

ABSTRAK

Latar Belakang: Sisa makanan di rumah sakit merupakan indikator penting dalam pelayanan gizi yang memengaruhi asupan gizi pasien dan efisiensi biaya. Cita rasa makanan merupakan faktor eksternal utama yang menentukan daya terima pasien terhadap hidangan yang disajikan.

Tujuan: Mengetahui hubungan antara preferensi cita rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien yang mendapatkan makanan biasa di Bangsal Dewasa Rumah Sakit Akademik (RSA) UGM.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain *cross-sectional*. Subjek penelitian terdiri dari 45 pasien di Bangsal Dewasa RSA UGM yang dipilih menggunakan teknik *consecutive sampling*. Data preferensi cita rasa dikumpulkan melalui kuesioner, sedangkan sisa makanan diukur menggunakan metode taksiran visual Comstock skala 5 poin. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji korelasi *Pearson*.

Hasil: Rata-rata skor preferensi cita rasa responden adalah 2,74 dan rata-rata skor sisa makanan adalah 2,71 (skala 3,00). Hasil uji statistik menunjukkan terdapat hubungan positif yang sangat kuat dan signifikan antara preferensi cita rasa dengan sisa makanan ($r = 0,970$; $p = 0,000$). Analisis berdasarkan jenis makanan menunjukkan hubungan terkuat terdapat pada komponen sayuran ($r = 0,911$), diikuti oleh lauk nabati ($r = 0,747$), dan lauk hewani ($r = 0,474$).

Kesimpulan: Terdapat hubungan yang sangat kuat dan signifikan antara preferensi cita rasa dengan sisa makanan. Semakin tinggi tingkat preferensi pasien terhadap cita rasa makanan, semakin sedikit sisa makanan yang dihasilkan.

Kata Kunci: Cita rasa, Preferensi, Sisa makanan, Pasien rawat inap, RSA UGM.

ABSTRACT

Background: Hospital food waste is a crucial indicator of nutrition services that affects patients' nutritional intake and cost efficiency. Food flavor is a primary external factor determining patients' acceptability of the meals served.

Objective: To determine the relationship between food flavor preference and food waste among patients receiving ordinary food in the Adult Ward of the Universitas Gadjah Mada Academic Hospital (RSA UGM).

Methods: This was an observational study with a cross-sectional design. The subjects consisted of 45 patients in the Adult Ward of RSA UGM, selected using a consecutive sampling technique. Flavor preference data were collected through questionnaires, while food waste was measured using the 6-point Comstock visual estimation method. Data were analyzed univariately and bivariate using the Pearson correlation test.

Results: The average flavor preference score of the respondents was 2.74, and the average food waste score was 2.71 (on a scale of 3.00). Statistical analysis showed a very strong and significant positive relationship between flavor preference and food waste ($r = 0.970$; $p = 0.000$). Analysis by food type revealed the strongest relationship in the vegetable component ($r = 0.911$), followed by plant-based protein ($r = 0.747$), and animal-based protein ($r = 0.474$).

Conclusion: There is a very strong and significant relationship between flavor preference and food waste. A higher level of patient preference for food flavor leads to lower food waste.

Keywords: Flavor, Preference, Food waste, Inpatients, RSA UGM.