



## Analysis of the Relationship Between Taste Preferences and Menu Variation and Soft Food Waste Among Inpatients at Bhayangkara Hospital in Makassar

Lusyana Aripa<sup>1\*</sup>, Ema Darwati<sup>2</sup>, Sumardi Sudarman<sup>3</sup>  
Universitas Pancasakti Makassar

**Corresponding Author:** Lusyana Aripa [lusyanaaripa9@gmail.com](mailto:lusyanaaripa9@gmail.com)

### ARTICLE INFO

*Keywords:* Taste, Aroma, Temperature, Soft Foods

*Received :* 20, November

*Revised :* 22, January

*Accepted:* 24, March

©2026 Aripa, Darmawai, Sudarman:

This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



### ABSTRACT

The taste and type of food play a crucial role in influencing patients' perceptions of the meals served. Unappetizing food can lead patients to leave uneaten portions, resulting in significant food waste at Bhayangkara Hospital in Makassar. According to preliminary research, the food waste rate remains quite high approximately 22% and includes main dishes (porridge), meat-based side dishes, vegetable-based side dishes, and vegetables. The objective of this study was to examine the effects of food taste, aroma, temperature, ingredient variety, and menu variety on soft food leftovers among inpatients at Bhayangkara Hospital in Makassar. The method employed in this study was quantitative survey analysis using an "analytical survey" approach, involving 120 participants. The results showed that there was a significant relationship between food taste ( $p=0.001$ ) and food aroma ( $p=0.000$ ) and soft food leftovers among inpatients.

## Analisis Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu terhadap Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar

Lusyana Aripa<sup>1\*</sup>, Ema Darwati<sup>2</sup>, Sumardi Sudarman<sup>3</sup>

Universitas Pancasakti Makassar

**Corresponding Author:** Lusyana Aripa [lusyanaaripa9@gmail.com](mailto:lusyanaaripa9@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Kata Kunci:* Rasa, Aroma, Suhu, Makanan Lunak

*Received :* 20, November

*Revised :* 22, Januari

*Accepted:* 24, Maret

©2026 Aripa, Darmawai, Sudarman:

This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



### ABSTRAK

Rasa dan jenis makanan memiliki peran yang krusial dalam mempengaruhi pandangan pasien terhadap hidangan yang disajikan. Rasa yang kurang enak bisa membuat pasien meninggalkan makanan yang tidak habis dan menyebabkan banyak limbah di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar, berdasarkan penelitian awal, masih cukup tinggi, yakni sekitar 22%, mencakup makanan utama (bubur), lauk hewani, lauk nabati, serta sayuran. Tujuan penelitian untuk mengetahui rasa, aroma makanan, suhu makanan, variasi bahan makanan, serta variasi menu terhadap sisa makanan lunak para pasien rawat inap di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah analisis survei kuantitatif dengan cara "Survei analitik", yang melibatkan 120 partisipan. Hasil menunjukkan bahwa terdapat hubungan signifikan antara rasa makanan ( $p=0,001$ ) dan aroma makanan ( $p=0,000$ ) dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap.

---

## PENDAHULUAN

Cita rasa makanan kurang enak berada pada kategori rendah dengan jumlah 6 responden(1,35%). Terdapat hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak. Hasil analisis bivariat dengan uji Rank Spearman oleh variabel cita rasa makanan ( $p$  value=0,036<0,05). Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Azzahra,dkk (2023) pada pasien rawat inap di RSUD Inche abdoel Moeis yang menyatakan tidak terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan limbah makanan (nilai  $P=1,000$ ) menurut analisis spearman. Temuan penelitian ini konsisten dengan hasil studi yang dilaksanakan oleh Widyanti, Rahmi (2024) di Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Universitas Brawijaya Malang, di mana terdapat hubungan signifikan antara bau makanan dan limbah makanan dengan nilai ( $p= 0,000$ ). Hasil penelitian ini juga diperkuat dengan hasil penelitian yang dilakukan Oktaviani, Afrinis, dan Verawati (2023) Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Teluk Kuantan, dimana hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara aroma makanan ( $p$  valute = 0,016) dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Herman (2020), dari hasil analisis statistik dan uji Chi-Square menunjukkan nilai $p=0,761$  lebih kecil dari  $\alpha$  (0,05). Artinya,tidak ada hubungan antara temperatur makanan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat di Rumah Sakit Bhayangkara Kota Makassar.Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Widyanti,Rahmi (2024) pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Universitas Brawijaya Malang, dimana terdapat hubungan signifikan antara suhu makanan dengan sisa makanan dengan nilai( $p= 0,000$ ).

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Riyanto, dkk (2023) Di Pondok Pesantren Al-Karimiyah, dimana hasil uji korelasi chi-square menunjukkan tidak ada hubungan yang bermakna antara variasi makanan( $P=0,910$ ) terhadap daya terima makanan. Hasil penelitian tidak sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Oktaviani, Afrinis, dan Verawati (2023) Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Teluk Kuantan, dimana hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara variasi bahan makanan ( $P$  volue = 0,016). Hasil ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Riyanto, dkk (2023) Di Pondok Pesantren Al-Karimiyah, dan hasil uji korelasi chi-square menunjukkan tidak ada hubungan yang bermakna antara variasi makanan( $P=0,910$ ) terhadap daya terima makanan. Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Widyanti, Rahmi (2024) pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Universitas Brawijaya Malang, dimana terdapat hubungan signifikan antara variasi menu makanan dengan sisa makanan dengan nilai( $p=0,001$ ).

## **TINJAUAN PUSTAKA**

***Modifikasi Tanuwijaya dan rekan-rekan (2018), serta Williams dan Walton (2011) dalam (Azzahra et al., 2023)***

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Tanuwijaya dan rekan-rekan pada tahun 2018, ditemukan adanya situasi tertentu yang berhubungan dengan dorongan makan pada wanita. Situasi tersebut adalah masa menstruasi. Gejala yang paling sering terjadi saat wanita mengalami menstruasi adalah nyeri di punggung, nyeri perut, dan berkurangnya selera makan. Hal ini pada akhirnya berdampak pada penurunan suasana hati pasien untuk makan, sehingga mereka cenderung tidak menghabiskan makanan yang disediakan. Estimasi Visual adalah metode pengukuran yang memanfaatkan perbandingan untuk memperkirakan jumlah sisa makanan dalam piring (Williams dan Walton, 2011). Menurut riset yang dilakukan oleh Murwani pada tahun 2001, teknik estimasi visual menunjukkan hubungan yang signifikan dengan penimbangan, sehingga penilaian visual bisa dijadikan alternatif dalam mengukur sisa makanan selain cara penimbangan. Saat ini, teknik pengukuran akumulasi limbah makanan banyak dikembangkan untuk memantau dan menilai sisa makanan. Dalam metode estimasi visual, terdapat dua pendekatan yang dapat digunakan, yaitu metode visual Comstock dan metode fotografi.

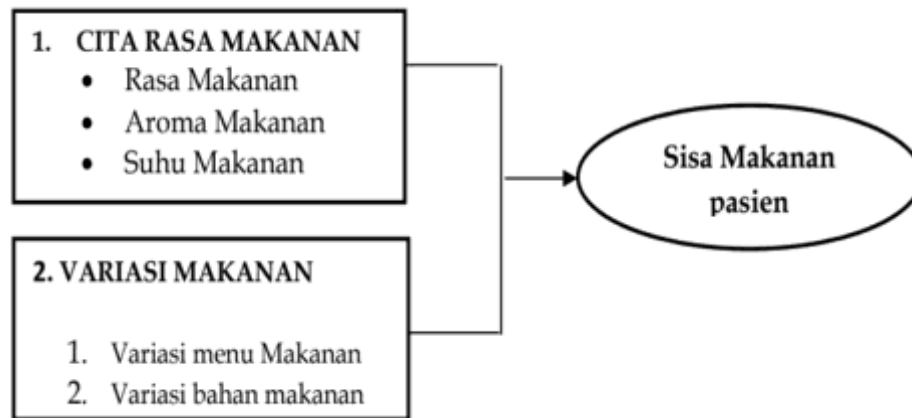
Hasil penelitian ini konsisten dengan temuan yang dilakukan oleh Oktaviani, Afrinis, dan Verawati (2023) pada pasien yang dirawat inap di RSUD Teluk Kuantan, yang mana menunjukkan adanya hubungan antara cita rasa (nilai  $p = 0,000$ ) dengan sisa makanan lunak pada pasien yang dirawat inap. Namun, hasil ini tidak sejalan dengan penelitian Azzahra, dkk (2023) pada pasien rawat inap di RSUD Inche Abdoel Moeis, yang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara cita rasa makanan dengan jumlah sisa makanan (nilai  $p=1,000$ ) yang dihasilkan dari uji Spearman.

*H1: Tidak terdapat hubungan antara cita rasa makanan dan sisa makanan lunak, tidak ada hubungan antara aroma makanan dengan sisa makanan lunak, tidak ada hubungan antara suhu makanan dan sisa makanan lunak, tidak ada hubungan antara variasi bahan makanan dan sisa makanan lunak, dan tidak ada hubungan antara variasi menu makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien yang dirawat inap di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar.*

***Modifikasi dari Tanuwijaya, dkk (2018), Williams dan Walton (2011) dalam (Azzahra et al., 2023)***

*H2: Ada kaitan antara cita rasa hidangan dengan sisa makanan lunak pada pasien yang dirawat inap, Ada kaitan antara bau makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien yang dirawat inap, Ada kaitan antara temperatur makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien yang dirawat inap, Ada kaitan antara variasi bahan pangan dengan sisa makanan lunak pada pasien yang dirawat inap, Ada kaitan antara variasi menu hidangan dengan sisa makanan lunak pada pasien yang dirawat inap di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar.*

### *Kerangka Konsep Penelitian*



**Gambar 1. Kerangka Berpikir**

### **METODOLOGI**

Penelitian ini diterapkan menggunakan metode kuantitatif melalui desain studi potong lintang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi keterkaitan antara variabel bebas (rasa, aroma, suhu, variasi bahan makanan, dan variasi menu) dan variabel terikat (sisa makanan lunak). Pengukuran variabel dilakukan secara simultan menggunakan kuesioner serta observasi.

Populasi yang diteliti mencakup seluruh pasien rawat inap yang mendapatkan diet lunak (bubur) biasa di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar selama bulan Mei 2025 dengan jumlah total 170 orang. Jumlah sampel diambil berdasarkan rumus Slovin margin kesalahan 5% sehingga, ditemukan 120 responden.

Teknik pengumpulan sampel yang digunakan adalah stratified random sampling berdasarkan jenis perawatan (kelas I, II, dan III) yang diambil secara proporsional, serta pemilihan responden sesuai dengan kriteria inklusi yang telah ditentukan. Data dianalisis menggunakan perangkat lunak SPSS melalui: analisis univariat dan analisis bivariat dengan uji Chi-Square dengan tingkat signifikansi 95% ( $\alpha=0,05$ ) untuk mengidentifikasi hubungan antara variabel independen dan dependen.

### **HASIL PENELITIAN**

Rumah Sakit Bhayangkara Makassar adalah fasilitas kesehatan umum yang dimiliki oleh Polri, yang terletak di Jalan Letjen Pol. A. Mappoudang No. 63 di Makassar. Rumah sakit ini didirikan pada tahun 1965 dan telah berevolusi menjadi rumah sakit tipe B yang memberikan layanan kepada masyarakat luas.

**Karakteristik Responden**

1. Umur

**Tabel 1. Pengelompokan Umur**

No	Kelompok Umur (Tahun)	n	%
1.	19-44(Dewasa)	81	67.5
2.	45-59 (Pra Lansia)	32	26.7
3.	≥60(Lansia)	7	5.8
Jumlah		120	100

2. Jenis Kelamin

**Tabel 2. Pengelompokan Jenis Kelamin**

No	Jenis Kelamin	n	%
1.	Laki-laki	42	35.0
2.	Perempuan	78	65.0
Jumlah		120	100

3. Ruang Perumahan

**Tabel 3. Pengelompokan Ruang Perawatan**

No	Ruang Perawatan	n	%
1.	Manyar	11	9.2
2.	Walet	10	8.3
3.	Merak	21	17.5
4.	Garuda	3	2.5
5.	Kolibri	12	10.0
6.	Cendrawasih	7	5.8
7.	Lovebird	26	21.7
8.	Rajawali	13	10.8
9.	Camar	9	7.5
10	Ibis	8	6.7
Jumlah		120	100

4. Perawatan

**Tabel 4. Pengelompokan Perawatan**

No.	Kelas Perawatan	n	%
1.	Kelas I	21	17.5
2.	Kelas II	34	28.3
3.	Kelas III	65	54.2
Jumlah		120	100

*Sumber : Data Primer, 2025*

Dari tabel yang menunjukkan karakteristik responden, terungkap bahwa mayoritas responden berusia antara 19 hingga 44 tahun, termasuk dalam kategori dewasa dengan jumlah 81 orang (67,5%). Sementara itu, jumlah responden terendah berada pada kelompok lansia berusia  $\geq 60$  tahun, yang mencapai 7 orang (5,8%). Selanjutnya, tabel yang mencantumkan jenis kelamin mengindikasikan bahwa responden perempuan mendominasi dengan jumlah 78 orang (65%), sedangkan jumlah responden laki-laki tercatat sebanyak 42 orang (35%). Tabel mengenai ruang perawatan menunjukkan bahwa jenis perawatan yang paling banyak adalah Lovebird, dengan total 26 orang (21,7%), sedangkan jumlah terendah ditemukan pada jenis perawatan Garuda dengan 3 orang (2,5%).

*Variabel yang di Teliti*

**1. Rasa Makanan**

**Tabel 5. Pengelompokan Rasa Makanan**

No	Rasa Makanan	n	%
1.	Enak	105	87.5
2.	Kurang Enak	15	12.5
Jumlah		120	100

**2. Aroma Makanan**

**Tabel 6. Pengelompokan Aroma Makanan**

No	Aroma Makanan	n	%
1.	Sedap	97	80.8
2.	Kurang Sedap	23	19.2
Jumlah		120	100

**3. Suhu Makanan**

**Tabel 7. Pengelompokan Suhu Makanan**

No	Suhu Makanan	n	%
1.	Sesuai	99	82.5
2.	Kurang Sesuai	21	17.5
Jumlah		120	100

**4. Variasi Bahan Makanan**

**Tabel 8. Pengelompokan Variasi Bahan Makanan**

No	Variasi Bahan Makanan	n	%
1.	Bervariasi	114	95.0
2.	Kurang Bervariasi	6	5.0
Jumlah		120	100

## 5. Variasi Menu Makanan

**Tabel 9. Pengelompokan Variasi Menu Makanan**

No	Variasi Menu Makanan	n	%
1.	Bervariasi	116	96.7
2.	Tidak Bervariasi	4	3.3
Jumlah		120	100

## 6. Menu Makanan Lunak

**Tabel 10. Pengelompokan Variasi Menu Makanan**

No	Sisa Makanan Lunak	n	%
1.	Ada	53	44.2
2.	Tidak Ada	67	55,8
Jumlah		120	100

*Sumber : Data Primer, 2025*

Berdasarkan variabel cita rasa makanan, lebih banyak partisipan yang menilai lezat yaitu sebanyak 105 orang (87,5%) jika dibandingkan dengan yang menilai tidak enak yaitu sebanyak 15 orang (12,5%). Pada variabel aroma makanan, lebih banyak responden yang memberikan penilaian sedap, yaitu 97 orang (80,8%) dibandingkan dengan yang merasa kurang sedap, sebanyak 23 orang (19,2%). Untuk variabel variasi makanan, berdasarkan suhu makanan, lebih banyak responden yang menilai sesuai dengan jumlah 99 orang (82,5%) ketimbang yang merasa tidak sesuai, yaitu 21 orang (17,5%). Mengenai variasi menu makanan, lebih banyak responden yang menganggap menu bervariasi, yaitu 116 orang (96,7%) dibandingkan dengan yang merasa kurang bervariasi sebanyak 4 orang (3,3%). Dalam variabel sisa makanan lunak, lebih banyak responden yang tidak memiliki sisa yaitu sebanyak 67 orang (55,8%) dibandingkan dengan mereka yang memiliki sisa, yaitu 53 orang (44,2%).

Temuan dari penelitian ini sejalan dengan yang dilaporkan oleh Oktaviani, Afrinis, dan Verawati (2023) pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Teluk Kuantan. Penelitian tersebut menunjukkan adanya keterkaitan antara cita rasa ( $p$  value=0,000) dengan sisa makanan lunak di kalangan pasien rawat inap. Temuan ini juga didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Sifa Cahya Kemala (2024) di Pasien Rawat Inap Di Klinik Utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan. Dalam penelitian tersebut, citarasa makanan pada pasien rawat inap terklasifikasi baik, dengan banyak yang merasa cukup enak yaitu 70 responden (90,91%), Cita rasa makanan dalam kategori kurang baik ditemukan pada 6 responden (1,35%). Berdasarkan hasil analisis bivariat menggunakan uji Rank Spearman, diperoleh nilai  $p$  value sebesar 0,036 ( $<0,05$ ), yang berarti terdapat hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak.

Temuan ini berbeda dengan penelitian Azzahra dkk. (2023) pada pasien rawat inap di RSUD Inche Abdoel Moeis, yang menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan ( $p = 1,000$ ) berdasarkan uji Spearman. Sebaliknya, hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Widyanti dan Rahmi (2024) pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Universitas Brawijaya Malang, yang menunjukkan adanya hubungan signifikan antara aroma makanan dan sisa makanan ( $p = 0,000$ ). Penelitian Oktaviani, Afrinis, dan Verawati (2023) di RSUD Teluk Kuantan juga mendukung hasil tersebut, dengan temuan adanya hubungan antara aroma makanan dan sisa makanan lunak ( $p = 0,016$ ).

Pada variabel temperatur makanan, penelitian ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara temperatur makanan dan sisa makanan. Hasil ini konsisten dengan penelitian Herman (2020) di Rumah sakit bahyangkara, yang melalui uji Chi-Square memperoleh nilai  $p = 0,761$  ( $>0,05$ ), sehingga disimpulkan tidak ada hubungan antara temperatur makanan dan sisa makanan pada pasien rawat inap. Namun demikian, hasil ini bertentangan dengan penelitian Widyanti dan Rahmi (2024) yang menemukan adanya hubungan signifikan antara suhu makanan dan sisa makanan ( $p = 0,000$ ).

Sementara itu, pada variabel variasi makanan, hasil penelitian menunjukkan tidak adanya hubungan yang bermakna dengan sisa makanan lunak. Temuan ini diperkuat oleh penelitian Riyanto dkk. (2023) di Pondok Pesantren Al-Karimiyah, yang menyatakan bahwa jenis makanan tidak sesuai dengan daya terima makanan ( $p = 0,910$ ) berdasarkan uji Chi-Square. Hasil ini tidak sejalan dengan penelitian Oktaviani, Afrinis, dan Verawati (2023) yang menemukan adanya hubungan antara variasi bahan makanan dan sisa makanan lunak ( $p = 0,016$ ), serta penelitian Widyanti dan Rahmi (2024) yang juga menunjukkan hubungan signifikan antara variasi menu makanan dan sisa makanan ( $p = 0,001$ ).

## **PEMBAHASAN**

Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa kebanyakan pasien menganggap rasa hidangan lunak di RS Bhayangkara Makassar cukup memuaskan. Namun, ada sejumlah pasien yang masih meninggalkan makanan meski mereka menilai rasanya enak. Ini menggambarkan bahwa penilaian terhadap rasa tidak bisa dijadikan satu-satunya ukuran tingkat konsumsi makanan. Beberapa pasien mungkin tidak dapat menghabiskan makanan karena keterbatasan fisik, seperti kelemahan atau kesulitan dalam menelan (disfagia). Dengan demikian, nafsu makan dipengaruhi oleh lebih dari sekedar aspek sensorik, tetapi juga kondisi fisik pasien.

Penelitian ini juga menemukan bahwa aroma makanan yang sedap cenderung berkaitan dengan berkurangnya sisa makanan. Aroma yang menarik dapat merangsang indera penciuman, sehingga meningkatkan selera makan dan minat pasien terhadap hidangan yang disajikan. Namun, dalam keadaan tertentu, aroma yang terlalu kuat atau tidak sesuai dengan kebiasaan pasien dapat menyebabkan penolakan, terutama bagi pasien dengan masalah pencernaan atau efek samping dari pengobatan. Oleh karena itu, pengaturan aroma dalam layanan gizi rumah sakit harus memperhatikan preferensi dan Kondisi klinis pasien. Di samping itu, kesesuaian suhu makanan tidak selalu berkaitan dengan jumlah sisa makanan yang sedikit. Meskipun mayoritas pasien merasa suhu makanan sudah sesuai, masih ada yang tidak menghabiskan hidangan mereka. Ini menunjukkan bahwa suhu bukanlah faktor utama yang menentukan tingkat konsumsi. Faktor-faktor internal seperti mual, rasa sakit, atau hilangnya nafsu makan karena penyakit juga memengaruhi rendahnya asupan makanan, meskipun suhu makanan sudah tepat. Dengan demikian, perhatian terhadap suhu makanan tetap penting, tetapi bukan merupakan faktor utama dalam mengurangi sisa makanan pada pasien. Variasi jenis makanan yang beragam dapat meningkatkan kecukupan nutrisi dan kepuasan pasien terhadap menu yang disajikan. Penelitian ini juga, mayoritas pasien menganggap bahwa variasi bahan makanan yang ada sudah cukup baik. Namun, variasi tersebut tidak selalu membawa dampak signifikan pada jumlah makanan yang tersisa. Perubahan selera makan yang disebabkan oleh kondisi penyakit, perawatan, atau stres pada pasien yang dirawat inap juga memengaruhi tingkat konsumsi makanan mereka. Oleh karena itu, variasi bahan makanan perlu disertai dengan pendekatan yang lebih personal, misalnya penyesuaian menu berdasarkan preferensi pasien dan peningkatan kualitas penyajian agar lebih menarik perhatian.

Selain itu, variasi menu yang beragam umumnya diharapkan dapat menambah minat makan para pasien. Namun, hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi menu tidak selalu berdampak signifikan terhadap sisa makanan di antara pasien dengan diet lunak. Keterbatasan tekstur dalam diet lunak yang harus mudah dicerna dan ditelan menyebabkan diversifikasi sensorik menjadi terbatas. Akibatnya, pengaruh variasi menu terhadap pengurangan sisa makanan menjadi kurang optimal.

Secara umum, penelitian ini menunjukkan bahwa rasa dan aroma makanan memberikan kontribusi yang signifikan dalam mengurangi jumlah sisa makanan lunak yang ditinggalkan oleh pasien di rumah sakit. Tidak ada hubungan, suhu makanan, perbedaan bahan, dan variasi dalam menu. Hal ini mengindikasikan bahwa faktor sensorik (rasa dan aroma) memiliki pengaruh yang lebih besar terhadap asupan makanan bagi pasien yang menjalani diet lunak dibandingkan dengan faktor-faktor teknis lainnya.

## KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Terdapat hubungan antara cita rasa makanan dan sisa makanan lunak pada pasien yang dirawat di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar dengan nilai  $p=0,001$  yang lebih kecil dari  $\alpha (0,05)$ , artinya bahwa makanan yang terasa enak ataupun kurang enak akan menghasilkan sisa makanan. Ada hubungan yang signifikan antara aroma makanan dan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar dengan nilai  $p=0,000$  yang lebih kecil dari  $\alpha (0,05)$ , menunjukkan bahwa aroma makanan yang lezat maupun kurang lezat akan meninggalkan sisa makanan. Tidak ditemukan hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar dengan nilai  $p=0,553$  yang lebih besar dari  $\alpha (0,05)$ , yang berarti bahwa suhu makanan yang ideal dan kurang ideal tidak akan meninggalkan sisa makanan. Juga, tidak ada hubungan antara variasi bahan makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien yang dirawat di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar dengan nilai  $p=0,086$  yang lebih besar dari  $\alpha (0,05)$ , yang menunjukkan bahwa variasi dalam bahan makanan, baik beragam maupun tidak, tidak meninggalkan sisa makanan. Demikian pula, tidak terdapat kesamaan antara jenis menu makanan dan makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar dengan nilai  $p=1,000$  yang lebih besar dari  $\alpha (0,05)$ , menunjukkan bahwa variasi menu makanan, baik yang bervariasi maupun tidak, tidak menyebabkan sisa makanan..

## PENELITIAN LANJUTAN

Untuk peneliti yang akan datang, untuk mengetahui hubungan sebab-akibat, penelitian bisa memanfaatkan desain longitudinal atau eksperimen intervensi, contohnya adalah meningkatkan kualitas rasa atau aroma serta mengamati perubahan pada sisa makanan. Disarankan untuk menerapkan metode penimbangan sisa makanan agar memperoleh data yang lebih akurat dan terukur.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena dengan kasih-Nya, penulis berhasil menyelesaikan studi ini yang berjudul "Analisis Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu terhadap Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Bhayangkara Makassar". Penelitian ini terwujud berkat dukungan, bantuan, dan bimbingan dari banyak pihak.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian dan penulisan. Penghargaan khusus diberikan kepada

1. Lembaga yang menjadi lokasi penelitian atas izin dan fasilitas yang diberikan, serta kepada partisipan yang telah bersedia berkontribusi secara sukarela.
2. Penulis juga berterima kasih kepada semua pihak dan pembimbing atas masukan, anjuran, serta dukungan akademis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Azzahra, H., Mulyani, R. I., Farpina, E., Sarjana, P., Gizi, T., Dietetika, D., Kalimantan Timur, P., Gizi, J., Kemenkes, P., & Timur, K. (2023). The Relationship between Food Taste, Food Appearance and Food Variety with Food Leftovers from a Normal Diet in Abdoel Moeis Samarinda Hospital. *Indonesian Journal of Interdisciplinary Research in Science and Technology (MARCOPOLO)*, 1(8), 705.
- Emiliana, E., Dhessa, D. B., & Mayangsari, R. (2021). Analisis Pelaksanaan Pelayanan Gizi Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(01), 16-24.
- Kemala, S. cahaya. (2024). Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Klinik Utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 3(2), 87-96.
- Lestari, et al. (2023). Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 937-946. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i2.2023.937-946>.
- Maghfiroh, D., Wani, Y. A., SKM, M. P. H., Tanuwijaya, L. K., & Gz, S. (2021). Perbandingan Jumlah Sisa Makanan Pasien Antara Metode Visual Comstock dan Fotografi di Rumah Sakit Tentara dr. Soepraoen Kota Malang. Universitas Brawijaya.
- Oktaviani, Afrinis, & Verawati. (2023). Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4, 133-147.
- Qoriatika, D. (2024). Hubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Dr. R Koesma Tuban. *NousistNet (Jurnal Jejaring Ilmu Gizi)*, 1.
- Rachmawati, A. D., & Afifah, C. A. N. (2021). Tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap penyajian dan pelayanan makanan di rumah sakit. *Gorontalo Journal of Nutrition and Dietetic*, 1(2), 37-49.
- Samsudi, Nining Indrayani, & Naro Elyas Sueratman AR. (2023). Kepuasan Pasien dalam Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Buton Utara. *Jurnal Penelitian Sains Dan Kesehatan Avicenna*, 2(2), 57-66. <https://doi.org/10.69677/avicenna.v2i2.49>.
- sulistiawati, et al. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(1), 72-77. <https://stikesks-kendari.e-journal.id/jikk>.
- Sumardilah Dewi Sri. (2022). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan*, 13(1), 101-109. <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/IK>.
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa makanan pasien rawat inap: analisis kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51-61.
- Widyanti, R. (2024). Cita Rasa Dan Variasi Menu dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 2, 128-135.
- Zahara, I. I. (2019). Sisa makanan pasien berdasarkan cita rasa, penampilan dan variasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H. Abdul Manan Simatupang Kisaran. Universitas Sumatera Utara.