

**HUBUNGAN PERSEPSI PASIEN TERHADAP RASA MAKANAN DENGAN  
DAYA TERIMA PASIEN RAWAT INAP DI RUANG NYIMAS GANDASARI  
RSD GUNUNG JATI KOTA CIREBON TAHUN 2025**

**Penulis:**

**Cerah Rianto Aril<sup>1</sup>, Cahyani WP<sup>2</sup>, Enung Nur'aisah<sup>3</sup>**

Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Al-Ihya Kuningan

[cerahriantovsi@gmail.com](mailto:cerahriantovsi@gmail.com)

**Abstrak**

Pelayanan makanan rumah sakit memiliki peran penting dalam menunjang proses penyembuhan pasien, salah satunya melalui persepsi pasien terhadap rasa makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara persepsi terhadap rasa makanan dengan daya terima pasien rawat inap. Penelitian dilakukan secara observasional analitik dengan pendekatan *cross-sectional* terhadap 75 pasien rawat inap di ruang Nyimas Gandasari RSD Gunung Jati Kota Cirebon, yang dipilih menggunakan teknik *convenience sampling*. Data persepsi diperoleh melalui kuesioner, sedangkan daya terima diukur dengan metode visual Comstock berdasarkan sisa makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pasien memiliki persepsi baik (60%), sangat baik (33,3%), dan hanya 6,7% yang menyatakan kurang. Sebanyak 73,3% pasien menunjukkan daya terima yang baik (sisa makan  $\leq 20\%$ ). Uji statistik Spearman menunjukkan adanya hubungan yang signifikan namun lemah antara persepsi rasa makanan dan daya terima pasien ( $p = 0,017$ ;  $r = 0,274$ ). Kesimpulannya, persepsi rasa makanan berhubungan signifikan dengan daya terima, sehingga peningkatan kualitas rasa makanan di rumah sakit perlu menjadi perhatian untuk meningkatkan asupan pasien.

**Kata Kunci:** Daya Terima, Persepsi Rasa, Rawat Inap, Makanan Rumah Sakit

**Abstract**

*Hospital food service plays an important role in supporting the recovery process of patients, one of which is through patients' perception of food taste. This study aimed to determine the relationship between patients' perception of food taste and food acceptance among inpatients. The research was conducted using an analytical observational method with a cross-sectional approach involving 75 inpatients at Nyimas Gandasari Ward, Gunung Jati Regional Hospital, Cirebon City, selected using a convenience sampling technique. Data on perception were obtained through questionnaires, while food acceptance was measured using the Comstock visual method based on food waste. The results showed that most patients had a good perception (60%), very good (33.3%), and only 6.7% had a poor perception. A total of 73.3% of patients showed good food acceptance ( $\leq 20\%$  food waste). Spearman statistical analysis indicated a significant but weak relationship between food taste perception and food acceptance ( $p = 0.017$ ;  $r = 0.274$ ). In conclusion, there is a significant correlation between patients' perception of food taste and food acceptance, highlighting the importance of improving food quality to enhance patient intake in hospitals.*

**Keywords:** Food Acceptance; Taste Perception; Inpatients; Hospital Meals

doi: <https://doi.org/10.70476/jfkes.v5i1.003>

## PENDAHULUAN

Makan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan haruslah sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal. (Djoko Windu P.I, 2016)

Rumah sakit merupakan salah satu unit pelayanan kesehatan yang menyediakan makanan untuk kliennya. Pelayanan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, pemesanan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, diet dan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. (Choirun N. et al, 2019.)

Asupan zat gizi pada pasien dapat diketahui dengan melakukan evaluasi terhadap sisa makanan (Barker, 2011). Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu (Komalawati, 2005). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan yang ada di rumah sakit berkisar 17% sampai 67% (Zakiyah, 2005). Penelitian tentang sisa makanan yang dilakukan oleh Nida (2012) di RS Jiwa Sambang Lihum Banjarmasin menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pasien lebih dari 50%. Penelitian Aula (2011) di RS Haji Jakarta menyatakan bahwa rata-rata sisa makanan adalah 20,27%. Penelitian Munawar (2011) di RS Hasan Sadikin Bandung menyatakan bahwa sisa makanan lunak pasien kelas 3 dalam sehari 31,20%. Menurut Depkes RI (2008), pelayanan makanan di rumah sakit dinyatakan kurang berhasil apabila sisa makanan pasien lebih dari 20%.

Kualitas pelayanan makanan di rumah sakit merupakan bagian penting dalam proses penyembuhan pasien. Salah satu indikator kualitas pelayanan makanan adalah persepsi pasien terhadap makanan yang disediakan. Persepsi yang baik terhadap rasa makanan dapat meningkatkan daya terima makanan dan menurunkan sisa makanan. Rata-rata sisa makan di ruang Nyimas Gandasari RSD Gunung Jati pada tahun 2024 masih di atas 10%, sehingga perlu dilakukan evaluasi. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis hubungan antara persepsi rasa makanan dengan daya terima pasien rawat inap.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain observasional analitik dengan pendekatan *cross-sectional*, dengan tujuan untuk menganalisa hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat yang dilakukan dalam satu waktu di RSD Gunung Jati Kota Cirebon ruang bedah 1,2,dan 3. Sampel sebanyak 75 pasien rawat inap yang diambil dengan teknik *convenience sampling*. Persepsi pasien terhadap rasa makanan diukur dengan pengisian kuesioner skala ordinal (kurang, baik, dan sangat baik). Daya terima diukur berdasarkan sisa makan dengan metode visual Comstock, kemudian dikategorikan sebagai baik ( $\leq 20\%$ ) atau kurang ( $>20\%$ ). Analisa data dilakukan secara univariat dan bivariate. Uji normalitas dilakukan untuk menentukan jenis uji parametrik dan uji nonparametric. Uji validitas dan reliabilitas dilakukan untuk instrumen persepsi.

Analisis data menggunakan uji Spearman Rank dengan ketentuan  $p \leq 0,05$  hipotesis diterima, dan  $p > 0,05$  hipotesis ditolak.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Persepsi Pasien

**Tabel 1. Persepsi Pasien Terhadap Makanan Rumah Sakit**

| Kategori      | n         | %            |
|---------------|-----------|--------------|
| Kurang        | 5         | 6,7          |
| Baik          | 45        | 60,0         |
| Sangat baik   | 25        | 33,3         |
| <b>Jumlah</b> | <b>75</b> | <b>100,0</b> |

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan sebagian besar pasien memberikan persepsi baik (60%) terhadap makanan yang disajikan. Hal ini mengindikasikan bahwa makanan rumah sakit dinilai cukup memenuhi ekspektasi pasien. Persepsi yang kurang (6,7%) cenderung disebabkan oleh kondisi fisik atau psikis pasien pascaoperasi.

### Daya Terima Pasien

**Tabel 2. Sisa Makan Pasien**

| Kategori      | n         | %            |
|---------------|-----------|--------------|
| Kurang        | 20        | 26,7         |
| baik          | 55        | 73,3         |
| <b>jumlah</b> | <b>75</b> | <b>100,0</b> |

Dari data tabel tersebut 2 menunjukkan pengukuran sisa makan sebanyak 73,3% pasien memiliki daya terima baik, namun masih ada yang kurang dengan sisa makan >20% Faktor penyebab sisa makan antara lain adalah rasa yang kurang sesuai, kebosanan menu, serta konsumsi makanan dari luar.

### Analisis Bivariat

**Tabel 3. Hubungan Persepsi Pasien terhadap Rasa Makanan dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap Ruang Nyimas Gandasari di RSD Gunung Jati Kota Cirebon**

| Persepsi Pasien | Daya terima |             |           |             | Total     |              | P - value |
|-----------------|-------------|-------------|-----------|-------------|-----------|--------------|-----------|
|                 | Baik        |             | Kurang    |             | n         | %            |           |
|                 | n           | %           | n         | %           |           |              |           |
| Kurang          | 2           | 2,7         | 3         | 4,0         | 5         | 6,7          | 0,017     |
| Baik            | 31          | 41,3        | 14        | 18,7        | 45        | 60,0         |           |
| Sangat Baik     | 22          | 29,3        | 3         | 4,0         | 25        | 33,3         |           |
| <b>Total</b>    | <b>55</b>   | <b>73,3</b> | <b>20</b> | <b>26,7</b> | <b>75</b> | <b>100,0</b> |           |

Berdasarkan data tabel 3, menunjukkan hubungan antara persepsi pasien terhadap rasa makanan rumah sakit dengan daya terima pasien baik sebesar 73,3% (55 pasien) dan kurang sebesar 26,7% (20 pasien). Sedangkan berdasarkan persepsi pasien kurang sebesar 6,7% (5 pasien), terdiri dari 2,7% (2 pasien) dengan daya terima baik hal tersebut dikarenakan pasien merasa lapar setelah operasi yang mana dipuaskan sebelum tindakan operasi dan 4% (3 pasien) dengan daya terima kurang. Persepsi pasien baik sebesar 60% (45 pasien), terdiri dari 41,3% (31 pasien) dengan daya terima baik dan 18,7% (14 pasien) dengan daya terima kurang. Persepsi pasien sangat baik 33,3% (25 pasien), terdiri dari 29,3% (22 pasien) dengan daya terima baik, dan 4% (3 pasien) dengan daya terima kurang disebabkan pasien merasa pusing pasca operasi.

Hasil uji normalitas pada variabel persepsi pasien terhadap makanan Rumah Sakit dan variabel daya terima pasien (Kolmogorov-Smirnov dan Shapiro Wilk) menunjukkan data tidak berdistribusi normal  $p$ -value 0,000 ( $<0,005$ ). Dengan demikian uji statistik masuk dalam kategori non parametric. Sehingga dilanjutkan dengan uji korelasi Spearman's Rank.

Hasil uji Spearman menunjukkan nilai korelasi sebesar 0,274 dengan signifikansi  $p = 0,017$ , menunjukkan adanya hubungan yang signifikan namun lemah antara persepsi rasa makanan dan daya terima. Hal ini sejalan dengan teori Bimo Walgito (2010) dan beberapa penelitian sebelumnya, seperti oleh Priyanto (2008) dan Ihsaniyah (2019).

## KESIMPULAN

Terdapat hubungan signifikan antara persepsi pasien terhadap rasa makanan dengan daya terima pasien rawat inap di RSD Gunung Jati. Meskipun hubungan ini lemah, hasil ini menunjukkan pentingnya peningkatan kualitas rasa makanan, termasuk aroma, tekstur, dan suhu, sebagai upaya meningkatkan daya terima pasien.

## Saran

- 1 Rumah sakit perlu meningkatkan cita rasa dan tampilan makanan.
- 2 Evaluasi berkala terhadap sisa makanan diperlukan.
- 3 Penelitian lanjutan disarankan untuk memasukkan faktor psikologis dan budaya makanan pasien.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, Bachyar. SKM, M.Kes. 2018.. *"Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi"*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya manusia Kesehatan Edisi Tahun 2018.
- "Bland, Soggy Slop or Scratch-Cooked Chilli and Pancakes? The Best and Worst Hospital Food Around the World" (2024). Artikel ini memberikan gambaran tentang kualitas makanan di Rumah Sakit diseluruh dunia.
- Choirun, N., et al. 2019. *"Buku Panduan Manajemen Pelayanan Makanan di Rumah Sakit"*. Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran UNDIP.
- Dewi, N., 2015. *"Kebiasaan Makan dan Asupan Gizi Lanjut Usia"*. Jakarta : EGC.

- Djoko, W. P. I., 2016. “ *Prinsip – Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit* “. Forum Ilmiah Kesehatan (FORKES).
- Ihsaniyah, N.W. 2019. Gambaran Persepsi Penyajian Makanan dan sisa makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo. Skripsi. Fakultas Kesehatan. Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Nissa, Choirun. S.Gz, M.Gizi. et al . 2019. . “*Buku Panduan Pre-Internship Managemen Pelayanan Makanan*”. Penerbit Program Studi Gizi Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran UNDIP.
- Nissa, C., et al. 2019. “ *Panduan Pre – Intership Manajemen Pelayanan Makanan* “. Departemen Gizi. Fakultas Kedokteran UNDIP.
- Pakendak, R. 2018. “ *Persepsi Pasien Terhadap Mutu Makanan Rumah Sakit* “.Jurnal Kesehatan.
- Purnita, A., 2016. “ *Teknik Penyajian Makanan Rumah Sakit* “. Jakarta :EGC.
- Rimbawati, Ni Komang Ayu . 2023.. “*Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten*”. [repository.poltekkes-denpasar.ac.id](https://repository.poltekkes-denpasar.ac.id)
- Rohanta, S., et al. 2016. “ *Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar* “. Jakarta: Salemba Medika.
- Ronitawati, S., et al. 2021. “ *Evaluasi Plate Waste pada Pelayanan Gizi Rumah Sakit* “. Jurnal Gizi.
- Sibagariang, D.B. 2018. Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito. Skripsi. Pendidikan Teknik Boga. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Siregar, Rohanta. et al. 2016. “*Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar*”. Buku ini membahas dasar-dasar gizi kuliner yang dapat diterapkan dalam penyajian makanan di rumah sakit untuk meningkatkan daya terima pasien.
- Sobur, Alex. 2011.. “*Psikologi Umum*” Meskipun diterbitkan lebih dari 10 tahun lalu, buku ini memberikan pemahaman tentang persepsi dan sikap yang dapat membantu dalam memahami persepsi pasien terhadap makanan rumah sakit.
- Umami, N., 2017. “ *Pola Makan dan Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit* “. Jurnal Gizi dan Pangan.
- Walgito, Bimo. 2010. “*Pengantar Psikologi Umum*” Buku ini juga memberikan wawasan tentang psikologi persepsi yang relevan dengan penelitian Anda.
- Windu P.I, Djoko, 2016. “ *Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*”. Penerbit Forum Ilmiah Kesehatan (Forkes).
- Yohana, C., et al. 2016. “ *Manajemen Gizi untuk Pasien Diabetes Mellitus* “. Jurnal Gizi Klinik.