

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap ruangan jantung di RSUD Kota Padang Panjang yang berjumlah 44 orang. Adapun karakteristik responden sebagai berikut:

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Ruang Rawat Inap Jantung RSUD Kota Padang Panjang Tahun 2024

Karakteristik Responden	Jumlah (n)	Persen (%)
1. Umur		
≤55 th	13	29,5
>55 th	31	70,4
Total	44	100
2. Jenis Kelamin		
Laki – laki	25	56,8
Perempuan	19	43,1
Total	44	100
3. Jenis Diet		
Diet Jantung	34	77,3
Diet Jantung Diet Diabetes	8	18,2
Diet Jantung Diet Diabetes Hemodialisa	1	2,3
Diet Jantung Rendah Garam	1	2,3
Total	44	100
4. Bentuk Makanan		
Makanan Biasa	35	79,5
Makanan Lunak	9	20,5
Total	44	100
5. Lama Rawat		
<4 hari	33	75,0
>4 hari	11	25,0
Total	44	100

Responden dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap ruangan jantung di RSUD Kota Padang Panjang yang berjumlah 44 orang. Berdasarkan data, diperoleh mayoritas umur pasien rawat inap ruangan jantung berusia >55 tahun sebesar 70,4%. Faktor usia terbukti berhubungan dengan kematian akibat penyakit jantung. Tanda dan gejala penyakit jantung banyak dijumpai pada individu-individu dengan usia yang lebih tua (Ghani, Susilawati, dan Novriani 2016).

Pada penelitian ini, jenis kelamin responden didominasi oleh laki-laki sebesar 56,8%, sedangkan responden perempuan sebesar 43,1%. Laki-laki lebih berpotensi terkena penyakit jantung dibandingkan perempuan, namun bukan berarti perempuan terbebas dari risiko penyakit jantung. Hal ini biasanya dipengaruhi oleh faktor perilaku seperti kebiasaan merokok. Seseorang yang merokok dapat merusak kesehatan secara perlahan-lahan, hal ini sesuai dengan teori bahwa rokok memperbesar resiko seseorang terkena penyakit jantung (Prayogi dan Kurnia 2015).

Pada penelitian ini, jenis diet yang terbanyak diberikan adalah Diet Jantung sebesar 77,3%, sedangkan diet yang paling sedikit diberikan adalah Diet Jantung Diet Diabetes Hemodialisa dan Diet Jantung Rendah Garam masing-masing sebesar 2,3%. Bentuk makanan yang diberikan terbanyak adalah makanan biasa sebesar 79,5%, dibandingkan dengan makanan lunak sebesar 20,5%. Pada lama rawat inap, sebagian besar responden melakukan rawat inap kurang dari 4 hari sebesar 75%, sedangkan 25% responden melakukan rawat inap lebih dari 4 hari.

5.2 Penilaian Cita Rasa

5.2.1 Penilaian Cita Rasa pada Aspek Rasa

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari kuesioner, didapatkan hasil distribusi penilaian cita rasa pada aspek rasa pasien rawat inap ruangan jantung di RSUD Kota Padang Panjang pada tabel 2.

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Penilaian Rasa

Jenis Hidangan	Kurang Enak		Cukup Enak		Enak		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	3	6,8	13	29,5	28	63,6	44	100
Lauk Hewani	6	13,6	9	20,5	29	65,9	44	100
Lauk Nabati	5	11,4	15	34,1	24	54,5	44	100
Sayuran	7	15,9	14	31,8	23	52,3	44	100

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa mayoritas responden menyatakan bahwa rasa makanan pokok sudah enak dengan persentase 63,6%. Berdasarkan daftar spesifikasi belanja bahan makanan dan minuman harian pasien RSUD Kota Padang Panjang, diketahui bahwa beras yang

digunakan merupakan beras lokal Padang Panjang. Penggunaan bahan makanan lokal bertujuan untuk meningkatkan daya terima pasien dikarenakan bahan pangan lokal merupakan bahan pangan yang biasa dikonsumsi oleh pasien sebelum masuk rumah sakit. Menurut penelitian (Prabawani 2021), penggunaan bahan makanan lokal dapat meningkatkan daya terima dikarenakan masyarakat lokal tidak merasa asing dengan rasa bahan makanan yang diberikan. Bahan makanan lokal memiliki rasa yang lebih otentik dan memuaskan bagi lidah masyarakat di wilayah tersebut. Bahan makanan lokal sering dihasilkan sesuai dengan kebutuhan dan preferensi rasa masyarakat setempat. Misalnya, bahan makanan lokal yang tumbuh di daerah dengan iklim tertentu dapat memiliki karakteristik rasa yang unik yang disukai oleh penduduk setempat.

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa mayoritas responden menyatakan bahwa rasa lauk hewani sudah enak dengan persentase 65,9%, rasa lauk nabati sudah enak dengan persentase 54,5%, dan rasa sayuran sudah enak dengan persentase 52,3%. Lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran di RSUD Kota Padang Panjang diolah oleh juru masak dengan mengikuti standar resep yang telah ditetapkan. Standar resep adalah panduan yang terperinci tentang cara membuat suatu hidangan atau minuman dengan mencantumkan semua bahan yang diperlukan beserta proporsi yang tepat, langkah-langkah pengolahan, dan petunjuk tambahan yang diperlukan. Menu yang diberikan merupakan menu yang umum dikonsumsi oleh masyarakat etnis minang dengan penyesuaian diet khusus jantung yang memiliki prinsip dan syarat khusus. Standar resep berguna untuk menjaga kualitas makanan yang disajikan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Magarista, Suroto, dan Suraji 2017), dimana penerapan standar resep dapat meningkatkan kualitas makanan. Pengaruh dari penerapan standar resep yang baik yaitu dapat meningkatkan kualitas sehingga dapat memenuhi kepuasan konsumen. Standar resep memastikan konsistensi dalam rasa dan tekstur makanan.

Namun masih terdapat responden yang menilai bahwa rasa makanan pokok yang diberikan kurang enak dengan persentase 6,8%, rasa lauk

hewani kurang enak dengan persentase 13,6%, rasa lauk nabati kurang enak dengan persentase 11,4%, dan rasa sayuran kurang enak dengan persentase 15,9%. Berdasarkan master tabel, diketahui bahwa responden yang memberikan penilaian serupa merupakan responden dengan jenis diet jantung diet diabetes mellitus, diet jantung diet diabetes mellitus hemodialisa, dan diet jantung rendah garam. Pada prinsipnya, diet jantung merupakan diet dengan modifikasi pada pengolahan dimana menu yang diberikan tidak boleh diolah menggunakan santan dan digoreng dengan banyak minyak (*deep frying*), sementara diet rendah garam mengharuskan responden untuk membatasi asupan natrium. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Kartini dan Primadona 2018), dapat diketahui penilaian cita rasa makanan dapat dipengaruhi oleh jenis diet yang diberikan. Semakin beragam jenis diet yang diberikan tentu mempengaruhi rasa dari makanan tersebut. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian dimana pasien yang mendapatkan berbagai jenis diet cenderung merasa bahwa makanan yang diberikan kurang enak dan tidak sesuai dengan lidah pasien.

5.2.2 Penilaian Cita Rasa pada Aspek Tekstur

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari kuesioner, didapatkan hasil distribusi penilaian cita rasa pada aspek tekstur pasien rawat inap ruangan jantung di RSUD Kota Padang Panjang pada tabel 3.

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Penilaian Tekstur

Jenis Hidangan	Kurang Sesuai		Cukup Sesuai		Sesuai		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	4	9,1	26	59,1	14	31,8	44	100
Lauk Hewani	6	13,6	17	38,6	21	47,7	44	100
Lauk Nabati	4	9,1	18	40,9	22	50,0	44	100
Sayuran	6	13,6	21	47,7	17	38,6	44	100

Berdasarkan tabel 3, dapat diketahui bahwa mayoritas responden menyatakan bahwa tekstur makanan pokok cukup sesuai dengan persentase 59,1%, tekstur lauk hewani sudah sesuai dengan persentase 47,7%, tekstur lauk nabati sudah sesuai dengan persentase 50,0%, dan tekstur sayuran cukup sesuai dengan persentase 47,7%. Makanan dikatakan memiliki

tekstur yang cukup sesuai apabila tekstur makanan mendekati yang diharapkan atau diinginkan, namun mungkin ada beberapa aspek yang bisa ditingkatkan. Sedangkan makanan dikatakan memiliki tekstur yang sudah sesuai apabila tekstur makanan sepenuhnya memenuhi harapan atau standar yang diinginkan (Afrinis dkk., 2023)

Penilaian tekstur makanan dapat dipengaruhi oleh banyak faktor, seperti usia pasien, kondisi kesehatan gigi dan mulut pasien, tingkat kesukaan pasien, dan lain hal. Pada pasien rumah sakit, penilaian menjadi lebih rancu dikarenakan pasien melakukan penilaian dalam kondisi sakit sehingga hasil penilaian berbeda dengan penilaian pasien sehat. Bentuk makanan yang diberikan pada pasien juga disesuaikan dengan keluhan yang dialami oleh pasien. Salah satu keluhan yang berpengaruh terhadap penentuan bentuk makanan yaitu adanya disfagia dan gangguan *gastrointestinal* seperti mual dan muntah. Pada penelitian ini, pasien diberikan bentuk makanan lunak dan biasa sesuai dengan tingkat keparahan dan keluhan yang dirasakan. Pasien dengan keluhan mual dan muntah diberikan makanan dengan bentuk lunak karena mudah ditelan dan dicerna dan diharapkan tidak mengganggu fungsi pencernaan (Pratama, 2019)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Fitriani, 2016), masyarakat dengan etnis minang lebih menyukai bentuk makanan biasa dibandingkan bentuk makanan lunak. Hal ini dikarenakan masyarakat dengan etnis minang lebih sering mengonsumsi makanan dengan tekstur padat seperti kalio dan asam pedas daging. Pernyataan tersebut sejalan dengan hasil penelitian, di mana 8 dari 9 pasien yang mendapatkan bentuk makanan lunak tidak mampu menghabiskan makanan yang diberikan rumah sakit. Setelah dilakukan wawancara dengan pasien, diketahui bahwa pasien merasa tidak berselera untuk menghabiskan makanan dikarenakan menurut pasien makanan yang diberikan terlalu lunak sehingga pasien merasa mual. Sementara pasien dengan bentuk makanan biasa lebih mampu menghabiskan makanan yang diberikan rumah sakit.

5.2.3 Penilaian Cita Rasa pada Aspek Penampilan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari kuesioner, didapatkan hasil distribusi penilaian cita rasa pada aspek penampilan pasien rawat inap ruangan jantung di RSUD Kota Padang Panjang pada tabel 4.

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Penilaian Penampilan

Jenis Hidangan	Kurang Menarik		Cukup Menarik		Menarik		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	11	25,0	24	54,5	9	20,5	44	100
Lauk Hewani	7	15,9	18	40,9	19	43,2	44	100
Lauk Nabati	9	20,5	19	43,2	16	36,4	44	100
Sayuran	8	18,2	23	52,3	13	29,5	44	100

Berdasarkan tabel 4, dapat diketahui bahwa mayoritas responden menyatakan bahwa penampilan makanan pokok cukup menarik dengan persentase 54,5%, penampilan lauk hewani sudah menarik dengan persentase 43,2%, penampilan lauk nabati cukup menarik dengan persentase 43,2%, dan penampilan sayuran cukup menarik dengan persentase 52,3%. Penampilan makanan dinilai berdasarkan banyak komponen seperti warna makanan, besar porsi makanan, serta cara penyajian makanan. Penampilan makanan dinilai cukup menarik apabila makanan memiliki tampilan visual yang baik dan sesuai dengan standar penyajian pada makanan sejenis. Sedangkan penampilan makanan dinilai sudah menarik apabila makanan memiliki tampilan visual yang sangat baik dan memikat, memenuhi atau bahkan melebihi harapan penyajian (Adriani dan Rizka, 2017).

Pada saat penelitian dilakukan, cara penyajian makanan bagi pasien rawat inap jantung dialihkan dari menggunakan piring menjadi menggunakan kotak nasi. Hal ini disebabkan oleh kerusakan lift yang digunakan untuk mengangkut makanan dari instalasi gizi ke ruang rawat inap, sehingga pramusaji kesulitan menyalurkan makanan dengan menggunakan piring. Makanan pokok disajikan menggunakan kertas nasi, sedangkan lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran disajikan menggunakan plastik.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat dilihat bahwa pasien menilai penampilan makanan lauk hewani lebih menarik dibandingkan jenis hidangan lainnya. Hal ini dikarenakan warna, bentuk, besar porsi, dan cara penyajian lebih menarik dan sesuai menurut pasien. Pasien yang mayoritas memiliki suku minang lebih menyukai penampilan lauk hewani dikarenakan memiliki warna yang lebih menarik dibandingkan lauk nabati dan sayuran. Umumnya masyarakat minang mengonsumsi makanan dengan kuah kental dan berwarna pekat untuk meningkatkan nafsu makan, seperti pada menu sambal tanak yang berwarna merah cerah dan menu gulai yang berwarna kuning atau orange cerah. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Irfiani 2017) dimana lauk hewani memiliki penilaian penampilan lebih baik dan berkaitan dengan sisa makanan yang lebih sedikit dibandingkan jenis hidangan lainnya. Lauk hewani umumnya disajikan dengan kondimen tambahan seperti irisan cabai dan daun bawang yang memberi tambahan warna dan meningkatkan daya tarik dari makanan tersebut. Hal tersebut meningkatkan daya terima pasien dengan memberikan penampilan yang dapat meningkatkan selera makan.

5.3 Penilaian Sisa Makanan

Penilaian sisa makanan merupakan sebuah observasi menggunakan formulir Visual Comstock 6 poin (tidak ada makanan tersisa/habis atau 0%, tersisa $\frac{1}{4}$ porsi atau 25%, tersisa $\frac{1}{2}$ porsi atau 50%, tersisa $\frac{3}{4}$ porsi atau 75%, termakan hanya sesuap atau 95%, dan utuh atau 100%) yang bertujuan untuk melihat banyaknya makanan yang dapat dikonsumsi oleh pasien. Distribusi penilaian sisa makanan dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5 Distribusi Frekuensi Hasil Penilaian Sisa Makanan pada Semua Aspek

Aspek Penilaian	Jumlah (n)	Persen (%)
1. Makanan Pokok		
Baik ($\leq 20\%$)	7	15,9
Buruk ($> 21\%$)	37	84,1
Total	44	100
2. Lauk Hewani		
Baik ($\leq 20\%$)	14	31,8
Buruk ($> 21\%$)	30	68,2
Total	44	100
3. Lauk Nabati		
Baik ($\leq 20\%$)	14	31,8
Buruk ($> 21\%$)	30	68,2
Total	44	100
4. Sayuran		
Baik ($\leq 20\%$)	8	18,1
Buruk ($> 21\%$)	36	81,9
Total	44	100

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa baik pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran memiliki daya terima yang buruk. Hal ini dikarenakan banyaknya sisa makanan melebihi standar sisa makanan dari Kemenkes 2013 terkait sisa makanan yaitu $\leq 20\%$. Sedangkan, menurut data penilaian cita rasa makanan, sebagian besar responden merasa bahwa cita rasa makanan yang diberikan dalam kategori cukup dan baik. Menurut (Dipura, Mulyasari, dan Purbowati 2017), hasil penilaian sisa makanan menjadi tidak sesuai dengan hasil penilaian cita rasa dikarenakan terdapat banyak faktor internal yang dapat mempengaruhi penerimaan makanan seperti pola konsumsi pasien sebelum masuk rumah sakit, kondisi kesehatan pasien saat mengonsumsi makanan, dan faktor internal lainnya.

Berdasarkan pada tabel 6, dapat dilihat bahwa sisa makanan pokok mayoritas berada dalam kategori buruk dengan sisa $> 21\%$ sebanyak 37 responden (84,1%). Apabila dikaitkan dengan penilaian cita rasa, hal ini tidak sejalan dikarenakan menurut penilaian cita rasa makanan pokok dikatakan memiliki rasa yang enak, tekstur yang cukup sesuai, dan penampilan yang cukup menarik. Dapat dilihat bahwa sisa makanan sayuran

mayoritas berada dalam kategori buruk dengan sisa >21% sebanyak 36 responden (81,9%). Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Tanuwijaya et al. 2018), makanan pokok dan sayuran merupakan jenis hidangan dengan daya terima buruk terbanyak, dimana menu sayuran mencapai 73,0% dan makanan pokok mencapai 53,2%. Setelah dilakukan wawancara, alasan mayoritas responden berkaitan dengan selera dan preferensi rasa pada sayuran. Hidangan lauk hewani dan nabati cenderung lebih diminati dan dihabiskan lebih dahulu, sementara makanan pokok dan sayuran sering dianggap sebagai pelengkap yang dapat diabaikan dan ditinggalkan apabila pasien merasa sudah kenyang.

Pada tabel 6, dapat dilihat bahwa sisa makanan lauk hewani mayoritas berada dalam kategori buruk dengan sisa >21% sebanyak 30 responden (68,2%). Apabila dikaitkan dengan penilaian cita rasa, hal ini tidak sejalan dikarenakan menurut penilaian cita rasa lauk hewani dikatakan memiliki rasa yang enak, tekstur yang sesuai, dan penampilan yang menarik. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa beberapa kali terjadi pengulangan cara dan bumbu pengolahan sehingga mempengaruhi penerimaan pasien terhadap makanan yang diberikan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Nareswara 2017) dimana makanan yang kurang bervariasi menyebabkan pasien tidak berselera untuk mengkonsumsinya. Suatu jenis makanan dan bahan yang dihidangkan berulang dalam waktu dekat dapat meningkatkan rasa membosankan pasien, terutama pada pasien yang menjalani perawatan dalam jangka waktu yang lama. Faktor yang memungkinkan terjadi terhadap kurangnya daya terima responden pada lauk hewani ini karena adanya gangguan penurunan fungsi *gastrointestinal* yang menimbulkan rasa mual dan tidak nafsu makan, sehingga terjadi penurunan nafsu makan terhadap responden (Septidiantari, 2022). Hal tersebut berkaitan dengan konsumsi lauk hewani yang pada umumnya dapat merangsang rasa mual.

Berdasarkan hasil yang diperoleh, mayoritas responden menunjukkan tingkat daya terima yang rendah (>21%). Terdapat banyak faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi. Faktor eksternal yang

mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien, yaitu mutu makanan, makanan luar rumah sakit, waktu makan dan cita rasa (Septidiantari, 2022). Salah satu faktor internal yang mungkin menyebabkan rendahnya daya terima terhadap konsumsi jenis makanan adalah adanya masalah disfagia atau kesulitan menelan, serta kesulitan mengunyah (Chilukuri P. et al, 2018). Kesulitan menelan dan mengunyah dapat terjadi karena adanya gangguan sktruktural atau fungsional yang berperan dalam proses menelan, seperti mulut, faring, dan esofagus (Wiratningrum, 2024). Hal tersebut sesuai dengan tanda dan gejala yang dialami oleh pasien dengan penyakit jantung (Mashita D, *et. al*, 2021). Selain itu, daya terima pasien yang berkurang juga bisa berkaitan dengan penyakit yang di derita dan reaksi dari obat yang dikonsumsi oleh responden.

Selain itu, jenis diet yang diberikan juga memengaruhi daya terima pasien terhadap makanan yang disediakan oleh rumah sakit. Dalam penelitian ini, diet diabetes (DD) dan diet rendah garam (RG) memengaruhi daya terima pasien. Diet diabetes dan rendah garam diberikan karena pasien memiliki kondisi diabetes mellitus atau hipertensi. Diet tersebut memengaruhi jenis makanan yang disajikan kepada pasien. Syarat diet diabetes adalah memberikan makanan dengan indeks glikemik rendah, yang memengaruhi cita rasa makanan dari rumah sakit. Begitu juga dengan diet rendah garam, yang memengaruhi rasa makanan yang disajikan. Rasa makanan sangat dipengaruhi oleh penggunaan bumbu. Berbagai bumbu yang digunakan dapat meningkatkan selera karena memberikan rasa khas pada setiap resep masakan. Hal ini berpengaruh terhadap daya terima pasien terhadap makanan dari rumah sakit. (Suryaningsih et al, 2023).