

DAYA TERIMA PASIEN KELAS III TERHADAP MENU MAKANAN BIASA DI RSUD PROVINSI NTB

Puput Oktaviani¹, Luh Suranadi², AASP Chandradewi³ dan Ni Ketut Sri Sulendri⁴

¹Alumni Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mataram, Indonesia

²⁻⁴Dosen Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mataram, Indonesia
Jalan Praburankasari Dasan Cermen, Sandubaya Kota Mataram

Telp./Fax. (0370) 633837,

Email : jurnalgiziprimal@gmail.com

Article Info

Article history:

Received January 3th, 2018

Revised February 4th, 2018

Accepted March 27th, 2018

Keyword:

Receive Power; Taste Food;
The appearance of food

ABSTRACT

Background. *The high leftovers in a hospital in result due to low patient acceptability . The low patient acceptability can be attributed to several factors other conduction of external factors and internal factors . External factors consist of food appearance and internal factors consist of appetite , eating habits , boredom , and the food from the outside.*

Research Methods. *This study design using observational research is descriptive , based on time in terms of research using crosseccetional approach , the target of this study is that patients who receive regular food menu in Provisinsi Mataram General Hospital who had been hospitalized at least 2 days . Samples were obtained as many as 27 samples.*

Research Result. *the received power of regular meals judged on appearance (color and texture) food menu is still in the unattractive category because of the 5 -day menu shows the average percentage of less than 60 % . : the received power of regular meals judged on taste (flavor and aroma) food menu is still in the category of unattractive because of menu 5 days showed an average percentage of less than 60 %.*

Conclusion. *The receive power to the appearance and the food taste in breakfast, lunch and dinner either from the first menu to the fifth menu still in the poor category because it is still less than 60 % .*

Copyright © Jurnal Gizi Prima
All rights reserved.

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan pada orang sakit cenderung lebih kompleks dari pada penyajian makanan orang sehat karena adanya perubahan nafsu makan (Almastier, 2004). Kepuasan pasien dalam penampilan dan rasa makanan, terutama penyajian makanan yang sangat berkaitan dengan sisa makanan pasien, di mana penyajian makanan yang buruk dapat berdampak pada banyaknya sisa makanan pasien. Sisa makanan di rumah sakit dapat memberikan informasi tentang banyaknya makanan yang dibuang, besar kecilnya daya terima pasien, dan kepuasan pasien terhadap makanan. Daya terima makanan adalah kemampuan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Tanaka, 1998 dalam illiyun).

Beberapa penelitian di Rumah Sakit Dr. Kariadi Semarang (1996) menunjukkan bahwa sisa makanan di ruang rawat inap rata rata 33,5% dan jika dilihat menurut kelas perawatan sisa makanan di kelas I masih cukup tinggi yaitu sebanyak 57% (Sukarti 2010 dalam Ellizabet, L 2011). Sementara itu diketahui bahwa masih terjadi sisa makanan pada pasien ruang Anggrek RSUD RA Kartini sebesar 25% meliputi semua jenis makanan kecuali untuk jenis sayur termasuk dalam kategori sedikit. Sedangkan pada waktu makan siang dan sore terdapat sisa makanan dalam jumlah banyak (25%) kecuali untuk buah. Sisa makanan dikatakan

tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan sisa makanan >25%. Pasien tidak menghabiskan makanan dalam atau memiliki sisa >25%, maka dalam waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat zat gizi karena kekurangan zat gizi (Retaningsih, 2004 dalam Ellizabet, L 2011).

Dampak dari daya terima yang kurang yaitu tidak terpenuhinya zat gizi pasien yang selanjutnya akan mengakibatkan gangguan- gangguan pada pasien itu sendiri. Daya terima dipengaruhi oleh dua faktor yaitu penampilan dan cita rasa makanan, penampilan makanan meliputi warna, bentuk, tekstur dan cara penyajian makanan sedangkan cita rasa yaitu aroma dan rasa, apabila penampilan dan citarasa makanan baik maka daya terima pasien akan baik pula sedangkan apabila penampilan dan cita rasa kurang maka daya terima pasien akan kurang (Putri, 2012).

Bentuk makanan yang disajikan di Rumah Sakit disesuaikan dengan kondisi dan kemampuan pasien menerima makanan. Salah satu bentuk makanan tersebut adalah makanan biasa. Makanan biasa ini menyerupai makanan orang sehat baik dari segi bentuk, aroma, dan tekstur, tetapi tetap dengan memperhatikan jumlah penggunaan jenis bahan. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang tidak memiliki gangguan gastrointestinal dan tidak memerlukan diet khusus. Makanan biasa juga diberikan kepada pasien dengan kondisi kesadaran penuh dan tidak menderita penyakit infeksi (Almastier, 2004).

Berdasarkan hasil penelitian Ghaliyati (2014) di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB. Dilihat dari penampilan makanan, pada makan pagi sebesar 20% responden menyatakan tidak suka pada semua jenis makanan, pada makan siang sebesar 24% responden menyatakan tidak suka pada jenis sayuran dan makan malam sebesar 12% responden menyatakan tidak suka pada jenis makanan lauk hewani dan sayur. Dilihat dari rasa makanan, pada makan pagi sebesar 16% responden menyatakan tidak enak pada jenis makanan lauk nabati, pada makan siang sebesar 24% responden menyatakan tidak enak pada lauk nabati dan sayur dan pada makan malam sebesar 32% responden menyatakan tidak enak pada semua jenis makanan.

Daya terima pasien terhadap makanan Di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB masih rendah dilihat dari responden yang menyatakan tidak suka terhadap penampilan dan rasa makanan sehingga sisa makanan tinggi yaitu diatas 20% (28%) dari makanan yang dihidangkan kepada pasien (Ghaliyati, 2014)

Berdasarkan hal tersebut diatas peneliti ingin meneliti tentang “Daya Terima Terhadap Menu Makanan Biasa Kelas III Di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB”

METODE PENELITIAN

Penelitian bersifat deskriptif, Rancangan penelitian ini yang digunakan adalah deskriptif observasional karena pengambilan data yang dilakukan menggunakan metode wawancara. kelas III yang mendapat makanan biasa yang dirawat inap di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB yaitu 43 pasien. Sampel dalam penelitian adalah Bagian dari populasi yaitu pasien kelas III yang mendapat makanan biasa yang dirawat inap di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB yaitu sebanyak 27 sampel.

HASIL PENELITIAN

Tabel 1. Daya Terima Terhadap Menu Makanan Biasa Siklus Menu Hari Ke Hari 1 Sampai Dengan Siklus Ke 5 Dilihat Dari Penampilan Makanan Menurut Waktu Makan Pagi, Siang Dan Malam Pasien Rawat Inap Kelas 3 Di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB

Menu Hari	Penilaian	Penampilan Makanan						Rata-Rata %
		Warna			Tekstur			
		Pagi %	Siang %	Malam %	Pagi %	Siang %	Malam %	
1	Menarik	20.0	0	60.0	20.0	40.0	40.0	30.0
	Cukup menarik	60.0	60.0	20.0	60.0	20.0	40.0	43.33
	tidak menarik	20.0	40.0	20.0	20.0	40.0	20.0	26.67
2	Menarik	0	100	0	0	0	0	16.67
	Cukup menarik	100	0	0	100	100	0	50.0
	tidak menarik	0	0	100	0	0	100	33.33
3	Menarik	100	0	0	0	0	100	33.33
	Cukup menarik	0	100	100	0	100	0	50.0
	tidak menarik	0	0	0	100	0	0	16.67
4	Menarik	25.0	31.25	31.25	50.0	37.5	37.5	35.41
	Cukup menarik	68.75	56.25	25.0	50.0	37.5	43.75	46.88
	tidak menarik	6.25	12.5	43.75	0	25.0	18.75	17.7
5	Menarik	25.0	0	25.0	25.0	25.0	25.0	20.83
	Cukup menarik	50.0	75.0	75.0	50.0	50.0	50.0	58.33
	tidak menarik	25.0	25.0	0	25.0	25.0	25.0	20.83

Tabel 1 menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari penampilan (warna dan tekstur) menu menarik karena dari menu 5 hari menunjukkan rata rata persentasi kurang dari 60%.

Tabel 2. Daya Terima Terhadap Menu Makanan Biasa Siklus Menu Hari Ke Hari 1 Sampai Dengan Siklus Ke 5 Dilihat Dari Cita Rasa Makanan Menurut Waktu Makan Pagi, Siang Dan Malam Pasien Rawat Inap Kelas 3 Di Rumah Sakit Umum Provinsi NTB

Menu Hari	Penilaian	Penampilan Makanan						Rata-Rata %
		Warna			Tekstur			
		Pagi %	Siang %	Malam %	Pagi %	Siang %	Malam %	
1	Menarik	20	0	60	20	40	40	30
	Cukup menarik	60	60	20	60	20	40	43.33
	tidak menarik	20	40	20	20	40	20	26.67
2	Menarik	0	100	0	0	100	0	33.33
	Cukup menarik	100	0	100	0	0	100	50.00
	tidak menarik	0	0	0	100	0	0	16.67
3	Menarik	100	0	0	0	100	100	50.00
	Cukup menarik	0	100	100	0	0	0	33.33
	tidak menarik	0	0	0	100	0	0	16.67
4	Menarik	31.25	31.25	31.25	43.75	25	43.75	34.38
	Cukup menarik	37.5	37.5	43.75	37.5	62.5	25	40.63
	tidak menarik	31.25	31.25	25	18.75	12.5	31.25	25.00
5	Menarik	25	25	50	25	25	25	29.17
	Cukup menarik	50	25	25	25	25	25	29.17
	tidak menarik	25	50	25	50	50	50	41.67

Tabel 2 menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa (rasa dan aroma) menu makanan masih dalam kategori tidak menarik karena dari menu 5 hari menunjukkan rata rata persentasi kurang dari 60%

PEMBAHASAN

Penampilan Makanan

Warna

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari penampilan warna menu makanan makan pagi yaitu 100% yang menyatakan menarik terhadap warna pada menu hari ketiga, yang menyatakan tidak menarik yaitu 25% pada menu hari kelima, dan yang menyatakan cukup menarik yaitu 68,75% pada menu hari keempat.

Dinilai dari penampilan warna menu makanan makan siang yaitu 100% yang menyatakan menarik terhadap warna pada menu hari kedua, yang menyatakan tidak menarik yaitu 40% pada menu hari pertama, dan yang menyatakan cukup menarik yaitu 100% pada menu hari ketiga.

Dinilai dari penampilan warna menu makanan makan malam yaitu 60% yang menyatakan menarik terhadap warna pada menu hari pertama, yang menyatakan tidak menarik yaitu 100% pada menu hari kedua, dan menyatakan cukup menarik yaitu 100% pada menu hari ketiga. Warna makanan memegang peranan penting dalam penampilan makanan, dari warna makanan tersebut dapat dilihat bahwa makanan tersebut masih berkualitas baik atau sudah jelek. Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kematangan makanan. Apabila makanan yang dihidangkan tidak menarik maka betapapun lezatnya rasa makanan tersebut, akan dapat menurunkan selera orang yang akan memakannya (Soekresna, 2000).

Menurut West dan Wood dalam Fathonah (2003) kombinasi warna makanan akan lebih menarik jika terdiri lebih dari 3 warna, selain itu warna hidangan yang disajikan juga harus kontras sehingga menimbulkan keinginan seseorang untuk mencobanya (Fathonah, 2003).

Sejalan dengan hasil penelitian Perdana pada tahun 2011 yang menunjukkan hasil bahwa sebanyak 7 sampel (18,4%) menilai warna makanan kurang dan 31 sampel (81,6%) menilai warna makanan baik. Sedangkan halnya hasil penelitian Putri pada tahun 2011 menunjukkan bahwa 37 sampel (52,11%) menyatakan warna makanan yang dihidangkan yaitu ayam goreng kurang baik hal ini disebabkan karena warna coklat dari ayam goreng tidak menarik dan cara pengolahan ayam goreng yaitu digoreng saja.

Tekstur

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari penampilan tekstur menu makanan makan pagi yaitu 50% yang menyatakan menarik terhadap tekstur pada menu hari keempat, yang menyatakan tidak menarik yaitu 100% pada menu hari ketiga, dan yang menyatakan cukup menarik yaitu 100% pada menu hari kedua.

Dinilai dari penampilan tekstur menu makanan makan siang yaitu 40% yang menyatakan menarik terhadap tekstur pada menu hari pertama, yang menyatakan tidak menarik yaitu 40% pada menu hari pertama, dan yang menyatakan cukup menarik yaitu 100% pada menu hari kedua dan menu hari ketiga.

Dinilai dari penampilan tekstur menu makanan makan malam yaitu 100% yang menyatakan menarik terhadap tekstur pada menu hari ketiga, yang menyatakan tidak menarik yaitu 100% pada menu hari kedua, dan menyatakan cukup menarik yaitu 50% pada menu hari kelima.

Menurut Perdana (2011) Konsistensi makanan merupakan komponen yang menentukan penampilan makanan karena sensitivitas indera dipengaruhi oleh tekstur atau konsistensi makanan. Sedangkan menurut Nadimin dkk (2012) mengatakan cara memasak, lama waktu memasak makanan menentukan tekstur atau konsistensi dari makanan itu sendiri. Tekstur keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara pengolahan.

Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara memasak. Pemanasan akan mengakibatkan sifat fisik protein yang terdapat dalam bahan makanan. Protein akan mengalami penggumpalan atau koagulasi, apabila daging dimasak dengan temperature yang rendah akan menghasilkan daging yang lebih empuk. Penggunaan panas yang tinggi akan menyebabkan terbentuknya gumpalan protein yang lebih keras (Moehyi, 1992).

Cita Rasa Makanan

Rasa

Rasa makanan merupakan aspek utama cita rasa makanan yang terdiri dari aroma makanan kesesuaian bumbu-bumbu, keempukan makanan, tingkat kematangan makanan dan suhu makanan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa yaitu rasa menu makanan makan pagi yaitu 100% yang menyatakan enak terhadap rasa pada menu hari kedua, yang menyatakan tidak enak yaitu 31,25% pada menu hari keempat, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 100% pada menu hari kedua.

Dinilai dari cita rasa yaitu rasa menu makanan makan siang yaitu 100% yang menyatakan enak terhadap rasa pada menu hari kedua, yang menyatakan tidak enak yaitu 50% pada menu hari kelima, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 100% pada menu hari ketiga.

Dinilai dari cita rasa yaitu rasa menu makanan makan malam yaitu 50% yang menyatakan enak terhadap rasa pada menu hari kelima, yang menyatakan tidak enak yaitu 25% pada menu hari keempat dan menu hari kelima, dan menyatakan cukup enak yaitu 100% pada menu hari kedua dan menu hari ketiga. Menurut Khan (1978) dalam Perdana (2011) agar tercipta keunikan sebuah menu, maka variasi rasa dari berbagai hidangan sangat diperlukan. Apabila satu hidangan sangat mendominasi suatu menu makanan, maka menu makanan tersebut kurang baik untuk disajikan.

Menurut Brooks et al (1996), rasa makanan aspek penilaian makanan yang sukar untuk dinilai secara akurat. Oleh karena itu, rasa makanan sangat bersifat obyektif, terikat selera pasien yang mengkonsumsinya. Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu (Moehyi, 1992).

Seperti halnya penelitian Putri Anggun Cempaka pada tahun 2011 yang menyatakan sebanyak 37 sampel (52,11%) menilai makanan kurang baik dan 34 sampel (47,89%) menilai makanan baik.

Aroma

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa yaitu aroma menu makanan makan pagi yaitu 43,75% yang menyatakan enak terhadap aroma pada menu hari keempat, yang menyatakan tidak enak yaitu 100% pada menu hari kedua dan menu hari ketiga, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 60% pada menu hari pertama.

Dinilai dari cita rasa yaitu aroma menu makanan makan siang yaitu 100% yang menyatakan enak terhadap aroma pada menu hari kedua dan menu hari ketiga, yang menyatakan tidak enak yaitu 50% pada menu hari kelima, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 62,5% pada menu hari keempat.

Dinilai dari cita rasa yaitu aroma menu makanan makan malam yaitu 100% yang menyatakan enak terhadap aroma pada menu hari ketiga, yang menyatakan tidak enak yaitu 50% pada menu hari kelima, dan yang menyatakan cukup enak yaitu 100% pada menu hari kedua dan menu hari kedua.

Hal ini disebabkan karena sebagian besar makanan yang disajikan suhunya sudah mulai dingin terutama sayuran sehingga makanan yang disajikan tidak lagi menimbulkan aroma yang merangsang. Tidak dimilikinya standar bumbu pada panti akan mengakibatkan penggunaan bumbu yang tidak konsisten sehingga dapat mempengaruhi aroma dari makanan.

Aroma makanan adalah aroma atau bau yang disebarkan oleh makanan dengan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera makan (Moehyi, 1992).

Seperti halnya hasil penelitian Putri pada tahun 2011 yang berjudul Hubungan antara penampilan, rasa dan cita rasa makanan dengan daya terima makan siang siswa di Pusat Pendidikan Artileri Medan (Pusdik Armed) Cimahi menyatakan sebanyak 36 sampel (50,70%) menilai aroma makanan kurang baik dan 35 sampel (49,30%) menilai aroma makanan baik.

KESIMPULAN

Daya terima makanan biasa dinilai dari penampilan (warna dan tekstur) menu makanan masih dalam kategori tidak menarik karena dari menu 5 hari menunjukkan rata rata persentasi kurang dari 60%. Daya terima makanan biasa dinilai dari cita rasa (rasa dan aroma) menu makanan masih dalam kategori tidak menarik karena dari menu 5 hari menunjukkan rata rata persentasi kurang dari 60%.

Daya terima pasien terhadap makanan di Rumah sakit Umum Provinsi NTB masih kurang karena daya terima pasien berdasarkan 5 siklus menu baik makan pagi, siang dan malam masih kurang dari 60%.

SARAN

Perlu adanya variasi dalam pengolahan makanan agar didapatkan penampilan yang menarik dan rasa yang bervariasi sehingga dapat meningkatkan selera makan pasien dan juga agar pasien tidak cepat bosan dengan makanan yang disajikan oleh rumah sakit. Serta perlu adanya pemberian edukasi kepada pasien dan keluarga pasien tentang makanan dari rumah sakit untuk mempercepat proses penyembuhan serta agar tidak terjadi banyaknya sisa makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Almasrier, Sunita (2004). Penuntun Diet edisi baru. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Ellizabet, L. 2011. Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah sakit Haji. Jakarta.

Ghaliyati, L.I. 2014. Gambaran Daya Terima Pasien Terhadap Penampilan Dan Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah sakit Umum Provinsi NTB.

Perdana, Dea. 2011. Hubungan Antara Penampilan Makanan dan Rasa Makanan Terhadap Daya Terima Makan Siang di Pondok Pesantren Modern Al-Himmah Kabupaten Sukabumi. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung

Putri, Anggun Cempaka. 2011. Hubungan antara penampilan, rasa, dan cita rasa makanan dengan daya terima makan siang siswa di Pusat Pendidikan Artileri Medan (Pusdik Armed) Cimahi.