



Article

Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buton Tengah

Nikmah Saro¹, Lili Jumiat²

¹ Kesehatan Masyarakat, STIKES IST Buton, Baubau, Indonesia

² Mahasiswa Kesehatan Masyarakat, STIKES IST Buton, Baubau, Indonesia

SUBMISSION TRACK	ABSTRACT
Received: August 20, 2023 Final Revision: September 03, 2023 Available Online: September 04, 2023	<p>Pelayanan gizi rumah sakit berupa pemberian makanan bagi pasien bertujuan untuk proses pemenuhan gizi selama perawatan sehingga dapat mendukung proses penyembuhan sakit yang dialaminya. Makanan yang diberikan telah disesuaikan dengan jumlah kalori dan oleh karena itu harus dihabiskan guna memenuhi kecukupan gizi. Akan tetapi masih banyak pasien yang tidak menghabiskan makanan tersebut sebagaimana standar dari Kemenkes yaitu sisa makanan <20%. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan adanya sisa makanan pada pasien rawat inap.</p> <p>Metode penelitian yang digunakan yaitu observasional analitik dengan rancangan cross sectional study serta menggunakan uji Chi Square untuk mengetahui hubungan kedua variabel penelitian. Penarikan sampel dilakukan dengan cara purposive sampling sehingga jumlah sampel yaitu 37 responden.</p> <p>Hasil penelitian diperoleh bahwa ada hubungan kebiasaan makan dengan adanya sisa makanan dengan nilai p value = 0,024, ada hubungan kebosanan dengan adanya sisa makanan dengan nilai p value = 0,004, ada hubungan cita rasa makanan dengan adanya sisa makanan dengan nilai p value = 0,003, dan variable yang memiliki korelasi kuat dengan kejadian sisa makanan adalah cita rasa, correlation 0,488.</p> <p>Kesimpulan yaitu dapat diberikan saran secara umum yaitu agar pihak rumah sakit khususnya pada pelayanan gizi senantiasa melakukan upaya peningkatan cita rasa makanan, variasi makanan, serta edukasi gizi kepada pasien agar senantiasa menghabiskan makanan yang telah disajikan.</p>
KEYWORDS	
sisa makanan, rawat inap	
CORRESPONDENCE, NIKMAH SARO	
Phone: 081390790516 E-mail: nikmahsaro@gmail.com	

I. INTRODUCTION

Dukungan gizi dalam upaya penyembuhan pasien memegang peranan penting karena sebagian besar masalah kesehatan pasien dapat diatasi dengan diet yang adekuat baik dari kualitas maupun kuantitasnya. Dukungan gizi yang optimal bagi pasien rawat inap sangat penting dalam mencegah penurunan dan mempertahankan status gizi, apabila hal tersebut tidak dilaksanakan akan berakibat pada terjadinya kurang gizi atau resiko kurang gizi (Kemenkes RI, 2013).

Makanan yang tersisa menunjukkan, bahwa pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana untuk dapat digunakan pada saat mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Tingginya sisa makanan mengakibatkan kebutuhan gizi pasien menjadi tidak adekuat dan secara ekonomis menunjukkan banyaknya biaya yang terbuang, sehingga akan berdampak terhadap anggaran yang digunakan untuk pengadaan bahan makanan, khususnya biaya total untuk bahan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Pelayanan gizi rumah sakit berupa pemberian makanan bagi pasien mempunyai nilai ekonomi yang cukup besar, yaitu mencapai 20- 40% dari anggaran rumah sakit, sehingga perlu dikelola secara efisien dan efektif. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan

jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi klien dan konsumen yang membutuhkannya. Berdasarkan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya adalah 20%. Terpenuhinya syarat tersebut menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia (Kemenkes RI, 2013).

Hasil 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. Penelitian yang dilakukan diberbagai rumah sakit Indonesia menunjukkan rata-rata sisa makanan sangat bervariasi antara 17%-67% (Sulistiawati et al., 2021).

Di Indonesia, rumah sakit yang melayani pasien rawat inap banyak laporan ditemukan sisa makanan, sesuai hasil penelitian di beberapa Rumah Sakit, antara lain : Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang (Tanuwijaya et al., 2018) dan Rumah Sakit Hermina Daan Mogot Jakarta (Meliana & Vionalita, 2020), ditemukan adanya sisa makanan dari pasien rawat inap meliputi makanan pokok (nasi atau bubur), lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran. Oleh sebab itu, manajemen rumah sakit menghendaki pengelolaan makanan yang efektif dan efisien. Efektif dalam artian upaya pemenuhan gizi pasien selama sakit sesuai dengan tujuan yang sudah ditetapkan dan efisien berarti hemat dalam penggunaan sumber daya yang ada (Kemenkes RI, 2013).

Dalam upaya mencegah terjadinya kekurangan gizi pada pasien rawat inap di rumah sakit, maka diupayakan sedemikian rupa agar pasien dapat mengkonsumsi seluruh makanan yang diberikan. Makanan yang disajikan oleh rumah sakit pada umumnya disesuaikan dengan kondisi atau keadaan pasien sehingga diharapkan dikonsumsi habis tanpa ada yang disisakan. Sisa makanan adalah banyaknya hidangan yang tidak dimakan, yaitu terjadi karena sisa makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi (Kemenkes RI, 2013).

Hasil penelitian (Nita & Loaloka, 2020) menjelaskan, bahwa untuk memulihkan kondisi kesehatannya, selain pengobatan maka pasien di rumah sakit juga membutuhkan asupan zat gizi yang cukup, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Jika pasien tidak mengkonsumsi makanan yang cukup tentu dapat mempengaruhi pemulihan kesehatan tubuhnya dan pada akhirnya dapat berdampak pada lamanya perawatan di rumah sakit.

Sisa makanan yang banyak dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi status gizi pasien yang kemudian menimbulkan terjadinya malnutrisi. Hal ini kemudian dapat berdampak pada lamanya masa perawatan di rumah sakit, meningkatnya morbiditas dan mortalitas pasien serta menurunkan kualitas hidup yang berarti pula meningkatnya biaya yang harus dikeluarkan (Kemenkes RI, 2013).

Selain dampak yang diakibatkan oleh kekurangan asupan gizi, hal lain yang terjadi bila sering ditemukannya sisa makanan adalah terjadinya nilai efisiensi dan efektifitas yang tidak tercapai. Penyelenggaraan rumah sakit pada bagian pelayanan gizi dianggap kurang baik sebagaimana yang telah

ditetapkan indikatornya yaitu sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya adalah 20% (Kemenkes RI, 2013).

Berbagai faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pasien pada rumah sakit khususnya pada pasien rawat inap yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor Internal yaitu faktor yang berasal dari pasien yang, meliputi psikologis, kebiasaan makan, kebosanan sedangkan faktor eksternal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan meliputi cita rasa makanan seperti penampilan makanan, cita rasa makanan, cara penyajian, waktu pemberian makan, sikap petugas penyaji, dan adanya makanan tambahan dari luar rumah sakit (Siregar, 2021).

Kebiasaan makan pasien dapat mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila kebiasaan makan sesuai dengan makanan yang disajikan baik dalam susunan menu maupun besar porsi, maka pasien cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya apabila tidak sesuai dengan kebiasaan makan pasien, maka dibutuhkan waktu untuk penyesuaian dan ada kecenderungan untuk mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit sehingga pasien tidak bisa menghabiskan makanan rumah sakit (Nita & Loaloka, 2020).

Di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buton Tengah Provinsi Sulawesi Tenggara yang didirikan tahun 2017, dan telah melakukan pelayanan pada pasien rawat inap, maka penyelenggaraan makanan menjadi perhatian penuh manajemen rumah sakit. Laporan tentang kinerja pelayanan gizi serta hasil evaluasi membuat rumah sakit tersebut harus mampu melakukan pengkajian guna mewujudkan

efisiensi penggunaan anggaran khususnya pada anggaran kebutuhan gizi pada pasien rawat inap.

Berdasarkan pengamatan pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Mei 2023 di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Kabupaten Buton Tengah yang berjumlah 56 pasien ditemukan adanya sisa makanan berupa makanan pokok (nasi atau bubur), lauk hewani, lauk nabati dan sayuran yang cukup banyak baik makan pagi, makan siang maupun makan sore. Kondisi ini cukup memberi gambaran bahwa ada hal yang harus diperbaiki dalam penyelenggaraan makanan, sehingga diharapkan tidak ada makanan tersisa, nilai kecukupan gizi terpenuhi dan dapat membantu proses perawatan dan penyembuhan secara efektif dan efisien.

Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti sangat tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul : Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten Buton Tengah.

II. METHODS

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Penelitian Kuantitatif. Desain yang digunakan adalah rancangan cross sectional study, dimana kedua variabel independen dan dependen diteliti sekaligus pada satu waktu yang bersamaan (Notoatmodjo, 2018). Populasi penelitian ini adalah seluruh pasien yang berada di ruang inap kelas III di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buton Tengah yang berjumlah 45 pasien. Teknik pengambilan sampel yaitu teknik purposive sampling. Jumlah sampel yang telah diperoleh yaitu 37 orang.

III. RESULT

Identitas Responden

Tabel 1.1
Distribusi Karakteristik Responden

Karakteristik	Jumlah (n)	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	7	18,9
Wanita	30	81,1
Kelompok Umur		
< 20 thn	3	8,1
21-30 thn	9	24,3
31-40 thn	14	37,8
41-50 thn	8	21,6
> 51 thn	3	8,1
Pendidikan		
SD	13	35,1
SMP	15	40,5
SMA	8	21,6
D3 dan S1	1	2,7

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa dari 37 responden sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan yaitu 30 responden (81,1%) dibandingkan dengan responden yang berjenis kelamin laki-laki yaitu 7 responden (18,9%). Berdasarkan kelompok umur sebagian besar umur responden yang banyak adalah kelompok umur 31-40 tahun sebesar 14 responden (37,8%) sedangkan yang sedikit adalah kelompok umur <20 tahun dan > 51 tahun masing-masing 3 responden (8,1%). Berdasarkan jenjang pendidikan sebagian besar tingkat pendidikan responden yang tertinggi adalah pendidikan SMP sebesar 15 responden (40,5%) sedangkan yang paling terendah adalah D3 & S1 yaitu 1 responden (2,7%).

Tabel 1.2
Distribusi Berdasarkan Variabel Penelitian

Variabel	Jumlah (n)	Persentase (%)
Sisa Makanan		
Ada sisa >20%	25	67,6
Tidak ada sisa <20%	12	32,4
Kebiasaan Makan		
Ya, sesuai	21	56,8
Tidak sesuai	16	43,2
Kebosanan		
Tidak bosan	8	21,6
Bosan	29	78,4
Cita Rasa Makanan		
Ya, enak	21	56,8
Tidak enak	16	43,2

Tabel 1.2 dapat diperoleh bahwa keadaan sisa makanan yang sering ditemui pada pasien rawat inap lebih besar pada kategori terpisah yaitu 25 responden (67,6%), sedangkan hanya sebagian kecil saja tidak terdapat sisa makanan yaitu 12 responden (32,4%). Berdasarkan kebiasaan makan diperoleh bahwa responden yang sesuai dengan kebiasaan makan dirumah tertinggi adalah 21 responden (56,8%) sedangkan responden yang tidak sesuai dengan kebiasaan makan adalah 16 responden (43,2%). Berdasarkan kebosanan makan diperoleh bahwa tingkat persepsi responden terhadap makanan di rumah sakit selama dirawat inap menyatakan lebih besar pada kategori bosan yaitu 29 responden (78,4%), dan hanya 8 responden (21,6%) yang menyatakan tidak bosan dengan makanan yang disajikan di rumah sakit. Berdasarkan cita rasa makanan yang telah diterima dan dikonsumsi oleh responden lebih besar pada kategori enak yaitu 21 responden (56,8%), dan hanya 16 responden (43,2%) yang menyatakan bahwa cita rasa makanan tidak enak selama dirawat inap di rumah sakit.

Tabel 1.3
Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Gizi Keluarga Dalam Meningkatkan Imunitas Selama Pandemi COVID-19
Wolio Kota Baubau Tahun 2022

Kebiasaan Makan	Sisa Makanan				Total	p-value
	Ada sisa		Tidak ada sisa			
	n	%	n	%		
Sesuai	1	52,	1	47,	2	10
	1	4	0	6	1	0
Tidak sesuai	1	87,	2	12,	1	10
	4	5	5	6	6	0
Kebosanan						
Tidak Bosan	2	25	6	75	8	10
					0	8
Bosan	2	79,	6	20,	29	10
	3	3	7		0	
Cita Rasa Makanan						
Enak	1	47,	1	52,	21	10
	0	6	1	4	0	3
Tidak enak	1	93,	1	6,3	16	10
	5	8			0	

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 1.3 tentang hubungan kebiasaan makan dirumah dengan adanya sisa makanan selama dirawat inap didapatkan bahwa responden dengan kebiasaan makan yang tidak sesuai dengan makan makanan rumah sakit lebih cenderung menyisakan makanan lebih banyak yaitu 14 responden (87,5%) dibandingkan dengan yang menghabiskan makanannya yaitu 2 responden (12,5%). Sedangkan responden yang makan sesuai dengan makanan rumah sakit lebih besar terdapat sisa makanan yaitu 11 responden (52,4%) dan hanya 10 responden (47,6%) yang menghabiskan makanannya. Berdasarkan hasil uji 593tatistic pearson chi-square, dihasilkan nilai value = 0,024, dimana bila dibandingkan dengan ketetapan yaitu nilai = 0,05 maka nilai < (0,024 < 0,05) maka Ho ditolak. Dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara kebiasaan

makanan dirumah dengan adanya sisa makanan oleh pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buton Tengah tahun 2023.

Berdasarkan hubungan kebosanan dengan adanya sisa makanan diperoleh informasi bahwa responden yang dengan rasa bosan yang tinggi yaitu 23 responden (79,3%) cenderung menyisakan makanannya, dan hanya 6 responden (20,7%) yang menghabiskannya. Sedangkan responden yang tidak bosan dengan makanan rumah sakit cenderung lebih besar tidak menyisakan makanan yaitu 6 responden (75%) dibandingkan dengan responden yang tidak bosan hanya 2 responden (25%). Berdasarkan hasil uji 594tatic pearson chi-square, dihasilkan nilai value = 0,008, dimana bila dibandingkan dengan ketetapan yaitu nilai = 0,05 maka nilai < (0,008 < 0,05) maka H_0 ditolak. Dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara kebosanan makanan yang diterima di rumah sakit dengan adanya sisa makanan oleh pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buton Tengah tahun 2023.

Berdasarkan hubungan cita rasa makanan dengan adanya sisa makanan diperoleh informasi bahwa responden yang menyatakan cita rasa makanan tidak enak dengan sisa makanan yaitu 15 responden (93,8%) Sedangkan responden yang mengatakan cita rasa makanan enak, lebih besar tidak menyisakan makanan yaitu 11 responden (52,4%) dan hanya 10 responden (47,6%) yang menghabiskan makanannya. Berdasarkan hasil uji 594tatic pearson chi-square, dihasilkan nilai value = 0,003, dimana bila dibandingkan dengan ketetapan yaitu nilai = 0,05 maka nilai < (0,003 < 0,05) maka H_0 ditolak. Dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan yang diterima di rumah sakit dengan adanya sisa makanan oleh pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum

Daerah (RSUD) Kabupaten Buton Tengah.

IV. DISCUSSION

1. Hubungan Kebiasaan Makan Dengan Adanya Sisa Makanan Oleh Pasien Rawat Inap

Hasil penelitian yang telah dilakukan beserta analisisnya dengan cara uji chi square diperoleh informasi bahwa ada hubungan antara kebiasaan makan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buton Tengah tahun 2023. Hasil ini dapat diartikan bahwa terjadinya sisa makanan oleh pasien rawat inap disebabkan karena kebiasaan makan pasien tersebut yang dialaminya sebelum dirawat atau kebiasaan makan sehari hari dirumah berbeda dengan makanan yang diterima selama perawatan di rumah sakit.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ainal (2018) yang dilakukan pada pasien rawat inap kelas I di Rumah Sakit Umum Pusat DR. M Djamil Padang menyimpulkan bahwa ada hubungan antara kebiasaan makan dengan terdapatnya sisa makanan. Kebiasaan makan pasien dapat mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila kebiasaan pasien sesuai dengan makanan yang disajikan seperti makanan sehari hari dirumah sebelum sakit maka pasien cenderung untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya jika makanan yang disajikan tidak sesuai dengan kebiasaan pasien, maka pasien cenderung akan meninggalkan makanannya.

Hasil pendalaman informasi selama melakukan penelitian, dapat ditarik beberapa pendapat bahwa pasien cenderung tidak nyaman dengan makanan yang diperoleh, makanan yang disajikan tidak sesuai dengan keinginan atau makanan sehari-hari di rumah. Pendapat ini dapat dibenarkan mengingat masyarakat Buton Tengah hidup dalam tradisi budaya dengan pola dan menu makan yang sangat bervariasi dan bisa dikatakan terkadang tidak terdapat di rumah sakit seperti makanan tradisional kasuami, ikan pindang, beserta lauknya.

Jawaban responden pada kebiasaan makan pasien sehari-hari tentang susunan hidangan lengkap dari 37 responden, sebanyak 11 responden (29,7%) menyatakan tidak pernah, dan sebanyak 21 responden (56,8%) menyatakan kadang-kadang. Hal ini berarti bahwa pasien memiliki kebiasaan makanan dengan susunan hidangan yang tidak lengkap. Tidak lengkap ini artinya responden hanya makan sehari-hari hanya nasi dan ikan ataupun nasi dengan lauk lainnya sesuai selera walaupun tidak lengkap sehingga ketika diberikan dengan makanan rumah sakit responden cenderung menyatakan tidak sesuai dengan selera. Hasil jawaban responden tersebut juga diperkuat pada pernyataan bahwa sebagian besar yaitu 30 responden (38,1%) hanya makan nasi, lauk hewani dan sayur.

Pendapat tersebut didukung oleh pendapat (Suharjo, 2013) yang menyatakan bahwa perubahan kebiasaan makan dapat disebabkan oleh faktor pendidikan gizi dan kesehatan serta aktivitas pemasaran atau distribusi pangan serta dapat juga dipengaruhi oleh beberapa faktor lingkungan seperti lingkungan budaya (cultural environmental), lingkungan alam (natural environmental) serta

populasi. Kebiasaan makan adalah cara individu atau kelompok individu memilih pangan apa yang dikonsumsi sebagai reaksi terhadap pengaruh fisiologis, psikologi dan sosial budaya. Kebiasaan makan pasien mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila kebiasaan makan tidak sesuai dengan kebiasaan makan pasien di rumah, maka akan dibutuhkan waktu untuk penyesuaian. Bila kebiasaan makan sesuai dengan makanan yang disajikan, maka pasien cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan.

Dalam penelitian ini, responden yang memiliki kebiasaan makan tidak sesuai dengan rumah sakit memiliki sisa makanan lebih banyak daripada responden yang memiliki kebiasaan makan sesuai dengan rumah sakit. Jenis makanan yang sering disajikan adalah nasi, sayur, pisang, serta ikan. Menurut peneliti, adanya hal tersebut berarti bahwa kebiasaan makan seseorang dapat mempengaruhi habis tidaknya makanan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan, baik susunan menu maupun besar porsi, sesuai dengan kebiasaan makan orang tersebut maka makanan tersebut cenderung akan dihabiskan. Sebaliknya, bila kebiasaan makan tidak sesuai maka akan membutuhkan waktu penyesuaian untuk dapat menerima dan menghabiskan makanan tersebut.

2. Hubungan Kebosanan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap

Hasil penelitian ini yang telah dilakukan dengan menggunakan uji chi square diperoleh informasi bahwa ada hubungan antara kebosanan atau rasa bosan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buton Tengah tahun 2023. Hal ini dapat peneliti artikan bahwa adanya

sisanya makanan yang seharusnya dihabiskan oleh pasien disebabkan karena adanya rasa bosan terhadap makanan tersebut. Rasa bosan dapat muncul karena variasi makanan yang belum cukup baik serta cita rasa yang tidak sesuai dengan selera makan responden.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Oktaviani et al., 2023) menyimpulkan bahwa ada hubungan antara variasi makanan dengan sisa makanan, menu yang disajikan pada pasien haruslah bervariasi agar pasien tidak bosan untuk mengonsumsi makanan. Variasi menu akan merangsang selera makan, makanan bervariasi akan menambah gairah untuk makan, akibatnya makanan yang disajikan akan dapat dihabiskan. Satu jenis makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam waktu yang singkat akan membosankan pasien.

Jawaban responden terhadap kebosanan dari makanan rumah sakit yaitu pada aroma yang disajikan. Hal ini tergambar bahwa 29 responden (78,4%) menyatakan bahwa tidak setuju makanan yang disajikan selalu memiliki aroma yang sangat disukai. Selain itu sebanyak 30 responden (81,1%) menyatakan bahwa tidak setuju penyajian makanan sangat menggugah selera makan. Hal ini berarti bahwa rasa bosan dapat dialami oleh pasien dikarenakan aroma makanan yang tidak bervariasi, serta penyajian makanan yang kurang menarik. Menurut pendapat peneliti hal ini dipengaruhi seperti wadah (plato) makanan di rumah sakit yang dianggap tidak seperti wadah makanan pada umumnya.

Pada penelitian ini juga ditemukan bahwa ada pasien yang bosan dengan makanan di rumah sakit akan tetapi menghabiskannya atau <20%, hal ini menurut peneliti disebabkan karena

adanya motivasi untuk sembuh serta dorongan keluarga pasien. Hasil pendalaman informasi diketahui bahwa hampir semua pasien bosan dengan makanan yang disajikan oleh rumah sakit dan hanya sedikit atau 6 orang saja yang menghabiskan makanan tersebut, hal ini karena rasanya enak walaupun variasi menu belum maksimal.

Hasil pendalaman informasi kepada petugas gizi terkait hal tersebut, dikatakan bahwa siklus makanan yang disajikan adalah siklus 7 hari untuk setiap menu. Pihak petugas gizi melakukan hal tersebut agar tidak menimbulkan kebosanan pada pasien. Menurut pendapat petugas gizi rasa bosan terhadap makanan juga karena melekatnya budaya makan yang harus sesuai dengan selernya seperti di rumah, seperti menu dan pola makanannya.

Timbulnya rasa bosan terhadap makanan sehingga menimbulkan sisa makanan pada pasien rawat inap juga disebabkan karena faktor lain seperti faktor psikologis dan sikap petugas serta kondisi lingkungannya sehingga berdampak pada kebosanan terhadap makanan. Hal ini sesuai dengan pendapat A Narita Reski Safitri, Sartiah Yusran (2021), yang menyatakan bahwa, faktor yang dapat mempengaruhi sisa makanan yaitu faktor psikologis, faktor rasa makanan, dan sikap petugas. faktor psikologis yaitu cara untuk mengetahui pasien meliputi perasaan suka dan tidak suka, perasaan takut, perasaan bosan dan stress sampai perasaan depresi terhadap makanan yang disajikan rumah sakit, sehingga menimbulkan rasa putus asa. Manifestasi rasa putus asa tersebut sering berupa hilangnya nafsu makan sehingga pasien tersebut tidak dapat menghabiskan makanan yang disajikan.

3. Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap

Hasil penelitian yang telah dilakukan dengan menggunakan uji chi square diperoleh informasi bahwa ada hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap RSUD Kabupaten Buton Tengah. Dari hasil ini peneliti dapat menyimpulkan bahwa terdapatnya sisa makanan pada pasien rawat inap dikarenakan faktor cita rasa makanan yang berupa aroma makanan, tampilan makanan, suhu makanan, tekstur makanan, serta tingkat kematangan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Raditya (2019), menyatakan bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap rawat Inap Anak RSAL DR. Ramelan Surabaya. Semakin baik cita rasa makanan maka akan semakin menggugah selera makan pasien sehingga dapat memenuhi gizi selama perawatan.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Oktaviani et al., 2023), yang menyimpulkan bahwa ada hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan. Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indra dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra pencium dan indra pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat.

Jawaban responden tentang cita rasa makanan ditemukan bahwa sebanyak 14 responden (37,8%) menyatakan bahwa bumbu pada makanan tidak sesuai dengan

seleranya, dan sebanyak 22 responden (59,5%) menyatakan bahwa bumbu pada makanan tidak tentu atau cenderung membuat tidak menggugah selera untuk makan.

Jawaban lain dari responden terkait resep cita rasa makanan yaitu mengatakan bahwa biasa saja 30 responden (81,1%) dan dan sebanyak 6 responden (16,2%) mengatakan bahwa resep yang digunakan pada makanan yang disajikan kurang menarik. Selain itu sebanyak 14 responden (37,8%) menyatakan juga cita rasa makanan yang disajikan kurang bervariasi dan 23 responden (62,2%) menyatakan bahwa variasi makanan biasa saja.

Menurut Triyanto (2022), menyatakan bahwa cita rasa makanan yang dipengaruhi oleh bumbu, aroma, kematangan, dan suhu makanan yang akan merangsang setiap indera untuk merespon hidangan makanan yang disajikan. Aroma yang tercium melalui indera pembau dapat merangsang untuk mencicipi makanan yang dihidangkan. Indera pengecap merespon bumbu yang ditambahkan dalam masakan, demikian halnya dengan kematangan dan suhu makanan yang disajikan. Apabila rasa makanan yang disajikan sesuai dengan harapan pasien, maka sisa makanan akan sedikit, artinya asupan gizi mencukupi kebutuhan.

Pada penelitian ini juga ditemukan bahwa cita rasa makanan enak akan tetapi ada pasien yang tidak menghabiskannya, hal ini dikarenakan banyak faktor yaitu karena faktor penyajian, variasi makanan serta adanya kebosanan. Pendapat ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Nurhamidah et al., 2019), yang menyatakan bahwa meskipun makanan diolah dengan cita rasa tinggi, namun apabila penyajian makanan di rumah sakit tersebut tidak dilakukan dengan baik maka nilai

makanan tersebut kurang berarti. Cita Rasa makanan merupakan gabungan penilaian pasien terhadap beberapa aspek yaitu aroma, kematangan, tekstur dan suhu makanan. Cita rasa makanan ditentukan melalui indera perasa dan penciuman. Persepsi pasien yang kurang baik terhadap makanan yang disajikan maka dapat menyebabkan makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa. Pasien yang menilai rasa makanan tidak enak akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan pasien yang menilai makanan enak akan memberikan sisa makanan yang lebih sedikit.

Hasil pengamatan dan wawancara dengan petugas gizi, di jumpai bahwa adanya sisa makanan di sebabkan karena ada beberapa pasien yang masuk dengan gejala hiperemesis atau mual muntah, meskipun makanan disajikan dengan baik dan menarik dari segi cita rasa, akan mempengaruhi selera makannya sehingga pasien tidak akan mengkonsumsi makanannya akibatnya akan meninggalkan banyaknya makanan yang terbuang.

- Buton Tengah tahun 2023 dengan nilai p value = 0,003
4. Variabel yang memiliki korelasi kuat atau hubungan yang kuat dengan terjadinya sisa makanan adalah cita rasa dengan nilai 0,488 (korelasi sedang dengan hubungan negatif).

V. CONCLUSION

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Ada hubungan kebiasaan makan dengan adanya sisa makanan pada pasien rawat inap RSUD Kabupaten Buton Tengah tahun 2023 dengan nilai p value = 0,024
2. Ada hubungan kebosanan dengan adanya sisa makanan pada pasien rawat inap RSUD Kabupaten Buton Tengah tahun 2023 dengan nilai p value = 0,008
3. Ada hubungan cita rasa makanan dengan adanya sisa makanan pada pasien rawat inap RSUD Kabupaten

REFERENCES

- A Narita Reski Safitri, Sartiah Yusran, L. L. (2021). Faktor Yang Berhubungan Dengan Penyebab Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Dewasa di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara Tahun 2021. *Gizi Kesehatan Indonesia*, 3 No. 2.
- Ainal, M. R. (2018). *Hubungan Antara Kebiasaan Makan, Variasi Menu, Dan Makanan Dari Luar Terhadap Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Kelas I di Ruang Ambun Pagi RSUP Dr M. Djamil Padang Tahun 2018*. Universitas Andalas.
- Kemendes RI. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. *Jakarta: Kemendes RI*.
- Meliana, M., & Vionalita, G. (2020). Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12(4), 152–157.
- Nita, M. H. D., & Loaloka, M. S. (2020). Evaluasi Kepuasan Pasien Dan Analisis Sisa Makanan Pada Menu Yang Disajikan Di Rsud Prof Dr W. Z Yohanes Kupang. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 1(2), 54–59.
- Notoatmodjo, S. (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan. *Jakarta: Rineka Cipta*.
- Nurhamidah, N., Yensasnidar, Y., & Manora, E. (2019). Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok. *Sainstek: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(2), 56–64.
- Oktaviani, A., Afrinis, N., & Verawati, B. (2023). Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), 133–147.
- Raditya, I. P. (2019). *Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Di Ruang Rawat Inap Anak RSAL Dr. Ramelan Surabaya*. Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Siregar, R. (2021). *Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar*.
- Sulistiawati, D., Dharmawati, T., & Abadi, E. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(01), 72–77.
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51–61.
- Triyanto, A. (2022). Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Umum Rsud Raa Soewondo Kabupaten Pati. *JURNAL KEDIKLATAN WIDYA PRAJA*, 2(1).

BIOGRAPHY

First Author

Nikmah Saro, S.Gz., M.Kes, lahir di Ujung Pandang, 13 Nopember 1990. Saat ini penulis tinggal di Kota Baubau, Sulawesi Tenggara. Pendidikan tinggi yang ditempuh S1 Gizi di Universitas Hasanuddin (lulus 2013) dan Sekolah Pascasarjana Gizi Kesehatan Masyarakat di Universitas Hasanuddin (lulus 2017). Aktivitas penulis saat ini adalah mengajar pada jenjang studi D3 dan S1 pada Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) IST Buton. Korespondensi dengan penulis melalui email: nikmahsaro@gmail.com.

Second Author

Lili Jumiati, Alumni Mahasiswa dari Program Studi S-1 Kesehatan Masyarakat, STIKES IST Buton Tahun 2023