

## **GAMBARAN SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP TANPA DIET KHUSUS DI RUMAH SAKIT AZRA BOGOR**

**Zulaika<sup>1</sup>, Dewi Susilawati<sup>2</sup>, Tesya Leolyta<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi DIII Administrasi Rumah Sakit, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin

<sup>2</sup>Program Studi S1 Kebidanan dan Profesi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin

<sup>3</sup>Program Studi DIII Administrasi Rumah Sakit, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin

*Correspondence author : [zulaikafiona@gmail.com](mailto:zulaikafiona@gmail.com)*

### **ABSTRAK**

Sisa Makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makanannya. Berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013 dalam Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, Sisa Makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien (<20%). Tujuan penelitian ini adalah mengetahui Gambaran Sisa Makanan Makan Siang Pasien Rawat Inap Tanpa Diet Khusus di Rumah Sakit Azra Bogor. Penelitian ini merupakan penelitian Deskriptif Kuantitatif dengan pendekatan penelitian Crosssectional survei Sampel penelitian ini sebanyak 22 pasien rawat inap yang diambil dengan Teknik Accidental Sampel. Penelitian dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan lembar pengukuran sisa makanan. Hasil analisis univariat dengan distribusi frekuensi diperoleh rata-rata sisa makanan responden adalah sebanyak 20,23%. Persentase responden yang tidak menghabiskan makanannya >20% mencapai 31,8%. Sebaiknya rumah sakit menanyakan jenis makanan yang disukai dan tidak disukai oleh pasien dan memotivasi pasien agar mau mengkonsumsi makanan yang telah disediakan.

**Kata Kunci :** Sisa Makanan, Pasien, Rumah Sakit

### **PENDAHULUAN**

Sisa Makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makanannya. Sisa makanan merupakan indikator keberhasilan pelayanan gizi di Rumah Sakit (RS) yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. (Asosiasi Dietisien Indonesia (2005:18). Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan hak setiap orang, memerlukan adanya sebuah pedoman agar diperoleh hasil pelayanan yang bermutu. Pelayanan gizi yang bermutu di rumah sakit akan membantu mempercepat proses penyembuhan pasien, yang berarti pula memperpendek lama hari rawat sehingga dapat menghemat biaya pengobatan. Keuntungan lain jika pasien cepat sembuh adalah mereka dapat segera kembali mencari nafkah untuk diri dan keluarganya. Sehingga pelayanan gizi yang disesuaikan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi klien/pasien semakin buruk karena tidak di perhatikan keadaan gizi. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh untuk perbaikan organ tubuh (PGRS, 2013).

Pouyet V et al, Persentase sisa makanan menggambarkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan oleh rumah sakit sebagai indikator mutu pelayanan makanan. Hasil pengukuran sisa makanan di pakai dalam menentukan tingkat asupan zat gizi pasien. Ketercukupan asupan gizi pasien tersebut membantu pasien dalam masa pemulihan penyakitnya yang berdampak pada lama rawat inap di rumah sakit (Kandiah J et al) dan akan berkaitan dengan pembiayaan rumah sakit secara keseluruhan (García-Romero A, et al dalam Tanuwijaya, 2017).

Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, ditetapkan bahwa indikator Standar Pelayanan Gizi meliputi 1) Ketepatan waktu pemberian makan kepada pasien (100%), 2) Sisa Makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien (<20%), dan 3) Tidak ada kesalahan pemberian diet (100%). Mengingat Ruang lingkup gizi di rumah sakit yang kompleks meliputi pelayanan rawat jalan, pelayanan rawat inap, penyelenggaraan makanan, dan penelitian & pengembangan maka setiap rumah sakit perlu menetapkan dan mengembangkan indikator mutu pelayanan gizi agar tercapai pelayanan gizi yang optimal. (Depkes RI, 2008 dalam PGRS, 2013).

Hasil penelitian yang dilakukan di 150 rumah sakit di Amerika tahun 2012 terhadap sisa makanan pasien di ruang rawat selama 6 hari, secara total 38% dari makanan yang disediakan oleh dapur rumah sakit tersisa. Dari penelitian di 150 rumah sakit di Belanda, ditemukan 28% pasien dapat menghabiskan makanannya, 44% pasien mampu menghabiskan makanan lebih dari separuh, dan 29% pasien menghabiskan makanan kurang dari separuh. (Van Bokhorst-de van der Schueren et al., 2012 dalam Tanuwijaya et al, 2017). Pada studi kualitatif yang dilakukan di Iran, menunjukkan bahwa pasien sering mengeluhkan kualitas dan kuantitas makanan yang disajikan, yang ditinjau dari kesegaran dan kualitas bahan makanan, pengolahan dan penyajian makanan yang tidak menarik, bumbu yang kurang tajam, sedikitnya jumlah sayuran, makanan penutup dan makanan pendamping serta suhu makanan yang dingin saat diterima pasien. (Tanuwijaya et al, 2017).

Makanan yang tersisa masih sering dijumpai di berbagai rumah sakit di Indonesia. Beberapa penelitian di rumah sakit (RS) di Indonesia menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan sangat bervariasi antara 17%-67%. (Zakiyah, 2005 dalam Wirasamadi et al, 2015). Penelitian yang dilakukan Mas'ud *et al* (2015), menunjukkan sisa makanan yang dilakukan pada Rumah Sakit Dr. Tadjuddin Chalid dan RSUD Kota Makassar didapatkan hasil bahwa sisa makanan pasien di kedua rumah sakit tersebut termasuk tinggi ( $\geq 25\%$ ) dengan proporsi terbesar pada makan pagi sebesar 30,9%. Dalam Penelitian Ronitawati et al (2017), hasil observasi secara visual pada tanggal 11 juli 2017 yang pernah dilakukan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Koja Jakarta Utara, menunjukkan masih banyaknya sisa makanan pasien sekitar 22.5% dari beberapa sampel yang di ambil pada tiap lantai, tiap kelas perawatan

dan semua jenis penyakit. Sedangkan Penelitian yang dilakukan Pratiwi (2015), menunjukkan di RS Hasan Sadikin Bandung didapatkan sisa makanan lunak sebesar 31,2%.

Sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal, eksternal dan lingkungan pasien. Faktor internal yang memengaruhi 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. Rasa makanan dilihat dari aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan dan suhu makanan. dan Faktor yang terakhir yaitu faktor lingkungan, yaitu jadwal/waktu pemberian makanan, makanan dari luar rumah sakit, alat makan dan keramahan penyaji/pramusaji makanan. (Moehji, 1992; NHS, 2005 dan Munawar, 2011).

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti selama 3 hari terhadap 36 pasien di Rumah Sakit AZRA Bogor menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan makan siang pasien sebanyak 29%. Penelitian akan dilakukan pada sisa makanan waktu makan siang pasien kelas 1,2,3 ruang rawat inap Rumah Sakit AZRA Bogor. Penelitian akan dilakukan pada pasien yang menerima diet biasa. Rumah sakit ini belum memiliki penelitian yang berkaitan dengan sisa makanan, oleh karena itu penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui Sisa Makanan Makan Siang Pasien Rawat Inap Tanpa diet Khusus di Rumah Sakit AZRA Bogor. Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang besar Sisa makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit AZRA Bogor.

## **METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan menggunakan pendekatan crosssectional survei yang bertujuan untuk menggambarkan gambaran sisa makanan makan siang pada pasien rawat inap tanpa diet khusus di Rumah Sakit AZRA Bogor Tahun 2019. Berdasarkan variabel dependen yaitu Sisa Makanan dan variabel independen yaitu Faktor yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan berdasarkan Faktor Internal (Kebiasaan Makan), Faktor Eksternal (Penampilan Makanan dan Rasa Makanan) dan Faktor Lingkungan (Makanan Dari Luar Rumah Sakit).

Sampel dalam penelitian ini berjumlah 22 responden. Pengambilan data menggunakan alat ukur kuesioner. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer didapat langsung dari responden dan data sekunder diperoleh dari rumah sakit tersebut. Kemudian penyajian data dilakukan menggunakan teks dan table sebagai hasil olahan uji statistic yang menggunakan SPSS 20.0.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

#### 1. karakteristik Responden

**Tabel 1. Umur**

<b>Umur</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase</b>
19 – 29 Tahun	10	45,5
30 – 49 Tahun	11	50
50 – 69 Tahun	1	4,5
Total	22	100

Berdasarkan tabel diatas diketahui terdapat 45.5% atau 10 orang yang memiliki umur 19-29 Tahun, 50% atau 11 orang yang memiliki umur 30-49 Tahun, dan sisanya 4.5% atau 1 orang yang memiliki umur 50-69 Tahun.

**Tabel 2. Lama Rawat**

<b>Lama Rawat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase</b>
< 3 hari	5	22,7
≥ 3 hari	17	77,3
Total	22	100

Berdasarkan tabel diatas diketahui Responden yang dirawat kurang dari 3 hari pada penelitian ini sebanyak 22.7% atau 5 orang dan yang dirawat 3 hari atau lebih adalah sebanyak 77.3% atau 17 orang.

**Tabel 3. Jenis Kelamin**

<b>Jenis Kelamin</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase</b>
Laki-laki	4	18,2
Perempuan	18	81,8
Total	22	100

Berdasarkan tabel diatas diketahui responden paling banyak dalam penelitian ini berjenis kelamin perempuan sebanyak 81.8 atau 18 orang dan laki-laki sebanyak 18.2 atau 4 orang.

## 2. Sisa Makanan

**Tabel 4. Rata-Rata Sisa Makanan**

Rata-Rata Sisa Makanan	SD	Nilai Terendah	Nilai Tertinggi
20,23	22,75	0	70

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa rata-rata sisa makanan responden adalah sebanyak 20,23% dengan standar deviasi 22,75. Sisa makanan terendah dari responden adalah 0% atau tidak ada sisa makanan. sementara itu sisa makanan yang tertinggi adalah 70%.

**Tabel 5. Sisa Makanan berdasarkan Volume**

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Sedikit (< 20%)	15	68,2
Banyak (≥ 20%)	7	31,8
Total	22	100

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa responden yang memiliki sisa makanan banyak lebih sedikit dibandingkan dengan responden yang memiliki sisa makanan sedikit. Persentase sisa makanan banyak sebesar 31,8%, sedangkan persentase sisa makanan sedikit sebesar 68,2%.

**Tabel 6. Rata-Rata Sisa Makanan berdasarkan jenis makanan**

Jenis Makanan	Rata-Rata	SD	Nilai Terendah	Nilai Tertinggi
Makanan Pokok	25	30,86	0	100
Lauk Hewani	25	37,79	0	100
Sayur	14,77	23,97	0	75
Lauk Nabati	19,32	33,56	0	100
Buah	17,05	24,86	0	100

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa rata-rata sisa makanan responden berdasarkan jenis makanan adalah makanan pokok sebanyak 25%, lauk hewani 25%, sayur 14,77%, lauk nabati 19,32% dan buah 17,05%.

## 3. Faktor Internal

**Tabel 7. Kebiasaan Makan**

Kebiasaan Makan	Jumlah	Persentase
Tidak sesuai	5	22,7
Sesuai	17	77,3
<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas, didapatkan hasil bahwa yang memiliki kebiasaan makan tidak sesuai lebih sedikit dibandingkan dengan responden yang memiliki kebiasaan makan sesuai. Persentase responden dengan kebiasaan makan yang tidak sesuai hanya 22,7% atau 5 orang, sedangkan persentase responden dengan kebiasaan makan yang sesuai sebanyak 77,3% atau 17 orang.

#### **4. Faktor Eksternal**

**Tabel 8. Penampilan Makanan**

<b>Penampilan Makanan</b>	<b>Jumlah (n)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Kurang Menarik	3	13,6
Cukup Menarik	13	59,1
Menarik	6	27,3
<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas, didapatkan hasil bahwa Penampilan Makanan cukup menarik lebih banyak daripada yang menyatakan Kurang menarik atau menarik. Persentase responden yang menyatakan penampilan makanan kurang menarik sebanyak 13,6% atau 3 orang, persentase yang menyatakan penampilan makanan cukup menarik sebanyak 59,1% atau 13 orang dan persentase responden yang menyatakan penampilan makanan menarik sebanyak 27,3% atau 6 orang.

**Tabel 9. Rasa Makanan**

<b>Rasa Makanan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase</b>
Kurang Enak	9	40,9
Cukup Enak	13	59,1
Enak	0	0
<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas, didapatkan hasil bahwa Rasa Makanan cukup enak lebih banyak daripada yang menyatakan Kurang enak atau enak. Persentase responden yang menyatakan Rasa makanan kurang enak sebanyak 40,9% atau 9 orang, persentase yang menyatakan rasa makanan cukup enak sebanyak 59,1% atau 13 orang dan persentase responden yang menyatakan rasa makanan enak sebanyak 0%.

## 5. Faktor Lingkungan

**Tabel 10. Makanan Dari Luar Rumah Sakit**

<b>Makanan dari luar RS</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase</b>
Sering	3	13,6
Tidak Sering	19	86,4
<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas, didapatkan hasil bahwa responden yang sering mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit lebih sedikit daripada responden yang tidak sering mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Persentase responden yang sering mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit mencapai 13,6% atau 3 orang sedangkan persentase responden yang tidak sering mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit mencapai 86,4% atau 19 orang.

## Pembahasan

### 1. Karakteristik Responden

Karakteristik pasien dalam penelitian ini meliputi: umur, lama hari perawatan dan jenis kelamin. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 22 orang pasien rawat inap Rumah Sakit AZRA Bogor tahun 2019 menunjukkan rata-rata umur pasien yang menjalani perawatan sebagian besar pasien dalam tingkat umur 30-49 Tahun dengan frekuensi 50,0%. Sedangkan Rata-rata Lama rawat yang dijalani pasien > 3 hari lebih banyak sebesar 77,3%. Dan berdasarkan jenis kelamin, sebagian pasien yang menjalani perawatan berjenis kelamin perempuan dengan persentase sebesar 81,8%.

### 2. Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 22 orang pasien rawat inap di Rumah Sakit AZRA Bogor tahun 2019 menunjukkan rata-rata sisa makanan yang ada di rumah sakit mencapai 20,23%. Nilai tertinggi sisa makanan yang ditinggalkan oleh responden adalah 70%.

Hasil penelitian memperlihatkan rata-rata sisa makanan responden sebesar 20,23%. Berdasarkan jenis makanan, persentase sisa makanan paling rendah adalah sayur, yaitu sebesar 14,77%. Dan persentase sisa makanan responden paling banyak berasal dari makanan pokok dan lauk hewani. Hal ini terlihat dari persentase sisa makanan pokok dan lauk hewani lebih tinggi dibandingkan dengan jenis lainnya, yaitu sebesar 25%. Jenis lauk hewani yang selalu tidak dimakan oleh pasien adalah ikan tongkol. Beberapa pasien mengatakan bahwa mereka tidak menyukai ikan tongkol.

Berdasarkan besar sedikitnya sisa makanan, responden yang meninggalkan sisa makanan banyak atau > 20% memiliki persentase lebih sedikit dibandingkan dengan responden yang memiliki sisa makanan sedikit atau < 20%. Persentase sisa makanan banyak atau > 20% sebanyak 31,8%, sedangkan persentase sisa makanan sedikit atau < 20% sebanyak 68,2%.

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makanannya (Asosiasi Dietisien Indonesia, 2005). Sisa makanan merupakan suatu dampak dan evaluasi dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit. Banyaknya sisa makanan dalam piring mengakibatkan masukan zat gizi yang kurang pada pasien yang dirawat di rumah sakit (moehyi, 1992). Sisa makanan dalam pelayanan di rumah sakit juga dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan dari pelayanan makanan.

Banyaknya sisa makanan dapat berakibat pada asupan gizi yang kurang. Pasien yang dirawat memiliki kebutuhan gizi yang lebih tinggi dibandingkan orang sehat (Widyastuti dan Pramono, 2014). Sisa makanan dikatakan besar jika sisa makanan yang tidak dihabiskan pasien > 20%, dan dikatakan sedikit jika sisa makanan yang tidak dihabiskan < 20%. (Depkes, 2008 dalam PGRS, 2013).

Hal ini sejalan dengan penelitian Dian (2012) didapatkan hasil sisa makanan pada pasien yaitu dari 73 responden sebanyak 29 orang atau 39,7% memiliki sisa makanan banyak atau > 20% sedangkan 44 orang atau 60,3% memiliki sisa makanan sedikit atau < 20%. Dengan rata-rata per jenis makanan yaitu makanan pokok 21,28%, lauk hewani 18,24%, sayur 29,22%, lauk nabati 14,9%, dan buah 12,39%.

Berbeda dengan Penelitian sebelumnya, dalam penelitian Dimas (2018) didapatkan hasil sisa makanan pada pasien yaitu dari 80 responden sebanyak 50 orang atau 62,5% memiliki sisa makanan banyak atau > 20% sedangkan 30 orang atau 37,5% memiliki sisa makanan sedikit atau < 20%. Dan dalam penelitian Elsa (2014) yang didapatkan hasil sisa makanan pasien pada pasien yaitu dari 32 responden sebanyak 19 orang atau 59,4% memiliki sisa makanan banyak atau > 20% sedangkan 13 orang atau 40,6% memiliki sisa makanan sedikit atau < 20%.

Menurut Depkes (1990) dalam Supriasa (2001), tingkat konsumsi atau asupan makan seseorang dikatakan kurang jika asupan yang dimakan hanya 70-80% dari angka kebutuhan gizi. Rata-rata sisa makanan yang ditinggalkan oleh responden adalah 20,23%, yang artinya daya terima makanan responden adalah 79,77%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa daya terima pasien dalam menerima asupan makanan di Rumah Sakit AZRA Bogor masih kurang.



### **3. Kebiasaan Makan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 22 orang pasien rawat inap di Rumah Sakit AZRA Bogor tahun 2019, bahwa kebiasaan makan pasien yang sesuai lebih besar daripada kebiasaan makan pasien yang tidak sesuai dengan Persentase kebiasaan makan yang sesuai sebesar 77,3%. Hal ini dikarenakan dalam aspek susunan makanan dan frekuensi makan secara umum pasien menyatakan sesuai.

Kebiasaan makan adalah susunan jenis dan jumlah makanan yang dikonsumsi seseorang atau kelompok orang dalam waktu tertentu. Kebiasaan makan adalah ekspresi setiap individu dalam memilih makanan yang akan membentuk pola perilaku makan. Ekspresi setiap individu dalam memilih makanan akan berbeda satu dengan yang lain. Perbedaan pola makan di rumah sakit dan di rumah akan mempengaruhi daya terima pasien makanan (Khomsan, 2004 dalam Aula, 2011).

Hal ini sejalan dengan Penelitian Andani (2013) didapatkan hasil dari 46 orang pasien rawat inap, kebiasaan makan pasien yang sesuai lebih besar daripada kebiasaan makan pasien yang tidak sesuai dengan persentase kebiasaan makan yang sesuai sebesar 67,4%.

Berbeda dengan Penelitian Aula (2011) didapatkan hasil dari 58 orang pasien rawat inap, kebiasaan makan pasien yang tidak sesuai lebih besar daripada kebiasaan makan pasien yang sesuai dengan Persentase kebiasaan makan yang tidak sesuai sebesar 89,7%. Dan dalam penelitian Elsa (2014) didapatkan hasil dari 32 orang pasien rawat inap, kebiasaan makan pasien yang tidak sesuai lebih besar daripada kebiasaan makan pasien yang sesuai dengan persentase kebiasaan makan yang tidak sesuai sebesar 65,5%.

Berdasarkan hasil penelitian Priyatno (2009) dalam Elsa (2014) menyatakan bahwa perbedaan pola makan pada saat di rumah dan di rumah sakit akan mempengaruhi daya terima pasien terhadap makanan. Bila pola makan pasien tidak sesuai dengan yang disajikan di rumah sakit maka akan mempengaruhi habis tidaknya makanan yang disajikan di rumah sakit. Menurut hasil penelitian di Rumah Sakit AZRA Bogor disimpulkan bahwa sebagian besar pasien merasa kebiasaan makan sudah sesuai dengan kebiasaan makan saat di rumah. Hal ini menunjukkan bahwa daya terima pasien terhadap makanan yang di sediakan di rumah sakit sudah dalam kategori baik.

### **4. Penampilan Makanan**

Berdasarkan penelitian di Rumah Sakit AZRA Bogor, menunjukkan dari 22 orang pasien rawat inap menyatakan bahwa penampilan makanan cukup menarik sebesar 59,1%. Hal ini karena dalam aspek warna, bentuk, konsistensi, porsi dan cara penyajian di Rumah Sakit AZRA secara umum sudah dianggap cukup baik oleh pasien.

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

Dalam penelitian Elsa (2014) didapatkan hasil dari 32 orang pasien rawat inap menyatakan bahwa penampilan makanan sudah memuaskan lebih besar dari pada tidak memuaskan atau kurang memuaskan dengan persentase memuaskan sebesar 65,6%. Dan dalam penelitian Dian (2012) didapatkan hasil dari 73 orang pasien rawat inap menyatakan bahwa penampilan makanan cukup menarik dan menarik memiliki jumlah yang imbang dengan persentase sebesar 46,6%.

Berbeda dengan penelitian Ilham dkk (2017) didapatkan hasil dari dua rumah sakit yang berbeda menyatakan bahwa penampilan makanan di kedua rumah sakit tersebut masih kurang baik dengan persentase sebesar 56% dan 52%.

Menurut hasil penelitian di Rumah Sakit AZRA Bogor disimpulkan bahwa sebagian besar pasien merasa penampilan makanan sudah cukup menarik. Hal ini menunjukkan bahwa penampilan makanan di rumah sakit sudah cukup baik.

## **5. Rasa Makanan**

Berdasarkan penelitian di Rumah Sakit AZRA Bogor, menunjukkan dari 22 orang pasien rawat inap menyatakan bahwa rasa makanan cukup enak sebesar 59,1%. Hal ini karena aspek aroma, keempukkan, kematangan dan temperatur di Rumah Sakit AZRA sudah cukup baik. Hanya saja dalam aspek bumbu pasien lebih banyak menyatakan bahwa bumbu makanan masih kurang terasa.

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, 1992).

Dalam penelitian Dian (2012) didapatkan hasil dari 32 orang pasien yang menyatakan bahwa rasa makanan sudah enak lebih besar daripada cukup enak atau kurang enak yaitu sebesar 45,2%. Berbeda dengan penelitian Elsa (2014) didapatkan hasil bahwa yang menyatakan rasa makanan masih kurang memuaskan lebih besar daripada memuaskan atau tidak memuaskan yaitu sebesar 46,9%. Dalam penelitian Ilham dkk (2017) pun didapatkan hasil dari dua rumah sakit yang berbeda menyatakan bahwa dirumah sakit pertama rasa makanan masih kurang baik sebesar 64% sedangkan dirumah sakit kedua menyatakan rasa makanan sudah baik dengan persentase yang sama.

Rasa makanan adalah aspek penilaian makanan yang sukar untuk dinilai secara akurat. Oleh karena itu, rasa makanan sangat bersifat subjektif, tergantung selera pasien yang mengonsumsinya (Brooks et al.,1966). Dan menurut hasil penelitian di Rumah Sakit AZRA Bogor disimpulkan bahwa sebagian besar pasien merasa rasa makanan yang disajikan sudah cukup enak. Hal ini menunjukkan bahwa rasa makanan sudah cukup baik.

## **6. Makanan Dari Luar Rumah Sakit**

Berdasarkan penelitian di Rumah Sakit AZRA Bogor, sebagian besar pasien menyatakan tidak sering membawa atau membeli makanan dari luar rumah sakit dengan persentase sebesar 86,4%. Kebanyakan pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit hanya 1 atau 2 kali saja. Adapun alasan pasien yang mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit yaitu karena tidak terbiasa dengan makanan rumah sakit ataupun sebagai tambahan saja.

Bila penelitian pasien terhadap mutu makanan dari rumah sakit kurang memuaskan, kemungkinan pasien akan mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit (siswiyardi, 2005 dalam Elsa 2014). Makanan yang dimakan oleh pasien yang berasal dari luar rumah sakit akan berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. rasa lapar yang tidak segera diatasi pada pasien yang sedang dalam perawatan dan timbulnya rasa bosan karena mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi menyebabkan pasien mencari makanan tambahan dari luar rumah sakit. hal inilah yang menyebabkan kemungkinann besar makanan yang disajikan kepada pasien tidak dihabiskan. Bila hal tersebut selalu terjadi maka makanan yang diselenggarakan oleh rumah sakit tidak dimakan sehingga mengakibatkan sisa makanan (Moehyi, 1992 dalam Elsa, 2014)

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Aula (2011) yang menyatakan bahwa pasien tidak sering membawa atau membeli makanan dari luar rumah sakit dengan persentase sebesar 56,9%. Berbeda dengan penelitian sebelumnya, penelitian yang dilakukan oleh Elsa (2014) yang menyatakan bahwa sebagian dari responden menyatakan sering membawa atau membeli makanan dari luar rumah sakit dengan persentase sebesar 53,1%. Begitupula dengan penelitian yang dilakukan oleh Ayu (2016) sebanyak 65,7% responden termasuk dalam kategori sering mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit.

Menurut hasil penelitian di Rumah Sakit AZRA Bogor disimpulkan bahwa pasien merasa sudah cukup puas dengan makanan yang disediakan oleh rumah sakit sehingga sebagian dari pasien tidak sering mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit AZRA Bogor dari bulan Maret sampai Mei 2019, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Karakteristik pasien dalam penelitian ini yaitu dalam kategori jenis kelamin dengan sebagian besar pasien berjenis kelamin perempuan dengan persentase 81,8%. Dalam kategori umur, sebagian besar dalam tingkat umur 30-49 Tahun dengan persentase 50%. Dan rata-rata pasien menjalani hari perawatan  $\geq 3$  hari dengan persentase 77,3%.
2. Hasil analisis univariat diketahui dari 22 responden, Rata-rata sisa makanan pasien tanpa diet khusus Rumah Sakit AZRA Bogor yaitu 20,23%. Sisa makanan menurut jenis makanan dengan kategori banyak yaitu sisa makanan pokok dan lauk hewani sebesar 25%. Dan jika dilihat dari banyak sedikitnya sisa makanan, ada 68,2% atau 15 orang yang memiliki sisa makanan sedikit atau  $< 20\%$  sedangkan 31,8% atau 7 orang memiliki sisa makanan banyak atau  $> 20\%$ .
3. Sebanyak 77,3% responden menyatakan bahwa kebiasaan makan responden sesuai dengan kebiasaan makan saat dirumah.
4. Pada penilaian penampilan makanan, sebanyak 59,1% menyatakan penampilan makanan di Rumah Sakit AZRA Bogor cukup menarik dan sebanyak 27,3% menyatakan penampilan makanan menarik. Penilaian responden terhadap warna makanan yang menyatakan menarik adalah 45,5% dan cukup menarik 36,4%,. Penilaian responden terhadap bentuk makanan yang menyatakan menarik dan cukup menarik adalah 40,9%, dan kurang menarik 18,2%. Penilaian responden terhadap konsistensi makanan yang menyatakan menarik dan cukup menarik adalah 40,9% dan kurang menarik 18,2%. Penilaian responden terhadap porsi makanan yang menyatakan sesuai adalah 27,3%, dan cukup sesuai 59,1%. Dan terakhir Penilaian responden terhadap penyajian makanan yang menyatakan menarik adalah 50,0%, cukup menarik 27,3%.
5. Pada penilaian rasa makanan, sebanyak 59,1% menyatakan rasa makanan di Rumah Sakit AZRA Bogor cukup enak dan sebanyak 0% menyatakan rasa makanan enak. Penilaian responden terhadap aroma makanan yang menyatakan sedap adalah 45,5%, dan cukup sedap 27,3%. Penilaian responden terhadap bumbu makanan yang menyatakan enak adalah 36,4%, dan kurang enak 40,9%. Penilaian responden terhadap keempukkan makanan yang menyatakan empuk adalah 50,0% dan kurang empuk 31,8%. Penilaian responden terhadap kematangan makanan yang menyatakan matang adalah 59,1%, dan kurang matang 22,7%. Dan terakhir Penilaian responden terhadap temperature makanan yang menyatakan hangat adalah 63,6%, sedangkan cukup hangat dan kurang hangat memiliki 18,2%, dan kurang hangat 18,2%

6. Pada penilaian makanan dari luar rumah sakit, sebanyak 86,4% menyatakan tidak sering mengkonsumsi makanan dari luar.

#### **SARAN**

1. Menanyakan jenis makanan terutama lauk hewani yang disukai dan tidak disukai oleh pasien.
2. Rasa makanan yang akan disajikan kepada pasien sudah cukup baik, hanya saja pada aspek Bumbu makanannya lebih diperhatikan kembali yaitu dengan menambahkan lagi atau memperkuat bumbu agar terasa saat dimakan pasien. Karena Bumbu makanan yang kurang terasa membuat pasien akan menyisakan makanannya.
3. Memotivasi pasien agar mau mengkonsumsi makanan yang telah disediakan rumah sakit untuk mengurangi konsumsi makanan dari luar rumah sakit dan mengurangi sisa makanan.
4. Dilakukan edukasi gizi tentang pentingnya menghabiskan makanan yang disajikan oleh rumah sakit dalam menunjang penyembuhan penyakit.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Andani M, Ayu. 2013. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Ruang Penyakit Dalam RSUD Cut Nyak Dhien*. Skripsi. Meulaboh: Universitas Teuku Umar
- Aula, Liza Elizabet. 2011. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Haji*. Skripsi. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah
- Bagus Rijadi, Christoper. 2012. *Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan, Dan Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Dewasa Di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot Soebroto Jakarta*. Skripsi. Depok: Universitas Indonesia
- Dewi, Lulik Sulifa. 2015. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang*. Skripsi. Jember: Universitas Jember
- Kemenkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI
- Kepmenkes No. 129. 2008. *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Menkes RI
- Lumbantoruan, Dian B S. 2012. *Hubungan Penampilan Makanan Dan Faktor-Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni Rs Puri Cinere*. Skripsi. Depok: Universitas Indonesia
- Mas'ud, H, Siti Nur R dan Sitti Sahariah R. 2014. *Studi Evaluasi Sisa Makanan Pasien dan Biaya Makan Pasien di RSK DR Tadjuddin dan RSUD Kota Makassar*. Makassar: Politeknik Kesehatan Kemenkes

- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Nafies, Dian Ayu Ainun. 2016. *Hubungan Cita Rasa Makanan Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nida, K. 2011. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. Skripsi. Banjarbaru: STIKES Borneo.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Pontoh, Daniel A A, Aaltje E M, dan Grace D K. 2018. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien D Ruang Rawat Inap RSUD GMIM Bethesda Tomohon*. Manado: Universitas Sam Ratulangi
- Rochmah, Noor, Sufiati B, Erma H. 2017. *Fakto-Faktor Kepuasan Pasien Dengan Sisa Makanan Pada Pelayanan Gizi Di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Ronitawati, P, Mika P, dan Khairizka C. 2017. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara*. Jakarta: Universitas Esa Unggul
- Sembiring, E. 2014. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Adanya Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di Kelas III Rumah Sakit Pirngadi Medan*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sulifa Dewi, L. 2015. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang*. Skripsi. Jember: Universitas Jember
- Tanuwijaya, L K, Lydia G S, Cleonara Y D, Eva P A, dan Yudi A W. 2017. *Sisa Makanan Pasien Rawat Inap - Analisis Kualitatif*. Malang: Universitas Brawijaya
- Wayansari, Lastmi, Irfanny Z, dan Zul Amri. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan makanan institusi*. Jakarta: Kemenkes RI
- Wirasmadi, N.L. Partiw, K. Tresna Adhi dan I.W. Weta. 2015. *Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali*. Denpasar: Universitas Udayana