

Faktor- Faktor yang Berhubungan dengan Penerimaan Makanan oleh Pasien di RSUD Dr. H. Ishak Umarella Provinsi Maluku**Zasendy Rehena**Fakultas Kesehatan, Universitas Kristen Indonesia Maluku : sendy_rehena@yahoo.com**Eliseba Matatula**

Fakultas Kesehatan, Universitas Kristen Indonesia Maluku

Griennasty Siahaya

Fakultas Kesehatan, Universitas Kristen Indonesia Maluku, (koresponden);

Tjang Robert Chandra

Fakultas Kesehatan, Universitas Kristen Indonesia Maluku

ABSTRACT

Acceptance of food is less, can be caused by various factors both internal that the patient's health condition, or external that is the taste of food, food appearance and food service. The purpose of this research is to know factors - factors related to Acceptance of Food by Patients in RSUD dr .H. Isaac Umarella. The research method used is analytical method with Cross Sectional approach. Sampling using Total Sampling with sample size is 52 samples. Data collection using questionnaires and observation sheets. Data analysis included univariate and bivariate analyzes using computerized. The result of bivariate analysis showed that there was correlation between food taste and food acceptance by patient ($P = 0,007$), there was relationship between food appearance with food acceptance by patient ($P = 0,004$), there was no relation between food service and food acceptance by patient = 0.323). The conclusion in this research there is relationship between food taste and food appearance with food acceptance by patient and there is no relation of food service with acceptance of food by patient in RSUD dr. H. Ishak Umarella Year 2017. Patients are expected to consume food provided by the hospital until the nutritional value is fulfilled and accelerate healing.

Keywords: Food Acceptance; Taste of; Food Appearance; Food Service; Patient.

ABSTRAK

Penerimaan makanan adalah makanan yang dikonsumsi oleh pasien tanpa menyisahkan makanan. Penerimaan makanan yang kurang, dapat disebabkan oleh berbagai faktor baik internal yaitu keadaan kesehatan pasien, maupun eksternal yaitu cita rasa makanan, penampilan makanan dan pelayanan makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor - faktor yang berhubungan dengan Penerimaan Makanan Oleh Pasien di RSUD dr.H. Ishak Umarella. Metode Penelitian yang digunakan adalah metode Analitik dengan pendekatan *Cross Sectional*. Pengambilan sampel menggunakan Total Sampling dengan jumlah sampelnya yaitu 52 sampel. Pengumpulan data menggunakan kuesioner dan lembar observasi. Analisis data mencakup analisis univariat dan bivariat menggunakan komputerisasi. Hasil analisis bivariat didapatkan adanya hubungan antara cita rasa makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien ($P=0,007$), ada hubungan antara penampilan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien ($P=0,004$), tidak terdapat hubungan antara pelayanan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien ($P=0,323$). Kesimpulan dalam penelitian ini terdapat hubungan antara cita rasa makanan dan penampilan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien dan tidak terdapat hubungan pelayanan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella Tahun 2017. Pasien diharapkan mengkonsumsi makanan yang diberikan oleh pihak rumah sakit hingga nilai gizi tercukupi dan mempercepat penyembuhan.

Kata Kunci : Penerimaan Makanan; Cita Rasa; Penampilan Makanan; Pelayanan Makanan; Pasien.

PENDAHULUAN

Salah satu pelayanan rumah sakit yang memegang peranan penting adalah Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Pelayanan Gizi Rumah Sakit merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna di rumah sakit dengan beberapa kegiatan antara lain pelayanan gizi Rawat Inap. Pelayanan gizi rawat inap adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien melalui makanan, sesuai penyakit yang diderita oleh pasien. Adapun pelayanan gizi rawat inap yang paling umum yaitu penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat.⁽¹⁾

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Pengelolaan penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan agar penderita yang dirawat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi dan dapat mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek hari rawat inap. Meskipun penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan agar pasien di rumah sakit terpenuhi kebutuhan gizinya, tetapi penerimaan makanan pada pasien harus diperhatikan karena setiap pasien memiliki tingkat penerimaan makanan yang berbeda.⁽²⁾

Tingkat Penerimaan makanan adalah persentase makanan yang dikonsumsi dibandingkan dengan makanan yang dihidangkan di rumah sakit. Sedangkan penerimaan makanan merupakan suatu kemampuan seseorang dalam mengkonsumsi makanan yang disajikan. Penerimaan makanan dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan sebagai tolak ukur dalam pencapaian dan pemenuhan standar pelayanan minimal. Rendahnya penerimaan makanan pasien yang ditunjukkan dengan banyaknya sisa makanan merupakan masalah yang serius untuk segera ditangani karena makanan yang disajikan di rumah sakit telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien. Oleh karena itu, seluruh makanan yang disajikan harus dihabiskan hanya oleh pasien demi tercapainya keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Konsumsi dan penerimaan makanan dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal yang mempengaruhi penerimaan makanan adalah keadaan psikologis dan fisik (umur dan jenis kelamin), sedangkan faktor eksternal meliputi penampilan makanan, cita rasa makanan, menu makanan, penyajian makanan dan pelayanan penyaji makanan.⁽³⁾

Penampilan makanan adalah penampakan pada makanan yang terlihat saat penyajian makanan, yang dipengaruhi oleh warna makanan dan bentuk makanan. Warna makanan merupakan salah satu faktor yang dapat mendukung keinginan atau ketertarikan seseorang didalam mengkonsumsi suatu jenis makanan. Namun, berbeda dengan keadaan di Rumah Sakit, paling sering dijumpai warna makanan yang tidak sesuai dengan keinginan dan ketertarikan pasien. Sedangkan bentuk makanan yang disajikan membuat makanan menjadi lebih menarik karena disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.⁽²⁾

Cita rasa makanan memiliki dua sisi aspek yang mendukung yaitu penampilan makanan dan rasa makanan. Rasa makanan yang tidak sesuai dengan keinginan pasien dapat membentuk persepsi yang kurang baik terhadap makanan tersebut sehingga menyebabkan makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi. Rasa makanan itu sendiri dapat dipengaruhi oleh aroma makanan, bumbu masakan yang digunakan, suhu makanan ketika disajikan dan tingkat kematangan sesuai jenis makanan yang disajikan.⁽²⁾

Pelayanan makanan merupakan faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi bila dalam penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut akan berkurang. Pelayanan makanan selain dilihat dari penggunaan dan pemilihan alat makan yang tepat, dilihat juga dari penyaji makanan atau pramusaji. Sikap pramusaji merupakan faktor yang mempengaruhi penerimaan makanan pada pasien. Pramusaji memiliki peran untuk meningkatkan kesadaran pasien terhadap pentingnya makanan yang bersifat tidak memaksa.⁽⁴⁾

Hingga saat ini, rumah sakit masih menghadapi banyak tantangan dalam penyelenggaraan makanan. Beberapa tantangan yang harus segera ditindaklanjuti adalah masalah banyaknya sisa makanan dan kurang puasnya pasien terhadap penyelenggaraan makanan yang ada. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Schueren *et al.* (2012) di 150 rumah sakit, menunjukkan bahwa hanya 27% pasien yang menghabiskan makanannya, 44% pasien yang menghabiskan makanan lebih dari

separuh, dan 29% pasien menghabiskan makanan kurang dari separuh. Selain itu berdasarkan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Salman, dkk (2014), pada pasien rawat inap RSUD Dr.H. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin, sebanyak 40 orang (88,9%) pasien mengatakan bahwa pelayanan makanan sudah memuaskan, sebanyak 38 orang (84,4%) pasien mengatakan bahwa penampilan makanan menarik dan sebanyak 30 orang (66,7%) pasien mengatakan bahwa cita rasa makanan enak. Rata-rata sisa makanan pasien bersisa banyak ($>25\%$) pada jenis makanan lauk nabati yaitu sebesar (55,6%), lauk hewani dan buah sebesar (51,1%). Hal ini menunjukkan bahwa Tidak ada hubungan antara pelayanan makanan dan penampilan makanan dengan penerimaan makanan (nilai $p > 0,05$). Namun ada hubungan yang bermakna Antara cita rasa makanan dengan tingkat penerimaan makanan (nilai $p < 0,05$).⁽⁵⁾

Merujuk pada Indikator Standar Pelayanan Gizi, sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien maksimal adalah $\leq 20\%$, namun beberapa data sisa makanan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di rumah sakit menunjukkan angka $>20\%$ yang berarti rata-rata konsumsi pasien juga $<80\%$ sehingga dapat dikatakan buruk dan butuh penanganan selanjutnya (Kemenkes, 2013).⁽⁶⁾

Berdasarkan hasil pengambilan data awal di RSUD dr. H. Ishak Umarella, jumlah pasien rawat inap bulan Juli tahun 2017 terdapat 14 pasien di ruang interna pria, 15 pasien di ruang interna wanita, 10 pasien di ruang VIP, 9 pasien di ruang obstetri, dan 4 pasien di ruang bedah. Hasil observasi di ruangrawat Inap dapat dilihat bahwa sebagian besar pasien yang mengkonsumsi makanan rumah sakit, cenderung tidak menghabiskan makanan. Hal ini dipengaruhi beberapa faktor, seperti penampilan makanan, cita rasa makanan dan penyajian makanan berdasarkan indikator PGRS (Pelayanan Gizi Rumah Sakit) makanan rumah sakit harus diolah secara alami dan memiliki standar sendiri untuk penambahan warna makanan maupun bahan tambahan makanan yang dapat mempengaruhi rasa makanan itu sendiri. Selain itu pelayanan yang dilakukan oleh pramusaji juga mempengaruhi tingkat penerimaan makanan pada pasien karena sikap pramusaji memberikan penilaian tersendiri yang dapat meningkatkan kualitas pelayanan penyelenggaraan makanan pada institusi tersebut.

METODE

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif analitik dengan menggunakan pendekatan *Cross Sectional* dan dilaksanakan pada bulan Agustus sampai September 2017 di Panti Sosial Tresna Werdha Inakaka Ambon. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pasien Rawat Inap di RSUD dr. H. Ishak Umarella Provinsi Maluku Tahun 2017 yang berjumlah 52 pasien yang terdiri atas 14 pasien di Ruang Interna Pria, 15 pasien di Ruang Interna Wanita, 10 pasien di Ruang VIP, 9 pasien di Ruang Obstetri, dan 4 pasien di Ruang Bedah. Pengambilan sampel dengan metode *total sampling*. Sampel penelitian ini berjumlah 52 orang. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah Cita Rasa Makanan, Penampilan Makanan, dan Pelayanan Makanan. Variabel terikat yaitu Penerimaan Makanan oleh Pasien. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan timbangan makanan. Kuesioner berisi pertanyaan terkait dengan Cita Rasa Makanan, Penampilan Makanan, dan Pelayanan Makanan. Timbangan makanan untuk menimbang sisa makan pasien. Semua data dianalisis menggunakan uji *chi-square*.

HASIL

Analisis Bivariat ini dilakukan untuk melihat hubungan antara variabel independen dan dependen secara sendiri-sendiri bila nilai hubungan antara masing-masing variabel berada pada tingkat kemaknaan $p < 0,05$ dengan menggunakan *Uji Chi Square*. Adapun variabel independennya meliputi cita rasa makanan, penampilan makanan, dan pelayanan makanan. Sedangkan variabel dependennya adalah penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella. Hasil analisis dapat disajikan sebagai berikut:

a. Hubungan antara Cita Rasa Makanan dengan Penerimaan Makanan oleh pasien

Dalam penelitian ini untuk melihat hubungan antara cita rasa makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella, dapat diuraikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Hubungan Antara Cita Rasa Makanan Dengan Penerimaan Makanan oleh Pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella Tahun 2017

No	Cira Rasa Makanan	Penerimaan makanan				Jumlah		<i>p value</i>
		Baik		Kurang				
		n	%	n	%	N	%	
1	Enak	12	52,2	11	47,8	23	100	<i>P =0,007</i>
2	Kurang Enak	4	13,8	25	86,2	29	100	
Total		16	30,8	36	69,2	52	100	

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa 23 responden mengatakan cita rasa makanan enak dengan memiliki penerimaan makanan yang baik yaitu 12 orang (52,2%), dan penerimaan makanan kurang yaitu 11 orang (47,8%), sedangkan 29 responden mengatakan cita rasa makanan kurang enak dengan memiliki penerimaan makanan kurang yaitu 25 orang (86,2%), dibandingkan responden dengan penerimaan makanan baik yaitu 4 orang (13,8%).

Uji statistik diperoleh nilai *p value* = 0,007 karena nilai $p < \alpha = 0,05$, maka H_0 ditolak artinya ada hubungan antara cita rasa makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella.

b. Hubungan antara Penampilan Makanan dengan Penerimaan Makanan oleh pasien

Dalam penelitian ini untuk melihat hubungan antara penampilan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella, dapat di uraikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hubungan Antara Penampilan Makanan dengan Penerimaan Makanan oleh Pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella Tahun 2017

No	Penampilan Makanan	Penerimaan makanan				Jumlah		<i>p value</i>
		Baik		Kurang				
		n	%	n	%	N	%	
1	Menarik	15	46,9	17	53,1	32	100	<i>P</i> <i>=0,004</i>
2	Kurang Menarik	1	5,0	19	95,0	20	100	
Total		16	30,8	36	69,2	52	100	

Berdasarkan Tabel 4.11 menunjukkan bahwa 32 responden yang mengatakan penampilan makanan menarik tetapi penerimaan makanan baik yaitu 15 orang (46,9%), dan responden yang berpendapat bahwa penampilan makanan kurang menarik yaitu 17 orang (53,2%). Sedangkan 20 responden mengatakan penampilan makanan kurang menarik dengan memiliki penerimaan makanan kurang yaitu 19 orang (95,2%) dibandingkan responden dengan penerimaan makanan baik yaitu 1 orang (5,0%).

Uji statistik diperoleh nilai *p value* = 0,004 karena nilai $p < \alpha = 0.05$ maka H_0 ditolak artinya ada hubungan antara penampilan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella.

c. Hubungan antara Pelayanan Makanan dengan Penerimaan Makanan oleh pasien

Dalam penelitian ini untuk melihat hubungan antara pelayanan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella, dapat di uraikan Pada Tabel 3

Tabel 3 Hubungan Antara Pelayanan Makanan dengan Penerimaan Makanan oleh Pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella Tahun 2017

No	Pelayanan Makanan	Penerimaan makanan				Jumlah		p value
		Baik		Kurang				
		n	%	n	%	N	%	
1	Baik	16	32,7	33	67,3	49	100	P= 0,323
2	Kurang Baik	0	0	3	100	3	100	
Total		16	30,8	36	69,2	52	100	

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa 49 responden yang mengatakan pelayanan makanan baik tetapi memiliki penerimaan makanan kurang yaitu 33 orang (67,3%), dibandingkan responden dengan penerimaan baik yaitu 16 orang (32,7), sedangkan 3 responden dengan pelayanan makanan kurangbaik juga memiliki penerimaan makanan kurang yaitu 3 orang (100%).

Uji statistik diperoleh nilai $p\text{ value} = 0,323$ karena nilai $p > \alpha = 0,05$ maka H_0 diterima artinya tidak ada hubungan antara pelayanan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella.

PEMBAHASAN

- a. Hubungan antara cita rasa makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella. Pada penelitian yang dilaksanakan, menu makanan yang disajikan di rumah sakit adalah nasi, bubur, lauk hewani (ikan goreng, ikan bakar, ayam goreng, opor ayam dan telur rebus), lauk nabati (tempe goreng dan tahu goreng), sayuran (cah kangkung campur wortel dan sayur sup) dan buah pisang serta puding.

Cita rasa makanan merupakan hal yang sangat penting dalam proses penerimaan makanan oleh seseorang. Cita rasa makanan sangat ditentukan oleh rangsangan terhadap indra penciuman dan indra pengecap. Komponen yang berperan dalam penentuan cita rasa makanan adalah aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan dan suhu makanan. Cita rasa makanan yang tidak sesuai dengan selera makan seseorang mempengaruhi penerimaan makanan oleh orang tersebut.⁽⁷⁾

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di RSUD dr. H. Ishak Umarella, sebagian besar responden mengatakan bahwa cita rasa makanan yang ada di rumah sakit kurang enak. Hal ini disebabkan karena responden kurang selera makan sehingga terdapat sisa makanan yang tidak habis dikonsumsi. Responden lain yaitu, Ibu PW dengan riwayat penyakit leukemia mengatakan bahwa "ayam yang dimasak kurang matang dan sayur kangkung kurang bumbu", tetapi responden lain M.S yang memiliki riwayat penyakit asma dengan total konsumsi 100% atau penerimaan makanan baik mengatakan bahwa cita rasa makanan enak "nasi, ikan kuning dan sayur kangkung enak, rasanya sama dengan masakan rumah". Perbedaan pendapat ini dapat disebabkan beberapa faktor seperti kurangnya selera makan yang berbeda antar responden sehingga mempengaruhi penerimaan makanan dari cita rasa makanan. Sedangkan responden lain yaitu R.S dengan riwayat penyakit asam urat dan alergi terhadap ikan sehingga tidak mengkonsumsi makanan sampai habis. R.S mengatakan bahwa jika mengkonsumsi ikan kulitnya akan terasa gatal dan menimbulkan bercak merah.

Penelitian lain yang sejalan dengan hasil penelitian ini dilakukan di RSJ Sambang Lihum (Nida, 2012), menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien dengan nilai.⁽⁸⁾

Cita rasa makanan yang kurang enak merupakan faktor eksternal dari penerimaan makanan oleh pasien. Dalam penelitian ini pengukuran berat awal makanan dan berat akhir makanan berdasarkan pengukuran tersebut total sisa makanan terbanyak 54%. Kurangnya cita rasa makanan sangat berpengaruh terhadap penerimaan makanan oleh pasien. Selain faktor eksternal yang mempengaruhi penerimaan makanan terhadap cita rasa makanan terdapat juga faktor internal yaitu responden yang mengalami alergi pada makanan tertentu (ikan, telur, tempe, ayam, dll) sehingga cenderung tidak menghabiskan makanan. Dari hasil observasi, dapat dilihat bahwa ada juga responden yang memiliki kondisi fisik lemah dan tidak ada anggota keluarga yang menemani sehingga pasien sulit untuk mengkonsumsi makanan dengan baik dan tidak mampu menghabiskan makanan.

b. Hubungan antara penampilan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara penampilan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella. penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rijadi (2012) yang menyatakan bahwa ada hubungan antara penampilan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien dengan hasil uji statistik nilai $p = 0,000 < \alpha = 0,05$ artinya ada hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien.⁽⁹⁾

Penampilan makanan merupakan kesan pertama yang dilihat untuk menentukan makanan tersebut menarik untuk dimakan. Makanan yang disajikan dengan menarik akan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu warna, besar porsi, tekstur dan bentuk makanan yang disajikan. Penampilan makanan sangat mempengaruhi penerimaan makanan. Hal ini karena warna yang baik akan meningkatkan selera makan sehingga meningkatkan penerimaan makanan.

Hasil wawancara yang dilakukan di RSUD dr. H. Ishak Umarella, menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyatakan penampilan makanan rumah sakit menarik, dan adapula yang menyatakan penampilan makanan kurang menarik. Dari hasil wawancara responden yang mengatakan penampilan makanan kurang menarik karena berpendapat bahwa makanan yang disajikan terlihat biasa saja dan tidak ada variasi menu sehingga tidak menimbulkan daya tarik untuk dikonsumsi. Salah satu responden yang mengatakan bahwa penampilan makanan rumah sakit kurang menarik yaitu Ibu A berusia 21 tahun dalam masa nifas mengatakan "makanan yang disajikan terlihat tidak menarik, warnanya tidak menarik dan tidak beraroma."

c. Hubungan antara pelayanan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pelayanan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella. Pelayanan makanan berarti mengantarkan atau menyajikan makanan kepada pasien selama pasien dirawat di rumah sakit. Pelayanan yang baik adalah menyediakan dan mengantarkan makanan dengan cara efisien dan teknik pelayanan yang baik dan sopan. Pelayanan makanan berkaitan erat dengan hubungan antar manusia. Oleh karena itu pelayanan makanan harus ramah dan memuaskan.⁽¹⁰⁾

Berdasarkan hasil wawancara responden di RSUD dr. H. Ishak Umarella, mengatakan bahwa pelayanan yang dilakukan oleh pelayan makanan sangat baik dan ramah dan mengatakan jika hal ini tidak berpengaruh terhadap sisa makanan pasien. Tetapi berdasarkan observasi di lokasi penelitian pada tempat makan pasien, terdapat sisa makanan sehingga dapat disimpulkan bahwa adanya sisa makanan pasien dapat dipengaruhi oleh faktor lain (kurang nafsu makan, tidak terbiasa makan makanan rumah sakit, dsb) dan bukan dikarenakan pelayanan makanan. Namun hal ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rijadi (2012) yang menyatakan bahwa ada hubungan antara pelayanan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien.⁽⁹⁾

Sesuai dengan hasil observasi bahwa masih cukup banyak sisa makanan dan juga hasil penelitian lain yang menunjukkan bahwa pelayanan makanan mempengaruhi penerimaan makanan dapat menunjukkan bahwa pelayanan makanan masih menjadi faktor yang berhubungan dengan penerimaan makanan, bukan hanya dilihat berdasarkan keramahan pramusaji tetapi pada

kebersihan penyaji dan sajian makanan serta tata cara penyajian oleh pelayanan makanan sesuai dengan standar kesehatan.

Penerimaan makanan yang kurang pada pasien dapat juga disebabkan kurangnya perhatian pelayan makanan terhadap pasien dengan jenis penyakit yang berbeda seperti pada pasien yang mengalami alergi tetapi tetap diberikan makanan yang dapat menimbulkan alergi tersebut. Selain itu beberapa pasien yang menyatakan bahwa penampilan makanan kurang menarik dan cita rasa makanan yang kurang enak, hal itu dapat disampaikan kepada pelayan makanan untuk menjadi evaluasi bagi tenaga gizi maupun dokter dan pihak rumah sakit dalam penyajian makanan.

KESIMPULAN

Ada hubungan antara cita rasa makanan, penampilan makanan, dan pelayanan makanan dengan penerimaan makanan oleh pasien di RSUD dr. H. Ishak Umarella Provinsi Maluku.

Berdasarkan hasil penelitian maka peneliti memberikan saran-saran bagi Instalasi gizi RSUD dr. H. Ishak Umarella Provinsi Maluku agar meningkatkan kualitas dan pemahaman tentang tata cara teknik pembuatan makanan, cita rasa makanan dan penampilan makanan karena cita rasa, dan penampilan makanan mampu meningkatkan selera makan pasien.

REFERENSI

1. Uyami. 2014. Perbedaan Daya Terima, Sisa Makanan, dan Asupan Makanan Pada Pasien Dengan Menu Pilihan dan Menu Standar di RSUD Sunan Kalijaga Demaki. Jurnal Riset Gizi Vol 2, No1, 2014.
2. Moehyi. 2012. Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas 3 di RSUP Dr.Hasan S adikin Bandung [Tesis]. Jakarta :FKM
3. Almtsier S. 2012. *Penuntun Diet*. Jakarta :PT. Gramedia Pustaka Utama
4. Kusumayanti. I.G.A, Hadi.M, Sustiyowati. 2004. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Malnutrisi Pasien Dewasa di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. Vol 1, No1. 2004.
5. Salman. Y., Saputri. R., Ridha. R.M. 2014. Faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Umum Daerah Dr.H. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin. Jurnal Kesehatan Indonesia Vol 4 No 2, September 2014.
6. Kementerian Kesehatan RI. 2013. Pusat data dan Informasi.
7. Dian B. 2012. Hubungan penampilan makanan dan faktor lainnya dengan sisa makanan biasa pasien kelas seruni RS. Puri Cinere depok bulan April – Mei 2012. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok.
8. Nida, Khairun. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit JiwaSambang Lihum Tahun 2012. Skripsi. STIKES Husada Borneo.
9. Rijadi C. Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak pada Pasien Dewasa di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot Soebroto. Skripsi. Jakarta :FKM UI.
10. Nursia. Daya Terima Makanan Pasien Berdasarkan Kelas Perawatan di RS Metropolitan Medical Center [Skripsi]. Jakarta :FKM UI.