0,042$) dengan sisa makanan. Variabel bentuk, porsi, penyajian, aroma, tekstur, dan tingkat kematangan tidak berhubungan signifikan ($p > 0,05$). Kesimpulan, hanya warna, bumbu, dan temperatur yang memengaruhi sisa makanan. Hasil ini diharapkan menjadi dasar peningkatan mutu makanan dan evaluasi rutin pelayanan gizi rumah sakit.

PENDAHULUAN

Rumah sakit menyediakan layanan kesehatan yang komprehensif untuk semua orang melalui berbagai jenis pelayanan, termasuk yang berkaitan dengan zat gizi. Salah satu aspek pentingnya adalah pengelolaan makanan, yang melibatkan tahapan seperti merencanakan menu, mengatur distribusi, mencatat data, membuat laporan, dan melakukan evaluasi. Laporan serta evaluasi ini dilakukan secara rutin berdasarkan standar minimum yang berlaku untuk layanan gizi di rumah sakit. Standar tersebut mencakup faktor-faktor seperti waktu penyajian makanan yang efisien, kecocokan jenis diet dengan kebutuhan pasien, serta jumlah sisa makanan yang tersisa setelah proses makan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013 dalam Dahri *et al.*, 2023).

Sisa makanan itu sebenarnya adalah bagian dari porsi hidangan yang akhirnya tidak disantap oleh pasien, dan biasanya langsung dibuang setelahnya. Keberadaan sisa makanan ini penting untuk dievaluasi karena dapat mencerminkan kecukupan asupan gizi pasien. Ketidakesesuaian antara jumlah konsumsi dan kebutuhan gizi tubuh dapat menimbulkan ketidakseimbangan zat gizi yang berisiko menyebabkan malnutrisi. Malnutrisi, yang sering sulit dikenali di lingkungan klinis, terjadi akibat ketidakseimbangan antara asupan zat gizi dan kondisi penyakit pasien. Dampak dari ketidakseimbangan asupan gizi tersebut antara lain terganggunya proses penyembuhan, perpanjangan masa perawatan di rumah sakit, serta peningkatan beban biaya pengobatan. Keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit tercermin dari rendahnya tingkat sisa makanan, dengan standar ideal kurang dari 20% (Kemenkes RI, 2013 dalam Dahri *et al.*, 2023).

Tingginya sisa makanan menjadi masalah serius, mengingat makanan telah disesuaikan dengan kebutuhan pasien. Oleh karena itu, diharapkan pasien dapat mengonsumsi makanan yang disediakan secara optimal. Tingkat sisa makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik yang bersifat internal maupun eksternal. Faktor dalam diri pasien meliputi kondisi kesehatan fisik dan mental mereka, kemampuan indera pengecap, serta tingkat selera makan. Sementara itu, faktor dari luar mencakup tindakan petugas, kualitas makanan di rumah sakit yang mencakup tampilan dan rasa, ketepatan waktu penyajian makanan, serta kebiasaan pasien makan dari sumber di luar rumah sakit, yang kesemuanya berperan dalam memengaruhi seberapa banyak makanan yang dikonsumsi pasien (Rimpoporok *et al.*, 2019 dalam Dahri *et al.*, 2023).

Tingginya jumlah sisa makanan pasien menjadi permasalahan global yang memberikan dampak signifikan terhadap pemenuhan asupan gizi serta efektivitas pelayanan di rumah sakit. Penelitian di 11 rumah sakit di Inggris menunjukkan bahwa 55,8% pasien menyisakan makanannya dalam tiga waktu makan selama tiga hari berturut-turut. Kondisi ini tidak hanya menyebabkan ketidakseimbangan asupan gizi, tetapi juga menimbulkan kerugian finansial yang cukup besar (Sulistiawati *et al.*, 2021).

Fenomena sisa makanan juga terjadi di Indonesia. Berbagai rumah sakit menunjukkan persentase sisa makanan yang bervariasi antara 17% hingga 67%. Rumah Sakit Hasan Sadikin Bandung mencatat sisa makanan lunak sebesar 31,2%. Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Sardjito Yogyakarta mencatat sisa makanan sebesar 23,41% pada waktu sarapan. Sementara itu, Rumah Sakit Jiwa Madani Kota Palu mencatat sisa nasi saat makan siang sebesar 24,48%. Data ini menunjukkan bahwa sisa makanan merupakan isu yang meluas di berbagai daerah (Sulistiawati *et al.*, 2021).

Data di kawasan timur Indonesia juga menunjukkan angka yang cukup tinggi. Di RSUD Manokwari, sisa makanan pasien tercatat rata-rata 34,55%, dengan sisa tertinggi pada waktu makan pagi (36,61%) dan komponen tertinggi berasal dari sayuran (51,58%) (Mardianingsih *et al.*, 2020). Sementara itu, di RS UPTD Mulia, Papua Tengah, rata-rata sisa makanan mencapai 25% (Butu *et al.*, 2024).

BLUD RSUD Kabupaten Nabire, sebagai salah satu rumah sakit rujukan di Provinsi Papua Tengah, memiliki sistem penyelenggaraan makanan sentralisasi dengan layanan makan tiga kali sehari dan satu kali makanan selingan. Namun, hingga saat ini, belum tersedia data resmi terkait sisa makanan pasien, serta belum terdapat petugas gizi ruangan yang secara khusus memantau asupan makanan. Ruang Alamanda merupakan ruang rawat inap khusus wanita dengan jumlah pasien terbanyak berdasarkan pengambilan data awal pada Februari Tahun 2025 sebanyak 116 pasien, menjadi lokasi strategis untuk dilakukan penelitian.

Observasi awal mengindikasikan adanya ketidakesesuaian antara preferensi pasien dan mutu makanan yang disajikan, khususnya pada aspek penampilan dan cita rasa. Kondisi ini menimbulkan

asumsi bahwa kualitas makanan berperan dalam memengaruhi tingkat konsumsi pasien. Namun, hingga saat ini belum terdapat kajian yang secara spesifik mengevaluasi hubungan antara mutu makanan terhadap sisa makanan di BLUD RSUD Kabupaten Nabire. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara mutu makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di Ruang Alamanda, yang diharapkan dapat menjadi dasar dalam upaya peningkatan mutu pelayanan gizi rumah sakit.

LANDASAN TEORI

1. Sisa Makanan

Sisa makanan atau plate waste merujuk pada jumlah makanan yang disajikan oleh rumah sakit tetapi tidak habis dimakan oleh pasien (Fatmawati *et al.*, 2020). Menurut Asosiasi Dietisien Indonesia (2005:18), sisa makanan adalah bagian dari makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien sesuai dengan jenis hidangan yang telah disiapkan. Sisa makanan juga digunakan sebagai indikator dalam menilai kinerja layanan gizi di rumah sakit. Layanan tersebut harus disesuaikan dengan kondisi pasien, seperti keadaan klinis, status gizi, dan fungsi metabolisme tubuhnya (Zulaika *et al.*, 2021).

2. Mutu Makanan Rumah Sakit

Mutu makanan merupakan bagian dari pelayanan gizi yang mencakup olahan makanan yang dikonsumsi selama pasien menjalani perawatan inap. Hidangan yang disajikan berperan sebagai salah satu faktor pendukung dalam proses pemulihan pasien. Penilaian mutu makanan di rumah sakit dilakukan melalui indikator uji organoleptik terhadap olahan yang diberikan kepada pasien. Semakin tinggi nilai penilaian yang diperoleh, semakin baik tingkat penerimaan pasien terhadap makanan, yang pada akhirnya dapat mengurangi jumlah sisa makanan (Ambarwati, 2017 dalam Loditha, 2023).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional yang dilaksanakan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire pada tahun 2025. Populasi penelitian adalah seluruh pasien rawat inap di Ruang Alamanda, sedangkan sampel sebanyak 54 responden diperoleh menggunakan rumus *Slovin* dengan teknik purposive sampling. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner dan observasi, kemudian dianalisis menggunakan uji Chi-Square dengan tingkat kepercayaan 95% menggunakan program SPSS versi 16.0.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hubungan Warna Makanan Terhadap Sisa Makanan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara warna makanan dengan sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire ($p=0,042$). Hasil tersebut menunjukkan bahwa warna makanan merupakan salah satu aspek penampilan yang berpengaruh terhadap penerimaan makanan oleh pasien. Warna makanan yang menarik mampu merangsang indera penglihatan sehingga meningkatkan selera makan, sedangkan warna yang kurang menarik dapat menyebabkan pasien kurang berminat menghabiskan makanan yang disajikan. Oleh karena itu, variasi warna makanan menjadi salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit agar konsumsi makanan pasien meningkat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan responden, sebagian pasien menyatakan bahwa

makanan dengan tampilan warna yang kurang bervariasi terlihat kurang menarik sehingga mengurangi keinginan mereka untuk mengonsumsi makanan sampai habis. Namun demikian, masih terdapat beberapa pasien yang tetap menyisakan makanan meskipun mereka merasa puas terhadap warna makanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa selain warna makanan, terdapat faktor lain yang memengaruhi sisa makanan, seperti kondisi kesehatan pasien, penurunan nafsu makan akibat penyakit, serta kebiasaan mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Dengan demikian, warna makanan merupakan faktor yang berpengaruh, tetapi bukan satu-satunya penyebab terjadinya sisa makanan pada pasien.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Anggraini dan Mar'atus Sholichah (2023) yang menunjukkan adanya hubungan signifikan antara warna makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap ($p=0,022$). Temuan serupa juga dilaporkan oleh Apni Lemut Miate dan Dahlia Nurdini (2020) serta Qodriatika dan Nafies (2024) yang menyatakan bahwa semakin baik penilaian pasien terhadap warna makanan, semakin sedikit makanan yang disisakan. Kesamaan hasil tersebut menunjukkan bahwa warna makanan merupakan salah satu indikator mutu makanan yang berperan dalam meningkatkan daya terima pasien terhadap makanan rumah sakit.

2. Hubungan Bentuk Makanan Terhadap Sisa Makanan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bentuk makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire ($p=0,350$). Walaupun bentuk makanan merupakan salah satu komponen penampilan yang dapat meningkatkan daya tarik makanan, hasil penelitian menunjukkan bahwa bentuk makanan bukan merupakan faktor utama yang menentukan banyaknya makanan yang dihabiskan pasien. Sebagian besar responden menilai bentuk makanan yang disajikan sudah baik, namun masih banyak pasien yang tetap menyisakan makanan.

Berdasarkan hasil wawancara, mayoritas responden menyatakan bahwa bentuk potongan makanan sudah sesuai dan tidak menjadi masalah selama menjalani perawatan. Akan tetapi, beberapa pasien tetap tidak menghabiskan makanan karena mengalami penurunan nafsu makan, mual, ataupun merasa cepat kenyang akibat kondisi penyakit yang diderita. Hal tersebut menunjukkan bahwa kondisi klinis pasien lebih berpengaruh terhadap jumlah sisa makanan dibandingkan bentuk makanan yang disajikan. Dengan demikian, meskipun bentuk makanan penting untuk meningkatkan estetika penyajian, faktor kesehatan pasien tetap menjadi penentu utama dalam konsumsi makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Isfarita Dahri *et al.* (2023) yang menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan antara bentuk makanan dengan sisa makanan pasien ($p=0,567$). Penelitian Bunga F. Ayupradinda *et al.* (2022) juga menunjukkan bahwa bentuk makanan tidak berhubungan dengan biaya sisa makanan maupun zat gizi yang hilang. Namun demikian, hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian Anggraini dan Mar'atus Sholichah (2023) yang menemukan adanya hubungan signifikan antara bentuk makanan dengan sisa makanan ($p=0,016$). Perbedaan hasil tersebut diduga dipengaruhi oleh karakteristik responden, kondisi kesehatan pasien, serta perbedaan sistem penyelenggaraan makanan di masing-masing rumah sakit.

3. Hubungan Porsi Makanan Terhadap Sisa Makanan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara porsi makanan dengan sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire ($p=0,128$). Sebagian besar responden menyatakan puas terhadap porsi makanan yang diberikan, namun masih banyak pasien yang menyisakan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian

porsi makanan tidak selalu menentukan banyaknya makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Meskipun porsi yang sesuai dapat meningkatkan daya tarik makanan, faktor lain diduga lebih berperan dalam memengaruhi sisa makanan pasien.

Berdasarkan hasil wawancara, mayoritas pasien menganggap porsi makanan sudah sesuai dengan kebutuhan mereka. Akan tetapi, beberapa responden mengungkapkan bahwa pada menu pagi, khususnya bubur, ukuran porsi sering kali tidak konsisten karena disesuaikan dengan ukuran wadah yang digunakan, bukan berdasarkan kebutuhan gizi masing-masing pasien. Selain itu, beberapa pasien mengalami mual, muntah, sesak napas akibat penggunaan oksigen, kehilangan nafsu makan, maupun merasa makanan terlalu berminyak sehingga tidak mampu menghabiskan makanan yang diberikan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa tingginya sisa makanan lebih banyak dipengaruhi oleh kondisi kesehatan pasien dibandingkan oleh ukuran porsi makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Dewi Sri Sumardilah (2022) yang menyimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan antara persepsi ukuran porsi dengan jumlah sisa makanan pasien ($p>0,05$). Temuan serupa juga dilaporkan oleh Saskia *et al.* (2018) yang menunjukkan bahwa porsi makanan tidak berhubungan dengan sisa makanan pasien karena sebagian besar responden menilai porsi makanan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan rumah sakit. Dengan demikian, meskipun porsi makanan perlu disesuaikan dengan kebutuhan gizi pasien, faktor seperti kondisi klinis, nafsu makan, dan kebiasaan makan pasien tetap menjadi faktor yang lebih dominan dalam memengaruhi jumlah sisa makanan.

4. Hubungan Penyajian Makanan Terhadap Sisa Makanan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyajian makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire ($p=0,140$). Meskipun penyajian merupakan salah satu aspek penampilan makanan yang dapat meningkatkan daya tarik dan kepuasan pasien, hasil penelitian menunjukkan bahwa penyajian makanan belum menjadi faktor yang menentukan banyaknya makanan yang dihabiskan oleh pasien. Sebagian besar responden memberikan penilaian yang baik terhadap penyajian makanan, namun masih ditemukan pasien yang menyisakan makanan sehingga menunjukkan bahwa faktor lain lebih berperan dalam memengaruhi konsumsi makanan pasien.

Berdasarkan hasil wawancara, mayoritas pasien menyatakan bahwa makanan telah disajikan dengan rapi, menggunakan alat makan yang sesuai, dan mudah dikonsumsi. Namun demikian, beberapa pasien tetap tidak menghabiskan makanan karena mengalami penurunan nafsu makan, mual, serta kondisi penyakit yang menyebabkan kemampuan makan menjadi berkurang. Selain itu, terdapat pasien yang lebih memilih mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit karena dianggap lebih sesuai dengan selera mereka. Hal tersebut menunjukkan bahwa penyajian makanan yang baik belum tentu menjamin makanan akan dihabiskan apabila kondisi fisik pasien tidak mendukung.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Nurilhida *et al.* (2024) yang menyatakan bahwa penyajian makanan tidak memiliki hubungan yang bermakna dengan sisa makanan pasien. Meskipun penyajian makanan berpengaruh terhadap kesan pertama pasien terhadap makanan yang disajikan, jumlah makanan yang dikonsumsi tetap dipengaruhi oleh berbagai faktor lain, seperti kondisi kesehatan, nafsu makan, dan kebiasaan makan pasien. Oleh karena itu, peningkatan mutu penyajian sebaiknya disertai dengan upaya memperhatikan kondisi klinis dan kebutuhan pasien agar konsumsi makanan dapat meningkat.

5. Hubungan Aroma Makanan Terhadap Sisa Makanan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aroma makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire ($p=0,350$). Meskipun aroma merupakan salah satu komponen cita rasa yang mampu merangsang selera makan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa aroma makanan bukan merupakan faktor utama yang menentukan banyaknya makanan yang dikonsumsi pasien. Sebagian besar responden menyatakan puas terhadap aroma makanan yang disajikan, namun masih banyak yang tetap menyisakan makanan.

Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar pasien mengungkapkan bahwa aroma makanan yang disajikan sudah cukup baik. Akan tetapi, beberapa pasien tetap tidak menghabiskan makanan karena mengalami mual, muntah, penurunan nafsu makan, serta kebiasaan mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Beberapa responden juga menyampaikan bahwa aroma makanan kurang menggugah selera sehingga tidak meningkatkan keinginan mereka untuk makan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kepuasan terhadap aroma makanan belum tentu sejalan dengan banyaknya makanan yang dikonsumsi oleh pasien, karena masih dipengaruhi oleh kondisi kesehatan dan faktor individual lainnya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Nurilhida *et al.* (2024) yang menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan antara aroma makanan dengan sisa makanan pasien. Temuan serupa juga dilaporkan oleh Saskia *et al.* (2018) yang menyimpulkan bahwa aroma makanan bukan merupakan faktor yang secara langsung memengaruhi jumlah sisa makanan pasien rawat inap. Oleh karena itu, peningkatan aroma makanan saja belum cukup untuk menurunkan sisa makanan apabila tidak disertai dengan perbaikan faktor-faktor lain yang memengaruhi nafsu makan pasien.

6. Hubungan Bumbu Makanan Terhadap Sisa Makanan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bumbu makanan memiliki hubungan yang signifikan terhadap sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire ($p=0,023$). Hasil ini menunjukkan bahwa cita rasa makanan, khususnya penggunaan bumbu, berpengaruh terhadap penerimaan makanan oleh pasien. Bumbu yang sesuai dapat meningkatkan cita rasa sehingga makanan lebih mudah diterima dan dikonsumsi oleh pasien, sedangkan penggunaan bumbu yang kurang sesuai dapat menyebabkan pasien enggan menghabiskan makanan yang disajikan.

Berdasarkan hasil wawancara, beberapa responden mengungkapkan bahwa rasa makanan masih kurang sesuai dengan selera mereka. Sebagian pasien menyatakan bahwa makanan terasa terlalu hambar, kurang gurih, atau kurang bervariasi sehingga mengurangi keinginan untuk menghabiskan makanan. Di sisi lain, terdapat pula pasien yang merasa puas terhadap bumbu makanan, namun tetap menyisakan makanan karena kondisi penyakit yang menyebabkan penurunan nafsu makan. Temuan tersebut menunjukkan bahwa penggunaan bumbu merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya terima makanan, meskipun tetap dipengaruhi oleh kondisi kesehatan masing-masing pasien.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Oktaviani *et al.* (2023) yang menyatakan bahwa cita rasa makanan, terutama penggunaan bumbu, berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa makanan dengan rasa yang sesuai selera pasien memiliki tingkat penerimaan yang lebih tinggi sehingga jumlah sisa makanan menjadi lebih sedikit. Dengan demikian, evaluasi terhadap standar penggunaan bumbu perlu dilakukan secara berkala agar cita rasa makanan tetap sesuai dengan kebutuhan diet dan preferensi pasien, sehingga dapat membantu menurunkan jumlah sisa makanan di rumah sakit.

7. Hubungan Tekstur Makanan Terhadap Sisa Makanan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tekstur makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire ($p>0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa tekstur makanan bukan merupakan faktor utama yang memengaruhi banyaknya makanan yang dihabiskan oleh pasien. Meskipun tekstur makanan merupakan salah satu aspek cita rasa yang dapat memengaruhi kenyamanan saat mengunyah dan menelan makanan, hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pasien tetap menyisakan makanan meskipun mereka merasa puas terhadap tekstur makanan yang disajikan.

Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar responden menyatakan bahwa tekstur makanan sudah sesuai dengan jenis diet yang diberikan dan cukup mudah dikunyah maupun ditelan. Namun demikian, beberapa pasien tetap tidak menghabiskan makanan karena mengalami penurunan nafsu makan, cepat kenyang, mual, serta kondisi penyakit yang memengaruhi kemampuan makan. Selain itu, terdapat pasien yang lebih memilih mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit karena dianggap lebih sesuai dengan selera mereka. Temuan tersebut menunjukkan bahwa tekstur makanan bukan satu-satunya faktor yang menentukan jumlah sisa makanan, melainkan dipengaruhi pula oleh kondisi fisik dan kebiasaan makan pasien.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbaikan tekstur makanan saja belum tentu mampu menurunkan jumlah sisa makanan pasien apabila tidak disertai dengan peningkatan aspek mutu makanan lainnya serta penyesuaian terhadap kondisi klinis pasien. Oleh karena itu, pelayanan gizi rumah sakit perlu memperhatikan kebutuhan diet, kemampuan mengunyah pasien, dan kondisi kesehatannya agar konsumsi makanan dapat meningkat.

8. Hubungan Tingkat Kematangan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kematangan makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire ($p>0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa tingkat kematangan makanan bukan merupakan faktor yang secara langsung memengaruhi banyaknya makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Sebagian besar responden menilai tingkat kematangan makanan sudah sesuai, namun masih terdapat pasien yang menyisakan makanan sehingga faktor lain diduga lebih berpengaruh terhadap sisa makanan.

Berdasarkan hasil wawancara, mayoritas pasien menyampaikan bahwa makanan telah dimasak dengan tingkat kematangan yang baik dan mudah dikonsumsi. Akan tetapi, beberapa pasien tetap tidak mampu menghabiskan makanan karena mengalami mual, penurunan nafsu makan, efek pengobatan, serta kondisi penyakit yang menyebabkan berkurangnya kemampuan untuk makan. Selain itu, sebagian pasien juga mengaku lebih memilih makanan dari luar rumah sakit yang dianggap lebih sesuai dengan selera mereka. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa tingkat kematangan makanan tidak selalu berkaitan dengan jumlah sisa makanan yang ditinggalkan pasien.

Hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa meskipun tingkat kematangan makanan telah sesuai dengan standar pengolahan makanan rumah sakit, faktor-faktor seperti kondisi kesehatan pasien, kebiasaan makan, dan selera makan tetap memiliki pengaruh yang lebih besar terhadap konsumsi makanan. Oleh karena itu, evaluasi pelayanan gizi tidak hanya difokuskan pada proses pengolahan makanan, tetapi juga perlu mempertimbangkan kondisi individual pasien selama menjalani perawatan.

9. Hubungan Temperatur Makanan Terhadap Sisa Makanan di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire

Hasil penelitian menunjukkan bahwa temperatur makanan memiliki hubungan yang signifikan terhadap sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire dengan nilai $p=0,042$. Hasil ini menunjukkan bahwa suhu makanan saat disajikan berpengaruh terhadap penerimaan makanan oleh pasien. Makanan yang disajikan pada suhu yang sesuai akan memberikan rasa yang lebih nyaman saat dikonsumsi sehingga dapat meningkatkan nafsu makan dan mengurangi jumlah sisa makanan. Sebaliknya, makanan yang telah dingin sebelum dikonsumsi dapat menurunkan cita rasa dan menyebabkan pasien enggan menghabiskan makanannya.

Berdasarkan hasil wawancara, beberapa responden menyampaikan bahwa makanan yang diterima terkadang sudah tidak cukup hangat ketika sampai di ruang perawatan. Kondisi tersebut menyebabkan cita rasa makanan berkurang sehingga sebagian pasien memilih untuk tidak menghabiskan makanan yang disajikan. Di sisi lain, terdapat pula pasien yang tetap menyisakan makanan meskipun suhu makanan sudah sesuai karena dipengaruhi oleh kondisi penyakit, mual, maupun penurunan nafsu makan. Hal ini menunjukkan bahwa temperatur makanan merupakan faktor yang berpengaruh terhadap daya terima makanan, tetapi tetap dipengaruhi oleh kondisi kesehatan masing-masing pasien.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Paramita dan Kusuma (2020) yang menyatakan bahwa suhu makanan merupakan salah satu faktor penting yang memengaruhi penerimaan makanan pasien dan jumlah sisa makanan. Makanan yang disajikan dengan suhu sesuai standar cenderung lebih disukai oleh pasien sehingga meningkatkan konsumsi makanan. Oleh karena itu, instalasi gizi rumah sakit perlu memperhatikan ketepatan waktu distribusi makanan dan mempertahankan suhu makanan hingga diterima oleh pasien agar kualitas pelayanan gizi semakin optimal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka kesimpulan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Variabel penampilan yang mencakup warna, bentuk, porsi, dan penyajian memiliki hubungan yang bervariasi terhadap sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire. Dari keempat variabel tersebut, hanya variabel warna yang berhubungan signifikan dengan sisa makanan, dengan nilai p -value sebesar $0,042$ ($< 0,05$). Sementara itu, variabel bentuk (p -value = $0,350$), porsi (p -value = $0,128$), dan penyajian (p -value = $0,140$) tidak menunjukkan hubungan yang signifikan, karena nilai p -value masing-masing $> 0,05$.
2. Variabel citarasa yang mencakup aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan, dan temperatur, memiliki hubungan yang bervariasi terhadap sisa makanan pasien di Ruang Alamanda BLUD RSUD Kabupaten Nabire. Dari kelima variabel tersebut menunjukkan bahwa variabel bumbu (p -value = $0,023$) dan variabel temperatur (p -value = $0,042$) memiliki hubungan yang signifikan terhadap sisa makanan pasien, karena nilai p -value $< 0,05$. Sementara itu, variabel aroma (p -value = $0,350$), tekstur (p -value = $0,177$), dan tingkat kematangan (p -value = $0,250$) tidak memiliki hubungan yang signifikan, karena nilai p -value $> 0,05$.

DAFTAR REFERENSI

Anggraini, K. D., & Mar'atus Sholichah, R. 2023. Hubungan Kepuasan Penampilan

- Makanan Dengan Sisa Makanan Menu Sayur Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. *SPIKesNas*, 2(3), 775–780.
- Fatmawati, D. I., Nirbaya, A., & Setyaningrum, Y. I. 2020. Peningkatan Pengetahuan, Kepuasan dan Penurunan Sisa Makanan Pasien Hipertensi Akibat Konseling Gizi. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 3(2), 50–55.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Pedoman PGRS*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Nurilhida, N., Demmalewa, J. Q., & Ananda, S. H. 2024. Hubungan Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten Wakatobi. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 11(2), 28–34.
- Oktaviani, 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 Tahun 2022. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), 133–147.
- Paramita, M., & Kusuma, H. S. 2020. Peran Suhu Makanan pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayur pada Pasien Diet TKTP. *Jurnal Gizi*, 9(1), 142–149.
- Qodriatika, N. A., & Nafies, D. A. A. 2024. Hubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Dr. R. Koesma Tuban. *NouristNet Journal*, 1(1), 6–11.
- Ronitawati, P., *et al.* 2021. Hubungan Tingkat Kepuasan Dan Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Biaya Sisa Makanan Dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta. *Gizi Indonesia*, 44(1), 77–86.
- Saskia, R., Primadona, S., & Mahmudiono, T. 2018. Hubungan Tingkat Kematangan dan Suhu dengan Sisa Makanan Lauk Nabati pada Pasien Anak di Ruang Inap Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 100–107.
- Sulistiawati, D., Dharmawati, T., & Abadi, E. 2021. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(01), 72–77.
- Sumardilah, D. S. 2022. *Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit (Food Leftovers Analysis of Hospital Inpatients)*.
- Zulaika, Z., Susilawati, D., & Leolyta, T. 2021. Gambaran Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Tanpa Diet Khusus di Rumah Sakit Azra Bogor. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 9(1), 36–49.