

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil**

##### **1. Gambaran umum**

Rumah Sakit Umum Shanti Graha merupakan rumah sakit yang berada di Desa Sulanyah, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, Bali. Rumah sakit dengan tipe D, dengan luas bangunan 3500 m<sup>2</sup> yang berdiri diatas tanah seluas 7600 m<sup>2</sup> memiliki tempat tidur sebanyak 58 tempat tidur.

Instalasi Gizi RSU. Shanti Graha memberi pelayanan berupa penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi rawat inap, dan pelayanan gizi rawat jalan. Instalasi gizi dipimpin oleh kepala instalasi gizi dengan total jumlah pegawai keseluruhan sejumlah 6 orang. Tenaga di instalasi gizi terdiri dari, 1 orang ahli gizi, 3 orang pekarya makanan, dan 2 orang pramusaji.

Instalasi Gizi memerlukan sejumlah tenaga dengan kompetensi khusus, berbagai macam diet dan penyakit pasien, berbagai jenis perbekalan untuk segala macam pelayanan, bekerjasama dengan berbagai pihak yang mendukung aktivitas Instalasi Gizi seperti perawat, logistik. Kegiatan teknis Instalasi Gizi mencakup semua kegiatan di bidang pelayanan gizi. Kegiatan yang berhubungan dengan administrasi meliputi permintaan gizi pasien, layanan administrasi keuangan, serta layanan konseling gizi. Sedangkan kegiatan yang bersifat manajerial meliputi pemberdayaan sumber daya yang ada, seperti penatalaksanaan logistik dan pemberdayaan sumber daya manusia.

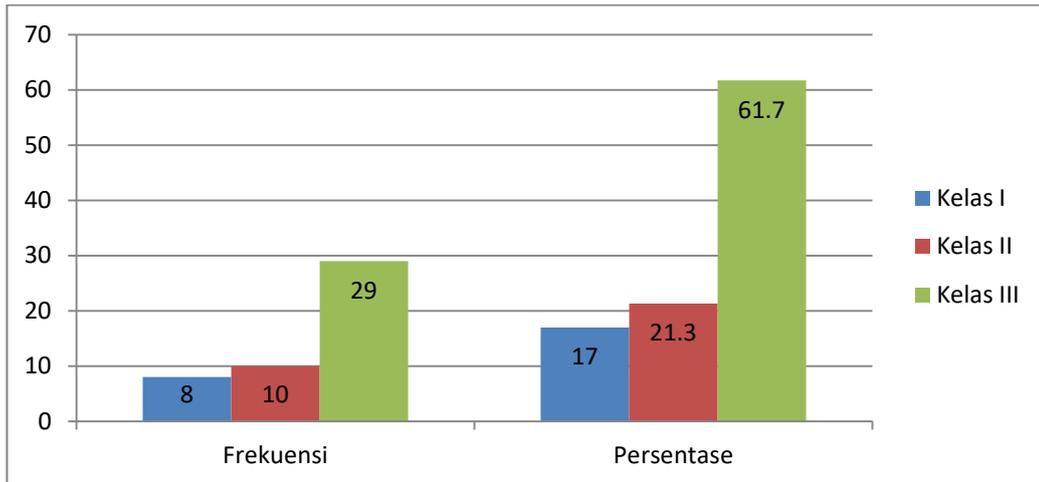
Sarana pendukung bekerja di Instalasi Gizi RSUD. Shanti Graha Kabupaten Buleleng yaitu ketersediaan Alat Pelindung Diri atau APD (celemek, sarung tangan plastik, masker, tutup kepala), handsanitizer, sabun cuci tangan, serta air bersih.

Pelayanan gizi Rumah Sakit Umum Shanti Graha meliputi penyelenggaraan makan dan konseling gizi. Sistem penyelenggaraan makan yang digunakan di RSUD Shanti Graha adalah sistem sentralisasi dengan 1 orang Ahli Gizi, 3 orang Pramusaji, dan 2 orang Pekarya Makanan, yang terbagi menjadi 2 shift yaitu shift pagi (05.00 – 13.00 WITA) dan shift sore (11.00 – 19.00 WITA).

Penyajian makanan pasien di RSUD Shanti Graha menggunakan kotak makan sekali pakai untuk semua kelas perawatan dan semua jenis penyakit pasien. Keterbatasan anggaran dan biaya pengadaan alat sterilisasi makan mendorong penggunaan kotak makan sekali pakai.

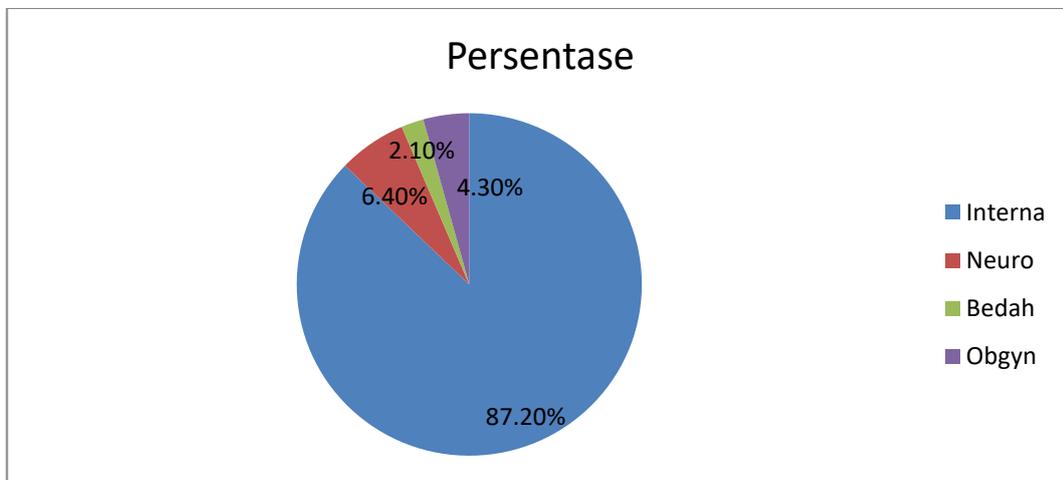
## **2. Gambaran karakteristik sampel**

Pada penelitian ini sampel berjumlah 47 sampel dengan karakteristik sebagai berikut. Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha terdapat 7 kelompok kelas perawatan pasien, yang meliputi Paviliun, Kelas I, Kelas II, Kelas III, Ruang Isolasi, Ruang ICU Ruang Intermediet. Pada gambar 4 menunjukkan bahwa dari 47 sampel dalam penelitian ini, sebanyak 29 sampel atau sebesar 61,7% dominan berasal dari kelas perawatan kelas III.



Gambar 4. Karakteristik sampel berdasarkan kelas perawatan

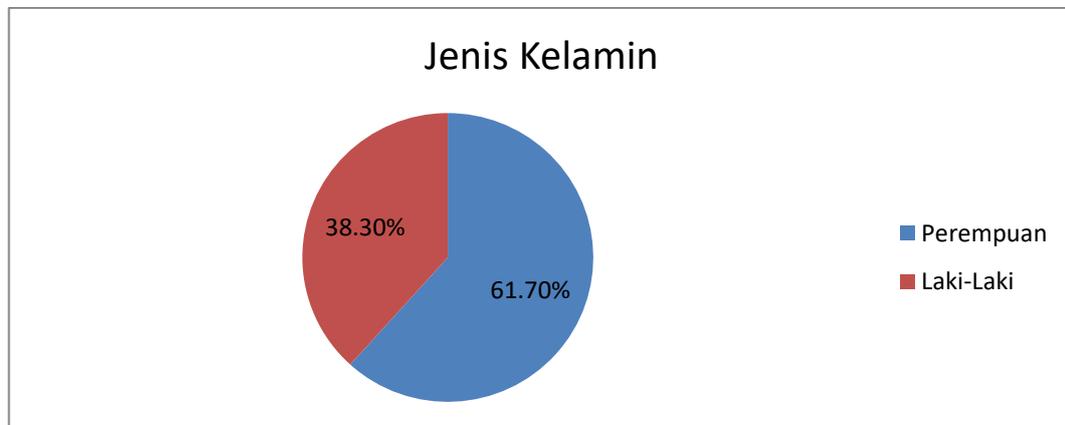
Penyakit yang dialami sampel terbagi menjadi 4 kelompok, yaitu Interna, Neuro, Bedah, Obgyn, dan Ortho. Dalam penelitian ini, kecenderungan penyakit yang dialami sampel didominasi oleh kelompok penyakit Interna yaitu sebanyak 41 sampel atau sebesar 87,2% dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Karakteristik sampel berdasarkan penyakit

Umur sampel dibagi menjadi 4 kelompok umur yaitu umur 16 sampai 18 tahun, umur 19 sampai 29 tahun, umur 30 sampai 49 tahun, dan umur 50 sampai 64 tahun. Dalam penelitian ini, diperoleh hasil bahwa rentang umur 30 sampai 49

tahun memiliki sebaran paling banyak yaitu sebanyak 22 sampel atau sebesar 46,8%.



Gambar 6. Karakteristik sampel berdasarkan Jenis Kelamin

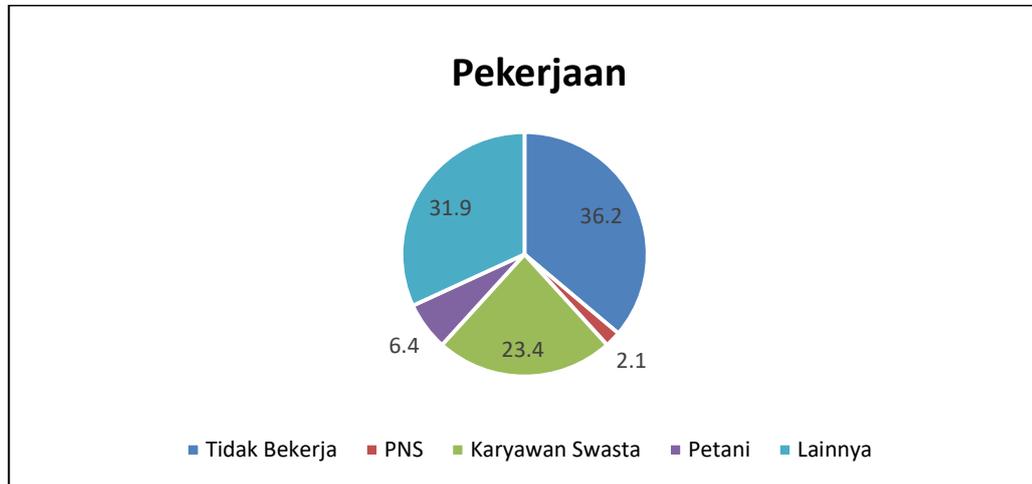
Sementara itu, berdasarkan jenis kelamin pada gambar 6 diperoleh sebaran sampel paling banyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 29 sampel atau sebesar 61,7%.



Gambar 7. Karakteristik sampel berdasarkan pendidikan

Bedasarkan tingkat pendidikan pada gambar 7 diperoleh dominasi 35 sampel atau sebesar 74,5% merupakan sampel dengan tingkat pendidikan terakhir SMA.

Pada kriteria status pekerjaan, sampel dominan sebanyak 17 sampel atau sebesar 36,2% merupakan sampel dengan status pekerjaan tidak bekerja dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 8. Karakteristik sampel berdasarkan pekerjaan

### 3. Gambaran daya terima makanan

Pada penelitian ini sampel penelitian berjumlah 47 sampel. Pada tabel 2 disajikan sebaran sampel berdasarkan daya terima makanan.

Tabel 2

Sebaran Sampel menurut Daya Terima di Rumah Sakit Shanti Graha

Kriteria	(n)	(%)	Rata Rata	Minimal	Maximal
<b>Daya Terima</b>					
Cukup	18	38,3	18,02 %	0	47,18%
Banyak	29	61,7			
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>			

Pada table 2 menggambarkan daya terima makanan dari 47 sampel yang memperoleh hasil sebanyak 29 sampel atau sebesar 61,7% memiliki daya terima makanan banyak. Rata – Rata daya terima sampel dalam penelitian ini sebesar

18,02%, dengan daya terima terendah sebesar 0% dan daya terima tertinggi sebesar 47,18%.

#### 4. Gambaran cita rasa makanan

Cita rasa makanan dinilai dari penampilan dan rasa makanan, berikut disajikan sebaran sampel berdasarkan cita rasa makanan pada tabel 3.

Tabel 3

Sebaran Sampel menurut Cita Rasa Makanan di Rumah Sakit Shanti Graha

<b>Kriteria</b>	<b>(n)</b>	<b>(%)</b>
<b>Penampilan</b>		
Sesuai	47	100,0
Tidak Sesuai	0	0,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>
<b>Rasa</b>		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>
<b>Cita Rasa Makanan</b>		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>

Pada tabel diatas menggambarkan penilaian cita rasa makanan yang diperoleh dari penampilan dan rasa makanan. Berdasarkan penampilan makanan, sebanyak 47 sampel atau seluruh sampel memilih penampilan makanan yang disajikan sesuai. Pada rasa makanan, sebanyak 31 sampel atau sebesar 66,0% memilih penilaian rasa makanan yang disajikan sesuai. Kemudian, pada kriteria cita rasa makanan memperoleh data bahwa sebanyak 31 sampel atau sebesar 66,0% menilai cita rasa makanan sesuai.

Pada penelitian ini sampel berjumlah 47 orang. Pada tabel 4. disajikan sebaran sampel berdasarkan cita rasa dan penampilan makanan sampel.

Tabel 4

Sebaran Sampel menurut Penampilan Makanan di Rumah Sakit Shanti Graha

<b>Kriteria</b>	<b>(n)</b>	<b>(%)</b>
<b>Variasi</b>		
Sesuai	47	100,0
Tidak Sesuai	0	0,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>
<b>Bentuk</b>		
Sesuai	47	100,0
Tidak Sesuai	0	0,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>
<b>Penyajian</b>		
Sesuai	47	100,0
Tidak Sesuai	0	0,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>
<b>Porsi</b>		
Sesuai	1	2,1
Tidak Sesuai	46	97,9
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>

Pada indikator penampilan tersusun atas 4 komponen meliputi variasi, bentuk, penyajian, dan porsi. Dalam penelitian ini diperoleh data yaitu sebanyak 47 sampel atau seluruhnya menyatakan bahwa variasi makanan sesuai, bentuk makanan sesuai dan penyajian makanan sesuai. Sedangkan pada penilaian porsi makanan sebanyak 46 sampel atau sebesar 97,9% memilih porsi makanan tidak sesuai. Berikut disajikan sebaran sampel berdasarkan rasa makanan sampel.

Tabel 5

Sebaran Sampel menurut Rasa Makanan di Rumah Sakit Shanti Graha

<b>Kriteria</b>	<b>(n)</b>	<b>(%)</b>
<b>Aroma</b>		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>
<b>Bumbu</b>		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>
<b>Tekstur</b>		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>
<b>Tingkat Kematangan</b>		
Sesuai	31	66,0
Tidak Sesuai	16	34,0
<b>Jumlah</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>

Indikator kedua yaitu rasa makanan yang terdiri dari 4 komponen yaitu aroma, bumbu, tekstur, dan tingkat kematangan. Dari 47 sampel, penilaian terhadap aroma makanan, bumbu, tekstur dan tingkat kematangan memperoleh hasil yang sama yakni sebanyak 31 sampel atau sebesar 66,00% memilih sesuai.

##### **5. Hubungan cita rasa makanan, dan daya terima pasien**

Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 47 sampel yang didistribusikan berdasarkan cita rasa makanan, suhu makanan, kebersihan alat, dan daya terima pasien pada tabel 6.

Tabel 6

Sebaran Sampel menurut Cita Rasa Makanan dengan Daya Terima Pasien

Kriteria	Daya Terima Pasien				Total		p.value
	Sedikit		Banyak		n	%	
	n	%	n	%			
<b>Rasa</b>							
Sesuai	2	7,69	24	92,31	26	100,00	-
Tidak Sesuai	16	76,19	5	23,81	21	100,00	
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>38,30</b>	<b>29</b>	<b>61,70</b>	<b>47</b>	<b>100,00</b>	
<b>Penampilan</b>							
Sesuai	18	38,30	29	61,70	47	100,00	-
Tidak Sesuai	0	0,00	0	0,00	0	0,00	
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>38,30</b>	<b>29</b>	<b>61,70</b>	<b>47</b>	<b>100,00</b>	
<b>Cita Rasa Makanan</b>							
Sesuai	7	22,58	24	77,42	31	100,00	0,02
Tidak Sesuai	11	68,75	5	31,25	16	100,00	
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>38,30</b>	<b>29</b>	<b>61,70</b>	<b>47</b>	<b>100,00</b>	

Tabel di atas merupakan gambaran sampel berdasarkan rasa makanan, penampilan makanan dan cita rasa makanan dengan daya terima pasien. Berdasarkan tabel di atas, dari 26 sampel yang memilih rasa makanan sesuai diperoleh bahwa 24 sampel atau 92,31% memiliki daya terima makanan banyak. Sementara, dari 21 sampel yang memilih rasa makanan tidak sesuai diperoleh bahwa 16 sampel atau 76,19% memiliki daya terima makanan sedikit. Pada kriteria penampilan makanan diperoleh bahwa 47 sampel memilih penampilan makanan yang sesuai dengan 29 sampel atau 61,70% memiliki daya terima makanan banyak. Setelah menentukan rasa dan penampilan makanan, selanjutnya pada kriteria cita rasa makanan, dari 31 sampel yang memilih cita rasa makanan sesuai diperoleh bahwa sebanyak 24 sampel atau 77,42% memiliki daya terima makanan banyak dan dari 16 sampel yang memilih cita rasa makanan tidak sesuai

diperoleh bahwa 11 sampel atau 68,75% memiliki daya terima makanan sedikit. Uji Statistik Korelasi *Spearman* menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan daya terima pasien dengan nilai  $p\ value = 0,02 < 0,05$ .

## **B. Pembahasan**

Daya terima makanan seseorang dapat diamati dari seberapa banyak orang tersebut mampu menghabiskan makanannya dengan cara menimbang dan mempersentasekan berat makanan yang dihidangkan. Berat makanan yang dihabiskan adalah selisih antara berat makanan yang dihidangkan dengan berat dari sisa makanan. Daya terima makanan dapat dikategorikan baik apabila rata-rata persentase asupan makanan  $>80\%$  dari makanan yang dihidangkan dan dikategorikan kurang apabila rata-rata persentase asupan makanan  $<80\%$  dari makanan yang dihidangkan

Penampilan makanan yang terdiri dari penyajian makanan, warna, besar porsi dan bentuk dapat mempengaruhi daya terima makanan. Selain dari penampilan makanan, daya terima juga dapat dipengaruhi dari rasa makanan yang terdiri dari bumbu, aroma, tingkat kematangan, suhu, serta keempukan.

Makanan yang disajikan oleh pihak RSUD Shanti Graha yaitu untuk hari pertama penelitian pagi meliputi bubur, ayam bumbu kuning, pepes tahu, tumis sawi, kacang panjang, dan wortel. Menu yang disajikan pada siang hari meliputi bubur, rawon ayam, omlet tempe, tumis kecambah, dan pisang. Sedangkan menu yang disajikan malam hari meliputi bubur, rolade ayam, nugget tahu, oseng buncis tauge, dan papaya potong.

Untuk hari ke-2 penelitian pihak RSUD Shanti Graha menyajikan menu yaitu untuk pagi hari meliputi bubur, orak arik telur, balado tempe, dan oseng buncis wortel. Untuk makan siang menu yang disajikan meliputi bubur, sisit ayam, tahu bumbu merah, sup pelangi, dan papaya potong. Sedangkan menu yang disajikan untuk makan malam meliputi bubur, semur ayam, tempe manis, gulai sayur, dan jeruk segar.

Rata – Rata daya terima sampel dalam penelitian ini sebesar 18,02%, dengan daya terima terendah sebesar 0% dan daya terima tertinggi sebesar 47,18%. Hasil analisis menunjukkan sampel dengan sisa makanan banyak didominasi oleh sampel pada rentang usia 50 hingga 64 tahun yaitu sebesar 33,3%, diikuti oleh sampel pada rentang usia 30 hingga 49 tahun yaitu sebesar 27,8%, sampel dengan rentang usia 19 hingga 29 tahun sebesar 22,2%, dan sampel pada rentang usia 16 hingga 18 tahun sebanyak 16,7%. Hasil penelitian ini menunjukkan semakin bertambah umur sampel maka daya terima sampel semakin banyak.

Banyaknya daya terima sampel juga dipengaruhi oleh jenis penyakit yang diderita. Dalam penelitian ini, sampel dengan daya terima banyak didominasi oleh sampel dengan jenis penyakit interna yaitu sebesar 94,4%. Sampel dengan penyakit internya menyisakan banyak makanan disebabkan oleh penyakit yang diderita memengaruhi nafsu makan sampel. Kelompok penyakit interna yang diderita sampel dalam penelitian ini meliputi demam tifoid, demam berdarah, gastrointestinal, dan neumonia.

Jenis hidangan yang selalu tersis banyak adalah makanan pokok, yaitu bubur. Ketika dalam keadaan sakit, sampel merasa tidak nafsu makan, dan untuk

sebagian sampel ketika tidak nafsu makan dan diberikan hidangan bubur dapat menurunkan nafsu makan pasien sehingga memutuskan untuk tidak menghabiskan atau tidak memakan bubur yang disajikan. Sebagian pasien lainnya memilih untuk membeli makanan pokok dari luar rumah sakit agar dapat memenuhi kebutuhan karbohidratnya.

Cita rasa makanan terdiri dari penampilan dan rasa makanan. Kedua aspek tersebut perlu diperhatikan untuk memperoleh cita rasa makanan yang sesuai. Penampilan makanan yang menarik diperlukan untuk meningkatkan selera makan. Rasa makanan dipengaruhi oleh rangsangan indra penciuman dan pengecap. Cita rasa makanan yang tidak sesuai akan sangat berpengaruh terhadap sisa makanan dan daya terima makanan (Suryana and Suryadi, 2019).

Salah satu faktor yang mampu mempengaruhi daya terima pasien adalah cita rasa makanan. Cita rasa makanan terdiri dari 2 aspek yaitu penampilan dan rasa. Penampilan dalam hal ini terdiri dari 4 aspek yang meliputi variasi, bentuk, penyajian, dan porsi makanan, sedangkan rasa, meliputi 4 aspek yaitu aroma, bumbu, tekstur, dan tingkat kematangan (Balitbangkes, 2016).

Rata – rata skor rasa makanan dalam penelitian ini adalah 22,13, dengan skor terendah adalah 0, dan skor tertinggi 40. Sampel berjenis kelamin perempuan memberikan lebih banyak skor 0 atau tidak sesuai pada rasa makanan yaitu sebesar 61,9%.

Rata – rata skor penampilan makanan dalam penelitian ini adalah 39,26 dengan skor terendah 28 dan skor tertinggi 40. Sebesar 100% sampel menilai penampilan makanan sesuai. Berdasarkan hasil tabulasi silang antara penampilan

makanan dengan karakteristik kelas perawatan sampel diketahui bahwa sampel yang menilai penampilan makanan sesuai didominasi oleh sampel dengan Kelas Perawatan III yaitu sebesar 61,70%, Kelas Perawatan II sebesar 21,28%, dan Kelas Perawatan I sebesar 17,02%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa semakin rendah kelas perawatan maka semakin banyak sampel yang menilai penampilan makanan sesuai.

Rata – rata skor cita rasa makanan dalam penelitian ini sebesar 61,38 dengan skor terendah 28 dan skor tertinggi 80. Berdasarkan hasil analisis komponen penyusun cita rasa yang memiliki skor rendah yaitu aroma, bumbu, tekstur, dan tingkat kematangan makanan ada hari kedua.

Uji Statistik Korelasi *Spearman* menunjukkan nilai  $p\ value = 0,02 < 0,05$ . yang menunjukkan  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima yang bermakna ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan daya terima pasien.

Penelitian ini didukung oleh penelitian sebelumnya yang dilaksanakan oleh Lironika dan Suryadi mengenai hubungan cita rasa makanan dengan daya terima pasien. Dalam penelitian tersebut diperoleh hasil yaitu sebesar 71,4% sampel yang menilai cita rasa makanan baik atau sesuai menyisakan sedikit makanan yang artinya daya terima sampel tersebut tinggi, dengan nilai  $p = 0,001$  dan dengan nilai kekuatan hubungan atau  $r_s = 0,471$  (Suryana and Suryadi, 2019).

Penelitian ini juga didukung oleh penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Sunarya dan Puspita mengenai faktor yang mempengaruhi daya terima. Terdapat hubungan yang bermakna antara penampilan makan dengan daya terima

memiliki nilai  $p = 0,031$ . Dan terdapat hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan daya terima dengan nilai  $p = 0,048$  (Sunarya and Puspita, 2019).

Penampilan dan rasa makanan merupakan 2 indikator cita rasa makanan. Semakin menarik penampilan makanan dapat memingkatkan nafsu makan. begitu pula dengan rasa makanan, setelah tertarik dengan penampilan makanan, kemudian mencicipi makanan. Semakin baik rasa makanan dapat meningkatkan selera makan sehingga dapat meningkatkan daya terima terhadap makanan (Sunarya and Puspita, 2019).

Secara tidak langsung, kebersihan alat makan berpengaruh terhadap daya terima makanan. Dimana kebersihan alat makan sangat berpengaruh terhadap cita rasa makanan. Kebersihan alat makan dapat mengubah aroma, dan rasa makanan. Bila kebersihan alat rendah dapat mengurangi selera makan pasien sehingga meningkatkan sisa makanan pasien (Sintia, 2020).

Uji Statistik Korelasi *Spearman* menunjukkan terdapat hubungan yang bermakna antara kebersihan alat makanan dengan daya terima pasien dengan nilai  $p\ value = 0,00 > 0,05$ . Dengan nilai  $r_s = 0,805$  yang menunjukkan kebersihan alat makan dan daya terima pasien memiliki hubungan yang sangat kuat. Dan dengan nilai positif yang menunjukkan antara kebersihan alat makan dan daya terima pasien memiliki hubungan yang berbanding lurus, dimana semakin tinggi tingkat kebersihan alat makan maka semakin tinggi pula daya terima pasien.

Penelitian ini didukung oleh penelitian sebelumnya yang dilaksanakan oleh Marfuah dkk yaitu terdapat hubungan yang bermakna antara kebersihan alat makan dengan sisa makanan memiliki nilai  $p = 0,022$ . Kebersihan alat makan

menjadi salah satu indikator sisa makanan. kebersihan alat yang memadai meningkatkan kesegaran untuk mengonsumsi makanan yang disajikan. Kebersihan alat yang buruk dapat mengganggu selera makan sehingga daya terima makanan menjadi rendah (Suryawati, 2006).

Suhu makanan dapat dipengaruhi oleh penyimpanan makanan dan waktu distribusi makanan. Beberapa makanan perlu diperhatikan suhunya, seperti misalnya sayur yang berkuah. Daya terima pasien dapat dipengaruhi oleh suhu makanan. Suhu makanan yang optimal akan meningkatkan selera makan pasien. Pasien cenderung tidak berselera ketika makanan yang dikonsumsinya tidak lagi hangat (Widi, Dewi and Sofiyatin, 2020).

Uji Statistik Korelasi *Spearman* membuktikan ada hubungan yang bermakna antara suhu makanan dengan daya terima pasien dengan nilai  $p\ value = 0,00 < 0,05$ . Dengan nilai  $r_s = 0,805$  yang menunjukkan antara suhu makanna dan daya terima pasien memiliki kekuatan hubungan yang sangat kuat. Dengan nilai positif yang berarti suhu makanan dan daya terima pasien memiliki hubungan yang berbanding lurus, dimana semakin tinggi nilai suhu makanan yang sesuai maka semakin tinggi pula daya terima pasien.

Penelitian ini didukung penelitian sebelumnya yang dilaksanakan oleh Chik, dkk mengenai analisis faktor eksternal suhu makanan dengan daya terima makanan dengan nilai  $p = 0,005$ . Dimana semakin optimal suhu makanan yang disajikan semakin tinggi daya terima pasien (Chik, Zulkipli and Bachok, 2019).

Penelitian ini didukung penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Paramita dan Kusuma mengenai peran suhu makanan pada sisa makanan dengan nilai  $p =$

0,041 yang menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara suhu makanan dengan sisa makanan pasien dan dengan kekuatan hubungan  $r_s = -0,420$  dimana nilai negative yang berarti hubungan yang berbanding terbalik, dimana semakin optimal suhu makanan maka semakin rendah sisa makanan pasien. Hal ini sama artinya dengan semakin optimal suhu makanan maka semakin tinggi daya terima pasien (Paramita and Kusuma, 2020).