



Persepsi Pasien Pasca Bedah Mulut (Gusi) terhadap Sisa Makanan Lunak di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar

Komang Sugiantari

Program Studi Gizi, Fakultas Teknologi dan Ilmu Kesehatan,
Universitas Bali Dwipa, Indonesia

Korespondensi penulis: komangsugiantari30@gmail.com

Abstract. Soft food served in hospitals is a simple indicator that can be used to evaluate the success of hospital nutrition services. The aim of this study was to determine the perception of oral surgery patients regarding soft food waste at Surya Husadha Hospital Denpasar. This research uses a quantitative descriptive survey method. The total population was 30 people, the number of research samples was 20 people... data collection was carried out by measuring perceptions of taste and food waste using a questionnaire for the 20 samples studied. Data was obtained from filling out a questionnaire about perceptions of soft food and a form for the amount of food waste. The data was analyzed using SPSS version 21 statistical analysis. The results of this study showed that there were porridge food waste in 40-49% (45%) of the sample, 50-59% (40%) of the sample, 60-69% (15%) of the sample. Leftover animal side dishes (0%). Vegetable side dishes (10%). Leftover vegetables (10%) And for juice (0%). It can be concluded that the perception of soft food at Surya Husadha Hospital from this research shows that as many as 40-49% (45%) are not satisfied with the rest of the soft food (porridge).

Keywords: Food Waste, Oral Surgery Patients, Patient Perception

Abstrak. Makanan lunak yang disajikan di Rumah Sakit merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui persepsi pasien bedah mulut terhadap sisa makanan lunak di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar. Penelitian ini menggunakan metode survey dengan bersifat deskriptif kuantitatif. Jumlah populasi 30 orang, jumlah sampel penelitian 20 orang.. pengumpulan data dilakukan dengan pengukuran persepsi cita rasa dan sisa makanan menggunakan kuisioner 20 sampel yang diteliti, data diperoleh dari pengisian kuisioner tentang persepsi terhadap makanan lunak dan formulir jumlah sisa makanan. Data di analisis menggunakan analisis statistic SPSS versi 21. Hasil penelitian ini menunjukan bahwa terdapat sisa makanan bubur 40-49% (45%) sampel, 50-59% (40%) sampel, 60-69% (15%) sampel . Lauk Hewani sisa (0%). Lauk nabati (10%) Sayur sisa (10%) Dan untuk jus (0%). Dapat disimpulkan persepsi makanan lunak di Rumah Sakit Surya Husadha dari penelitian ini diketahui bahwa sebanyak 40-49% (45%) tidak puas terhadap sisa makanan lunak(bubur).

Kata Kunci: Sisa Makanan, Pasien Bedah Mulut, Persepsi Pasien

1. PENDAHULUAN

Mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pelanggan, Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal melalui pemberian pola makan yang sesuai. Untuk mencapai status gizi yang optimal, manajemen makanan rumah sakit berupaya untuk menghasilkan makanan berkualitas tinggi yang memenuhi kebutuhan gizi serta aman dan menyenangkan bagi pelanggan. Makanan lunak merupakan salah satu makanan yang ditawarkan di rumah sakit.

Pasien yang tidak dapat makan secara teratur karena keterbatasan fisik atau mental diberikan makanan lunak. Kandungan air yang tinggi pada makanan lunak membuatnya lemah, sehingga volumenya besar dan bumbunya tidak terlalu menyengat. Hal ini sering kali menyebabkan makanan menjadi hambar, yang dapat mempengaruhi penerimaan pasien dan menyebabkan makanan tetap berada di piring.

Pangan yang menyisakan residu $\geq 20\%$ untuk lauk hewani sebanyak 9%, lauk nabati 3%, dan sayur 18% menurut metode Comstok. Rata-rata tanggapan responden mengenai rasa dan tampilan makanan selama satu siklus menu adalah setuju. Namun, $\geq 10\%$ responden masih menyatakan bahwa sejumlah lauk nabati (1 hidangan), lauk hewani (2 hidangan), dan sayur (1 hidangan) kurang menarik dan tidak menyenangkan.

Rasa, tekstur, warna, dan aroma makanan lunak semuanya dapat berdampak pada limbah makanan, yang merupakan masalah serius yang memerlukan perhatian cepat karena makanan rumah sakit disiapkan dengan mempertimbangkan jumlah dan kualitas permintaan pasien untuk mempercepat pemulihan mereka.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Sisa Makanan

Pengertian Sisa Makanan

Jumlah makanan yang tersisa setelah disajikan disebut sisa makanan. Salah satu metode untuk menilai layanan gizi khususnya layanan makanan adalah dengan menganalisis sisa makanan. Limbah makanan sering dikaitkan dengan keberhasilan layanan makanan. Limbah makanan merupakan ukuran sederhana yang dapat digunakan untuk menilai efektivitas layanan pemberian makanan di rumah sakit karena hal ini menunjukkan bahwa layanan pengantaran makanan berada di bawah standar (Kemenkes RI, 2013).

Standar Sisa Makanan

Terkait limbah makanan lunak rumah sakit, Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit menemukan bahwa indikator standar layanan gizi untuk standar limbah makanan terbagi dalam dua kategori: rumah sakit dengan persentase limbah makanan tinggi ($>30\%$) dan rumah sakit dengan persentase limbah makanan rendah. persentase ($\leq 15\%$) (Kemenkes, 2013).

Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan

Penyajian Makanan

Langkah terakhir dalam proses persiapan makanan adalah penyajian makanan. Nilai suatu makanan tidak akan ada artinya meskipun dibuat dengan tingkat cita rasa yang tinggi namun penyajiannya buruk karena makanan tersebut disajikan sedemikian rupa sehingga

merangsang indera penglihatan ketika disuguhkan, sehingga menimbulkan rasa terkait nafsu makan.

Bentuk Makanan

Cara lain untuk menambah minat pada menu adalah dengan menggunakan bentuk makanan. Setiap hidangan akan mempunyai daya tarik tersendiri jika disajikan secara harmonis (Moehyi, 1992). Pasien menganggap ukuran potongannya menarik. Jika makanan tersebut diolah dan diberi bentuk yang unik maka akan terlihat lebih menarik.

Besar Porsi

Jumlah makanan yang disediakan dikenal sebagai ukuran porsi. Ukuran porsi setiap orang bervariasi berdasarkan kebutuhan makanannya. Porsi yang terlalu besar atau sedikit akan mengurangi kualitas penyajian makanan. Perencanaan dan penghitungan porsi makanan juga mempengaruhi cara penyajian hidangan (Muchatab, 1991).

Tempat penyajian

Peralatan yang terbatas dapat menghalangi pasien untuk menghabiskan makanannya, dan penggunaan serta pilihan peralatan makan selama menyiapkan makanan akan mempengaruhi tampilan hidangan saat disajikan. Memilih peralatan penyajian yang tepat, seperti piring, mangkok, atau wadah penyajian makanan tertentu, serta menata makanan di dalam peralatan tersebut merupakan dua hak mendasar yang harus diperhatikan dalam menyajikan makanan.

Temperatur makanan

Suhu saat makanan disajikan mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap rasanya. Makanan yang sangat panas atau dingin akan mengurangi kepekaan indera perasa terhadap rasa secara signifikan. Hal ini bisa menggunakan wajan dengan alat pemanas atau memilih lokasi yang memiliki penutup untuk menyajikan makanan.

Sikap Petugas Penyaji

Karakteristik psikologis pasien dipengaruhi oleh sikap petugas yang datang. Agar pasien rawat inap dapat menerima nutrisi terbaik, sikap staf saat menyajikan makanan sangatlah penting. Selain memperkuat program terapi, hal ini juga dapat menumbuhkan lingkungan yang meningkatkan kelaparan. Dengan demikian, tindakan menyajikan makanan berkontribusi terhadap sampah makanan.

Jadwal atau Ketepatan Penyajian

Makanan rumah sakit perlu diberikan tepat waktu, dalam jumlah yang tepat, dan dengan pola makan yang tepat. Timbulnya sisa makanan juga dipengaruhi oleh ketepatan waktu pemberian makanan sehubungan dengan waktu makan pasien dan interval makan yang sesuai.

Hal ini berkaitan dengan seberapa akurat kru menyajikan makanan pada jam yang ditentukan. Pasien yang terlambat makan mungkin tidak terlalu lapar, sehingga bisa menyebabkan banyak makanan tersisa.

Makanan Dari Luar Rumah Sakit

Sisa makanan akan dipengaruhi oleh makanan yang dikonsumsi oleh pasien yang meninggalkan fasilitas. Pasien yang mencari pengobatan mungkin mencari makanan tambahan dari luar rumah sakit atau makanan ringan jika rasa lapar mereka tidak segera terpuaskan dan rasa bosan timbul akibat kurang makan variasi. Hal ini meningkatkan kemungkinan pasien tidak menyelesaikan makanan yang diberikan kepadanya.

Persepsi Terhadap Makanan

Persepsi terhadap makanan merupakan serangkaian tahapan yang kompleks mulai dari simulasi sensorik hingga pengolahan kognitif dan emosional menurut (Kawiastris 2019). Sisa makanan lunak bahwa 20 orang 47,6% pasien rawat inap di rumah sakit wangaya. Ditemukan bahwa 38 pasien (61,3%) memiliki aroma paling tidak menyenangkan, yang biasanya terdapat pada lauk nabati. Dari segi tekstur, 20 pasien (40,3%) memiliki lauk nabati yang merupakan makanan dengan tekstur paling tidak tepat. Selain itu, 31 pasien, atau 50% dari total, menganggap lauk sayur memiliki bumbu yang paling buruk. Sebanyak 27 pasien (43,5%), mayoritas pasien memilih lauk nabati yang tingkat kematangannya paling rendah.

Penetapan Sisa Makanan

Mengukur sisa makanan adalah cara mudah untuk menilai seberapa baik pengelolaan makanan telah diterapkan. Metode berikut dapat digunakan untuk mengamati sisa makanan:

a. Metode Penimbangan Makanan (*Food Weighing*)

Proses penimbangan makanan melibatkan responden atau petugas yang menimbang dan mendokumentasikan seluruh makanan yang telah mereka konsumsi dalam satu hari. Segala makanan yang akan dimakan pada waktu sarapan, makan siang, dan makan malam, serta makanan ringan di sela-sela waktu makan, ditimbang dalam bentuk mentahnya (AP) pada saat prosedur penimbangan makanan. Makanan segar yang siap disantap dan makanan yang telah diberikan juga ditimbang dan didokumentasikan (Kusharto CM, 2008).

b. Metode Taksiran Visual

Pendekatan estimasi comstock visual adalah pendekatan yang diciptakan untuk mengevaluasi konsumsi makanan pasien. Dengan mengevaluasi secara visual jumlah sisa makanan untuk setiap jenis hidangan, metode ini menghitung sisa makanan. Jika menggunakan skala pengukuran, hasil perkiraan ini dapat dilaporkan dalam satuan skor atau

gram (Nuryanti, 2014). Dengan menggunakan metode ini, evaluasi sisa makanan dengan mendeskripsikannya pada skala 6 poin dan memeriksa jumlah makanan yang tersisa di piring.

c. **Formulir Pengamatan Sisa Makanan**

Untuk mengetahui jumlah kalori dari makanan yang tidak dikonsumsi, digunakan formulir observasi sisa makanan untuk mendokumentasikan jenis makanan yang tidak dikonsumsi pasien pada hari tertentu.

d. **Metode Recall**

Menurut Supriasa (2014) Teknik survei konsumsi yang disebut metode recall 24 jam menanyakan responden tentang makanan dan minuman yang mereka konsumsi selama 24 jam sebelumnya, baik di dalam maupun di luar rumah. Pendekatan ini paling sering digunakan di fasilitas kesehatan seperti rumah sakit untuk memastikan asupan makanan dan nutrisi pasien.

Persepsi Terhadap Sisa Makanan Lunak

Pengertian Persepsi Makanan lunak

Informasi dari kegiatan pengenalan, perhatian, dan interpretasi diolah untuk menghasilkan persepsi. Masing-masing proses ini dapat dipengaruhi oleh orang lain, rangsangan, atau elemen kontekstual. Keputusan pasien untuk membeli dan memakan makanan lunak akan dipengaruhi oleh mekanisme yang menciptakan persepsi dan memori (Hawkins et al. 2001).

Pada langkah pertama, pengalaman pasien dimulai dengan rangsangan seperti warna, bau, rasa, dan tekstur yang diterima oleh panca indera sebagai penerima sensor. Pasien kemudian menafsirkan rangsangan tersebut sehingga membentuk suatu persepsi (Solomon, 2002). Menurut Ferrinadewi (2008), evaluasi keseluruhan pasien terhadap fitur suatu produk sangat mempengaruhi penilaian mereka terhadap kualitasnya.

Persepsi Terhadap Aroma Makanan

Pengharum makanan merupakan aroma yang menyebar pada makanan dan mempunyai daya tarik yang kuat. Dapat merangsang indera penciuman yang pada akhirnya dapat meningkatkan nafsu makan. Makanan mengeluarkan aroma yang berbeda-beda. Makanan memiliki aroma yang kuat sehingga menarik perhatian orang dan dapat menggugah indera penciumannya, sehingga meningkatkan nafsu makan. Sebaiknya hirup udara bersih selama beberapa detik sebelum melakukan pemeriksaan untuk mendapatkan hasil yang sensitif.

Persepsi Terhadap Tekstur Makanan

Derajat kekerasan, kepadatan, atau kekentalan suatu makanan disebut teksturnya. Konsistensi dapat digambarkan sebagai kenyal, keras, atau cair. Menurut Moehyi (1992), makanan yang teksturnya padat atau kenyal akan lebih menggugah indera kita secara bertahap.

Tekstur makanan dapat didefinisikan sebagai renyah, lunak, kasar, halus, berserat, lembut, keras, dan kenyal. Ini adalah beberapa karakteristik yang digunakan untuk mengkarakterisasi tekstur.

Persepsi Terhadap Warna Makanan

Salah satu hal terpenting yang perlu dipertimbangkan saat menyajikan makanan adalah warnanya. Selain penting untuk daya terima makanan, kombinasi warna secara tidak langsung dapat meningkatkan nafsu makan dengan membuat makanan menarik secara visual. Sebab, warna juga mempengaruhi psikologis pelanggan.

Persepsi Terhadap Rasa Makanan

Rangsangan pada indera perasa dan penciuman merupakan salah satu faktor penentu cita rasa suatu makanan. Intinya, sensasi yang dihasilkan dari mengonsumsi makanan adalah rasanya (Moehyi, 1992).

Gambaran Pasien Bedah Mulut Gusi

Operasi mulut dan gigi untuk mengatasi berbagai masalah kesehatan disebut operasi gusi mulut. Operasi korektif rahang, pencangkakan periodontal (gusi), pencangkakan tulang gigi, dan pencabutan gigi adalah beberapa operasi yang merupakan bagian dari operasi ini. Pencabutan gigi bungsu merupakan salah satu penerapan bedah mulut yang sering dilakukan. Sisanya dipengaruhi oleh operasi mulut pasien. Pasien dengan penyakit tertentu, seperti mereka yang pernah menjalani operasi mulut, seringkali dapat diberikan makanan dalam porsi kecil.

3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, dimana penelitian ini mendeskripsikan persepsi pasien bedah mulut terhadap makanan lunak berdasarkan uji organoleptik pasien pasca bedah mulut di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar. Penelitian dilaksanakan di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar. Penelitian ini dilakukan dari tanggal 10 September 2023 sampai tanggal 10 Oktober 2023. Ruang lingkup penelitian ini yaitu gizi institusi. Populasi penelitian adalah semua pasien bedah mulut pada waktu pelaksanaan penelitian yang jumlahnya 20 orang pasien bedah mulut yang di rawat inap. Sampel diambil secara purposive sampling semua populasi 20 orang. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah Persepsi pasien terhadap rasa makanan, Persepsi pasien terhadap aroma makanan, Persepsi pasien terhadap tekstur makanan, Persepsi pasien terhadap warna makanan. Sedangkan Variabel terikat dalam penelitian ini adalah sisa makanan. Sisa makanan yang diteliti adalah makanan yang disajikan Rumah Sakit dan tidak habis di makan, meliputi makanan pokok berupa bubur atau nasi, lauk hewani, lauk nabati sayur dan buah. Instrumen penelitian ini

meliputi kuesioner dan formulir sisa makanan. Data yang terkumpul kemudian dilakukan pengolahan data, mulai dari membuat *editing*, *kooding*, *scoring* dan tabulasi. Langkah selanjutnya yakni analisis data. Teknik analisis data pada penelitian ini diolah secara statistic dengan menggunakan program SPSS versi 12.0.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Profil Pasien Bedah Mulut

Profil pasien bedah mulut meliputi umur, jenis kelamin dan lama di rawat di Rumah Sakit Surya Husadha pada peneletian ini adalah seperti yang terdapat pada Tabel 5.1 profil pasien bedah mulut.

Tabel 1 Profil Pasien Bedah Mulut

Jenis kelamin	F	%
Laki-laki	12	60,0%
Perempuan	8	40,0%
	20	100%
Usia		
17-18 tahun	5	25%
19-23 tahun	15	75%
	20	100%
Lama di rawat		
1-2 hari	20	100%

Berdasarkan Tabel 1 jumlah sampel dengan jenis kelamin laki-laki sebanyak 12 orang dan perempuan 8 orang, berdasarkan pada saat penelitian jumlah pasien laki-laki lebih banyak bedah mulut (gusi) dari pada pasien perempuan. Berdasarkan usia 17-18 tahun terdapat 5 orang pasien dan usia 19-23 tahun sebanyak 15 orang pasien. Pada umur 17-23 tahun baru tumbuh gigi pada bagian belakang, sehingga rentan gigi paling belakang tidak tumbuh dengan sempurna. Untuk rawat inap selama 1-2 hari sebanyak 20 orang.

Sisa Makanan Lunak

Berdasarkan hasil pengukuran sisa makanan lunak pada pasien di Rumah Sakit Surya Husadha dapat dilihat di Tabel 2

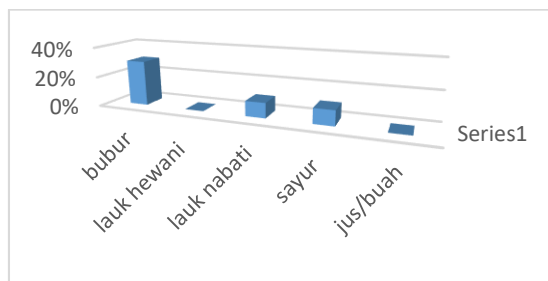
Tabel 2 Sisa Makanan Lunak Bubur Di Rumah Sakit Surya Husadha

Sisa	F	%
40%-49%	9	45%
50-59%	8	40%
60-69%	3	15%
Jumlah	20	100%

Berdasarkan tabel 2 sisa makanan lunak (bubur) pada pasien bedah mulut di Rumah Sakit Surya Huadha dilihat dari keseluruhan sampel yaitu 20 sampel (100%) sisa makanan banyak (>20%). Dari 20 sampel sisa yang paling rendah yaitu 40% dan yang paling tinggi

65%. apabila sisa makanan di kelompokkan menjadi 3 kategori yaitu 40-49% di temukan 9 sampel (45%), 50-59% di temukan 8 sampel (40%), 60-69% ditemukan 3 sampel (15%).

Hasil penelitian ini pada lauk hewani lebih rendah dari pada penelitian Surya Ningsih (2021) sebesar 28,6% dan Sara Schiarvone, Conetta Paola Pelullo, and Francesco Attena (2019) sebesar 39,7%. Hal ini disebabkan karena kurangnya variasi menu.



Gambar 1 Pasien Bedah Mulut Terhadap Sisa Makanan Lunak

Berdasarkan gambar 1, dari 20 responden didapatkan bahwa sisa makanan pokok (bubur) banyak sebagian besar 30%. Sisa makanan lauk hewani dan lauk nabati hampir sama sebagian besar 10%. Sedangkan sisa sayur dan sisa buah/jus sebanyak 0%.

Persepsi Pasien Bedah Mulut Terhadap Sisa Makanan Lunak

Persepsi pasien bedah mulut terhadap sisa makanan lunak di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar, pengkatagorian makanan Rumah Sakit dalam penelitian ini, meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Di katagorikan menjadi 3, yaitu aroma, tekstur dan warna.

Tabel 3 Persepsi Pasien Bedah Mulut Terhadap Makanan Lunak Bubur

Persepsi	Aroma (%)	Tekstur (%)	Warna (%)
Sangat suka (5)	40	35	35
Suka (4)	30	40	50
Agak suka (3)	25	15	15
Tidak suka (2)	5	10	0
Sangat tidak suka (1)	0	0	0
	100	100	100

Berdasarkan tabel 3 persepsi pasien bedah mulut terhadap makanan lunak bubur di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar pasien mengataknn sangat suka aroma bubur 40%, pasien mengatakan aroma bubur suka 30%, pasien mengataknn aroma bubur agak suka 25%, pasien mengatakan aroma bubur tidak suka 5% dan aroma bubur tidak suka 0%. Untuk tekstur bubur pasien mengatakan sangat suka 35%, pasien mengataknn suka tekstur bubur 40%, pasien mengatakan agak suka tekstur bubur 15%, pasien tidak suka bubur 10% dan pasien mengatakan tekstur bubur sangat tidak suka 0%. Warna bubur pasien mengatakan sangat suka 35%, suka

warna bubur pasien mengatakan 50%, agak suka warna bubur 15%. Persepsi pasien tidak suka dan sangat tidak suka 0%.

Tabel 4 Persepsi Pasien Bedah Mulut Terhadap Makanan Lunak Lauk Hewani

Persepsi	Aroma (%)	Tekstur (%)	Warna (%)
Sangat suka (5)	20	10	25
Suka (4)	65	55	65
Agak suka (3)	15	30	10
Tidak suka (2)	0	5	0
Sangat tidak suka (1)	0	0	0
	100	100	100

Berdasarkan tabel 4 persepsi pasien bedah mulut terhadap makanan lunak lauk hewani di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar pasien mengatakan aroma lauk hewani sangat suka 20%, ada juga pasien mengatakkn aroma lauk hewani suka 65%, agak suka aroma lauk hewani 15%, ada juga pasien mengatakan tidak suka dan sangat tidak suka aroma lauk hewani 0%. Untuk tekstur sangat suka 10% lauk hewani, dan pasien mengatakan tekstur suka lauk hewani 55%, tekstur agak suka lauk hewani 30% dan tekstur tidak suka 5% lauk hewani. Untuk warna lauk hewani pasien mengatakan sangat suka 25%, warna lauk hewani suka 65%, dan warna lauk hewani agak suka 10%.

Tabel 5 Persepsi Pasien Bedah Mulut Terhadap Makanan Lunak Lauk Nabati

Persepsi	Aroma (%)	Tekstur (%)	Warna (%)
Sangat suka (5)	15	10	0
Suka (4)	45	40	60
Agak suka (3)	30	45	30
Tidak suka (2)	10	5	10
Sangat tidak suka (1)	0	0	0
	100	100	100

Berdasarkan tabel 5 persepsi pasien bedah mulut terhadap makanan lunak lauk nabati di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar pasien mengatakan aroma lauk nabati sangat suka 15%, aroma lauk nabati suka 45%, aroma lauk nabati agak suka 30% dan aroma tidak suka 10%. Untuk tekstur lauk nabati pasien mengatakan sangat suka 10%, pasien mengatakan tekstur suka 40%, pasien mengatakan tekstur agak suka 45% dan tidak suka 5%. Untuk warna lauk nabati pasien mengatakan suka 60% dan warna agak suka 30% dan pasien mengatakan tidak suka 10% warna lauk nabati.

Tabel 6 Persepsi Pasien Bedah Mulut Terhadap Makanan Lunak Sayur

Persepsi	Aroma (%)	Tekstur (%)	Warna (%)
Sangat suka (5)	20	0	0
Suka (4)	45	45	35
Agak suka (3)	15	50	65
Tidak suka (2)	20	5	0
Sangat tidak suka (1)	0	0	0
	100	100	100

Berdasarkan tabel 6 persepsi pasien bedah mulut terhadap makanan lunak sayur di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar pasien mengatakan aroma sangat suka sayur 20%, aroma suka sayur 45%, agak suka aroma sayur 15% dan tidak suka aroma sayur 20%, sangat tidak suka 0%. Untuk tekstur sayur pasien mengatakan suka tekstur sayur 45%, mengatakan agak suka tekstur sayur 5% dan tidak suka tekstur sayur 5%. Warna sayur pasien mengatakan suka 35% warna sayur dan agak suka warna sayur 65% untuk persepsi tidak suka dan sangat tidak suka 0%.

Tabel 7 Persepsi Pasien Bedah Mulut Terhadap Makanan Lunak Jus/Buah

Persepsi	Aroma (%)	Tekstur (%)	Warna (%)
Sangat suka (5)	30	0	0
Suka (4)	50	50	50
Agak suka (3)	20	40	40
Tidak suka (2)	0	10	10
Sangat tidak suka (1)	0	0	0
	100	100	100

Berdasarkan tabel 7 persepsi pasien bedah mulut terhadap makanan lunak jus/buah di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar pasien mengatakan 30% sangat suka aroma jus/buah, dan 50% suka aroma jus/buah, pasien mengatakan 20% agak suka aroma jus/buah dan tidak suka/sangat tidak suka aroma jus/buah 0%. Untuk tekstur buah/jus 50% suka, dan agak tidak suka 40% dengan tekstur buah/jus pasien mengatakan tidak suka tekstur buah/jus 10%. Warna jus/buah 50% mengatakan suka dan agak suka 40% tekstur buah/jus, pasien juga mengatakan tidak suka tekstur jus/buah 10%, untuk persepsi sangat tidak suka 0%.

Tabel 8 Persepsi Pasien Bedah Mulut Terhadap Makanan Lunak Penerimaan Keseluruhan

Persepsi	Aroma (%)	Tekstur (%)	Warna (%)
Sangat suka (5)	20	0	0
Suka (4)	45	40	40
Agak suka (3)	25	60	60
Tidak suka (2)	10	0	0
Sangat tidak suka (1)	0	0	0
	100	100	100

Berdasarkan tabel 8 persepsi pasien bedah mulut terhadap makanan lunak penerimaan keseluruhan di Rumah Sakit Surya Husadha Denpasar, pasien mengatakan sangat suka 20% aroma dari penerimaan keseluruhan, mengatakan suka 45% aroma penerimaan keseluruhan, dan mengatakan agak suka 25% dari aroma penerimaan keseluruhan, pasien mengatakan tidak suka 10%. Untuk tekstur pasien mengatakan suka 40% dan agak suka 60% penerimaan keseluruhan. Warna penerimaan keseluruhan pasien mengatakan suka 40% dan mengatakan agak suka 60% dari penerimaan keseluruhan.

Persepsi Aroma Komponen Makanan Lunak di Rumah Sakit Surya Husadha

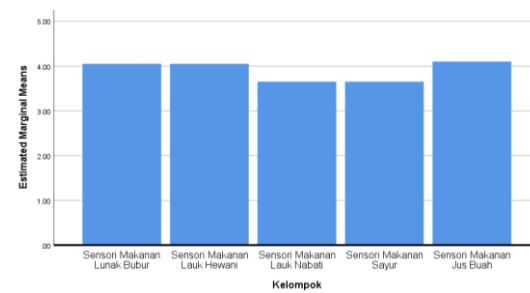
Rata-rata sisa makanan lunak berdasarkan uji sensori seperti pada Tabel 9 ini:

Tabel 9 Persepsi Aroma Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha

Parameter : bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur, jus

	Rata-rata	Simpangan baku
Makanan Lunak Bubur	4.0500	.94451
Makanan Lauk Hewani	4.0500	.60481
Makanan Lauk Nabati	3.6500	.87509
Makanan Sayur	3.6500	1.03999
Makanan Jus Buah	4.1000	.71818
Total	3.9000	.85870

Persepsi aroma makanan lunak Bubur, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur, dan Jus/buah seperti pada Gambar 2



Gambar 2 Persepsi Aroma Makanan Lunak Bubur, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur, dan Jus/buah

Gambar 2 Persepsi aroma makana lunak Bubur, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur, dan Jus Buah dari tabel diatas didapatkan nilai rata-rata Uji Aroma Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada makanan bubur sebesar 4,0 yang menunjukan dimana pasien mengatakan suka. nilai rata-rata Uji Aroma Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha makanan lauk hewani sebesar 4,0 dimana pasien mengatakan suka. Nilai rata-rata Uji Aroma Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha Rata-rata lauk nabati 3,6 dimana pasien mengatakan suka. nilai rata-rata Uji Aroma Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada makanan sayur 3,6 dimana pasien mengatakan suka. nilai rata-rata Uji Aroma Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada jus buah sebesar 4,0 dimana pasien mengatakan suka. Hal ini menunjukan jika secara keseluruhan nilai rata-rata uji aroma pada Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha memiliki nilai sebesar 3,9 yang masuk kategori suka.

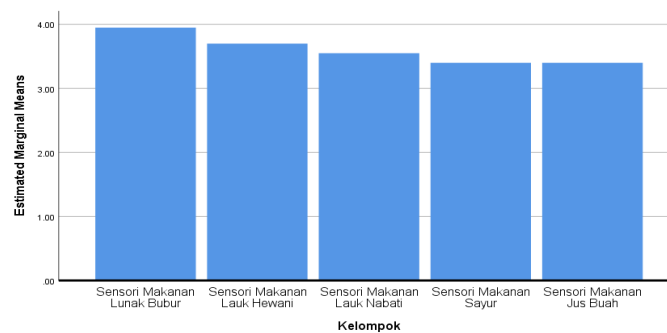
Persepsi Tekstur Komponen Makanan Lunak di Rumah Sakit Surya Husadha

Rata-rata sisa makanan lunak berdasarkan uji sensori seperti pada Tabel 10 ini:

Tabel 10 Persepsi Tekstur Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha

Parameter	Rata-rata	Simpang baku
Makanan Lunak Bubur	3.9500	1.09904
Makanan Lauk Hewani	3.7000	.73270
Makanan Lauk Nabati	3.5500	.75915
Makanan Sayur	3.4000	.59824
Makanan Jus Buah	3.4000	.68056
Total	3.6000	.80403

Kesimpulan dari tabel diatas Uji Tekstur Komponen Makanan Lunak di Rumah Sakit Surya Husadha pada makanan lunak bubur memiliki nilai rata-rata sebesar 3,9 dimana pasien mengatakan suka. Rata-rata lauk hewani 3,7 dimana pasien mengatakan suka. Uji Tekstur Komponen Makanan Lunak di Rumah Sakit Surya Husadha pada lauk nabati sebesar 3,5 dimana pasien mengatakan agak suka. Uji Tekstur Komponen Makanan Lunak di Rumah Sakit Surya Husadha pada sayur memiliki rata-rata sebesar 3,4 dimana pasien mengatakan tidak suka. Dan Uji Tekstur Komponen Makanan Lunak di Rumah Sakit Surya Husadha pada makanan jus buah memiliki nilai rata-rata 3,4 dimana pasien mengatakan tidak suka. Penjelasan karena pasien tidak terlalu suka makan sayur. Gambaran hasil uji tekstur makanan lunak Bubur, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur, dan Jus/buah seperti pada gambar 3.



Gambar 3 Persepsi Tekstur Makanan Lunak Bubur, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur, Dan Jus

Persepsi Warna Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha

Rata-rata sisa makanan lunak berdasarkan uji sensori seperti pada Tabel 11 ini:

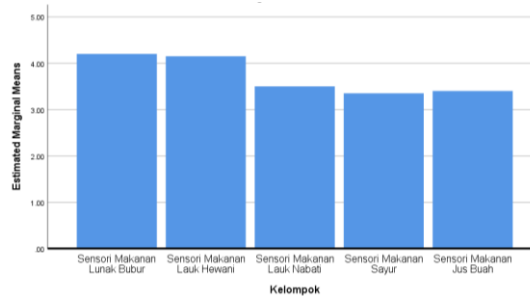
Tabel 11 Persepsi Warna Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha

Parameter : bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur, jus buah

	Rata-rata	Simpang baku
Sensori Makanan Lunak Bubur	4.2000	.69585
Sensori Makanan Lauk Hewani	4.1500	.58714
Sensori Makanan Lauk Nabati	3.5000	.68825
Sensori Makanan Sayur	3.3500	.48936
Sensori Makanan Jus Buah	3.4000	.68056
Total	3.7200	.72586

Kesimpulan dari tabel diatas Uji Warna Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada makanan bubur lunak memiliki nilai rata-rata sebesar 4,2 dimana pasien mengatakan sangat suka. Uji Warna Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada lauk hewani memiliki nilai rata-rata 4,1 dimana pasien mengatakan sangat suka.

Uji Warna Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada lauk nabati memiliki nilai rata-rata sebesar 3,5 dimana pasien mengatakan agak suka. Uji Warna Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada sayur memiliki nilai rata-rata sebesar 3,3 dimana pasien mengatakan tidak suka. Uji Warna Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada jus buah memiliki nilai rata-rata 3,4 dimana pasien mengatakan tidak suka. Hasil uji warna makanan lunak Bubur, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur, dan Jus/buah seperti pada gambar 4.



Gambar 4 Persepsi Warna Makanan Lunak Bubur, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur, dan Jus/buah

Persepsi Penerimaan Keseluruhan Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha

Tabel 12 Persepsi Penerimaan Keseluruhan Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha

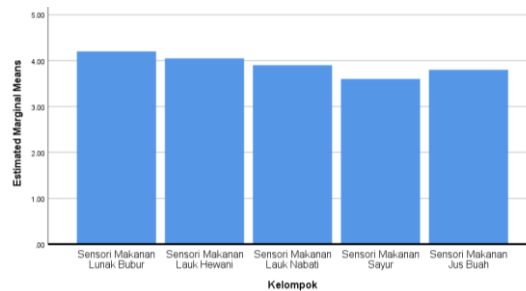
Parameter : bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur, jus buah

	Rata-rata	Simpang baku
Sensori Makanan Lunak Bubur	4.2000	.69585
Sensori Makanan Lauk Hewani	4.0500	.51042
Sensori Makanan Lauk Nabati	3.9000	.64072
Sensori Makanan Sayur	3.6000	.50262
Sensori Makanan Jus Buah	3.8000	.69585
Total	3.9100	.63715

Kesimpulan dari tabel diatas rata-rata uji Penerimaan Keseluruhan Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada makanan bubur lunak sebesar 4,2 dimana pasien mengatakan sangat suka. Rata-rata lauk nabati 4,0 dimana pasien mengatakan suka. Rata-rata uji Penerimaan Keseluruhan Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada lauk nabati sebesar 3,9 dimana pasien mengatakan suka. Rata-rata uji Penerimaan Keseluruhan Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada sayur sebesar 3,6 dimana pasien mengatakan agak suka. Rata-rata uji Penerimaan

Keseluruhan Komponen Makanan Lunak Di Rumah Sakit Surya Husadha pada pada jus buah 3,9 dimana pasien mengatakan agak suka.

Hasil uji tingkat penerimaan keseluruhan makanan lunak Bubur, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur, dan Jus/buah seperti pada Gambar 5.



Gambar 5 Persepsi Tingkat Penerimaan Keseluruhan Makanan Lunak Bubur, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayur, dan Jus/buah

Pembahasan

Sisa Makanan Lunak Pasien Pasca Bedah Mulut Di Rumah Sakit Surya Husadha

Berdasarkan hasil analisis sisa makanan di Rumah Sakit Surya Husadha pada 20 sampel dalam menu sehari diperoleh bahwa rata-rata sisa makanan pokok (bubur) yang paling banyak sisa tidak habis dikonsumsi oleh sampel berdasarkan hasil tabel diatas 50% sebanyak 8 pasien dengan rata-rata 40%. Makanan pokok, dalam hal ini bubur, merupakan sumber utama karbohidrat bagi pasien. Namun, dari hasil penelitian, ditemukan bahwa 8 dari 20 pasien (40%) meninggalkan lebih dari 50% porsi bubur mereka. Ini menunjukkan bahwa bubur kurang menarik bagi pasien, baik dari segi rasa, tekstur, maupun penyajian.

Hasil penelitian pada 20 sampel dalam menu sehari diperoleh bahwa rata-rata sisa lauk hewani yang paling banyak dikonsumsi oleh sampel berdasarkan hasil tabel rata-rata 0%. Ini mengindikasikan bahwa lauk hewani disukai oleh pasien dan memenuhi ekspektasi mereka.

Hasil penelitian pada 20 sampel dalam menu sehari diperoleh bahwa rata-rata sisa lauk nabati yang paling banyak sisa tidak habis dikonsumsi oleh sampel berdasarkan hasil tabel diatas 10% sebanyak 3 pasien dengan rata-rata 10%. Lauk nabati, yang biasanya terdiri dari tahu, tempe, atau kacang-kacangan, menunjukkan sisa makanan pada 3 dari 20 pasien (10%). Ini menunjukkan bahwa ada beberapa tantangan dalam penerimaan lauk nabati oleh sebagian kecil pasien.

Hasil penelitian pada 20 sampel dalam menu sehari diperoleh bahwa rata-rata sisa sayur yang tidak habis dikonsumsi oleh sampel berdasarkan hasil tabel diatas 10% sebanyak 2 pasien dengan rata-rata 10%. Dari penelitian, tercatat bahwa 2 dari 20 pasien (10%) meninggalkan sayur dengan rata-rata sisa 10%. Sayur, terutama jika direbus atau dikukus, cenderung memiliki rasa dan tekstur yang lebih lembut, yang kurang disukai oleh beberapa pasien.

Hasil penelitian pada 20 sampel dalam menu sehari diperoleh bahwa rata-rata sisa buah/jus yang habis dikonsumsi oleh sampel berdasarkan hasil tabel diatas rata-rata 0%. Buah dan jus, yang merupakan sumber vitamin, serat, dan antioksidan, ternyata sepenuhnya dikonsumsi oleh pasien, tanpa ada sisa yang tercatat. Ini menandakan bahwa buah dan jus disukai oleh pasien, karena rasanya yang segar dan manis, serta teksturnya yang mudah dikonsumsi. Buah dan jus yang disajikan memenuhi selera dan kebutuhan gizi pasien, sehingga kualitasnya bisa dipertahankan atau bahkan ditingkatkan lebih lanjut.

Persepsi Makanan Lunak Pasien Pasca Bedah Mulut Di Rumah Sakit Surya Husadha

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa Secara keseluruhan, hasil uji ini menunjukkan bahwa aroma, tekstur, warna, dan penerimaan keseluruhan makanan lunak di Rumah Sakit Surya Husadha diterima dengan baik oleh pasien, terutama untuk bubur dan lauk hewani.

Secara keseluruhan, persepsi pasien terhadap makanan lunak yang disajikan di Rumah Sakit Surya Husadha cenderung positif, terutama untuk bubur dan lauk hewani, yang sangat disukai dalam hal aroma, tekstur, warna, dan penerimaan keseluruhan. Namun, untuk lauk nabati, sayur, dan jus buah, ada beberapa aspek yang dapat ditingkatkan, terutama dalam hal tekstur dan warna, untuk meningkatkan kepuasan pasien dan memastikan makanan yang disajikan tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi tetapi juga sesuai dengan preferensi sensorik mereka.

5. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Persepsi pasien pasca bedah mulut terhadap sisa makanan lunak dapat dilihat Berdasarkan tabel 2 sisa makanan lunak pada pasien bedah mulut di Rumah Sakit Surya Husadha dilihat dari :

Berdasarkan tabel 5.2 sisa makanan lunak pada pasien bedah mulut di Rumah Sakit Surya Husadha dilihat dari keseluruhan sampel yaitu 20 sampel (100%) sisa makanan banyak (>20%). Dari 20 sampel sisa yang paling rendah yaitu 40% dan yang paling tinggi 65% apabila sisa makanan di kelompokkan menjadi 3 kategori yaitu 40-49 di temukan 9 sampel (45,0%), 50-59% di temukan 8 sampel (40,0), 60-69% ditemukan 3 sampel (15,0). Secara rinci dapat dilihat Tabel 3 Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Bedah Mulut.

Untuk lauk hewani keseluruhan ditemukan 20 sampel (0%), secara rinci dapat di lihat di lampiran tabel 2. Lauk hewani. lauk nabati keseluruhan yaitu 20 sampel sisa lauk nabati 10% ditemukan 3 sampel secara rinci dapat dilihat di lampiran tabel 3. Lauk nabati . untuk Sayur

keseluruhan ditemukan 20 sampel sisa sayur 10% di temukan 2 sampel. Dan untuk jus buah keseluruhan ditemukan sampel 20% (0%).

Perspsi pasien bedah mulut terhadap sisa makanan lunak. Berdasarkan gambar 1, dari 20 responden didapatkan bahwa sisa makanan pokok (bubur) banyak sebagian besar 30%. Sisa makanan lauk hewani dan lauk nabati hampir sama sebagian besar 10%. Sedangkan sisa sayur dan sisa buah/jus sebanyak 0%.

Persepsi citarasa makanan lunak pasien pasca bedah mulut di Rumah Sakit Surya Husadha rata-rata sisa makanan lunak berdasarkan aroma sebagian responden berada dalam kategori persepsi citarasa agak suka yaitu 3,9. rata-rata sisa makanan lunak berdasarkan tekstur sebagian responden berada dalam kategori persepsi citarasa agak suka yaitu 3,6. rata-rata sisa makanan lunak berdasarkan warna sebagian responden berada dalam kategori persepsi citarasa agak suka yaitu 3,7. rata-rata sisa makanan lunak berdasarkan tingkat kematangan sebagian responden berada dalam kategori persepsi citarasa agak suka yaitu 3,6. rata-rata sisa makanan lunak berdasarkan penerimaan keseluruhan sebagian responden berada dalam kategori persepsi citarasa agak suka yaitu 3,9.

Saran

1. Karena banyaknya sisa makanan, fasilitas gizi harus menilai sisa makanan secara berkala dan menyeluruh untuk mengetahui penyebab sisa makanan pasien. Selain itu, penting untuk mengubah menu agar pasien dapat menikmati beragam hidangan dan menghindari kebosanan.
2. Pemutakhiran menu, peningkatan kemampuan staf, dan penyempurnaan menu semuanya diperlukan untuk meningkatkan cita rasa makanan di RS Surya Husadha.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiaria, M. (2014). Gambaran sisa makanan dan mutu makanan yang disediakan Instalasi Gizi RSUP Dr. Kariadi Semarang.
- Aula, E. L. (2011). Faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Haji Jakarta. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Comstock, E. M. P. (1981). Measuring individual plate waste in school lunch. *Journal of the American Dietetic Association*.
- Hartati, J. (2023). Tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas 3 terhadap penampilan dan cita rasa makanan lunak di rumah sakit.

- Kawiasih, L. E. (2019). Hubungan persepsi cita rasa dengan sisa makanan lunak pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Standar pelayanan minimal rumah sakit*.
- Khusna, L. (2017). Gambaran warna, tekstur, variasi makanan, dan kepuasan menu mahasiswa di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS.
- Kurniah, I. (2009). Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makan siang karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Kusharto, C. M., & Sumarno, N. (2008). *Diktat penilaian konsumsi pangan*. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.
- Liber, N. A., & Dede, R. A. (2014). Peningkatan kualitas persepsi cita rasa makanan rumah sakit untuk mempercepat penyembuhan pasien. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 83–90.
- Lumbantoruan, D. (2012). Hubungan penampilan makanan dan faktor lainnya dengan sisa makanan biasa pasien kelas 3 Seruni RS Cinere Depok bulan April–Mei 2012. Universitas Indonesia.
- Mustafa, E., Hadju, V., & Jafar, N. (2012). Tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan di Rumah Sakit Umum (RSUD) Mamuju. *Jurnal Media Gizi Indonesia*.
- Natalia, S. L., Saufani, I. A., & Aiman, U. (2021). Persepsi daya terima pasien diet makanan lunak dengan sisa makanan rumah sakit.
- Nida, K. (2011). Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum.
- Ningsih, S. (2021). Analisis biaya yang terbuang dari sisa makanan lunak di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Kota Padang.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi penelitian kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nuryati, P. (2008). Hubungan antara waktu penyajian, penampilan, dan rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap dewasa di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- PGRS. (2013). *Pedoman penyelenggaraan makanan rumah sakit*. Jakarta: Depkes RI.
- Ramadina, N. (2019). Gambaran tingkat kepuasan pasien terhadap makanan lunak berdasarkan cita rasa ruangan rawat inap di RSUD Dr. Rasidin Padang.
- Ronitawati. (2017). Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara tahun 2017. *Jurnal Universitas Esa Unggul*.
- Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik Medan. (2012). Tingkat kepuasan pasien pada mutu makanan di ruang rawat inap RSUP H. Adam Malik. Medan: RSUP H. Adam Malik Medan.

- Schiarone, S., Pelullo, C. P., & Attena, F. (2019). Patient evaluation of food waste in three hospitals in Southern Italy.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani, T. (2008). *Perilaku konsumen*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Williams, P. G., & Walton, K. (2011). Plate waste in hospitals and strategies for change. *Journal of Clinical Nutrition*.
- Wirasmadi, N. L. (2015). Analisis jumlah, biaya, dan faktor-faktor penentu terjadinya sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah Denpasar (Tesis). Program Magister, Universitas Udayana, Denpasar.