

# HUBUNGAN ANTARA PENILAIAN PASIEN PADA PENAMPILAN MAKANAN DAN RASA MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN

Arini Izzatullah, Nur Hatijah, Taufiqurrahman

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya

## ABSTRAK

Sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo tergolong masih tinggi bila dibandingkan dengan standar sisa makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan penilaian pasien pada penampilan makanan dan rasa makanan dengan sisa makanan di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Sidoarjo. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Juni 2016 dengan menggunakan pendekatan desain *cross sectional*. Besar sampel adalah 66 orang yang diambil dengan cara *proporsional random sampling*. Kuesioner diberikan pada pasien untuk mengetahui pendapat pasien tentang penampilan makanan (warna makanan, bentuk makanan, konsistensi makanan, besar porsi, cara penyajian makanan) dan rasa makanan (aroma makanan, bumbu makanan, kematangan, temperatur). Sisa makanan diperoleh dengan cara penimbangan setiap waktu makan. Sisa makanan terbanyak adalah pada makan malam yaitu 22.93%. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada makan pagi dan makan malam, namun ada hubungan antara penampilan makanan dan sisa makanan pada makan siang. Untuk rasa makanan, baik makan pagi, makan siang dan makan malam terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan. Rumah sakit perlu membuat peraturan bagi keluarga yang hendak membesuk agar tidak membawa makanan untuk pasien saat jam makan, sehingga makanan yang disajikan rumah sakit yang sesuai dengan diet dapat dikonsumsi oleh pasien

Kata Kunci: Sisa makanan, penampilan makanan, rasa makanan, pasien rumah sakit.

## PENDAHULUAN

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. (Kemenkes RI, 2013). Kegiatan pelayanan gizi di ruang rawat inap merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari upaya perencanaan penyusunan diet pasien hingga pelaksanaan evaluasi di ruang perawatan. (Kemenkes, 2013) Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi pengadaan dan pengolahan / produksi makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, konsultasi dan

penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan bidang gizi terapan. Tujuan kegiatan pelayanan gizi tersebut adalah untuk memberi terapi diet yang sesuai dengan keadaan pasien (Puruhita, N., *et al*, 2013).

Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Rizani, 2013). Suatu penyelenggaraan makanan dikatakan berhasil dengan dikaitkannya sisa makanan yang dihasilkan. Sisa makanan adalah berat makanan yang tidak dimakan atau dibuang yang dinyatakan dalam bentuk prosentase. Bila jumlah sisa

makanan tinggi, maka tinggi pula biaya yang terbuang dan anggaran gizi kurang efisien, sehingga mengakibatkan kerugian bagi pasien maupun Rumah Sakit. Selain itu, sisa makanan juga mengakibatkan penurunan status gizi selama dirawat di rumah sakit.

Sisa makanan merupakan salah satu dari berbagai hal yang ada di rumah sakit yang harus diperhatikan. Standar sisa makanan di Rumah Sakit  $\leq 20\%$  (Depkes, 2008). Sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia. Jika sisa makanan masih dibiarkan, maka dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi status gizi pasien yang kemudian menimbulkan terjadinya malnutrisi. Hal ini kemudian dapat berdampak pada lamanya masa perawatan (*length-of-stay*) di rumah sakit serta meningkatnya morbiditas dan mortalitas pasien yang berarti pula meningkatnya biaya yang harus dikeluarkan (Depkes, 2006).

Sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal, eksternal dan lingkungan. Faktor internal yang mempengaruhi sisa makanan adalah keadaan psikis pasien, fisik dan kebiasaan makan pasien. Faktor eksternal meliputi penampilan makanan dan rasa makanan. Penampilan makanan dapat diamati dari warna, bentuk, konsistensi, besar porsi dan cara penyajian makanan. Penampilan makanan menjadi faktor penting karena mempengaruhi indera penglihatan yang dapat meningkatkan cita rasa dan membuat nafsu makan bertambah. Sedangkan rasa makanan dilihat dari aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan dan suhu makanan. Faktor yang terakhir yaitu faktor lingkungan, yaitu jadwal/waktu pemberian makanan, makanan dari luar rumah sakit, alat makan dan keramahan penyaji/pramusaji makanan. (NHS, 2005).

Berdasarkan data sekunder yang telah dilakukan, sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo juga masih tinggi bila dibandingkan dengan standar sisa makanan yang seharusnya. Sisa makanan di RSUD Kabupaten Sidoarjo pada trimester 2 sebesar 23,4%, dan pada trimester 3 sebesar 23,3%

Karena besarnya jumlah sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo lebih tinggi bila dibandingkan dengan standar yang seharusnya yakni kurang dari 20%, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode survei deskriptif-analitis dengan pendekatan rancangan survei *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo. Sampel penelitian ini adalah 66 pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo di ruang mawar merah putih, mawar kuning, tulip dan teratai yang memenuhi kriteria inklusi. Teknik pengambilan sampel adalah teknik *proportional random sampling*. Teknik analisa data secara univariat dan bivariat dengan uji statistik *spearman*. Variabel independen yang diteliti adalah penampilan makanan dan rasa makanan, sedangkan variabel dependen yaitu sisa makanan di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

**HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

**Karakteristik Subjek Penelitian**

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Responden di RSUD Kabupaten Sidoarjo tahun 2016

Jenis Kelamin	Jumlah	
	Frekuensi	Persentase (%)
Laki-laki	37	56,10
Perempuan	29	43,90
Total	66	100

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa dari total responden yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 37 orang (56,10%) dan berjenis kelamin perempuan dengan jumlah 29 orang(43,90%).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Usia Responden di RSUD Kabupaten Sidoarjo tahun 2016

Usia (tahun)	Jumlah	
	Frekuensi	Persentase (%)
19-30	19	28,80
31-42	25	37,90
43-59	22	33,30
Total	66	100

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa dari total sampel 66 responden yang berusia antara 19-30 tahun dengan jumlah 19 orang (28,80%) sedangkan yang berusia 31-42 tahun berjumlah 25 orang (37,90%), berusia 43-59 tahun berjumlah 22 orang (33,30%).

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Lama Rawat Inap Responden di RSUD Kabupaten Sidoarjo tahun 2016

Lama Rawat Inap	Jumlah	
	Frekuensi	Persentase
1-3 hari	21	31,80
4-7 hari	40	60,60
>8 hari	5	7,60
Total	66	100

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa dari total subyek responden yang dirawat kurang dari sama dengan 3 hari pada penelitian ini sebanyak 21 orang atau 31,80% dan yang dirawat lebih dari 3 hari sebanyak 45 orang atau 68,20%.

**Analisis Penampilan Makanan**

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Penilaian Pasien pada Penampilan Makanan Menurut Waktu Makan yang Disajikan di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Waktu makan	Penampilan makanan					
	Kurang menarik		Cukup menarik		Menarik	
	n	%	n	%	n	%
Makan Pagi	12	18,20	41	62,10	13	19,70
Makan Siang	11	16,70	43	65,20	12	18,10
Makan Malam	12	18,20	49	74,20	5	7,60

Berdasarkan tabel 4 diketahui bahwa menurut penilaian pasien pada penampilan makanan menurut waktu makan yang kurang menarik terdapat pada waktu makan pagi dan makan malam (18,20%) bila dibandingkan dengan penampilan makanan pada waktu siang hari (16,70%).

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Penilaian Pasien pada Penampilan Makanan Menurut Jenis Makanan yang Disajikan di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Jenis makan	Penampilan makanan					
	Kurang menarik		Cukup menarik		Menarik	
	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	1	1,50	57	80,30	8	12,10
Lauk Nabati	4	6,10	56	84,40	6	8,50
Lauk Hewani	6	9,10	55	83,30	5	7,60
Sayur	13	19,70	47	71,20	6	9,10
Buah	0	0	36	54,50	30	54,40

Berdasarkan hasil tabel 5 dapat diketahui bahwa menurut penilaian pasien penampilan makanan menurut jenis makanan yang dinilai kurang menarik bila

dibandingkan dengan jenis makanan lainnya adalah sayur (19,70%).

**Analisis Rasa Makanan**

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Penilaian Pasien pada Rasa Makanan Menurut Waktu Makan yang Disajikan di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Jenis makan	Rasa Makanan					
	Kurang enak		Cukup enak		Enak	
	n	%	n	%	n	%
Makan Pagi	11	16,7	38	57,6	17	25,8
Makan Siang	8	12,1	45	68,2	13	19,7
Makan Malam	32	48,5	34	51,5	0	0

Berdasarkan tabel 6 diketahui bahwa menurut penilaian pasien pada rasa makanan menurut waktu makan mayoritas menilai cukup enak. Penilaian rasa makanan yang kurang enak terdapat pada waktu makan pagi (16,7%) dan makan malam (48,50%) bila dibandingkan dengan rasa makanan pada waktu siang hari (12,20%).

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Penilaian Pasien pada Rasa Makanan Menurut Jenis Makanan yang Disajikan di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Jenis makanan	Rasa makanan					
	Kurang Enak		Cukup Enak		Enak	
	n	%	n	%	n	%
Makanan Pokok	13	19,70	52	78,80	1	1,50
Lauk Nabati	16	24,20	49	74,20	1	1,50
Lauk Hewani	12	18,20	50	75,80	4	6,10
Sayur	13	19,70	52	73,20	1	1,50
Buah	4	6,10	40	60,60	22	33,30

Berdasarkan hasil tabel 7 dapat diketahui bahwa menurut penilaian pasien pada rasa makanan menurut jenis makanan yang dinilai kurang enak bila dibandingkan dengan jenis makanan lainnya adalah lauk hewani (24,20%)

**Analisis Sisa Makanan**

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Sisa Makanan di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Katagori Penilaian	Jumlah	
	Frekuensi	Persentase (%)
Sedikit	37	56,10
Banyak	29	43,90
TOTAL	66	100

Pada tabel 8 menjelaskan bahwa rata-rata sisa makanan yang diketahui dari total 66 responden sebanyak 37 responden (56,10%) menyisakan makanan dalam jumlah sedikit sedangkan 29 responden (43,90%) menyisakan makanan dalam jumlah banyak

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Sisa Makanan Menurut Waktu Makan yang disajikan di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Waktu Makan	Sisa Makanan			
	Banyak		Sedikit	
	n	%	n	%
Makan Pagi	32	48,50	34	51,50
Makan Siang	16	24,20	50	75,80
Makan Malam	28	42,40	38	57,60

Berdasarkan hasil tabel 9 dapat diketahui dari 66 sampel yang menyisakan banyak makanan pada pagi hari sebanyak 32 orang (48,50%) dan yang menyisakan banyak pada makan siang sebanyak 16 orang (24,20%) sedangkan yang menyisakan banyak pada makan malam sebanyak 28 orang (42,40%)

Tabel 5.10 Distribusi Frekuensi Sisa Makanan Menurut Jenis Makanan yang disajikan di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Jenis makan	Sisa Makanan			
	Banyak		Sedikit	
	n	%	n	%
Makanan Pokok	30	45,50	36	54,50
Lauk Hewani	25	37,90	41	62,10
Lauk Nabati	32	48,50	34	51,50
Sayur	30	45,50	36	54,50
Buah	0	0	66	100

Berdasarkan hasil tabel 10 dapat diketahui bahwa sisa makanan pasien menurut jenis makanan yang dinilai paling banyak bila dibandingkan dengan jenis makanan lainnya adalah lauk nabati (37,90%), dan tidak ada responden yang menyisakan banyak pada buah. (0%).

**Analisis Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan.**

Tabel 11. Tabulasi Silang Hubungan Penilaian Pasien Terhadap Penampilan Makanan Pagi dengan Sisa Makanan Pagi

Penampilan Makanan Pagi	Sisa Makanan				TOTAL		P value
	Sedikit		Banyak		n	%	
	n	%	n	%			
Kurang Menarik	6	9,1	6	9,1	12	18,2	p: 0,53 r: -0,07
Cukup Menarik	21	31,8	20	30,3	41	62,1	
Menarik	7	10,6	6	9,1	13	19,7	
Total	34	51,5	32	48,5	66	100	

Pada tabel 11 dapat diketahui bahwa pasien yang menilai penampilan makanan pagi cukup menarik dan menyisakan makanan sedikit (31,80%) hampir sama jumlahnya dengan pasien yang menilai penampilan makanan pagi cukup menarik dan menyisakan makanan banyak (30,30%). Hasil analisis hubungan antara penampilan makanan menurut waktu makan dengan sisa makanan menurut waktu makan diperoleh bahwa tidak ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pada waktu makan pagi (p: 0,539) dikarenakan p>0,05.

Tabel 12. Tabulasi Silang Hubungan Penilaian Pasien Terhadap Penampilan Makanan siang dengan Sisa Makanan Siang

Penampilan Makanan Siang	Sisa Makanan				TOTAL		P value
	Sedikit		Banyak		n	%	
	n	%	n	%			
Kurang Menarik	2	3,0	9	13,6	11	16,6	p: 0,00 r: -0,43
Cukup Menarik	38	57,1	5	7,5	43	65,1	
Menarik	10	15,2	2	3,0	12	18,2	
Total	50	75,3	16	24,2	66	100	

Pada Tabel 12 dapat diketahui bahwa mayoritas pasien menilai penampilan makan siang cukup menarik dan

menyisakan makanan sedikit (57,57%). Hasil analisis hubungan antara penampilan makanan menurut waktu makan dengan sisa makanan menurut waktu makan diperoleh bahwa ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pada waktu makan siang (p : 0,000) dikarenakan p <0,005.

Tabel 13 Tabulasi Silang Hubungan Penilaian Pasien Terhadap Penampilan Makanan malam dengan Sisa Makanan malam

Penampilan Makanan Malam	Sisa Makanan				TOTAL		P value
	Sedikit		Banyak		n	%	
	n	%	n	%			
Kurang Menarik	8	12,12	4	6,06	12	18,2	p: 0,96 r: 0,006
Cukup Menarik	26	39,39	23	34,87	49	74,2	
Menarik	4	6,06	1	1,5	5	7,5	
Total	38	57,57	28	42,43	66	100	

Pada tabel 13 dapat diketahui bahwa jumlah pasien yang menilai penampilan makanan malam cukup menarik dan menyisakan makanan sedikit sebesar 39,39%. Hasil analisis hubungan antara penampilan makanan menurut waktu makan dengan sisa makanan menurut waktu makan diperoleh bahwa tidak ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pada waktu makan malam (p : 0,960) dikarenakan p>0,05.

**Analisis Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan.**

Untuk mengetahui hubungan penilaian pasien terhadap rasa makanan dengan sisa makanan dapat dilihat dari analisis menggunakan aplikasi statistika dengan variabel bebas yaitu rasa makanan dan variabel tergantung yaitu sisa makanan.

Tabel 14. Tabulasi Silang Hubungan Penilaian Pasien Pada Rasa Makanan Pagi dengan Sisa Makanan Pagi.

Rasa Makanan Pagi	Sisa Makanan				Total		P value
	Sedikit		Banyak		n	%	
	n	%	n	%			
Kurang Enak	2	3,00	9	13,67	11	16,67	p:0,002 r:-0,37
Cukup Enak	19	28,79	19	28,79	38	57,58	
Enak	13	19,69	4	6,06	17	25,75	
Total	34	51,48	32	48,52	66	100	

Pada tabel 14 dapat diketahui bahwa pasien yang menilai rasa makanan pagi cukup menarik dan menyisakan makanan sedikit sama jumlahnya dengan pasien yang menilai rasa makanan pagi cukup menarik dan menyisakan makanan banyak (28,79%). Hasil analisis hubungan antara rasa makanan menurut waktu makan dengan sisa makanan menurut waktu makan diperoleh bahwa ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pada waktu makan pagi ( $p : 0,002$ ) dikarenakan  $p < 0,005$ .

Tabel 15 Tabulasi Silang Hubungan Penilaian Pasien pada Rasa Makanan Siang dengan Sisa Makanan Siang.

Rasa Makanan Siang	Sisa Makanan				Total		P value
	Sedikit		Banyak		n	%	
	n	%	n	%			
Kurang Enak	3	16,60	5	4,50	8	18,10	p:0,001 r:0,39
Cukup Enak	34	30,30	11	48,60	45	78,90	
Enak	13	0	0	3,00	13	3,00	
Total	50	46,90	16	56,10	66	100	

Pada tabel 15 dapat diketahui bahwa mayoritas pasien yang menilai rasa makanan siang cukup menarik dan menyisakan makanan sedikit (30,30%). Hasil analisis hubungan antara rasa makanan menurut waktu makan dengan sisa makanan menurut waktu makan diperoleh bahwa ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pada waktu

makan siang ( $p : 0,001$ ) dikarenakan  $p < 0,005$ .

Tabel 16. Tabulasi Silang Hubungan Penilaian Pasien Pada Rasa Makanan Malam dengan Sisa Makanan Malam.

Rasa Makanan Malam	Sisa Makanan				Total		P value
	Sedikit		Banyak		n	%	
	n	%	n	%			
Kurang Enak	10	15,15	22	33,34	32	48,49	p:0,000 r:-0,517
Cukup Enak	28	42,42	6	9,09	34	51,51	
Enak	0	0	0	0	0	0	
Total	38	57,57	37	42,43	66	100	

Pada tabel 16 dapat diketahui bahwa mayoritas pasien yang menilai rasa makanan siang cukup menarik dan menyisakan makanan sedikit (42,42%). Hasil analisis hubungan antara rasa makanan menurut waktu makan dengan sisa makanan menurut waktu makan diperoleh bahwa ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pada waktu makan malam ( $p : 0,000$ ) dikarenakan  $p < 0,005$ .

Penampilan makanan merupakan penentu cita rasa makanan yang meliputi komponen warna makanan, konsistensi makanan, bentuk makanan, besar porsi makanan dan cara penyajian makanan (Moehyi, 1992a).

Menurut waktu makan, responden yang menilai penampilan kurang menarik pada makan siang lebih banyak jika dibandingkan makan pagi dan makan malam. Hal ini hampir sama dengan penelitian Widyastuti (2000) di RSHS Bandung bahwa pasien yang berpendapat makan siang menarik jumlahnya lebih banyak dibandingkan pasien yang menilai makan pagi dan makan sore. Pada makan pagi yang disajikan untuk pasien di RSUD Kabupaten Sidoarjo lebih hanya terdapat makanan pokok, lauk nabati dan lauk hewani. Sedangkan pada makan malam yang disajikan untuk pasien di RSUD Kabupaten Sidoarjo hanya terdapat makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Berbeda dengan makan siang

yang terdapat makanan pokok, lauk nabati, lauk hewani, sayur dan buah. Menu yang jenisnya terbatas ini jika dibandingkan dengan keragaman menu pada makan siang lebih menarik bila dibanding makan pagi dan makan malam menurut responden.

Dari keseluruhan aspek penampilan makanan, yang mendapat penilaian kurang menarik paling banyak yaitu aspek besar porsi makanan. Menurut 16,70% responden, besar porsi yang disajikan di RSUD Kabupaten Sidoarjo terlalu besar. Bila dibandingkan menurut jenis makanan, penampilan yang paling banyak dinilai responden kurang menarik yaitu sayur (19,70%).

Rasa makanan merupakan salah satu aspek utama cita rasa makanan yang terdiri dari aroma makanan, kesesuaian bumbu-bumbu, keempukan makanan, tingkat kematangan dan suhu makanan. Aspek ini sangat penting untuk diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan pasien (Moehyi, 1992a).

Terdapat perbedaan penilaian rasa untuk setiap waktu makan, Responden yang menyatakan rasa makanan kurang enak lebih banyak terdapat pada makan malam (48,5%) bila dibandingkan dengan makan pagi (16,7%) dan makan siang (12,1%). Hal ini juga sejalan dengan penelitian Nuryati dkk (2008) di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang yaitu dari 35 pasien, sebagian besar berpendapat rasa makan malam lebih enak bila dibandingkan dengan makan pagi dan makan siang. Dari keseluruhan aspek rasa makanan, yang mendapat penilaian kurang paling banyak yaitu aspek aroma makanan. Menurut 42,50% responden, aroma makanan kurang enak/sesuai. Bila dibandingkan menurut jenis makanan, rasa makanan yang paling banyak dinilai responden kurang enak yaitu lauk nabati sebesar 24,20%.

Sisa makanan merupakan salah satu cara untuk menilai daya terimamakanan.

Untuk mengukur sisa makanan yaitu dengan cara menimbang berat awal dari makanan tersebut (Munawar, 2011).

Responden memiliki sisa makanan biasa sedikit sebesar 56,10% dan responden yang memiliki sisa makanan banyak sebesar 43,90%. Walaupun demikian, rata-rata sisa makanan biasa pasien di RSUD Kabupaten Sidoarjo sebesar 21,34%. Angka tersebut di atas standar pelayanan minimal rumah sakit menurut Depkes RI (2008) yaitu sisa makanan maksimal 20% dari total makanan yang disajikan. Penelitian Lumbantoruan (2012) terhadap sisa makanan di atas standar pelayanan minimal yaitu 21,40%

Menurut waktu makan, sisa makan pagi dan malam yang paling banyak yaitu 23,15% dan 22,9% sedangkan sisa makan siang yang paling sedikit yaitu 17,9%. Jenis makanan yang memiliki sisa terbanyak bila dibandingkan dengan jenis makanan lainnya yaitu lauk nabati sebesar 45,1%. Penelitian Grieger dan Nowson (2006) pada dua panti pelayanan di Australia, sisa makan pagi 22%, makan malam 25% dan sisa makan siang hanya 8%.

Secara teori, penampilan makanan sangat mempengaruhi sisa makanan. Namun hasil pada penelitian ini sebaliknya. Sisa makanan pasien tidak dipengaruhi oleh penampilan makanan. Hal ini juga dibuktikan dari hasil uji analisis statistik dengan menggunakan uji korelasi *spearman* yang menunjukkan tidak ada hubungan antara penampilan makanan pagi dan makan malam dengan sisa makanan pagi ( $p : 0,539$ ) dan makan malam ( $p : 0,960$ ) pada tingkat kepercayaan 95%, namun ada hubungan pada penampilan makanan siang dengan sisa makanan siang ( $p : 0,000 < 0,05$ ).

Dari hasil penelitian yang dilakukan Rizani (2013) menunjukkan bahwa sisa makanan tidak dipengaruhi oleh penilaian terhadap penampilan makanan. Hal ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor lain,

seperti faktor lingkungan seperti pasien mendapatkan makanan dari luar Rumah Sakit, sehingga makanan yang disajikan oleh rumah sakit tidak dikonsumsi.

Selain itu pada penilaian pasien pada penampilan makanan mayoritas cukup baik namun sisa makanan masih tergolong banyak dapat dikarenakan keadaan psikis psikis pasien yang berperan penting pada banyaknya sisa makanan yang dihasilkan. Adanya dorongan dari keluarga yang terus memaksa pasien untuk memakan makanan rumah sakit. Nainggolan (2012) dalam penelitiannya di Poliklinik RSUD Tugurejo Semarang menjelaskan bahwa dukungan keluarga sangat berpengaruh terhadap kepatuhan mengkonsumsi diet. Selain itu, dukungan keluarga merupakan suatu bentuk perhatian dan dorongan yang didapatkan individu dari orang lain. Keluarga cukup berperan dalam perawatan kesehatan anggota keluarganya yang sakit, termasuk dalam hal makan.

Pada hasil uji statistik antara rasa makanan menurut waktu makan pagi, siang, malam dengan sisa makanan menurut waktu makan pagi ( $p : 0,002$ ) makan siang ( $p : 0,001$ ) dan makan malam ( $p : 0,000$ ) diperoleh adanya hubungan.

Disamping itu juga dari faktor internal yaitu, keadaan fisik dan psikis pasien. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang, sebanyak 28,57% pasien mengalami perubahan indera pengecap. Hasil wawancara menjelaskan bahwa beberapa pasien menyatakan lidah terasa pahit ketika mengunyah makanan. Pasien lainnya menyatakan bahwa lidah terasa hambar dan kurang bisa mengecap rasa pada makanan, baik itu rasa manis maupun rasa asin. Di saat yang bersamaan, pasien-pasien yang mengalami perubahan indera pengecap juga merasakan mulut terasa kering (produksi liur berkurang) sehingga tidak bisa menikmati makanan yang dimakan. Makanan yang masuk kedalam

mulut dan setelah dikunyah akan menyebabkan air liur keluar yang kemudian menimbulkan rangsangan pada syaraf pengecap yang ada di lidah. Kematangan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan juga ditentukan oleh cara memasak (Moehyi, 1992a). Selain itu pula adanya jenis diet khusus juga dapat mempengaruhi rasa makanan yang disajikan oleh rumah sakit, seperti jenis diet rendah garam, rendah lemak, rendah protein, rendah sisa, dan sebagainya.

Hal ini sejalan dengan penelitian Nuryanti dkk (2008) di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang bahwa ada hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien ( $p < 0,05$ ). Artinya, pasien yang berpendapat rasa makanan tidak enak akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan responden yang menyatakan makanan enak akan menyisakan makanan lebih sedikit. Sesuai dengan teori Moehyi (1992a) bahwa rasa makanan merupakan salah satu aspek utama yang menentukan selera makan pasien sehingga menentukan banyak atau tidaknya sisa makanan.

## **PENUTUP**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dalam bab sebelumnya maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Penampilan makanan di RSUD Kabupaten Sidoarjo pada makan siang yang meliputi warna, bentuk, konsistensi, besar porsi dan cara penyajian lebih menarik bila dibandingkan penampilan makanan pada makan pagi dan makan malam.
2. Rasa makanan yang meliputi aroma, bumbu, kematangan dan temperatur di RSUD Kabupaten Sidoarjo pada makan pagi dan makan siang lebih enak bila dibandingkan makan malam.



3. Rata-rata sisa makanan di RSUD Kabupaten Sidoarjo sebesar 21.34%, angka ini dikategorikan banyak karena diatas standar sisa makanan rumah sakit, yaitu <20%
4. Tidak ada hubungan antara penilaian pasien terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan pada makan pagi dan makan malam, namun ada hubungan antara penilaian pasien terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan pada makan siang.
5. Secara keseluruhan terdapat hubungan antara penilaian pasien terhadap rasa makanan dengan sisa makanan, baik pada makan pagi, makan siang maupun makan malam.

#### Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Untuk Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan penambahan variabel penelitian seperti faktor internal dan lingkungan guna mengetahui lebih valid faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah sisa makanan.
2. Perlu adanya modifikasi resep untuk lauk nabati dikarenakan tingginya angka penilaian pasien pada rasa makanan kurang enak dan banyaknya sisa makanan yang dihasilkan bila dibandingkan dengan jenis makanan lainnya.
3. RSUD Kabupaten Sidoarjo perlu membuat peraturan baru untuk membedakan jadwal makan dengan jadwal besuk pasien, sehingga saat jam makan, pasien bisa makan makanan yang disediakan oleh rumah sakit dan tidak terhalangi oleh kunjungan keluarga. Selain itu juga rumah sakit perlu membuat peraturan bagi keluarga yang hendak

membesuk tidak membawa makanan untuk pasien, sehingga makanan yang disajikan rumah sakit yang sesuai dengan diet pasien dapat dikonsumsi oleh pasien.

#### RUJUKAN

- Depkes RI. 2008. Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta: Depkes RI
- Kemendes RI.2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.Jakarta:Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Lumbantoruan, D. B. S. 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 Universitas Indonesia*
- Nainggolan DFP, Armiyati NY, Supriyono M. 2012, Hubungan Dukungan Keluarga dengan Kepatuhan Diet Rendah Garam dan Keteraturan Kontrol Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi di Poliklinik RSUD Tugurejo Semarang, *Jurnal Stikes*
- National Health Service (NHS).2005. Managing Food Waste in the NHS. *Department of Health. NHS Estates*
- Nuryanti.2008. Hubungan antara Waktu Penyajian Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang. *Sripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Moehyi. (1992a). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara
- Munawar, Asep Ahmad. 2011.Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP DR Hasan Sadikin Bandung. *Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia*

Puruhita, N., *et al.* 2013. Gambaran Sisa Makanan Dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. *Skripsi Fakultas Kedokteran universitas Diponegoro*

Rizani, A. 2013. Pengaruh Faktor Internal Dan Eksternal Rawat Inap Di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang Tahun

2013. *Manuskrif Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya*

Reviewer : **Dr. Juliana Christyaningsih, M.Kes**