

Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari

Dwi Sulistiawati¹, Tuti Dharmawati², Ellyani Abadi³

^{1,3} Prodi SI gizi STIKes Karya Kesehatan ² Prodi akuntansi

Korespondensi

Ellyani Abadi

Prodi Gizi, STIKes Karya Kesehatan

Jln Dermaga Lapulu Kec Abeli Kota Kendari

Email: ellyaniabadi@gmail.com

Kata Kunci; Rasa makanan; Sisa Makanan;

Keywords : *Taste of; Food Leftover;*

Abstrak. *Sisa makanan merupakan salah satu indikator pelayanan gizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit umum daerah Kota Kendari. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan rancangan cross sectional, populasi penelitian sebanyak 206 populasi dan sampel 59 pasien. Tehnik pengambilan sampel menggunakan Accidental sampling dan di uji Chi-Square. Hasil penelitian menunjukkan sisa makanan sebesar 39,9% dan rasa makanan 88,1% memuaskan. Hasil analisis diperoleh p value 0,005, sehingga disimpulkan bahwa ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan di rumah sakit umum daerah Kota Kendari.*

Abstract *Leftover food is one is indicators of nutrition services. This study aimed to determine the association of nutrition services with the rest of the food of inpatients at general hospital of Kendari. This study is a quantitative study with cross sectional design, a population of 206 populations and a sample of 59 patients. the sampling technique was carried out using the Accidental sampling, statistical test used was the Chi-Square test. The results of this study showed that 39.9% of food scraps and 88.1% of food flavors satisfying the analysis results obtained p value 0.005, so it was concluded that there was a relationship between food taste and food scraps at the general hospital in the city of Kendari.*

PENDAHULUAN

Makanan yang bermutu diberikan dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi pasien. Makanan yang bermutu dapat dihasilkan melalui kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit(1). Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian menu serta pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat(2).

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak termakan oleh pasien. Makanan disajikan berdasarkan kelas perawatan, jenis makan dan waktu makan. Sisa makanan dikatakan banyak jika $\geq 20\%$ dan dikatakan sedikit jika $< 20\%$ (3). Sisa makanan merupakan indikator penting dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan sekaligus untuk mengetahui asupan makanan pasien, pengukuran sisa makanan pasien merupakan determinan yang efektif terhadap level penerimaan makanan pasien terjadinya sisa makanan di rumah sakit antara lain rasa makanan, ukuran porsi, nafsu makan dan makanan tidak sesuai dengan selera

yang diharapkan(1). Malnutrisi pada pasien erat kaitannya dengan kejadian sisa makanan di rumah sakit, jika hal tersebut dalam jangka panjang tidak diperhatikan akan berdampak pada status gizi pasien yang semakin menurun (4).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Negara maju maupun Negara berkembang, ditemukan angka prevalensi malnutrisi di rumah sakit cukup tinggi, yaitu prevalensi malnutrisi di Belanda sebanyak 23,8%, di Perancis sebanyak 28%, sedangkan di Inggris sekitar 19%-65%. Kemudian prevalensi malnutrisi di rumah sakit di Asia sebesar 16%-78%, sedangkan di Indonesia dari beberapa studi mengatakan bahwa 20%-60% pasien rawat inap rumah sakit umum dalam kondisi malnutrisi saat masuk perawatan dan sekitar 69% pasien tersebut status gizinya cenderung mengalami penurunan selama proses perawatan (5).

Berdasarkan penelitian pada 11 rumah sakit di Inggris selama periode 3 hari berturut-turut terhadap makanan pagi, siang dan makanan malam, ditemukan proporsi pasien yang menyisakan makanannya sebesar 55,8%. Adanya sisa makanan ini mengakibatkan ketidakcukupan asupan gizi pada pasien dan menimbulkan kerugian keuangan yang besar (6).

Penelitian yang dilakukan diberbagai rumah sakit Indonesia menunjukkan rata-rata sisa makanan sangat bervariasi antara 17%-67%. Penelitian di rumah sakit Hasan Sadikin Bandung didapatkan sisa makanan lunak sebesar 31,2% sedangkan di RSP Sardjito Yogyakarta dijumpai rata-rata sisa makanan pagi sebesar 23,41%, di Kota Palu sisa makanan di rumah sakit jiwa Madani pada waktu makan siang yaitu nasi sebesar 24,48%. Tingginya sisa makanan dipengaruhi berbagai faktor yaitu internal, eksternal dan faktor lain, salah satunya adalah faktor rasa makanan (7).

Rasa merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman dan bumbu yang dapat didefinisikan kumpulan hasil persepsi dari stimulasi indera yang digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan yang diterima dari suatu produk yang ada di mulut (8). Rasa makanan menjadi salah satu aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera pasien yang mengonsumsinya(8). Hasil penelitian yang dilakukan oleh bagian penelitian dan

pengembangan gizi di RSUP H. Adam Malik Medan 52,3% pasien tidak menghabiskan menu makanan dan 53,1% pasien menyatakan rasa tidak enak pada menu makanan yang disajikan oleh instalasi gizi (9).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan As-sibityah menemukan bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan yaitu sebesar 75,7% responden mengatakan rasa makanan enak dan 24,3% responden mengatakan tidak enak. Rasa makanan enak menyebabkan sisa makanan mejadi lebih sedikit tersisa (10).

Menurut Liber *et al*, cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan (11).

Waktu makan yang baik berdasarkan beberapa artikel yaitu, waktu sarapan yang baik adalah pukul 07.00 – 08.00 dan jangan sarapan lewat dari pukul 10.00 karena dapat menyebabkan rasa lapar yang lebih berat sehingga dapat mengganggu kesehatan dan mengakibatkan gula darah melonjak naik, sedangkan, untuk makan siang dimulai pada pukul 12.00 – 14.00, dan berhenti sebelum pukul 16.00. Jarak ideal dari sarapan kemakan siang adalah 4 jam untuk makan malam dapat dimulai dari pukul 18.00 – 21.00 serta sebaiknya tidak mengonsumsi setelah pukul 21.00(12).

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD. Kota Kendari pada tahun 2019.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan rancangan *cross sectional study*. Teknik pengambilan sampel adalah *Accidental sampling*. Penelitian ini dilakukan di rumah sakit umum daerah Kota Kendari dengan sampel berjumlah 59 orang. Instrumen penelitian ini menggunakan kuesioner dan form sisa makanan dengan skala *Comstock*. Variabel yang digunakan adalah rasa makanan dan sisa makanan. Analisa data dilakukan secara *univariat* dan *bivariat* menggunakan uji *chi square*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

a. Karakteristik responden

Karakteristik responden yang diteliti meliputi umur dan jenis kelamin pasien rawat inap di ruang perawatan Lavender RSUD Kota Kendari.

1) Umur

Distribusi responden berdasarkan umur dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1 Distribusi Responden Berdasarkan Umur di RSUD Kota Kendari

Umur	Mean \pm (SD)
Umur responden	47 \pm 16.216

Sumber : Data Primer Terolah, 2019

Tabel 1 menunjukkan untuk rata-rata umur responden 47 tahun dengan standar deviasi 16.216.

2) Jenis kelamin

Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2 Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin di RSUD Kota Kendari

Jenis kelamin	N	%
Laki-laki	25	42,4
Perempuan	34	57,6
Total	59	100,0

Sumber : Data Primer Terolah, 2019

Tabel 2 menunjukkan dari 59, responden yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 25 orang (42,4%) dan 34 orang (57,6%) berjenis kelamin perempuan.

3) Pendidikan

Distribusi responden berdasarkan pendidikan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3 Distribusi responden berdasarkan pendidikan di RSUD Kota Kendari

Pendidikan	N	%
SD	23	39,0
SMP	13	22,0
SMA	11	18,7
S1/S2	12	20,3
Total	59	100,0

Sumber : Data Primer Terolah, 2019

Tabel 3 dapat diketahui bahwa pendidikan terakhir responden pada jenjang SD adalah yang paling banyak yaitu 23 orang (39,0%) dan pendidikan terakhir responden yang paling sedikit pada jenjang SMA yaitu 11 orang (18,6%).

4) Pekerjaan

Distribusi responden berdasarkan pekerjaan dapat dilihat pada Tabel 4 berikut:

Tabel 4 Distribusi responden berdasarkan pekerjaan di RSUD Kota Kendari.

Pekerjaan	n	%
Petani	12	20,3
Nelayan	3	5,1
Swasta/PNS	21	35,6
IRT	23	39,0
Total	59	100,0

Sumber : Data Primer terolah, 2019

Tabel 4 menunjukkan bahwa pekerjaan responden yang paling banyak adalah ibu rumah tangga (IRT) yaitu sebanyak 23 orang (39,0%) dan pekerjaan responden sebagai nelayan yang paling sedikit yaitu 3 orang (5,1%).

b. Analisis Univariat

1) Sisa makanan

Distribusi sisa makanan pasien di rumah sakit umum daerah Kota Kendar dapat dilihat pada Tabel 5 berikut:

Tabel 5 Distribusi frekuensi sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kota Kendari

Sisa makanan	n	%
Sedikit	39	66,1
Banyak	20	33,9
Total	59	100

Sumber : Data primer terolah, 2019

Tabel 5 menunjukkan bahwa dari 59 responden terdapat sisa makanan sedikit yaitu 39 orang (66,1%) sedangkan sisa makanan banyak yaitu 20 orang (33,9%).

2) Rasa makanan

Distribusi rasa makanan pasien rawat inap di rumah sakit umum

daerah Kota Kendari dapat dilihat pada Tabel 6 berikut:

Tabel 6 Distribusi frekuensi rasa makanan pasien rawat inap di RSUD Kota Kendari

Rasa makanan	N	%
Tidak memuaskan	7	11,9
Memuaskan	52	88,1
Total	59	100

Sumber : Data Primer Terolah, 2019

Tabel 6 menunjukkan bahwa dari 59 responden sebagian besar puas terhadap rasa makanan yaitu 88,1% dan responden yang tidak puas rasa makanan sebanyak 7 orang (11,9%)

c. Analisis Bivariat

Tabel 7 Hasil Analisis Uji exact fisher Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Kota Kendari

Rasa makanan	Sisa makanan				Total		<i>p value</i>
	Sedikit		Banyak		N	%	
	n	%	n	%			
Memuaskan	38	73,1	14	26,9	52	100	0,005
Tidak memuaskan	1	14,3	6	85,7	7	100	
Total	39	66,1	20	33,9	59	100	

Sumber : Data Primer Terolah, 2019

Tabel 7 menunjukkan bahwa dari 52 orang dengan kategori rasa makannya memuaskan terdapat 14 orang (26,9%) yang sisa makannya banyak dan 38 orang (73,1%) yang sisa makannya sedikit. Selanjutnya dari 7 orang dengan kategori rasa makannya tidak memuaskan terdapat 6 orang (85,7%) yang sisa makannya banyak dan 1 orang (14,3%) yang sisa makannya sedikit.

Hasil uji *exact fisher* diperoleh nilai *p value* $0,005 < \alpha (0,05)$ maka H_0 diterima sehingga ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit umum daerah Kota Kendari.

2. Pembahasan

Hasil penelitian ini ditemukan ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa

makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Kartini dkk, yang mengatakan bahwa rasa makanan ada hubungan dengan sisa makanan dengan *p value* 0,003 (5).

Hasil dari penelitian ni menunjukkan bahwa responden yang mengatakan rasa makanan puas akan memiliki sisa makanan sedikit begitupula sebaliknya apabila reponden mengatakan rasa makanan tidak memuaskan maka sisa makanannya banyak. Pada variabel rasa makanan meskipun pasien mengatakan memuaskan namun masih ada pasien yang memiliki sisa makanan yang banyak hal ini terjadi karena responden mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit sebelum mengonsumsi makanan yang disediakan dari pihak rumah sakit..

Selanjutnya meskipun pasien mengatakan rasa makanan tidak memuaskan tetapi masih ada pasien yang memiliki sisa makanan sedikit, pasien tetap menghabiskannya karena keinginan pasien untuk sembuh sangat kuat.

Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa semakin baik penilaian responden terhadap rasa makanan maka semakin sedikit sisa makanannya. Hal ini sejalan dengan penelitian di rumah sakit umum daerah Sanglah Denpasar bahwa pasien dengan sisa makanan sedikit cenderung menilai rasa makanan rumah sakit dalam kategori memuaskan begitupula sebaliknya pasien dengan sisa makanan banyak cenderung menilai rasa makanan tidak memuaskan dalam hal ini rasa makanan merupakan aspek penilaian makanan yang sulit dinilai secara akurat karena bersifat sangat subyektif, sehingga penilaian rasa makanan tergantung selera pasien yang mengkonsumsinya, jika makanan yang ada di rumah sakit umum daerah Kota Kendari sesuai dengan selera pasien maka akan meninggalkan sisa makanan sedikit begitupula sebaliknya(13). Penelitian yang dilakukan oleh Nareswara menunjukan bahwa sebanyak 92,6% responden tidak puas dengan rasa makanan karena rasa makanan yang tawar(14). Penelitian Lumbantoruan, menyatakan adanya perbedaan proporsi sisa makanan antara responden yang menilai bumbu makanan enak dengan yang tidak enak dimana terdapat 16,4% responden yang menilai rasa makanan kurang enak(15).

PENUTUP

1. Simpulan

Kesimpulan penelitian ini adalah ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Kota Kendari dengan nilai p value $0,005 < \alpha (0,05)$.

2. Saran

a. Bagi rumah sakit

- 1) Sebaiknya dipertegas peraturan yang membawa makanan dari luar rumah sakit dikenakan sanksi yaitu berupa denda bagi keluarga yang membawa makanan dari luar rumah sakit.

- 2) Sebaiknya dilakukan pemorsian makanan sesuai dengan kebutuhan pasien.

- 3) Diperlukan kerjasama antar seluruh profesi dan ahli gizi untuk mendukung dan memberikan motivasi kepada pasien.

b. Bagi pasien rumah sakit

Agar tidak mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit dan tidak menyisakan makanan sehingga mempercepat proses penyembuhan penyakit.

c. Bagi peneliti selanjutnya

Agar meneliti faktor-faktor lain yang mempengaruhi sisa makanan seperti penyakit yang diderita pasien, kondisi lingkungan sekitar, motivasi pasien dan dukungan keluarga dan melakukan penelitian pada bentuk makanan yang berbeda misalnya makanan saring.

DAFTAR PUSTAKA

1. RI K. pedoman pelayanan gizi rumah sakit. Jakarta: Kemenkes RI; 2013.
2. Rotua M. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dasar. Jakarta EGC; 2015.
3. Mas'ud H, Rochimiwati SN, Rowa SS. Studi evaluasi sisa makanan pasien dan biaya makanan pasien di rsk dr tadjuddin cholid dan rsud kota makassar. Media Gizi Pangan. 2015;XIX:91-5.
4. Depkes R 2006. Pedoman Pelayanan gizi di Rumah Sakit. Dep Kesehatan Republik Indones. 2009;
5. Kartini RF, Primadona S. Open Access Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya Correlation between the Form, Taste, Serving Method of Snacks and Plate Waste among Pediatrics. 2018;212-8.
6. Yang WZ, Beauchemin KA, Rode LM. Barley Processing, Forage:Concentrate, and Forage Length Effects on Chewing and Digesta Passage in Lactating Cows. J Dairy Sci [Internet]. 2010;
7. Umiyati Y sri. Hubungan ketepatan

- waktu penyajian dan rasa makanan dengan sisa makanan biasa kelas II dan kelas III di RSUD Soewondo pati surakarta. unversitas muhammadiyah surakarta indonesia. 2016;
8. Agustina L, Primadona S. Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr . Ramelan Surabaya Correlation between Food Taste and Temperature with Plate Waste of Animal-based Food among Pediatric Patients. *Amerta Nutr J.* 2018;245–53.
 9. Imelda S, Nahrisah E. Analisis Tingkat Mutu Pelayanan Rawat Inap Dalam Upaya Peningkatan Kepuasan Pasien Di RSUP Adam Malik Medan (Studi Perbandingan antara Pasien Umum dan Pasien BPS). *J Inform AMIK-LB.* 2015;
 10. As-sibityah. faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap dewasa kelas II dan kelas III rumah sakit pelita anugerah mranggen. 2017;
 11. Liber ARD dan AN. peningkatan kualitas cita rasa makanan rumah sakit untuk mempercepat penyembuhan pasien. *J mutu pangan.* 2014;1(2):83–90.
 12. Hamzah I. waktu makan terbaik menurut para ahli. In 2015.
 13. Wirasamadi NLP, Adhi KT, Weta IW. Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Heal Prev Med Arch.* 2019.
 14. Nareswara, A. S. 2017. Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia.* Vol. 01, No. 01, Agustus
 15. Lumbantoruan, D. 2012. Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia