

FAKTOR- FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN JANTUNG DI RUANG RAWATINAP PENYAKIT DALAM RSUD KECAMATAN MANDAU

Isfarita Dahri¹, Any Tri Hendarini², Eka Roshifita Rizqi³, Wanda Lasepa⁴

Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai^{1,2,3,4}

Isfarita@gmail.com

ABSTRAK

Penyelenggara gizi makanan di Rumah Sakit bertugas untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi pasien. Kebutuhan gizi pasien tidak akan terpenuhi jika masih banyak terdapat sisa makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan desain *cross sectional*. Waktu penelitian adalah 28 Juli- 3 Agustus 2022 dengan jumlah sampel 25 pasien Jantung di RSUD Mandau yang diambil dengan teknik Accidental Sampling. Alat pengumpulan data menggunakan observasi dan kuesioner. Analisis hubungan antar variabel dependen dengan variabel independen menggunakan uji Chi-square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara tampilan makanan dengan sisa makanan (p-value 0,567 dan POR 2,25); ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan (p-value 0,028 dan POR 10,00); serta tidak ada hubungan antara makanan dari luar Rumah Sakit dengan sisa makanan (p-value 1 dan POR 1,2). Kesimpulan ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien, namun tidak ada hubungan antara tampilan dan makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan pasien. Diharapkan dalam penyelenggaraan makan pasien untuk dapat meningkatkan tampilan dan rasa makanan agar pasien dapat menghabiskan makannannya.

Kata Kunci: Sisa makanan, pasien jantung, tampilan makanan, rasa makanan, makanan dari luar rumah sakit.

ABSTRACT

Food nutrition organizers at the Hospital are tasked with providing quality food in accordance with the nutritional needs of patients. The patient's nutritional needs will not be met if there is still a lot of food waste. The purpose of this study was to determine the factors associated with food waste of heart patients in the internal medicine inpatient room of Mandau District Hospital. This research is a quantitative research with a cross sectional design approach. The study time was July 28-August 3, 2022 with a total of 25 samples of Heart patients at Mandau Hospital taken by the Accidental Sampling technique. Data collection tools using observatories and questionnaires. Analysis of the relationship between the dependent variable and the independent variable using the Chi-square test. The results showed that there was no relationship between the appearance of food and food waste (p-value 0.567 and POR 2.25); there is a relationship between food taste and food waste (p-value 0.028 and POR 10.00); and there was no relationship between food from outside the hospital and leftovers (p-value 1 and POR 1.2). The conclusion was that there was a relationship between the taste of food and the patient's leftovers, but there was no relationship between the appearance and food from outside the hospital and the rest of the patient's meal. It is expected that in the implementation of patient meals to be able to improve the appearance and taste of food so that patients can finish their meals.

Keywords : Food waste, heart patient, food display, food taste, food from outside the hospital.

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang melaksanakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna. Salah satu sarana pelayanan yang diberikan ialah

pelayanan gizi rumah sakit melalui penyelenggaraan makanan. Kegiatan yang dilakukan terdiri dari perencanaan menu, distribusi, pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Secara berkala pelaporan dan evaluasi dilakukan pada standar pelayanan minimal pelayanan gizi rumah sakit, yaitu ketepatan waktu pemberian makan, ketepatan jenis diet dan sisa makanan (Kemenkes RI, 2013).

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis termakan oleh pasien dan dibuang sebagai sampah. Evaluasi sisa makanan penting dilakukan untuk mengetahui asupan zat gizi pasien. Jika terdapat makanan bersisa, maka asupan gizi pasien tidak seimbang atau kurang dari seharusnya. Dalam jangka waktu tertentu, asupan gizi yang kurang dapat mengarah kepada malnutrisi. Malnutrisi merupakan suatu keadaan nutrisi yang tidak adekuat dan tidak seimbang yang terkadang sulit untuk dikenali dalam clinical setting (Saucer, 2011). Timbulnya malnutrisi disebabkan oleh asupan zat gizi makanan dan keadaan penyakit. Hal ini dapat memperlama proses penyembuhan pasien, memperlama hari rawat inap dan menambah biaya perawatan. Indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit jika tidak terdapat sisa makanan atau sisa makanan hanya sedikit saja, yaitu sebanyak <20% (Kemenkes RI, 2013).

Tingginya sisa makanan merupakan masalah yang serius untuk segera untuk ditangani karena makanan yang disajikan dirumah sakit telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien. Oleh karena itu seluruh makanan yang disajikan harus dihabiskan oleh pasien demi tercapainya keberhasilan penyelenggaraan makanan dirumah sakit.

Sisa makanan pasien dapat terjadi karena faktor internal (berasal dari pasien itu sendiri) dan eksternal (berasal dari luar pasien). Faktor internal seperti jenis kelamin, faktor psikis, fisik, indera pengecap dan nafsu makan. Sedangkan faktor eksternal mencakup tampilan makanan, rasa makanan dan makanan dari luar rumah sakit (Rimporok et al., 2019).

Tampilan makanan adalah penampakan dari makanan yang dihidangkan, meliputi warna makanan, bentuk, porsi dan cara penyajian makanan. Tampilan makanan merupakan hal pertama yang dilihat pasien ketika makanan disajikan. Tampilan yang menarik akan merangsang indera penglihatan dan menimbulkan selera untuk memakannya (Moehji, 2010; Rimporok et al., 2019). Penelitian yang dilakukan oleh Nida (2011) Ada hubungan antara sisa makanan dengan tampilan makanan (penampilan makanan). Kebanyakan pasien mengatakan tampilan makanannya yang diberikan memuaskan, dan sisakan sedikit saja makanan. Penelitian yang dilakukan yessi (2012) penampilan makanan yang menarik dapat mempengaruhi nafsu makan seseorang.

Rasa makanan merupakan faktor penentu citarasa, meliputi aroma, bumbu, keempukan, suhu dan tingkat kematangan. Faktor rasa makanan ditentukan oleh indera penciuman dan pengecap (Rimporok et al., 2019). Berdasarkan penelitian yang dilakukan As-sibityah (2017) 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. Menurut Liber *et al*, (2014) cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan.

Jika penilaian pasien terhadap makanan yang disajikan dirumah sakit kurang memuaskan, maka pasien kemungkinan akan mencari makanan dari luar rumah sakit. Selain itu, makanan dari luar rumah sakit juga bisa didapatkan dari anggota keluarga yang membesuk (Moehji, 2010; Rimporok et al., 2019). Menurut hasil penelitian Priyanto (2011), edukasi kepada keluarga pasien untuk tidak membawa makanan dari luar rumah sakit sehingga konsumsi makanan sesuai dengan kebutuhan gizi responden yang diharapkan dapat membantu proses penyembuhan (Priyanto, 2009). Sedangkan menurut putri (2017) pasien

mengonsumsi makanan dari luar karena penampilan makanan rumah sakit kurang menarik dan rasa yang kurang enak sehingga menyisakan makanan dari rumah sakit.

RSUD Mandau adalah Rumah Sakit Umum Daerah satu-satunya di Kota Duri Kecamatan Mandau. RSUD Mandau sebagai rumah sakit pemerintah, bertugas melayani dan merawat berbagai jenis penyakit. Data laporan tahunan instalasi gizi RSUD Mandau Tahun 2021 diketahui bahwa pemesanan diet jantung cukup tinggi, yaitu 1035 pasien. Penulis sudah melakukan pendataan awal dan dari pengamatan penulis, rata-rata pasien sering tidak menghabiskan makanan yang disajikan di rumah sakit dimana sisa makanan pasien $\geq 20\%$ berdasarkan visual comstock terdapat sebagian besar dari pasien jantung. Pada tahun 2022 peneliti melihat data pasien dari ruang penyakit dalam terdapat 50% yang menderita penyakit jantung.

Berdasarkan uraian tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Faktor- Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Jantung Di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam RSUD Kecamatan Mandau.**

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan desain *cross sectional*. Waktu penelitian adalah 28 Juli- 3 Agustus 2022 dengan jumlah sampel 25 pasien Jantung di RSUD Mandau yang diambil dengan teknik Accidental Sampling. Alat pengumpulan data menggunakan observasi dan kuesioner. Analisis hubungan antar variabel dependen dengan variabel independen menggunakan uji Chi-square.

HASIL

Hasil Penelitian

Karakteristik Responden

Untuk mengetahui karakteristik responden seperti pekerjaan, jenis diet, jenis kelamin dan usia dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 1 Distribusi Responden Berdasarkan Karakteristik (Pekerjaan, Jenis Diet, Jenis Kelamin dan Usia)

Karakteristik	Frekuensi	Persentase (%)
Pekerjaan		
Bekerja	23	92
Tidak bekerja	2	8
Jenis Diet		
Diet 3	13	52
Diet 4	12	48
Jenis Kelamin		
Laki-laki	11	44
Perempuan	14	56
Usia		
31- 40 th	7	28
41- 50 th	16	64
51- 60 th	2	8

Berdasarkan tabel 1 didapatkan hasil 25 responden, sebanyak 23 orang (92 %) bekerja dan 2 orang (8%) tidak bekerja, 13 orang (52%) mendapat diet Jantung 3 dan 12 orang (48%) mendapat diet jantung 4, 14 orang (56%) berjenis kelamin perempuan, 11 orang (44%) berjenis kelamin laki-laki dan sebanyak 16 orang (64%) berusia dari 41 sampai 50 tahun.

Analisis Univariat

Analisa univariat dalam penelitian ini menghasilkan distribusi frekuensi variabel dependent yaitu sisa makanan pasien dan variabel independent meliputi rasa makanan, tampilan makanan dan makanan dari luar di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau tahun 2022. Hasil analisa dapat dilihat pada tabel berikut :

Distribusi Responden**Distribusi Tampilan Makanan, Rasa Makanan dan Makanan dari Luar Rumah Sakit**

Untuk mengetahui distribusi tampilan makanan, rasa makanan dan makanan dari luar rumah sakit dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 2 Distribusi Tampilan Makanan ,Rasa Makanan dan Makanan dari Luar Rumah Sakit

Tampilan Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
Menarik	14	56
Tidak Menarik	11	44
Rasa Makanan		
Enak	13	52
Tidak Enak	12	48
Makanan dari luar		
Tidak Sering	13	52
Sering	12	48
Total	25	100

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui bahwa dari 25 responden sebanyak 14 responden (56%) menilai tampilan makanan menarik. Dari 25 responden sebanyak 13 responden (52%) menilai rasa makanan enak. Dan dari 25 responden terdapat 13 responden (52%) sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit.

Distribusi Sisa Makanan Pasien Jantung

Untuk mengetahui distribusi sisa makanan pasien jantung dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 3 Distribusi Sisa Makanan Pasien Jantung

Sisa makanan pasien jantung	Frekuensi	Persentase (%)
Sedikit	13	52
Banyak	12	48
Total	25	100

Berdasarkan tabel 3 didapatkan hasil dari 25 responden terdapat 13 responden (52%) sering menyisakan makanan.

Analisis Bivariat

Analisa dilakukan terhadap dua variabel yang diduga berhubungan. Analisa ini digunakan untuk menguji hipotesis dengan menentukan hubungan variabel bebas dan variabel terikat melalui *Uji Chi-Square* (Sumantri, 2011). Analisa bivariat menggambarkan faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau. Hasil analisis dapat dilihat pada tabel berikut :

Hubungan Tampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Jantung di Ruang Rawat Inap Penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022**Tabel 4 Hubungan Tampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Jantung di Ruang Rawat Inap Penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022**

Tampilan Makanan	Sisa Makanan				Total		P. Value	POR (95% CI)
	Bersisa		Tidak Bersisa		n	%		
	n	%	n	%				
Tidak menarik	7	63,3	4	36,7	11	100	0,325	3,150 (0,308- 16,311)
Menarik	5	35,7	9	64,3	14	100		
Total	12	48	13	52	25	100		

Berdasarkan tabel 4.4 didapatkan hasil dari 11 responden yang menilai tampilan makanan tidak menarik sebanyak 4 responden (16%) tidak menyisakan makanan, sedangkan dari 14 responden yang menilai tampilan makanan menarik sebanyak 5 responden (20%) menyisakan makanan.

Setelah dilakukan uji statistik menggunakan uji *chi square* maka diperoleh nilai $p = 0,325$ artinya tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tampilan makanan dengan sisa makana pada pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022. Hal ini dibuktikan dengan $p < 0,05$ yaitu $0,325 < 0,05$. Sedangkan nilai *Prevalensi Odds Ratio* = 3,150 yang artinya tampilan makanan yang tidak menarik 3,1 kali lebih beresiko meninggalkan sisa makanan oleh pasien.

Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Jantung di Ruang Rawat Inap Penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022**Tabel 5 Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Jantung di Ruang Rawat Inap Penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022**

Rasa Makanan	Sisa Makanan				Total		P. Value	POR (95% CI)
	Bersisa		Tidak Bersisa		n	%		
	n	%	n	%				
Tidak enak	9	75	3	25	12	100	0,028	10,000 (1,594- 62,732)
Enak	3	23,1	10	76,9	13	100		
Total	12	48	13	52	25	100		

Berdasarkan tabel 5 didapatkan hasil dari 13 responden yang menilai rasa makanan enak sebanyak 3 responden (12%) menyisakan makanan, sedangkan dari 12 responden yang menilai rasa makanan tidak enak sebanyak 3 responden (12%) tidak menyisakan makanan.

Setelah dilakukan uji statistik menggunakan uji *chi square* maka diperoleh nilai $p = 0,028$ artinya ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makana pada pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022. Hal ini dibuktikan dengan $p < 0,05$ yaitu $0,028 < 0,05$. Sedangkan nilai *prevalensi Odds Ratio* = 10,000 yang artinya rasa makanan yang tidak enak 10 kali lebih beresiko meninggalkan sisa makanan oleh pasien.

Hubungan Makanan dari luar rumah sakit dengan Sisa Makanan Pasien Jantung di Ruang Rawat Inap Penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022

Tabel 6 Hubungan Makanan dari luar rumah sakit dengan Sisa Makanan Pasien Jantung di Ruang Rawat Inap Penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022

Makanan dari luar	Sisa Makanan				Total		P. Value	POR (95% CI)
	Bersisa		Tidak Bersisa		n	%		
	n	%	n	%	n	%		
Sering	6	50	6	50	12	100	1,000	1,167 (0,242-5,616)
Tidak sering	6	46	7	54	13	100		
Total	12	48	13	52	25	100		

Berdasarkan tabel 4.6 didapatkan hasil dari 12 responden yang sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit sebanyak 6 responden (24%) tidak menyisakan makanan, sedangkan dari 13 responden yang tidak sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit sebanyak 6 responden (24%) menyisakan makanan

Setelah dilakukan uji statistik menggunakan uji *chi square* maka diperoleh nilai $p = 1,000$ artinya tidak ada hubungan yang signifikan antara makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makana pada pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022. Hal ini dibuktikan dengan $p > 0,05$ yaitu $1,000 > 0,05$. Sedangkan nilai *Prevalensi Odds Ratio* = 1,167 yaitu sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit 1,2 kali lebih beresiko meninggalkan sisa makanan oleh pasien.

PEMBAHASAN

Hubungan Tampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Jantung di Ruang Rawat Inap Penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022

Berdasarkan uji statistik menggunakan uji *chi square* maka diperoleh nilai $p = 0,567$ artinya tidak ada hubungan yang signifikan antara tampilan makanan dengan sisa makana pada pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022. Hal ini dibuktikan dengan $p < \alpha$ yaitu $0,567 < 0,05$. Sedangkan nilai *Prevalensi Odds Ratio* = 2,250 yang artinya tampilan makanan yang tidak menarik 2,3 kali lebih beresiko meninggalkan sisa makanan oleh pasien.

Berdasarkan tabel 4.5 didapatkan hasil dari 10 responden yang menilai tampilan makanan tidak menarik sebanyak 4 responden (16%) sedikit menyisakan makanan, sedangkan dari 15 responden yang menilai tampilan makanan menarik sebanyak 6 responden (20%) banyak menyisakan makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Nurhamida, at al, 2019) pada pasien rawat inap di RSUD Arosuka Solok yang menyatakan lebih dari 60% pasien menyebutkan tampilan makanan tidak menarik. Sehingga tidak ada hubungan yang bermakna antara tampilan makanan dengan sisa makanan pasien. Sedangkan hasil penelitian lain yang dilakukan (Dewi, 2022) di RSUD Ahmad Yani Kota Metro Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara penyajian makanan dengan sisa makanan ($p\text{-value}=0,018$). Penelitian ini juga tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Karina Puspita & Rahayu, 2011) di RSUD Dr. M Ashari Pematang , yang menyatakan ada hubungan antara persepsi pasien mengenai tampilan makanan dengan terjadinya sisa makanan pasien. Menurut Moehji (2010) Penampakan makanan saat disajikan adalah warna makanan, bentuk makanan, ukuran porsi makanan, dan cara makanan disajikan. Dan Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ariyaanti, Widyaningsih, Rauf 16 RSUD DR. Soeratno, Kabupaten Sragen, tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan, padahal makanan yang terlihat bagus meningkatkan nafsu makan. Menurut Dewi (2022) bahkan jika makanan diperlakukan dengan selera tinggi, nilai makanan tidak akan berarti jika tidak disajikan dengan benar

karena tidak merangsang penglihatan dan karena itu tidak menimbulkan nafsu makan. Penyajian makanan memberikan arti khusus pada tampilannya. Hal ini bertujuan untuk menyediakan makanan berkualitas tinggi yang memuaskan pasien dengan harga yang wajar.

Peneliti berasumsi bahwa pasien yang menilai tampilan makanan menarik namun tetap banyak menyisakan makanan hal ini sejalan dengan penelitian dari ariyanti dkk sebab pasien tidak terpengaruh dengan tampilan dari menu tersebut. Seperti responden dengan nomor 9 yang menilai tampilan itu menarik namun meninggalkan banyak sisa makanan karena pasien berjenis kelamin perempuan dengan usia 44 tahun yang merasa tampilan makanan itu menarik namun nafsu makan pasien sudah menurun. Hal ini sesuai dengan yang penelitian Dewi (2022) menyebutkan ini disebabkan oleh faktor internal. Nafsu makan merupakan sensasi yang menyenangkan berupa keinginan seseorang untuk makan. Perasaan tidak nyaman karena adanya penyakit dapat menyebabkan seseorang kehilangan nafsu makan. Sedangkan pasien yang menilai tampilan makanan kurang menarik namun menghabiskan makanannya bisa disebabkan pasien menyukai menu tersebut hanya saja tampilan makanannya tidak sesuai dengan selera dari pasien sehingga pasien tetap menghabiskan nya. Seperti yang dinilai oleh responden dengan usia 47 tahun yang berjenis kelamin laki-laki hal ini karena menu yang responden suka dan juga nafsu makan pasien yang baik sehingga responden meninggalkan sedikit sisa makanan. Hal ini dilihat langsung oleh peneliti bahwa pasien memang mempunyai nafsu makan yang baik.

Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Jantung di Ruang Rawat Inap Penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022

Berdasarkan uji statistik menggunakan uji *chi square* maka diperoleh nilai $p = 0,028$ artinya ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022. Hal ini dibuktikan dengan $p < \alpha$ yaitu $0,028 < 0,05$. Sedangkan nilai prevalensi *Odds Ratio* = 10,000 yang artinya rasa makanan yang tidak enak 10 kali lebih beresiko meninggalkan sisa makanan oleh pasien.

Berdasarkan tabel 4.6 didapatkan hasil dari 13 responden yang menilai rasa makanan enak sebanyak 3 responden (12%) menyisakan makanan, sedangkan dari 12 responden yang menilai rasa makanan tidak enak sebanyak 3 responden (12%) tidak menyisakan makanan. rasa makanan merupakan salah satu aspek utama yang menentukan selera makan pasien, sehingga menentukan banyak atau tidaknya sisa makanan (Moehyi, 2011). Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Nafies dan Widyaningsih (2016) yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara cita rasa masakan dengan sisa makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian di Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang (Nurhayati, 2018), dimana terdapat hubungan yang signifikan ($<0,05$) antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien. Penelitian yang dilakukan oleh Anggraeni, Ronitawati, dan Hartati di RS Berkah Kabupaten Pandeglang menyatakan $p = 0,008$ dimana ($p < 0,05$) dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien. Artinya, pasien yang menganggap makanannya terasa tidak enak dan memakan sisa makanan lebih banyak, sedangkan responden yang menganggap makanannya enak tapi makannya lebih sedikit (Anggraeni, Ronitawati, Hartati, 2017 ; Komalawati, et al, 2015). Menurut Dewi (2022) dengan adanya sisa makanan mungkin disebabkan karena secara fisik pasien sedang sakit. Orang yang sedang sakit sering kali tidak bisa merasakan cita rasa makanan yang dikonsumsinya.

Peneliti berasumsi dari pernyataan Dewi (2022) yang tidak bisa merasakan rasa makanan tersebut bisa disebabkan karena adanya motivasi untuk sembuh yang kuat dari pasien. Hal ini dapat dilihat dari pasien yang menghabiskan makanan namun menilai rasa dari makanan itu kurang enak sehingga setiap diberikan makanan dari rumah sakit selalu dihabiskan meski rasa

tidak enak ataupun menunya tidak disukai oleh pasien. Hal ini dapat dilihat dari responden nomor 2 dengan jenis kelamin laki-laki yang memiliki usia 53. Sedangkan pasien yang mengatakan makanan dari rumah sakit enak namun menyisakan makanan bisa disebabkan dari pasien sudah merasa sembuh dan tidak perlu untuk makan banyak. Sehingga mereka menyisakan makanan tersebut padahal porsi yang diberikan sudah sesuai untuk dikonsumsi oleh pasien untuk sekali makan.

Hubungan Makanan dari luar rumah sakit dengan Sisa Makanan Pasien Jantung di Ruang Rawat Inap Penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022

Berdasarkan uji statistik menggunakan uji *chi square* maka diperoleh nilai $p = 1,000$ artinya tidak ada hubungan yang signifikan antara makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan pada pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022. Hal ini dibuktikan dengan $p > \alpha$ yaitu $1,000 > 0,05$. Sedangkan nilai *Prevalensi Odds Ratio* = 1,167 yaitu sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit 1,2 kali lebih beresiko meninggalkan sisa makanan oleh pasien. Berdasarkan tabel 4.7 didapatkan hasil dari 12 responden yang sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit sebanyak 6 responden (24%) tidak menyisakan makanan, sedangkan dari 13 responden yang tidak sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit sebanyak 6 responden (24%) menyisakan makanan.

Hal ini sejalan dengan penelitian Priyanto dan Oki (2019) menunjukkan bahwa perbedaan pola makan di rumah dan di rumah sakit dapat mempengaruhi penerimaan pasien terhadap makanan. Jika pola makan pasien tidak sesuai dengan makanan yang disediakan oleh rumah sakit, maka akan berpengaruh pada kelengkapan makanan. Manusia secara alami lapar 3-4 jam setelah makan, jadi setelah itu, mereka harus mendapatkan makanan, baik yang ringan maupun yang berat. Namun hal ini tidak sejalan dengan beberapa penelitian lain, seperti yang dilakukan oleh Mutyana (2011) yang menunjukkan adanya hubungan antara makanan di luar rumah sakit dengan terjadinya food waste. Temuan selanjutnya oleh Rumokoy et al (2017) juga menunjukkan bahwa makanan dari luar rumah sakit merupakan faktor yang paling kuat terkait dengan sisa makanan di ruang rawat inap medis tersier, Prof. Dr. R.D.Kandou Kota Manado. Sebuah penelitian yang dilakukan Dewi di Lumajang, RS Djatiroto, menunjukkan bahwa alasan pasien meninggalkan sisa makanan adalah karena pasien makan selain makanan yang disediakan rumah sakit. Kondisi ini juga bisa disebabkan oleh kebosanan karena kurangnya persediaan makanan.

Peneliti berasumsi bahwa pasien yang sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit dan tidak menyisakan makanan bisa disebabkan dari jumlah porsi makanan yang diberikan rumah sakit kurang cukup untuk pasien sehingga pasien mengonsumsi dari makanan luar rumah sakit. Hal ini karena kebiasaan makan pasien sebelum masuk rumah sakit yang mengonsumsi makanan melebihi asupan pasien yang seharusnya. Pasien yang tidak sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit tapi menyisakan makanan nya bisa disebabkan oleh kurangnya selera makan pasien yang bisa ditimbulkan dari efek obat atau pun suasana dirumah sakit yang jauh berbeda dari suasana rumah pasien. Hal ini memerlukan bantuan dari keluarga untuk memberikan motivasi dan mengontrol asupan pasien sehingga pasien bisa cepat sembuh.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut Responden menilai tampilan makanan tidak menarik, responden menilai rasa makanan tidak enak dan responden yang

sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit, hasil karakteristik, univariat 48 % pasien memiliki sisa makanan. Tidak ada hubungan tampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022. Ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022. Tidak ada hubungan makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan pada pasien jantung di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Kecamatan Mandau Tahun 2022.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, et al. 2017. *Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RS Berkah Kabupaten Pandeglang*. Jurnal Kesehatan.
- As-sibityah, 2017. *faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap dewasa kelas II dan kelas III rumahsakit pelita anugerah maranggen*.
- Dewi. 2022. *Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di RSUD Ahmad Yani Kota Metro* . Jurnal Kesehatan; Volume 13.
- Kementrian Kesehatan RI. (2013). *PMK No 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Penyusunan Standar pelayanan Minimum di Rumah Sakit*. Jakarta: Dirjen BUK Kemenkes RI.
- Liber ARD, AN. 2014. *Peningkatan kualitas cita rasa makanan rumah sakit untuk mempercepat penyembuhan pasien*. J mutu pangan ;1(2):83–90.
- Moehyi, 2012, *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*, Depkes RI, Jakarta.
- Moujje.2010. *Akurasi Petugas dalam Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan MetodeTaksiran Visual Skala Comstock 6 Poin*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia.
- Mutyana, L. 2011. *Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima pasien rawat inap di Rumah Sakit Ibu dan Anak Budiasih Serang tahun 2011*. Jakarta.
- Nurhamida, at al. 2019. *Hubungan Penampilan, Rasa dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok*. Journal of Sainstek 11 (2) : 56 - 64
- Nuryati. 2014. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhatara. Jakarta.
- Priyanto.2011, *Strategic Cost Management Suatu Keunggulan Kompetitif*, PMPK dan MMR FKUGM, Yogyakarta.
- Priyanto, Oki Hadi. (2019). *Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang*. Semarang.

Rimporok, M., Widyaningrum, K., & Satrijawati, T. (2019). *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan yang Dikonsumsi oleh Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Permata Bunda Malang*. *CMHK Health Journal*, 3(3), 56–61.