

PENGARUH SUHU MAKANAN TERHADAP DAYA TERIMA MAKANAN DI RUMAH SAKIT

Akila Lalita Widi¹, AASP Chandra Dewi¹, Reni Sofiyatin¹ dan Luh Suranadi¹

¹ Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mataram, Indonesia
Jl. Praburankasari Dasan Cermen, Sandubaya Kota Mataram
Telp./Fax. (0370) 633837
Email : akila.lalita@ymail.com

Article Info

Article history:

Received July 14th, 2020

Revised August 21th, 2020

Accepted September 25th, 2020

Keyword:

Food temperature; Food waste; Time accuracy.

Kata Kunci :

Ketepatan waktu; Sisa makanan; Suhu makanan.

ABSTRACT

Background : Food acceptance is one of indication that could be evaluate for the hospital service especially from aspect of food dishes. The factors who needed attention is food temperature which one of food dishes not warm enough has opportunity to waste 3,8 times be compared by warm food.

Methods : This is study literature that obtained from 4 databases among them the national library E-resources, portal Garuda, Pubmed, and Google Scholar with using inclusion criteria. Key words used in this literature search include: "food temperature", "time accuracy", "the acceptability of food", "food waste", "plate waste".

Results : By journals who has review, 3 of them stated that there are effect of food temperature to food acceptance, and one of them stated there aren't effect of food temperature to food acceptance because another factors videlicet internal nor external factors. The range of best food dishes temperature from lunch time 35°C-44,9°C and soup's menu evenly served at <60°C.

ABSTRAK

Latar Belakang : Daya terima merupakan salah satu indikasi untuk menilai suatu pelayanan di Rumah Sakit terutama dari segi makanan yang disajikan. Faktor yang perlu diperhatikan yaitu suhu makanan dimana makanan yang disajikan tidak hangat 3,8 kali lipat berpeluang tersisa dibandingkan yang berpendapat hangat.

Metode : Ini merupakan studi literatur dengan pencarian menggunakan empat database diantaranya E-resources Perpustakaan, Portal Garuda, Pubmed, dan Google Scholar serta menggunakan kriteria inklusi. Kata kunci yang digunakan dalam pencarian diantaranya; "suhu makanan", "ketepatan waktu", "daya terima makanan", "sisa makanan", "food temperature", dan "plate waste".

Hasil : Dari jurnal yang review, 3 diantaranya menyatakan ada pengaruh suhu makanan terhadap daya terima makanan, 1 menyatakan tidak ada pengaruh suhu makanan terhadap daya terima makanan karena ada faktor lain yaitu faktor internal maupun eksternal. Kirasan suhu makanan yang disajikan paling baik yaitu pada waktu makan siang 35°C-44,9°C dan pada menu sayur rata-rata suhu yang disajikan <60°C.

Copyright © Jurnal Gizi Prima
All rights reserved.

PENDAHULUAN

Daya terima merupakan salah satu indikasi yang dapat menilai suatu pelayanan di Rumah Sakit terutama dari

segi makanan yang disajikan. Daya terima makanan dapat diukur dengan melihat sisa makanan, semakin tinggi waste atau sisa makanan maka daya terima makan pasien tersebut rendah. Berdasarkan hasil penelitian (Tanuwijaya, Sembiring, & Dini, 2018) menunjukkan bahwa rerata sisa makanan pasien sebesar 57% dalam 3 kali waktu makan dan dari kebanyakan penelitian, jenis makanan yang paling banyak disisakan yaitu pada sayuran. Menurut (Lironika & Suryadi, 2019), rata-rata sisa makanan sayur yaitu 38% dimana menjadi sisa makanan terbanyak pada setiap waktu makan. Daya terima yang baik apabila pasien mampu menghabiskan makanan sebesar $\geq 80\%$ (Kemenkes, 2008) Faktor eksternal dan internal menjadi faktor utama yang dapat mempengaruhi pasien menyisakan makanan.

Beberapa faktor internal maupun eksternal yang mempengaruhi daya terima makanan antara lain kondisi pasien, kebiasaan makan, rasa bosan, rasa makanan, penampilan makanan, suhu dan waktu tunggu makanan. Pentingnya kesesuaian suhu makanan untuk menentukan selera makan pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan.

Suhu makanan yaitu tingkatan panas dari sajian menu makanan (Kurniah, 2010). Makanan di rumah sakit yang dapat diukur dalam keadaan panas yaitu makanan basah atau sayuran berkuah dimana suhu penyimpanan makanan yang akan segera disajikan yaitu diatas 60°C (Kemenkes, 2013). Suhu sayuran yang ditumis akan berbeda dengan suhu sayuran yang berkuah seperti pada penelitian (Purnita, 2016), menu bening bayam jagung memiliki suhu $41,49^{\circ}\text{C}$ sedangkan menu cah kacang panjang memiliki suhu terendah selama penelitian yaitu $27,94^{\circ}\text{C}$. Saat makanan akan disajikan kepada pasien, waktu penyajian perlu diperhatikan dimana makanan tidak dianjurkan untuk menyajikan makanan terlalu lambat atau terlalu awal, sehingga dapat menyebabkan suhu makanan tidak sesuai dan mempengaruhi selera makan pasien (Halek dkk, 2012). Konsumen cenderung tidak berselera bila makanan yang dikonsumsi tidak lagi hangat (Atmanegara, Dachlan, & Yustini, 2013). Menurut teori (Moehyi, 1992) suhu makanan saat disajikan berperan dalam menentukan cita rasa makanan. Teori ini juga didukung oleh penelitian (Chik, Zulkipli, & Bachok, 2019) bahwa suhu makanan yang sesuai lebih penting dibandingkan dengan faktor eksternal lainnya. Dalam penelitian (Lumbantoruan, 2012) di Rumah Sakit Puri Cinere dimana sampel yang menyatakan suhu makanan yang tidak hangat 3,8 kali berpeluang menyisakan makanan dibandingkan berpendapat hangat.

Faktor yang mempengaruhi daya terima makanan juga dapat disebabkan oleh waktu tunggu atau ketepatan waktu yang tidak sesuai. Menurut penelitian (Ambarwati, 2017) makanan yang datang tepat waktu akan menyisakan makanan sedikit, begitupun sebaliknya. Selain itu, jika makanan matang tidak ditempatkan pada wadah atau alat khusus yang dapat mempertahankan suhu makanan tersebut atau waktu tunggu ketika makanan matang sampai dengan distribusi makanan kepada pasien yang terlalu lama (Yunita, Wulandari, & Galuh, 2014).

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti perlu mengkaji untuk melakukan penelitian dengan tujuan mengetahui pengaruh suhu makanan terhadap daya terima pasien di Rumah Sakit.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan studi literatur yang meringkas beberapa literatur relevan dengan topik yang diangkat dengan mencari data base dari berbagai referensi, seperti jurnal penelitian, naskah publikasi, buku, dan data-data terkait dengan suhu makanan dan daya terima makanan di Rumah Sakit. Literatur yang digunakan adalah penelitian yang dipublikasikan mulai dari tahun 2015 hingga 2020. Jenis data yang dikumpulkan yaitu data sekunder yang bersangkutan dengan variabel yang akan diteliti. Data tersebut berupa hasil pengukuran suhu makanan, hasil kuisioner tentang suhu makanan, hasil kuisioner tentang ketepatan waktu, dan hasil sisa makanan pasien. Cara pengumpulan data yaitu dengan pencarian menggunakan empat database diantaranya E-resources perpustakaan nasional, portal Garuda, Pubmed, dan Google Scholar. Lalu sebagai tambahan penelitian melakukan pencarian langsung melalui situs resmi misal website perguruan tinggi. Kata Kunci yang digunakan dalam pencarian diantaranya; "suhu makanan", "ketepatan waktu", "daya terima makanan", "sisa makanan", "food temperature", dan "plate waste".

HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

Berdasarkan hasil literature review yang telah memenuhi kriteria inklusi, sehingga didapatkan hasil sebagai berikut.

Tabel 1 Ringkasan dari literatur tentang pengaruh suhu makanan terhadap daya terima makanan di Rumah Sakit

No	Nama Peneliti/ terpublikasi dalam jurnal/ Tahun	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Perlakuan/ Metode dalam Penelitian	Subyek	Signifika si	Hasil Penelitian
1.	Nadya Rahmi Purnita; Ali Rosidi; Kartika Hugraheni. Naskah Publikasi <i>Full text</i> diunggah melalui web Perpus Unimus (2016)	Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan Di RSUD Dr.Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten	<i>Cross section al</i>	a. Kuisiener daya terima makanan (penampilan dan rasa makanan) b. Pengukuran suhu makanan c. Pengukuran waktu tunggu	Pasien yang tidak menjal ankan diet	P 0.914 (<i>Pvalue</i> ≥ 0.05)	tidak ada hubungan antara suhu makanan dengan daya terima makanan. Hal ini disebabkan metode daya terima yang digunakan yaitu dengan kuisiener (presepsi responden).
2.	Najibah Nuraini; Sufiati Bintanah; Kartika Nugraheni. Jurnal Gizi Unimus Vol 6 (2016)	Suhu Makanan dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang	peneliti an <i>explan atory research</i> yang mengg unakan metode survei dan pendek atan <i>cross- section al</i> .	Pengukuran suhu makanan dan pengukuran sisa makanan menggunakan <i>food recall</i>	Pasien dewasa dengan diet lunak	P= 0,006 (P value ≥ 0.05)	Ada hubungan dengan sisa makanan menu sayur. Semakin tinggi suhu makanan maka akan semakin rendah sisa makanan
3.	Chemah Tamby Chik; Nur Adilah Zulkiply; Sabaianah Bachok; Zurinawati Mohi and Aslinda Mohd Shahril. Indian Journal of Science and Technology, Vol 11 (2018)	Plate Waste in Public Hospitals Foodservice Management in Selangor, Malaysia	Kualita tif dan kuantit atif	Observasi sisa makanan dengan taksiran visual sisa makanan dan kuisiener	Pasien dengan diet biasa	Suhu: ($p=\beta$.305, $p <$.001) Rasa: (β .191, p - value = .004, $< \alpha$ = .05)	Terdapat pengaruh yang paling tinggi dari suhu makanan terhadap sisa makanan dan diikuti dengan rasa makanan.
4.	Wisal Andiani. Naskah Publikasi <i>full text</i> diunggah melalui web Poltekkes Kemenkes Bandung Jurusan Gizi (2016)	Hubungan Presepsi Cita Rasa dan Ketepatan Waktu Penyajian dengan Daya Terima Makanan Lunak pada Pasien Penyakit Saluran Cerna Rawat Inap di RSUD Kabupaten Sumedang	<i>cross section al</i>	Data cita rasa dan ketepatan waktu diperoleh melalui wawancara dan kuisiener dan daya terima makanan diukur dengan metode <i>food weighing</i> .	Pasien dengan diet makan an lunak.	P value = 0,352.	tidak terdapat hubungan antara ketepatan waktu penyajian makan dengan daya terima makanan lunak. Hal ini disebabkan oleh jarak antara pantry/dapur kecil dengan ruang rawat inap berbeda beda.
5.	Rina Ambarwati; Noor Tifauzah; Setyowati. Naskah publikasi <i>Full text</i> diunggah melalui web Poltekkes Jogja (2017)	Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Mutu Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet di RSU PKU Muhammadiyah Bantul	<i>cross section al</i>	Data ketepatan waktu penyajian dan mutu makanan melalui kuisiener dan pengukuran sisa makanan dengan metode <i>Comstock</i> skala 6.	pasien yang menda patkan makan an biasa dan makan an lunak	P value =0,019	Ada hubungan antara ketepatan waktu penyajian dan sisa makanan

No.	Nama Peneliti/ terpublikasi dalam jurnal/ Tahun	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Perlakuan/ Metode dalam Penelitian	Subyek	Signifika si	Hasil Penelitian
6.	Metta Paramita; Hapsari Sulistya Kusuma. Jurnal Gizi Unimus Vol 9. (2020)	Peran Suhu Makanan pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayur pada Pasien Diet TKTP	<i>cross section al</i>	metode pengukuran suhu makanan menggunakan thermometer makanan dan sisa makanan menggunakan metode <i>food weighing</i> .	Pasien dengan diet ETPT bentuk makan an biasa. Pasien yang tidak mengal ami ganggu an mual dan muntah	makanan pokok: <i>value</i> 0,041 lauk hewani <i>p</i> <i>value</i> 0,98 Lauk nabati <i>p</i> <i>value</i> 0,67 Sayur <i>p</i> <i>value</i> 0,014	Ada hubungan suhu makanan dengan sisa makanan pokok dan sayur. Tidak ada hubungan suhu makanan dengan sisa makanan lauk hewani dan nabati. Tidak adanya hubungan tersebut diperkirakan karena selera tingkat panas/ hangat makanan setiap orang berbeda.
7.	Laksmi Karunia Tanuwijaya; Lydia Gresari Sembiring; Cleona Yanuar Dini; Eva Putri Arfiani; Yudi Arimba Wani. Indonesian Journal of Human Nutrition Vol. 5 (2018)	Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif	studi kualitat if	wawancara kepada pasien yang menyisakan makanan > 25% melalui observasi langsung sisa makanan dengan pendekatan Comstock pada 6 pasien yang berusia 18-35 tahun.	Pasien diet TKTP dengan bentuk makan an biasa atau lunak	-	Faktor langsung yang mempengaruhi persepsi pasien terhadap makanan rumah sakit yaitu faktor internal, faktor eksternal, dan faktor lingkungan sehingga mendorong pasien untuk menyisakan makanan rumah sakit.

Dari 3 penelitian yang telah direview tentang pengaruh suhu makanan terhadap daya terima makanan, 2 diantaranya menyatakan ada pengaruh/ hubungan suhu makanan terhadap daya terima makanan. Namun ada 1 penelitian yang menunjukkan bahwa suhu makanan tidak ada hubungannya dengan daya terima makanan dengan nilai kemaknaan $P = 0.914$ ($P\text{value} \geq 0.05$) (Purnita, 2016). Pada penelitian (Purnita, 2016) pengukuran daya terima hanya dilakukan dengan kuisioner daya terima makanan (dengan menanyakan tentang penampilan dan rasa makanan) sedangkan suhu makanan diukur menggunakan thermometer, sehingga dapat terjadi bias dimana saat pengukuran suhu makanan mendapatkan hasil tergolong tidak sesuai namun persepsi dari responden mengatakan sesuai. Hal ini dapat mempengaruhi hasil dari penelitian tersebut.

Menurut penelitian (Nuraini et al., 2016) tidak ada hubungan antara suhu makanan dan sisa makanan pada menu bubur, sisa makanan menu lauk hewani serta sisa makanan menu lauk nabati ($P > 0,05$), namun terdapat hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan pada menu sayur dengan p value 0,006 dengan kekuatan hubungan ($R = -0,460$). Dinyatakan tidak adanya hubungan pada menu bubur, lauk hewani, maupun lauk nabati karena adanya faktor lain yaitu kebiasaan makan yang dominan mempengaruhi daya terima makanan. Sedangkan hubungan terkuat antara suhu makanan dan daya terima makanan yaitu waktu makan malam hari-1 dengan menu capcay kuah. 30 dari 60 sampel menyisakan makanan >20% pada menu sayur. Rata-rata sisa makanan >20% disajikan pada suhu antara 30°C hingga 39,9°C.

Penelitian (Paramita & Kusuma, 2020) menyatakan ada hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan pokok dan sayur. Tidak terdapat hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan menu lauk hewani maupun nabati. Menurut peneliti, penurunan suhu makanan pada lauk hewani maupun nabati tidak mempengaruhi sisa makanan. Tidak adanya hubungan tersebut diperkirakan karena tingkat selera pada kehangatan makanan setiap orang berbeda. Kemiripan hasil penelitian pada (Nuraini et al., 2016; Paramita & Kusuma, 2020) ini karena kedua penelitian memiliki metode yang sama dalam mengukur suhu makanan yaitu dengan alat thermometer namun metode pengukuran daya terima yang berbeda, food recall dan food weighing.

Penelitian yang menyatakan bahwa adanya pengaruh/ hubungan suhu makanan terhadap daya terima makanan karena semakin hangat suhu makanan yang disajikan maka semakin sedikit makanan yang tersisa. Hal ini sejalan dengan penelitian (Lumbantoruan, 2012) di Rumah Sakit Puri Cinere dimana sampel yang menyatakan suhu makanan yang tidak hangat 3,8 kali berpeluang menyisakan makanan dibandingkan berpendapat hangat. Menurut penelitian (Chik et al., 2019) yang menganalisis faktor ekstrernal (rasa makanan, suhu makanan, porsi, dan lingkungan) terdapat pengaruh yang paling tinggi dari suhu makanan terhadap sisa makanan ($p = \beta .305$, $p < .001$) lalu diikuti dengan rasa makanan ($\beta .191$, $p\text{-value} = .004$, $\alpha = .05$). Menurutnya, menyajikan makanan yang enak pada suhu yang tepat lebih penting dibandingkan dengan porsi makanan. Suhu makanan memegang peran penting dalam menentukan cita rasa makanan yang disajikan baik saat suhu makanan terlalu panas atau terlalu dingin yang akan berdampak pada sensitifitas syaraf pengecap pasien. Dengan terjadinya penurunan sensitifitas syaraf pengecap maka akan mempengaruhi daya terima makanan menjadi lebih sedikit.

KESIMPULAN

Dalam studi literatur tentang pengaruh suhu makanan terhadap daya terima makanan di Rumah Sakit dapat ditarik kesimpulan bahwa menu sayuran yang paling banyak menyisakan makanan dan sisa makanan terbanyak pada waktu makan pagi dengan kisaran suhu makanan yang disajikan paling baik yaitu pada waktu makan siang 35°C - $44,9^{\circ}\text{C}$ dan pada menu sayur rata-rata suhu yang disajikan $<60^{\circ}\text{C}$.

SARAN

Disarankan bagi penyelenggaraan makanan untuk selalu memperhatikan daya terima makanan pada waktu makan pagi dan memperhatikan suhu makanan serta manajemen waktu mulai dari pengolahan, pemorsian, dan pendistribusian terutama pada makan malam agar waktu distribusi tepat dengan suhu makanan yang disajikan masih hangat.

Saran untuk penelitian selanjutnya yaitu mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan metode yang paling akurat (daya terima makanan menggunakan metode food weighing dan pengukuran suhu makanan dengan thermometer).

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, R. (2017). MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DEWASA NON DIET. Naskah Publikasi.
- Andiani, W. (2016). HUBUNGAN PERSEPSI CITA RASA DAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN PENYAKIT SALURAN CERNA RAWAT INAP DI RSUD KABUPATEN SUMEDANG TAHUN 2016. Naskah Publikasi.
- Atmanegara, W. O., Dachlan, D. M., & Yustini. (2013). GAMBARAN TINGKAT KEPUASAN SISWA TERHADAP MUTU HIDANGAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI SEKOLAH POLISI NEGARA (SPN) BATUA POLDA SULSEL TAHUN 2013. Unhas Repository, 1–16.
- Chik, C. T., Zulkipli, N. A., & Bachok, S. (2019). Plate Waste in Public Hospitals Foodservice Management in Selangor, Malaysia. *Indian Journal of Science and Technology*, 11(January). <https://doi.org/10.17485/ijst/2018/v11i36>
- Halek, Y. A., Fatimah, F., & Prawiningdyah, Y. (2013). Ketepatan Jam Distribusi dan Asupan Makan pada Pasien dengan Diet Nasi di Rumah Sakit Umum Daerah Atambua. Naskah Publikasi Universitas Respati Yogyakarta.
- Kemenkes, R. I. (2013). Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kementrian Kesehatan RI.
- Kurniah, I. (2009). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan. Naskah Publikasi UIN Syarif Hidayatullah.
- Lironika, A., & Suryadi, M. Y. (2019). Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD . dr . Soebandi Jember The Distribution

Schedule and Food Taste was Correlated with Patient ' s Plate Waste at Obstetric and Surgical Room. *Amerta Nutrition*, 194–200. <https://doi.org/10.2473/amnt.v3i3.2019>.

Lumbantoruan, D. B. . (2012). Hubungan penampilan makanan dan faktor lainnya dengan sisa makanan biasa pasien kelas 3 seruni rs puri cinere depok bulan april-mei 2012 skripsi. Naskah Publikasi UI.

Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*.

Nuraini, N., Bintanah, S., & Nugraheni, K. (2016). Suhu Makanan dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang, 41–49.

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 Unimus*, 9(1), 142–149.

Purnita, N. R. (2016). HUBUNGAN WAKTU TUNGGU DAN SUHU MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN DI RSUD dr.DRAJAT PRAWIRANEGARA KABUPATEN SERANG BANTEN. Skripsi, 1–87.

Ronitawati, P., Puspita, M., Citra, K., Gizi, P. S., Kesehatan, F. I., Unggul, U. E., ... Jeruk, K. (2017). FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KOJA JAKARTA UTARA TAHUN 2017. *Jurnal Uniska*, 3, 57–76.

Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). PERBANDINGAN DAYA TERIMA MAKANAN SERTA FAKTOR-FAKTOR YANG SWAKELOLA DAN OUTSOURCING. *Pontianak Nutrition Journal*, 01(02), 1–4.

Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., & Dini, C. Y. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif Laksmi. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5, 51–61.

Yunita, A., Wulandari, I., & Galuh, F. (2014). Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Semarang. *Medica Hospitalia*, 2(2), 110–114.