

Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Geriatri di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar

Lingga Utami^{1*}, Hendrayati¹, Aswita Amir²

Program Studi Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

ABSTRACT

Soft foods have a texture that is easy to chew, swallow and digest, making them important for geriatric patients who often have difficulty consuming food. Limitations in accepting soft foods can be caused by various factors, such as decreased masticatory function, oral health problems, and digestive disorders. This study aims to determine differences in the acceptability of soft food in geriatric patients at Dr. Wahidin Sudirohusodo Hospital Makassar.

This study used descriptive survey research. The sample was geriatric patients who received soft food at Dr. Wahidin Sudirohusodo Hospital Makassar, totaling 20 people who were selected by "purposive sampling". Soft food acceptability data were obtained using the Comstock and Food Weighing methods.

The results showed that there was a difference in the acceptability of soft foods between the two methods. The Comstock method illustrated greater acceptability in the moderate category, while the Food Weighing method recorded higher acceptability in the less category.

These findings emphasize the importance of using a more holistic approach in the evaluation of geriatric dietary intake to design more effective nutritional interventions. Further research is needed to evaluate the interventions undertaken as well as other factors that influence soft food acceptability.

Keywords: Soft Food ; Geriatric ; Comstock ; Food Weighing

ABSTRAK

Makanan lunak memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan dan dicerna, menjadikannya penting bagi pasien geriatri yang sering mengalami kesulitan dalam mengonsumsi makanan. Keterbatasan dalam menerima makanan lunak dapat disebabkan oleh berbagai faktor, seperti penurunan fungsi pengunyahan, masalah kesehatan mulut, serta gangguan pencernaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan daya terima makanan lunak pada pasien geriatri di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar.

Penelitian ini menggunakan penelitian *survey* deskriptif. Sampel adalah pasien geriatri yang mendapatkan makanan lunak di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar yang berjumlah 20 orang yang dipilih secara "*purposive sampling*". Data daya terima makanan lunak diperoleh menggunakan metode Comstock dan *Food Weighing*.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan dalam daya terima makanan lunak antara kedua metode. Metode Comstock memberikan gambaran daya terima yang lebih besar pada kategori cukup, sementara metode *Food Weighing* mencatat daya terima pada kategori kurang yang lebih tinggi.

Temuan ini menekankan pentingnya penggunaan pendekatan yang lebih menyeluruh dalam evaluasi asupan makanan geriatri untuk merancang intervensi gizi yang lebih efektif. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengevaluasi intervensi yang dilakukan serta faktor lain yang memengaruhi daya terima makanan lunak.

Kata kunci : Makanan Lunak ; Geriatri ; Comstock ; *Food Weighing*

PENDAHULUAN

Pasien geriatri adalah pasien berusia lanjut (diatas 60 tahun) dengan berbagai masalah kesehatan akibat gangguan fungsi jasmani dan rohani maupun kondisi sosial yang bermasalah (1). Berdasarkan data Risesdas 2018, prevalensi beberapa kondisi medis pada populasi usia 65 tahun ke atas di Indonesia mencerminkan tingginya beban penyakit kronis. Prevalensi stroke mencapai 45.3%, sementara gagal ginjal menempati peringkat tertinggi dengan angka prevalensi 8.23%. Diabetes mellitus (DM) tercatat sebesar 6%, diikuti oleh penyakit jantung dengan angka 4.6%, dan hipertensi yang mencapai 63.2% (2).

Daya terima makanan adalah kemampuan seseorang dalam mengonsumsi makanan yang disediakan. Daya terima makanan lunak oleh pasien dapat diamat dari jumlah makanan lunak yang dikonsumsi oleh pasien, yang dapat tercermin dari sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien (3).

Makanan lunak adalah jenis makanan yang teksturnya mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan dengan makanan biasa. Tujuan dari makanan lunak adalah menyajikan makanan dalam bentuk yang lembut sehingga mudah ditelan dan dicerna sesuai dengan kebutuhan gizi dan kondisi kesehatan yang spesifik (4).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Yeyen Gumayesty, Dkk. (2021) menemukan bahwa dari 70 responden, 39 responden yang kurang asupan protein dengan kehilangan seluruh gigi sebanyak 52,8%. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa makanan lunak sangat penting bagi pasien geriatri karena memudahkan dalam mengunyah makanan sehingga dapat mempertahankan status gizi yang seimbang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Perbedaan Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Geriatri Di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar.

MATERI DAN METODE

Desain penelitian ini menggunakan penelitian survei deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan karakteristik suatu populasi atau fenomena yang sedang diteliti. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini dengan “*purposive sampling*”, yaitu pemilihan sampel berdasarkan kriteria yang sudah ditetapkan. Jumlah sampel dalam penelitian ini yang didapatkan ialah 20 orang. Teknik pengambilan sampel, penelitian memiliki karakteristik sampel menggunakan kriteria inklusi dan eklusi Data mengenai daya terima makanan lunak serta asupan energi dan protein hewani subjek dikumpulkan dengan menggunakan visual Comstock dan *Food Weighing*..

HASIL

1. Karakteristik Sampel

a. Umur

Tabel 1
Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Umur
di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar

Umur	n	%
Pra – Lanjut Usia (60 – 69 tahun)	19	95
Lansia Lanjut Usia (70 – 79 tahun)	1	5
Total	20	100

b. Jenis kelamin

Tabel 2
Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin
di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar

Jenis Kelamin	n	%
Laki – laki	11	55
Perempuan	9	45
Total	20	100

2. Daya Terima Makanan Lunak

a. Asupan Makanan Pokok

Tabel 3
Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Perbedaan Asupan Makanan Pokok
pada Pasien Geriatri dengan Metode Comstock dan *Food Weighing*
di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar

Makanan Pokok	Metode			
	Comstock		Food Weighing	
	n	%	n	%
Cukup	18	90	12	60
Kurang	2	10	8	40
Total	20	100	20	100

b. Asupan Lauk Hewani

Tabel 4
Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Perbedaan Asupan Lauk Hewani
pada Pasien Geriatri dengan Metode Comstock dan *Food Weighing*
di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar

Lauk Hewani	Metode			
	Comstock		Food Weighing	
	n	%	n	%
Cukup	15	75	12	60
Kurang	5	25	8	40
Total	20	100	20	100

c. Asupan Nabati

Tabel 5
Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Perbedaan Asupan Lauk Hewani
pada Pasien Geriatri dengan Metode Comstock dan *Food Weighing*
di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar

Lauk Nabati	Metode			
	Comstock		Food Weighing	
	n	%	n	%
Cukup	11	55	12	60
Kurang	9	45	8	40
Total	20	100	20	100

d. Asupan Sayuran

Tabel 6
Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Perbedaan Asupan Sayuran
pada Pasien Geriatri dengan Metode Comstock dan *Food Weighing*
di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar

Sayuran	Metode			
	Comstock		Food Weighing	
	n	%	n	%
Cukup	7	35	20	100
Kurang	13	65	-	-
Total	20	100	20	100

e. Asupan Buah

Tabel 6
Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Perbedaan Asupan Sayuran
pada Pasien Geriatri dengan Metode Comstock dan *Food Weighing*
di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar

Sayuran	Metode			
	Comstock		Food Weighing	
	n	%	n	%
Cukup	7	35	20	100
Kurang	13	65	-	-
Total	20	100	20	100

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengukuran daya terima makanan lunak pada pasien geriatri di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo, konsumsi makanan lunak menunjukkan variasi yang cukup signifikan. Untuk makanan pokok, sebagian besar pasien (60%) menunjukkan asupan yang kurang, yang mencerminkan kurangnya pemenuhan kebutuhan karbohidrat yang diperlukan untuk energi. Sebanyak 40% responden memiliki asupan makanan pokok yang cukup, menunjukkan adanya pasien yang mampu menerima makanan pokok dengan baik. Secara tidak langsung, sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh (Farapti et al. 2024) menunjukkan bahwa kecukupan asupan karbohidrat di kalangan lansia mencapai 66,24%, yang masih di bawah rekomendasi.

Pada lauk hewani, sebagian besar pasien menunjukkan konsumsi yang kurang (60% dengan asupan kurang dari 20%), sementara hanya 40% yang memiliki asupan lauk hewani yang cukup (lebih dari 20%). Hal ini menunjukkan bahwa banyak pasien geriatri yang mengalami kesulitan dalam mengonsumsi lauk hewani, yang mungkin disebabkan oleh masalah pengunyahan atau kesulitan menelan. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Widhiyastuti et al. 2024) melaporkan bahwa 38,88% geriatri mengalami kesulitan mengunyah dan gangguan pencernaan, yang berkaitan dengan penurunan fungsi fisiologis.

Pada lauk nabati, terdapat variasi yang lebih seimbang, di mana sebagian responden mengonsumsi lauk nabati secara penuh (100% dikonsumsi), sedangkan sebagian lainnya hanya mengonsumsi sebagian kecil, yaitu 50% atau 25%. Ini menunjukkan bahwa makanan nabati cenderung lebih diterima oleh pasien karena teksturnya yang lebih lunak dan mudah dicerna, meskipun proporsi yang mengonsumsi lauk nabati dengan jumlah maksimal tidak sebesar lauk hewani. Selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh (Wijaya et al. 2012) Status kesehatan oral dan asupan zat gizi berhubungan dengan status gizi lansia menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna hanya ditemukan antara status kesehatan oral dengan asupan protein dengan $RP=2,379$ ($IK95\%:1,425-3,973$) Sehingga dapat disimpulkan bahwa lansia yang status kesehatan oralnya buruk mempunyai risiko 2,38 kali untuk mengalami asupan protein kurang dibandingkan dengan lansia yang status kesehatan oralnya baik.

Untuk sayuran, daya terima pasien menunjukkan hasil yang relatif baik, di mana seluruh pasien (100%) mengonsumsi sayuran dengan jumlah yang cukup (lebih dari 20%). Ini menunjukkan bahwa sayuran, yang umumnya memiliki tekstur yang lebih lunak dan mudah dicerna, diterima dengan baik oleh pasien geriatrik. Penelitian ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh (Putri et al. 2018) yang menyebutkan 63% lansia dengan riwayat konsumsi sayur >200 gram perhari yang artinya kebanyakan lansia menyukai konsumsi sayuran.

Pada buah, terdapat proporsi yang cukup besar dari pasien yang mengonsumsi buah dalam jumlah yang tidak mencukupi (70% memiliki asupan kurang dari 20%). Sejalan dengan penelitian (Haryani & Wahyudi 2023) dimana tingkat konsumsi buah belum memenuhi kebutuhan lansia karena kurang dari 150 gr/hari rata-rata konsumsi sayur lansia 76.06 gr/hari dengan tingkat konsumsi kurang 93.8%.

SIMPULAN

1. Sebagian besar pasien geriatri (60%) menunjukkan daya terima yang rendah terhadap lauk hewani.
2. Tingkat konsumsi lauk nabati lebih baik dibandingkan dengan lauk hewani, di mana 40% pasien mengonsumsinya dalam jumlah yang memadai.
3. Semua pasien (100%) menunjukkan daya terima yang baik terhadap sayuran.
4. Sebagian besar pasien (70%) memiliki daya terima buah yang rendah.

5. Penggunaan metode Comstock dan Food Weighing memberikan hasil yang saling melengkapi. Metode Comstock menilai secara visual, sementara Food Weighing memberikan data kuantitatif yang lebih akurat.
6. Masalah kesehatan seperti gangguan pengunyahan, kondisi oral, dan selera makanan menjadi faktor utama rendahnya daya terima beberapa jenis makanan.

SARAN

Untuk meningkatkan daya terima makanan lunak pada pasien geriatri, rumah sakit perlu menambah variasi menu yang menarik serta menyesuaikan tekstur makanan dengan kondisi fisik pasien, seperti kebutuhan akan makanan yang lembut dan mudah ditelan. Selain itu, diperlukan penelitian lebih lanjut guna mengevaluasi efektivitas intervensi yang dilakukan dan mengidentifikasi faktor-faktor lain yang memengaruhi daya terima makanan lunak pada kelompok geriatri.

DAFTAR PUSTAKA

1. Lestari, M.M., Agustia, F.C. & Betaditya, D., 2020. PENGARUH MODIFIKASI STANDAR MAKANAN NON DIET TERHADAP BIAYA MAKAN YANG TERBUANG PADA PASIEN GERIATRI KELAS III DI RSUP dr. SOERADJI TIRTONEGORO KLATEN. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(1), p.55.
2. Kemenkes RI, 2018. Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), pp.1689–1699.
3. Munnawar, A.A., 2018. Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas 3 di RSUP DR Hasan Sadikin Bandung. *Jakarta: FKM UI*.
4. Pratama, I.A.L., 2019. Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Jenis Diet pada Pasien di RSU Haji Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 1(1), pp.12–18.
5. Farapti, F. et al., 2024. Food Waste Assessment to Evaluate Adequacy Intake among Elderly and to Apply Quality Control of Food Service Management in Nursing Home. *Amerta Nutrition*, 8(3), pp.416–423.
6. Widhiyastuti, E. et al., 2024. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Anemia pada Kasus Geriatri. *Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 14(2), pp.489–496.
7. Wijaya, A.M., Pramantara, I.D.P. & Pangastuti, R., 2012. Status kesehatan oral dan asupan zat gizi berhubungan dengan status gizi lansia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 8(3), p.151.
8. Putri, A.W., Jamil, M.D. & Ulya, L.F., 2018. Hubungan Riwayat Konsumsi Sayur Dan Buah Serta Air Minum Dengan Kejadian Hipertensi Pada Lansia Di Kabupaten Bantul. *Universitas Alma Ata Yogyakarta*, pp.4– 23.
9. Haryani, Y. & Wahyudi, A., 2023. Gambaran Konsumsi Buah dan Sayur serta Aktivitas Fisik pada Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kota Bengkulu. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 2(3, Desember), pp.65–69.