

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Rumah Sakit Umum (RSU) Bahteramas Provinsi Sultra adalah rumah sakit pusat rujukan di wilayah Sulawesi Tenggara. Saat ini, status RSU Bahteramas Kota Kendari adalah Rumah Sakit Pendidikan Kelas B dan berfungsi sebagai Rumah Sakit Pendidikan bagi dokter, dan tenaga kesehatan lainnya, termasuk gizi.

a. Letak geografis

Tertanggal sejak 21 November 2012, Badan Layanan Umum Daerah Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara (BLUD RSU Bahteramas) berpindah lokasi dari jalan Dr. Ratulangi No. 115 Kelurahan Kemaraya Kecamatan Mandonga, menjadi Jalan Kapt.Piere Tendean No.40 Baruga. Lokasi ini sangat strategis karena mudah dijangkau dengan kendaraan umum dengan batas – batas sebagai berikut :

- 1) Sebelah Utara : Jalan Kapten Piere Tendean
- 2) Sebelah Timur : BTN PNS Kendari
- 3) Sebelah Selatan : Polsek Baruga
- 4) Sebelah Barat : Balai Pertanian Provinsi

b. Lingkungan fisik

Badan layanan umum daerah RSU Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara berdiri di atas tanah selus 17.5 Ha. Luas seluruh bangunan adalah 53,269 m², luas bangunan yang terealisasi sampai dengan akhir tahun 2012

adalah 35,410 m². Bangunan yang ada mempunyai tingkat aktivitas yang sangat tinggi. Pengelompokan ruangan berdasarkan fungsinya sehingga menjadi empat kelompok kegiatan pelayanan sakit, kelompok kegiatan penunjang medis, kelompok kegiatan penunjang non medis dan kelompok kegiatan administrasi.

c. Instalasi Gizi

Instalasi gizi RSUD Bahteramas Prov.Sultra berdiri diatas tanah dengan luas bangunan, 842.00 m². Lokasi ini dapat dijangkau kendaraan umum maupun pribadi.

d. Ketenagaan instalasi gizi

Tabel 4. Ketenagaan Instalasi Gizi

No	Tugas/Jabatan	Kualifikasi Pendidikan	Jumlah
1.	Kepala Instalasi	S1 Gizi	1 orang
2.	Koord Penyelenggaraan Makanan/Admin	S1 Gizi	1 orang
3.	Koord Litbang Gizi/Admin	S1 Gizi	1 orang
4.	Koord Asuhan Gizi/Admin	S1Gizi	1 orang
5.	Ahli Gizi/Admin	S1 Gizi D4 Gizi D3 Gizi	6 orang 2 orang 4 orang
6.	Poli Gizi	S1 Gizi	1 orang
7.	Koord Juru Masak	SMU	1 orang
8.	Juru Masak	SMK Tata Boga SMU	4 orang 17 orang
9.	Koord Pramusaji	SMU	1 orang
10.	Pramusaji	SMU S1	19 orang 7 orang

e. Standar porsi

Perencanaan menu di Instalasi gizi dilakukan 2 kali dalam setahun berlaku setiap 6 bulan. Dasar dari perencanaan menu yang digunakan adalah dengan melihat:

- 1) Sisa makan pasien.
- 2) Tenaga pengolah makanan.
- 3) Ketersediaan bahan dipasar.
- 4) Variasi menu.

Menu yang dibuat di instalasi gizi meliputi siklus menu 10 hari (untuk 30 hari kalender) dan siklus menu 11 (untuk 31 hari kalender). Dengan pembagian jadwal makan 3x sehari dengan 3x makan utama, 2x snack, dengan pembagian porsi masing-masing kelas perawatan berbeda-beda, dimana porsi VVIP, Vip dan kelas I sama, Kelas II dan III sama. Dapat dilihat pada tabel berikut dengan menggunakan putaran siklus menu.

Tabel 5. Pembagian Standar Porsi / Kelas/ Hari

Bahan makanan	Kelas		
	VVIP	VIP, I	II, III
Nasi	250	250	250
Daging	75	75	50
Ayam	150	150	100
Ikan	150	150	100
Telur	50 (1 butir)	50 (1 butir)	50 (1 butir)
Tahu	80	80	80
Tempe	80	80	80
Sayuran	200	200	200
Buah	200	200	200
Snack	2x	2x	2x

a. Karakteristik sampel

1) Jenis kelamin

Distribusi frekuensi berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada tabel 6 berikut ini :

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin

Kategori Jenis kelamin	n	%
Laki- laki	27	65,8
Perempuan	14	33,3
Total	42	100

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui bahwa dari 41 sampel sebagian besar sampel berjenis kelamin laki- laki 27 orang (65,8%).

2) Umur

Distribusi frekuensi berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini :

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Umur

Kategori umur	n	%
Dewasa (19-44 tahun)	8	19
Pra lansia (45-59)	27	64,2
Lansia (≥ 60 tahun)	6	14,2
Total	42	100

Berdasarkan tabel 7 dapat diketahui bahwa dari 41 sampel sebagian besar sampel berusia pra lansia 27 orang (64,2%).

3) Pendidikan

Distribusi frekuensi berdasarkan Pendidikan dapat dilihat pada tabel 8 berikut ini :

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pendidikan

Kategori pendidikan	n	%
D3/S1/S2	3	7,1
SMA/SMK	19	45,2
SMP	9	21,4
SD	10	26,1
Total	41	100

Berdasarkan tabel 8 dapat diketahui bahwa dari 41 sampel Sebagian besar sampel memiliki tingkat pendidikan SMA sebanyak 19 orang (45,2%) dan sebagian kecil memiliki tingkat pendidikan S1 sebanyak 3 orang (7,1%)

5) Pekerjaan

Distribusi frekuensi berdasarkan pekerjaan dapat dilihat pada tabel 9 berikut ini :

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pekerjaan

Kategori pekerjaan	n	%
PNS	2	4,7
Wiraswasta	14	33,3
Petani	8	19
Nelayan	2	4,7
Tidak bekerja	15	38
Total	41	100

Berdasarkan tabel 9 menunjukkan bahwa dari 41 sampel sebagian besar sampel tidak bekerja sebanyak 16 orang (38%) dan sebagian kecil memiliki pekerjaan sebagai PNS sebanyak 2 orang (4,7%).

6) Tabel gabungan sisa makanan

Distribusi frekuensi berdasarkan sisa makanan pokok/ nasi dapat dilihat pada tabel 10 berikut ini :

Tabel 10. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sisa Makanan Pokok

No.	Sisa makanan	Kategori				jumlah
		Bersisa banyak		Bersisa sedikit		
		n	%	n	%	
1.	Makanan pokok	6	14,2	35	85,3	41
2.	Lauk hewani	28	68,2	13	31,7	41
3.	Lauk nabati	20	48,7	21	51,2	41
4.	Sayuran	15	36,5	26	63,4	41
5.	Buah	7	17	34	82,9	41

Berdasarkan tabel 10 menunjukkan bahwa dari 41 sampel sebagian besar sampel memiliki sisa makanan pokok dengan kategori bersisa sedikit sebanyak 35 orang (85,3%), sisa makanan lauk hewani dengan kategori bersisa banyak sebanyak 28 orang (68,2%), sisa makanan lauk nabati dengan kategori bersisa sedikit yaitu 21 orang (51,2%), sisa makanan sayur dengan kategori bersisa sedikit yaitu 26 orang (63,4%), sisa buah sebagian besar dengan kategori bersisa sedikit sebanyak 34 orang (82,9%).

11) Tabel Daya Terima Makanan

Distribusi frekuensi berdasarkan daya terima makanan pokok/ nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah dapat dilihat pada tabel berikut ini:

a. Penampilan

Kategori	Makanan pokok		Lauk hewani		Lauk nabati		sayur		Buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat menarik	21	50	15	35,7	13	30,9	9	21,4	16	38
Menarik	15	35,7	17	40,4	18	42,8	21	50	22	52,3
Tidak menarik	5	11,9	10	23,8	7	16,6	25	59,5	13	30,9
Konsistensi										
Sangat empuk	5	11,9	12	28,5	16	38	17	40,4	19	45,2
Empuk	14	33,3	24	57,1	9	21,4	4	9,5	14	33,3
Tidak empuk	18	42,8	6	14,2	14	33,3	11	26,1	11	26,1
Porsi										
Sangat sesuai	3	7,4	30	71,4	8	19	13	30,9	2	4,7
Sesuai	7	16,6	7	16,6	19	45,2	10	23,8	4	9,5
Tidak sesuai	12	28,5	5	11,9	17	40,4	4	9,5	9	21,4
Penyajian										
Sangat baik	13	30,9	18	42,8	5	11,9	3	7,1	5	11,9
Baik	6	14,2	22	52,3	7	16,6	7	16,6	2	4,7
Tidak baik	7	16,6	2	4,7	4	4,7	2	9,5	9	21,4

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa dari 41 sampel Sebagian besar sampel memiliki daya terima makanan pokok/nasi dengan kategori sangat menarik dengan aspek penampilan berupa warna sebanyak 21 orang (50%), sedangkan kategori Tidak Menarik dengan aspek penampilan berupa konsistensi sebanyak 18 orang (42,8%). Daya terima Lauk hewani sebagian besar dengan kategori menarik dengan aspek penampilan berupa warna sebanyak 22 orang (52,3%), sedangkan kategori Tidak Menarik dengan aspek penampilan berupa porsi sebanyak 20 orang (47,6%). Daya terima Lauk Nabati sebagian besar dengan kategori sangat menarik dengan

aspek penampilan berupa konsistensi sebanyak 16 orang (38%), kategori menarik dengan aspek warna 18 orang (42,8%), dan kategori tidak menarik dengan aspek penampilan berupa porsi sebanyak 17 orang (40,4%). Daya terima sayur sebagian besar dengan kategori sangat menarik dengan aspek penampilan berupa konsistensi sebanyak 17 orang (40,4%), kategori menarik dengan aspek penampilan berupa warna sebanyak 25 orang (59,5%). Daya terima buah dengan kategori sangat menarik dengan aspek penampilan berupa konsistensi sebanyak 19 orang (45,2%), kategori menarik dengan aspek penampilan berupa warna sebanyak 22 orang (52,3%).

b. Rasa

Kategori	Makanan pokok		Lauk hewani		Lauk nabati		sayur		Buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Aroma										
Sangat harum	21	50	15	35,7	13	30,9	9	21,4	16	38
Harum	15	35,7	22	52,3	18	42,8	21	50	4	4,7
Tidak harum	5	11,9	5	11,9	7	16,6	25	59,5	8	19
Bumbu										
Sangat enak	5	11,9	8	19	16	38	17	40,4	-	-
Enak	14	33,3	13	30,9	9	21,4	4	4,7	-	-
Tidak enak	18	42,8	20	47,6	14	33,3	11	26,1	-	-
Suhu										
Sangat sesuai	3	7,1	11	26,1	8	19	13	30,9	-	-
Sesuai	7	16,6	7	16,6	8	19	10	23,8	-	-
Tidak sesuai	12	28,5	10	23,8	17	40,4	4	9,5	-	-
Tingkat kematangan										
Sangat matang	13	30,9	3	7,1	5	11,9	3	7,1	26	61,9
Matang	6	14,2	5	11,9	7	16,6	7	16,6	38	90,4
Tidak matang	-	-	7	16,6	4	9,5	2	4,7	-	-

Daya terima makanan pokok/nasi sebagian besar dengan kategori sangat enak dengan aspek rasa berupa aroma sebanyak 21 orang (50%), sedangkan kategori Tidak enak dengan aspek rasa berupa bumbu sebanyak 18 orang (42,8%). Daya terima Lauk hewani sebagian besar dengan kategori enak dengan aspek rasa berupa aroma sebanyak 22 orang (52,3%), sedangkan kategori Tidak enak dengan aspek rasa berupa bumbu sebanyak 20 orang (47,6%). Daya terima Lauk Nabati sebagian besar dengan kategori menarik dengan aspek rasa berupa aroma sebanyak 18 orang (42,8%), kategori tidak menarik dengan aspek rasa berupa bumbu sebanyak 17 orang (40,4%). Daya terima sayur sebagian besar dengan kategori sangat menarik dengan aspek rasa berupa bumbu sebanyak 17 orang (40,4%), kategori tidak enak dengan aspek rasa berupa aroma sebanyak 25 orang (59,5%). Daya terima buah dengan kategori Enak dengan aspek rasa berupa tingkat kematangan sebanyak 38 orang (90,4%).

B. Pembahasan

Sisa makanan merupakan salah satu indikator dalam mutu pelayanan gizi di rumah sakit. Mutu pelayanan gizi dikatakan bagus apabila sisa makanan pasien dikategorikan sedikit yaitu kurang dari 20%. Sebaliknya jika makanan itu disisakan lebih dari 20% maka mutu pelayanan gizi tersebut dikatakan kurang baik. Banyak faktor yang mempengaruhi sisa makanan seseorang mulai dari rasa makanan, temperature, tekstur, lingkungan tempat perawatan, makanan dari luar rumah sakit dan faktor penyebab lainnya.

Gambaran sisa makanan pada penelitian ini merupakan gambaran jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien dan makanan yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makannya, yang terbagi dalam kategori menurut Depkes 2013 yaitu tidak bersisa jika sisa makanan $>20\%$ dan bersisa jika sisa $\leq 20\%$.

1. Sisa Makanan Pokok

Makanan pokok mengandung karbohidrat sebagai sumber energi bagi tubuh seseorang. Adapun manfaat karbohidrat yaitu untuk bergerak dan melakukan aktifitas maupun untuk kerja organ- organ tubuh. Nutrisi karbohidrat memberikan fungsi yang baik bagi tubuh kita.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa sisa makanan pokok yaitu dalam kategori sedikit yaitu sebanyak (85,7%) atau (n=36).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Iriyanti (2019) menyatakan bahwa sisa makanan yang sesuai dengan Standar Pelayanan Minimal (SPM) adalah menu makanan pokok dengan kategori sedikit yaitu 79,4% atau (n=35).

Penelitian ini setara dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Rizki Hayyu Lestari yang dilakukan di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya diperoleh hasil bahwa penyumbang rata-rata persentase sisa makanan tertinggi di rumah sakit tersebut yaitu makanan pokok sebanyak 28%.

2. Sisa Makanan Lauk Hewani

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa yang menyisahkan makanan dengan kategori bersisa banyak yaitu (69%) untuk (n=29).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Lestari (2021) dimana hasil penelitiannya mendapatkan Sisa makanan terbanyak berasal dari lauk hewani pada waktu makan siang (87,5%) untuk (n=42).

Berdasarkan lauk hewani yang dimaksud adalah ikan masak kuah kuning/ikan palumara dengan jenis ikan layang. Dalam penelitian ini mengapa banyak yang menyisahkan lauk hewani yaitu karena dari data yang saya kumpulkan melalui kuesioner sebagian besar pasien menilai pada bumbu dengan kategori tidak enak yaitu (47,6%). Pada penelitian ini bumbu yang digunakan pada olahan ikan palumara yaitu bawang merah, bawang putih dan kunyit.

Pada penelitian Lestari (2021) lauk hewani merupakan jenis makanan yang paling banyak bersisa pada waktu makan siang. Lauk hewani yang bersisa yaitu ikan gembolo bakar dan gulai ikan patin. Alasan responden tidak menyukai ikan yaitu ikan gembolo memiliki banyak duri sedangkan ikan patin terlalu berlemak sehingga responden tidak menghabiskan makanannya.

Penelitian ini setara dengan penelitian lain yang dilakukan di Rumah Sakit Randegasari Husada menyebutkan lauk hewani sebesar 20,67% adalah penyumbang terbesar sisa makanan di rumah sakit dan sisa makanan paling sedikit adalah makanan pokok sebesar 16% (Rachmawati, Anna and Afifah, 2021). Begitu juga penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang juga menunjukkan bahwa rata-rata sisa lauk hewani paling

banyak disisakan yaitu sebesar 100% artinya makanan utuh atau tidak dimakan sama sekali dan makanan pokok menyisakan paling sedikit (Nuraini,

3. Sisa Makanan Lauk Nabati

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa yang menyisahkan makanan dengan kategori sedikit terdapat pada lauk nabati yaitu sebanyak 52,3% atau (n=22). Hal ini karena terdapat beberapa responden yang merasakan kurangnya rasa pada makanan yang membuat responden tidak menghabiskan makanannya dan adanya pengulangan menu dan cara pengolahan pada lauk nabati dimana lauk nabatinya yaitu tempe bumbu kuning dan tahu bumbu kuning.

Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Isma (2019) yang menyatakan bahwa lauk nabati (tahu dan tempe) merupakan jenis makanan yang memiliki sisa makanan paling banyak 62,3%.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Mirliana (2020) yang menyatakan sisa makanan responden masih banyak sebesar 50% dimana belum memenuhi Syarat Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit yaitu <20%. banyaknya sisa makanan dapat dipengaruhi oleh kondisi pasien seperti gangguan pencernaan terlebih untuk pasien yang mendapatkan diet rendah garam.

3. Sisa Sayuran

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa yang menyisahkan makanan dengan kategori sedikit paling tinggi terdapat pada jenis makanan sayur yaitu sebanyak 64,2% atau (n=27). Hal ini dikarenakan menu sayur kurang terasa bumbunya dan lebih sering ditumis sehingga pasien merasa

bosan. Sedangkan pada sayur yang tidak habis itu rata-rata adalah sayur tumis (wortel, buncis dan paku, labu siam, toge).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Qulyubi, (2023) yaitu sisa makanan yang paling banyak yaitu sayur. Berkurangnya komposisi garam pada makanan menyebabkan pasien menjadi kurang nafsu makan. Apabila hal ini terjadi terus menerus akan menyebabkan kurangnya pasokan gizi untuk tubuh sehingga status gizi pasien tersebut akan menurun.

Penelitian yang dilakukan oleh Margaretha (2023) mendapatkan hasil bahwa penelitian yang dilakukan pada menu pertama, kedua, ketiga menunjukkan bahwa sisa makanan yang paling banyak tidak dihabiskan adalah sayuran dengan jenis sayur labu siam dan wortel dengan presentase 50,0%.

Tingginya sisa makanan merupakan masalah serius yang harus segera ditangani karena makanan yang disajikan di rumah sakit telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien.

4. Sisa Buah

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa yang menyisahkan makanan dengan kategori sedikit terdapat pada jenis makanan buah sebanyak (83,5%) untuk (n=35). Pada penelitian ini hidangan buah sangat bervariasi sehingga tersisa sedikit untuk menu buah, dimana buah yang dihidangkan adalah buah segar semangka dan melon.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Isma (2019) yang menyatakan bahwa buah masuk dalam kategori sedikit bersisa yaitu 86,8% (n=25).

1. Daya Terima berdasarkan aspek penampilan

Daya terima makanan merupakan kemampuan seseorang untuk menerima dan menghabiskan makanan tanpa meninggalkan sisa makanan. Rendahnya daya terima makanan akan berdampak bagi status gizi dan kesembuhan pasien, karena kurangnya asupan makanan. Daya terima makanan dapat dipengaruhi oleh kondisi pasien itu sendiri, seperti keadaan fisik dan klinis, sehingga resiko gizi kurang akan muncul secara klinis pada periode rawat inap di rumah sakit berkaitan dengan penyakit yang mendasarinya (Uyami et al., 2014).

Daya terima merupakan salah satu indikator dalam penilaian layanan dari rumah sakit, khususnya dalam aspek penyajian makanan. Pengukuran daya terima makanan dilakukan dengan memperhatikan sisa makanan. Semakin banyak makanan yang tersisa, maka semakin rendah daya terima pasien (Widi et al.2020). Daya terima merupakan kemampuan pasien dalam menghabiskan makanan yang diberikan dari rumah sakit serta aspek yang berpengaruh terhadap pemulihan kondisi pasien. Daya terima pasien dapat memiliki dampak pada pemulihannya. Berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan RI tahun 2013 ditetapkan indikator standar Pelayanan Gizi Rumah Sakit salah satunya sisa makanan pasien < 20% (Utami et al. 2019).

a. Makanan pokok

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa daya terima makanan pokok yaitu dalam kategori sangat menarik dengan aspek penampilan berupa warna sebanyak (n=21) orang (50%).

Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Marlina (2014) dimana sebagian besar total responden menilai penampilan makanan di RS Pusat Otak Nasional Jakarta menarik sebanyak (85,3%). Hasil penelitian serupa lainnya yaitu penelitian yang dilakukan oleh Agustina (2016) sebagian besar responden (93,3%) suka terhadap penampilan makanan di

RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten. Penyajian makanan merupakan salah satu faktor yang penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena hal tersebut menjadi faktor penentu dalam penilaian kepuasan pasien.

b. Lauk hewani

berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa daya terima lauk hewani yaitu dalam kategori menarik dengan aspek rasa berupa aroma sebanyak (n= 22) orang (52,3%).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Ariyanti (2017), sebagian besar responden (82,5%) menilai karakteristik sensorik makanan pada aroma makanan di RS Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen menarik. Penilaian terhadap aroma makanan bersifat subjektif pada masing-masing responden. Nafsu makan merupakan faktor internal yang memengaruhi seseorang dalam mengonsumsi makanan, kondisi sakit dapat menyebabkan seseorang kehilangan nafsu makan.

c. Lauk nabati

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa daya terima lauk nabati yaitu dalam kategori sangat menarik dengan aspek penampilan berupa konsistensi sebanyak 16 orang (38%), kategori menarik dengan aspek warna 18 orang (42,8%), dan kategori tidak menarik dengan aspek penampilan berupa porsi sebanyak 17 orang (40,4%).

d. Sayuran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa daya terima sayur yaitu dalam kategori tidak menarik dengan aspek penampilan berupa warna sebanyak 25 orang (59,5%).

Hasil penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh siskia (2022) diketahui bahwa dari 27 responden yang mendapatkan makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Tahun 2022 sebagian besar responden warna makanan tidak menarik yaitu sebanyak 16 orang dengan persentase 59,3%, dan sisanya sebanyak 11 orang warna makanan menarik dengan persentase 40,7%.

e. Buah

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa daya terima buah yaitu dalam kategori sangat menarik dengan aspek penampilan berupa konsistensi sebanyak 19 orang (45,2%),

Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan yang dilakukan oleh Ariyanti (2017) sebagian besar responden (97,5%) menilai tekstur makanan yang disediakan di RS Soerarno Gemolong Kabupaten Sragen sudah sesuai. Sensitivitas indera perasa ditentukan oleh konsistensi makanan. Tekstur makanan merupakan komponen yang dapat menentukan kualitas makanan.