

DAYA TERIMA MAKANAN RENDAH GARAM PADA PASIEN HIPERTENSI RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT ISLAM FAISAL KOTA MAKASSAR

Acceptability of Low-Salt Foods in Inpatient Hypertension Patients at the Faisal Islamic Hospital, Makassar City

Nurul Mauderi A. Azis¹, Lydia Fanny², Hj. Hikmawati Mas'ud³

¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

*) nurulmauderi06@gmail.com, 089688048355

ABSTRACT

Hypertension is a condition when systolic blood pressure is equal to or above 140 mmHg and/or diastolic blood pressure is equal to or above 90 mmHg. Hypertension is a condition of increasing morbidity and mortality due to an increase in systolic and diastolic blood pressure which is the main cause of heart failure, stroke and kidney failure which is often found in primary health care. This study aims to determine the acceptability of low-salt foods in hypertensive patients hospitalized at Faisal Islamic Hospital, Makassar City. The type of research used is descriptive observational research with a cross sectional approach, where this research is carried out one moment at a time and data collection is carried out using direct interviews with hypertensive patients using patient acceptance questionnaires. The sample was selected by purposive sampling method with the following criteria: patients who receive soft food, patients who are able to communicate, patients who have been treated for at least 2 days, are willing to be respondents and are adults at least 18 years old. The sample size is 30 respondents. Patients stated that the low-salt food served at the Faisal Islamic Hospital, Makassar City, as much as 76.7% stated that the color was attractive, as many as 83.3% stated that they liked the aroma of the food served, 93.3% stated that the texture of the food served was soft, 90.0% of patients stated that the variety of food served varied and 86.7% of patients said the taste of the food served was delicious.

Keywords: Acceptance of low salt food

Bibliography : 24 (2011-2022)

ABSTRAK

Hipertensi merupakan keadaan ketika tekanan darah sistolik sama dengan atau di atas 140 mmHg dan/atau tekanan darah diastolik sama dengan atau di atas 90 mmHg. Hipertensi merupakan kondisi meningkatnya morbiditas dan mortalitas karena peningkatan tekanan darah sistolik dan diastolik yang menjadi penyebab utama gagal jantung, stroke dan gagal ginjal yang sering ditemukan pada pelayanan kesehatan primer. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima makanan rendah garam pada pasien hipertensi rawat inap di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian yang bersifat deskriptif observasional dengan pendekatan cross sectional, dimana penelitian ini dilakukan sesaat dalam satu waktu dan pengambilan data dilakukan menggunakan metode wawancara secara langsung kepada pasien hipertensi menggunakan kuesioner daya terima pasien. Sampel dipilih dengan metode *purposive sampling* dengan kriteria: pasien yang mendapat makanan lunak, pasien dalam keadaan bisa berkomunikasi, pasien sudah dirawat minimal 2 hari, bersedia jadi responden dan usia dewasa minimal 18 tahun. Besar sampel sebanyak 30 responden. Pasien menyatakan makanan rendah garam yang disajikan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar, sebanyak 76,7% menyatakan warna menarik, sebanyak 83,3% menyatakan suka terhadap aroma makanan yang disajikan, yang menyatakan tekstur makanan yang disajikan lunak sebanyak 93,3%, sebanyak 90,0% pasien menyatakan variasi makanan yang disajikan bervariasi dan sebanyak 86,7% pasien menyatakan rasa makanan yang disajikan enak.

Kata Kunci : Daya terima makanan rendah garam

Daftar Pustaka : 24 (2011-2022)

PENDAHULUAN

Penyakit yang paling banyak terjadi di Indonesia adalah hipertensi. Hipertensi merupakan kondisi meningkatnya morbiditas dan mortalitas karena peningkatan tekanan darah sistolik dan diastolik yang menjadi penyebab utama gagal jantung, stroke dan gagal ginjal yang sering ditemukan pada pelayanan kesehatan primer. Hipertensi biasa juga disebut juga sebagai "*the silent killer*" karena orang dengan hipertensi sering tidak menampakkan gejala (P2PTM Kemenkes RI, 2019).

Hipertensi merupakan keadaan ketika tekanan darah sistolik sama dengan atau di atas 140 mmHg dan/atau tekanan darah diastolik sama dengan atau di atas 90 mmHg. Penyebab hipertensi dapat diklasifikasikan menjadi 3, yaitu hipertensi esensial (penyebab hipertensi tidak diketahui); hipertensi primer (disebabkan oleh gaya hidup dan diet yang buruk, ekspresi gen, kebiasaan merokok, kurang aktivitas fisik, obesitas, dan inflamasi vaskuler); terakhir adalah hipertensi sekunder, yaitu hipertensi yang disebabkan karena penyakit lain, seperti penyakit diabetes nefropati, penyakit ginjal, penyakit jantung serta kondisi kehamilan (Novianti, dkk, 2021).

Berdasarkan data WHO (*World Health Organization*) 2019, menunjukkan bahwa saat ini prevalensi hipertensi secara global sekitar 22% dari penduduk dunia. Prevalensi hipertensi di Afrika berada pada titik tertinggi sebesar 27%, sedangkan prevalensi hipertensi di Amerika berada pada titik terendah sebesar 18%. Sedangkan Asia Tenggara sendiri berada di posisi ke-3 tertinggi dengan prevalensi sebesar 25% terhadap keseluruhan penduduk. WHO juga memperkirakan 1 diantara 5 orang perempuan di seluruh dunia memiliki hipertensi. Jumlah ini lebih besar diantara kelompok laki-laki, yaitu 1 diantara 4 mereka memiliki hipertensi (Kemenkes RI, 2019).

Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018 menunjukkan prevalensi hipertensi di Indonesia pada usia lebih dari 18 tahun sebesar (34,11%) (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2019). Prevalensi hipertensi di Sulawesi-Selatan pada usia lebih dari 18 tahun sebesar (31,68%). Prevalensi hipertensi di Makassar pada usia lebih dari 18 tahun sebesar (29,35%) (Riskesdas, 2018).

Bertambahnya jumlah penderita hipertensi berkaitan dengan peningkatan jumlah masyarakat serta adanya perilaku yang tidak sehat seperti pola makan yang salah, kurangnya aktivitas fisik, berat

badan yang berlebih, dan stres yang berkepanjangan (Darmawan, dkk, 2018).

Faktor yang dapat meningkatkan risiko terkena hipertensi antara lain umur, jenis kelamin, ras, suku, dukungan sosial, genetik (faktor risiko yang tidak dapat dihilangkan atau dikendalikan), konsumsi rokok, pola konsumsi jenuh, penggunaan jelantah, konsumsi alkohol, obesitas, stres, dan penggunaan estrogen. Faktor risiko yang signifikan untuk hipertensi dapat dikaitkan dengan faktor yang berhubungan dengan makanan atau efek makanan yang tidak sehat pada perilaku aktivitas seksual. Jadi, selain meresepkan obat antihipertensi, terapi diet dan perubahan gaya hidup juga diperlukan (Kemenkes RI, 2014).

Gaya hidup sesungguhnya adalah faktor terpenting yang sangat mempengaruhi kualitas kehidupan masyarakat. Pilihan gaya hidup yang tidak sehat, seperti kebiasaan makan yang tidak sehat, kurang aktivitas fisik, stres, dan merokok dapat menyebabkan hipertensi (Darmawan, dkk, 2018).

Terjadinya penyakit hipertensi juga erat kaitannya dengan frekuensi makan dan jenis makanan yang dikonsumsi seseorang. Frekuensi makan yang berlebih akan mengakibatkan kegemukan yang merupakan penyebab terjadinya penyakit hipertensi. Selain itu, konsumsi garam merupakan pemicu terjadinya penyakit hipertensi (Darmawan, dkk, 2018).

Penderita hipertensi yang dirawat di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar ditemukan sebanyak 30 orang. Berdasarkan uraian diatas peneliti perlu untuk melakukan penelitian tentang daya terima makanan rendah garam pada pasien hipertensi rawat inap di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian, Lokasi dan Waktu

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian survey dengan pendekatan deskriptif yang menggambarkan tanggapan responden terhadap daya terima makanan rendah garam meliputi warna, aroma, tekstur, variasi dan rasa makanan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

Pengambilan data dilakukan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret - Juni tahun 2023.

Populasi dan Sampel

Populasi adalah semua pasien rawat inap yang ada di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

Sampel penelitian adalah pasien hipertensi rawat inap yang menerima makanan lunak di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar selama penelitian berlangsung. Sampel dipilih dengan metode *purposive sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 30 pasien yang memenuhi kriteria dan bersedia untuk menjadi sampel pada waktu pengumpulan data.

Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer:

Data mengenai daya terima diperoleh dengan menggunakan kuesioner tentang daya terima makanan menurut aspek warna, aroma, tekstur, variasi dan rasa makanan.

2. Data Sekunder:

Data sekunder adalah data yang didapatkan secara tidak langsung dari instansi maupun institusi yang terkait meliputi data siklus menu Rumah Sakit tersebut, serta data lain yang masih mempunyai kaitan erat dengan penelitian. Data sekunder dikumpulkan meliputi identitas pasien yakni nama, umur, jenis kelamin, jenis makanan yang diberikan serta tanggal masuk pasien di rumah sakit.

HASIL

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Rumah Sakit Islam Faisal Makassar didirikan pada tanggal 3 Maret 1976 dengan nama "Yayasan Rumah Sakit Islam Ujung Pandang" oleh para tokoh masyarakat yaitu H. Fadeli Luran, Dr. H. M. Nazaruddin Anwar, H. Ahmad Salama Tambo, H. Muhammad Daeng Patompo, dan DRS. H. Muhammad Jusuf Kalla. Pendirian yayasan tersebut dilakukan dalam Akta Notaris SITSKES LOMOWA, SH dengan Akta Nomor 19.

Rumah Sakit Islam Faisal yaitu salah satu Rumah Sakit milik Organisasi Islam Kota Makassar yang berupa RSU, dinaungi oleh islam dan termasuk kedalam Rumah Sakit Kelas B. Rumah Sakit ini telah terdaftar semenjak tanggal 02/02/2016 dengan nomor Surat ijin 07376/YANKES-2/V/2010 dan tanggal surat ijin yaitu 27 Mei 2010 dari Kepala Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi dengan sifat tetap, dan berlaku sampai 27/05/2015. Sehabis melakukan metode

akreditasi Rumah Sakit seluruh Indonesia dengan proses pentahapan II (12 Pelayanan) akhirnya ditetapkan status lulus Akreditasi Rumah Sakit.

Rumah Sakit ini bertempat di Jl. AP. Pettarani, Makassar, Kota Makassar, Indonesia dengan luas areal lokasi yaitu luas tanah 44.632 m² dan luas dengan bangunan 8.600 m².

B. Karakteristik Sampel

Jenis kelamin terbanyak dalam penelitian ini umumnya adalah perempuan sebanyak 60,0%. Usia pasien terbanyak adalah lansia yang berusia >50 tahun yaitu sebanyak 86,7% dan sampel yang berusia mulai dari 20-49 tahun sebanyak 3,3%. Sedangkan tingkat pendidikan rata-rata pasien berpendidikan menengah (SMA/SMK Sederajat) sebanyak 63,3%, berpendidikan rendah (SD, SMP Sederajat) sebanyak 20,0%, dan yang berpendidikan tinggi (DIII, S1, S2 dan S3) sebanyak 16,7%. Untuk status pekerjaan sebanyak 50,0% masih bekerja dan yang tidak bekerja sebanyak 50,0%. Mayoritas pasien dirawat di ruang perawatan Kelas I sebanyak 56,7% dan telah menjalani perawatan selama 2-3 hari sebanyak 53,3%, secara lengkap dapat dilihat pada tabel 2 pada lampiran.

C. Daya Terima Makanan Rendah Garam Rumah Sakit

1. Daya Terima Responden Terhadap Warna Makanan

Daya terima pasien terhadap warna makanan yang disajikan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dapat dilihat dari tabel 3 pada lampiran. Hasil penelitian dari 30 sampel menunjukkan bahwa sebanyak 23 sampel (76,7%) menyatakan bahwa warna makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah menarik sedangkan 6 sampel (20%) menyatakan bahwa warna makanan yang disajikan adalah sangat menarik dan 1 sampel (3,3%) menyatakan bahwa warna makanan yang disajikan adalah tidak menarik.

2. Daya Terima Responden Terhadap Aroma Makanan

Daya terima pasien terhadap aroma makanan yang disajikan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dapat dilihat dari tabel 4 pada lampiran. Hasil penelitian dari 30 sampel menunjukkan bahwa sebanyak 25 sampel (83,3%) suka terhadap aroma makanan yang disajikan di Rumah Sakit, 3 sampel (10%) tidak suka terhadap aroma makanan yang disajikan dan 2 sampel

(6,7%) sangat suka terhadap aroma makanan yang disajikan.

3. Daya Terima Responden Terhadap Tekstur Makanan

Daya terima pasien terhadap tekstur makanan yang disajikan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dapat dilihat dari tabel 5 pada lampiran. Hasil penelitian dari 30 sampel menunjukkan bahwa sebanyak 28 sampel (93,3%) menyatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah lunak dan 2 sampel (6,7%) menyatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan adalah sangat lunak.

4. Daya Terima Responden Terhadap Variasi Makanan

Daya terima pasien terhadap variasi makanan yang disajikan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dapat dilihat dari tabel 6 pada lampiran. Hasil penelitian dari 30 sampel menunjukkan bahwa sebanyak 27 sampel (90%) menyatakan bahwa variasi makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah bervariasi dan 3 sampel (10%) menyatakan bahwa variasi makanan yang disajikan adalah sangat bervariasi.

5. Daya Terima Responden Terhadap Rasa Makanan

Daya terima pasien terhadap rasa makanan yang disajikan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dapat dilihat dari tabel 7 pada lampiran. Hasil penelitian dari 30 sampel menunjukkan bahwa sebanyak 26 sampel (86,7%) menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah enak, 3 sampel (10%) menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan adalah cukup enak dan 1 sampel (3,3%) menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan adalah sangat enak.

PEMBAHASAN

Penyebab hipertensi dapat dibagi menjadi dua macam yaitu hipertensi primer seperti bertambahnya usia, faktor stres, pola konsumsi yang tidak sehat dan hereditas (keturunan). Sedangkan hipertensi sekunder umumnya berupa penyakit atau kerusakan organ yang berhubungan dengan cairan tubuh misalnya ginjal yang tidak berfungsi, penyakit endokrin dan penyakit jantung.

Daya terima makanan adalah kemampuan

seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya. Daya terima erat kaitannya dengan asupan makanan, untuk mempertahankan kesehatan dan menjalankan fungsinya dengan baik, tubuh manusia memerlukan gizi termasuk kebutuhan energi yang didapat dari makanan. Adanya daya terima yang makanan yang rendah dapat menyebabkan kebutuhan zat gizi pasien tidak terpenuhi dengan baik. Adapun cara yang dapat dilakukan untuk mempercepat proses penyembuhan pasien di Rumah Sakit yaitu dengan memberikan makanan sesuai dengan kebutuhan gizi dan diet pasien serta sesuai selera makan pasien yang aman untuk dikonsumsi. Makanan yang disajikan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar adalah makanan lunak, makanan lunak diberikan kepada pasien hipertensi karena berkaitan dengan penyakit yang diderita pasien tidak hanya hipertensi tetapi penyakit komplikasi lainnya.

Beberapa faktor yang mempengaruhi daya terima makanan pasien, yaitu penampilan dan cita rasa makanan. Penampilan makanan meliputi bentuk, warna, tekstur dan cara penyajian, sedangkan cita rasa meliputi rasa dan aroma makanan. Penampilan dan cita rasa makanan yang disajikan kurang baik, maka daya terima pasien terhadap makanan akan berkurang. Hal ini dapat menyebabkan tidak terpenuhinya asupan zat gizi pasien selama masa rawat inap.

Kombinasi warna makanan yang menarik akan berpengaruh terhadap penampilan makanan sehingga berpotensi merangsang saraf melalui indera penglihatan yang nantinya akan meningkatkan selera makan dan sisa makanan akan berkurang.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di ruang perawatan rawat inap di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar diperoleh 23 sampel (76,7%) sampel menyatakan warna makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah menarik, 6 sampel (20,0%) sampel menyatakan warna makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah sangat menarik dan 1 sampel (3,3%) sampel menyatakan warna makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah tidak menarik.

Sejalan dengan penelitian Marlina (2019) dari 30 sampel menyatakan bahwa rata-rata penampilan warna makanan menarik sebanyak (99,7%). Hal ini disebabkan karena warna makanan yang disajikan di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Jakarta bervariasi sehingga

makanan terlihat menarik.

Citarasa makanan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera pengecap. Rasa makanan bisa dipengaruhi oleh aroma makanan, tingkat kematangan makanan dan suhu makanan. Aroma makanan yang disebarkan oleh makanan akan memberikan daya tarik kuat yang dapat merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera makan seseorang.

Hasil penelitian di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar menunjukkan terdapat 25 sampel (83,3%) yang suka terhadap aroma makanan yang disajikan di Rumah Sakit, 2 sampel (6,7%) sangat suka terhadap aroma makanan yang disajikan dan 3 sampel (10%) tidak suka terhadap aroma makanan yang disajikan.

Aroma yang dikeluarkan oleh setiap makanan berbeda-beda tergantung jenis makanan dan cara memasaknya, sehingga dalam penelitian ini masih ada 3 sampel (10%) yang tidak suka terhadap aroma makanan yang disajikan. Alasan lainnya mengapa masih ada sampel yang mengatakan tidak suka dengan aroma makanan yang disajikan di Rumah Sakit karena kebiasaan sampel yang tidak langsung mengonsumsi makanan yang disajikan di Rumah Sakit sehingga berpengaruh hilangnya aroma makanan tidak dapat tercium lagi pada saat dimakan.

Kemudian hasil penelitian mengenai tekstur makanan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar diperoleh 28 sampel (93,3%) sampel menyatakan tekstur makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah lunak sedangkan 2 sampel (6,7%) sampel menyatakan tekstur makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah sangat lunak. Hal ini menandakan bahwa terdapat kesesuaian dengan tekstur yang diharapkan sampel dan variasi tekstur dalam satu menu.

Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar menerapkan pedoman menu dengan siklus menu 10 hari. Siklus menu 10 hari ditetapkan berdasarkan lama rata-rata hari rawat pasien yang lebih dari 7 hari dan hari ke 31. Siklus menu disusun berdasarkan pola makan 3 kali sehari makanan utama, ditambah 2-3 kali makan makanan selingan. Susunan menu terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah dengan menganut kaidah gizi seimbang. Menurut hasil penelitian yang dilakukan di ruang perawatan rawat inap di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar diperoleh 27 sampel (90,0%) sampel menyatakan variasi makanan yang

disajikan di Rumah Sakit adalah bervariasi sedangkan 3 sampel (10,0%) sampel menyatakan variasi makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah sangat bervariasi.

Sedangkan penelitian lain oleh Hanifah (2022) yang dilakukan di RSD K.R.M.T Wongsonegoro dari 35 sampel diperoleh 23 sampel (65,7%) menyatakan bahwa variasi makanan yang disajikan adalah bervariasi dan 12 sampel (34,3%) menyatakan bahwa variasi makanan yang disajikan adalah kurang bervariasi.

Sedangkan penelitian lain oleh Hanifah (2022) yang dilakukan di RSD K.R.M.T Wongsonegoro dari 35 sampel diperoleh 23 sampel (65,7%) menyatakan bahwa variasi makanan yang disajikan adalah bervariasi dan 12 sampel (34,3%) menyatakan bahwa variasi makanan yang disajikan adalah kurang bervariasi.

Selain variasi makanan, penampilan makanan juga adalah faktor mutu yang sangat mempengaruhi daya terima makanan seseorang. Penampilan makanan yang baik itu ketika disajikan akan mempengaruhi indera penglihatan. Indera penglihatan sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, besar porsi serta penyajian yang disajikan. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang menarik, besar porsi makanan yang disajikan sangat mempengaruhi selera makan pasien dan juga mampu membuat pasien menikmati makanan yang disajikan (Nida, 2011).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di ruang perawatan rawat inap di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar diperoleh 26 sampel (86,7%) sampel menyatakan rasa makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah enak, 3 sampel (10,0%) sampel menyatakan rasa makanan yang disajikan di rumah sakit adalah cukup enak dan 1 sampel (3,3%) menyatakan rasa makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah sangat enak.

Sejalan dengan penelitian Agustina (2016) yang dilakukan di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten dari 30 sampel diperoleh semua sampel (100%) menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah suka.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Daya terima pasien terhadap warna makanan rendah garam sebanyak 76,7% menyatakan

bahwa warna makanan yang disajikan adalah menarik, 20% menyatakan bahwa warna makanan yang disajikan adalah sangat menarik dan 3,3% menyatakan bahwa warna makanan yang disajikan adalah tidak menarik.

2. Daya terima pasien terhadap aroma makanan rendah garam sebanyak 83,3% suka terhadap aroma makanan yang disajikan Rumah Sakit, 10% tidak suka terhadap aroma makanan yang disajikan dan 6,7% sangat suka terhadap aroma makanan yang disajikan.
3. Daya terima pasien terhadap tekstur makanan rendah garam sebanyak 93,3% menyatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah lunak dan 6,7% menyatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan adalah sangat lunak.
4. Daya terima pasien terhadap variasi makanan rendah garam sebanyak 90% menyatakan bahwa variasi makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah bervariasi dan 10% menyatakan bahwa variasi makanan yang disajikan adalah sangat bervariasi.
5. Daya terima pasien terhadap rasa makanan rendah garam sebanyak 86,7% menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan di Rumah Sakit adalah enak, 10% menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan adalah cukup enak dan 3,3% menyatakan bahwa rasa makanan yang disajikan adalah sangat enak.

dikonsumsi pasien hipertensi untuk mendapatkan hasil yang akurat berkaitan dengan daya terima makanan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan maka saran yang dapat diberikan peneliti yaitu :

1. Bagi Instalasi Gizi
Diharapkan bagi pihak instalasi gizi agar tetap menjaga kualitas makanan yang disajikan sehingga dapat diterima oleh pasien dalam rangka upaya pemenuhan zat-zat gizi sesuai dengan penyakit yang diderita di Rumah Sakit sehingga dengan penyakit yang diderita sehingga dengan demikian dapat mempersingkat waktu perawatan di Rumah Sakit.
2. Bagi Peneliti Selanjutnya
Bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan kajian yang sama disarankan untuk lebih mengkaji terkait sisa makanan yang

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. (2016). *Hubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap Di RSUP Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten*.
- Astuti, Agustina Pungki Damayanti, D. N. I. (2021). *Gizi indonesia*. 44(1), 109–120.
- Darmawan, H., Tamrin, A., & Nadimin, N. (2018). *Hubungan Asupan Natrium dan Status Gizi Terhadap Tingkat Hipertensi Pada Pasien Rawat Jalan Di RSUD Kota Makassar*. *Media Gizi Pangan*, 25(1), 11.
- Dwi Setyaningsih, Anton Apriyantono, Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Emira, T. (2019). *Kepuasan Pasien Terhadap Layanan Makanan Rumah Sakit*. *Journal of Health and Medical Sciences*, Vol.2 (Januari), 13.
- Hanin Arifatul Hanifah (2022). *Gambaran Pengetahuan, Variasi Menu Dan Sisa Makanan Pasien Hipertensi Dengan Diet Rendah Garam Di Rsdh.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang*.
- Junaedi, Sufrida, & Gusti. (2013). *Pengertian Hipertensi* 5–21.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf* (p. 674).
- Nida. K. (2011). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSU Brayat Minulya Surakarta*. FK UNDIP.
- Novianti Anugrah, dkk. (2021). *Asuhan Gizi Klinik*. Depok. Raja Grafindo.
- Nurarif, & Kusuma. (2020). *Pengaruh Hipertensi terhadap perilaku hidup pada lansia*. *Poltekkes Jogja, 2011*, 8–25.
- Pakar Gizi Indonesia. (2019). *Asuhan Gizi Klinik*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Pakar Gizi Indonesia. (2016). *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, dkk (2019). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi, Edisi 4*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. (2013). *Pgrs. In Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Riskesdas. (2018). *Laporan Provinsi Sulawesi Selatan Riskesdas 2018*. In *Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan* (Vol. 110, Issue 9). <http://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/lpb/article/view/3658>.

- Sera Adhe. (2020). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta | 9. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 9–33.
[http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4.Chapter 2.pdf](http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4.Chapter%20.pdf).
- Soenardi Tuti, dkk. (2014). *Gizi & Kuliner Makanan Rumah Sakit*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sunarya Ilham. (2018). *Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Swakelola Dan Outsourcing Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Pontianak, Indonesia*. 01(02), 1–4.
- Susanti, S. Bujawati, E. Sadarang, R. A. I., & Ihwana, D. (2022). *Hubungan Self Efficacy dengan Manajemen Diri Penderita Hipertensi Di Puskesmas Kassi-Kassi Kota Makassar Tahun 2022*. *Jurnal Kesmas Jambi (JKMJ)*, 6(2), 48–58.
- Tim Asuhan Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang. (2014). *Buku Panduan Diet*. Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
- Wahyuningsih Retno, S.Gz. (2013). *Penatalaksanaan Diet Pada Hipertensi*. Graha Ilmu.
- Wayansari, Latsmi., Irfanny Z Anwar, dan Zul Amri. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Yessi Marlina, S.Gz, M., Fitriani, M., & Ulfa, R. (2019). Gambaran Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Lunak di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Jakarta. *Kesk*, 103, 1–12.

B. Karakteristik Sampel

Tabel 1
Karakteristik Sampel Rawat Inap
di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	12	40
Perempuan	18	60
Jumlah	30	100
Klasifikasi Umur (Tahun)		
20-49 Tahun (Dewasa)	4	13.3
>50 Tahun (Lansia)	26	86.7
Jumlah	30	100
Jenis Pendidikan		
Pendidikan Rendah (SD, SMP Sederajat)	6	20
Pendidikan Menengah (SMA/SMK Sederajat)	19	63.3
Pendidikan Tinggi (DIII, S1,S2 dan S3)	5	16.7
Jumlah	30	100
Pekerjaan		
Tidak Bekerja (Mahasiswa, IRT, Pensiunan)	15	50
Bekerja (Petani, Buruh Harian, Wiraswasta, Karyawan Swasta, Pengawas, Guru, Pegawai Negeri Sipil)	15	50
Jumlah	30	100
Kelas Perawatan		
Kelas I	17	56.7
Kelas II	2	6.7
Kelas III	11	36.7
Jumlah	30	100
Lama Perawatan		
2-3 Hari	16	53.3
>4 Hari	14	46.7

Jumlah	30	100
--------	----	-----

Sumber: Data Primer 2023

C. Daya Terima Makanan Rendah Garam Rumah Sakit

1. Daya Terima Responden Terhadap Warna Makanan

Tabel 2
Daya Terima Responden Terhadap Warna Makanan
di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar

Warna Makanan	n	%
Tidak Menarik	1	3.3
Kurang Menarik	0	0
Cukup Menarik	0	0
Menarik	23	76.7
Sangat Menarik	6	20
Jumlah	30	100

Sumber: Data Primer 2023

2. Daya Terima Responden Terhadap Aroma Makanan

Tabel 3
Daya Terima Responden Terhadap Aroma Makanan
di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar

Aroma Makanan	n	%
Tidak Suka	3	10
Kurang Suka	0	0
Cukup Suka	0	0
Suka	25	83.3
Sangat Suka	2	6.7
Jumlah	30	100

Sumber: Data Primer 2023

3. Daya Terima Responden Terhadap Tekstur Makanan

Tabel 4
Daya Terima Responden Terhadap Tekstur Makanan
di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar

Tekstur Makanan	n	%
Sangat Keras	0	0
Kurang Lunak	0	0
Cukup Lunak	0	0
Lunak	28	93.3
Sangat Lunak	2	6.7
Jumlah	30	100

Sumber: Data Primer 2023

4. Daya Terima Responden Terhadap Variasi Makanan

Tabel 5
Daya Terima Responden Terhadap Variasi Makanan
di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar

Variasi Makanan	N	%
Tidak Bervariasi	0	0
Kurang Bervariasi	0	0
Cukup Bervariasi	0	0
Bervariasi	27	90
Sangat Bervariasi	3	10
Jumlah	30	100

Sumber: Data Primer 2023

5. Daya Terima Responden Terhadap Rasa Makanan

Tabel 6
Daya Terima Responden Terhadap Rasa Makanan
di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar

Rasa Makanan	n	%
Tidak Enak	0	0
Kurang Enak	0	0
Cukup Enak	3	10
Enak	26	86.7
Sangat Enak	1	3.3
Jumlah	30	100

Sumber: Data Primer 2023