

PERSEPSI DAYA TERIMA PASIEN DIET MAKANAN LUNAK DENGAN SISA MAKANAN RUMAH SAKIT

The Perception on Patients Acceptance of a Pureed Diet with Hospital Food Waste

Iza Ayu Saufani^{*1,2}, Umul Aiman², Sucita Lestari Natalina²

¹Program Studi Gizi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan, Sumatera Utara

²Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Natsir Bukittinggi, Sumatera Barat

Email: saufani@unimed.ac.id

ABSTRAK

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan rumah sakit sering dikaitkan dengan sisa makanan yang dikonsumsi pasien. Sisa makanan $\geq 20\%$ menunjukkan kurangnya keberhasilan penyelenggaraan makanan. Sisa makanan di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Bukittinggi banyak ditemukan pada makanan lunak. Diet makanan lunak diberikan kepada pasien setelah operasi ataupun pasien yang sulit menelan. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap sisa makanan di rumah sakit yaitu persepsi makan (aroma makanan, penampilan makanan, suhu makanan, tekstur makanan, rasa makanan, dan variasi menu). Penelitian bertujuan untuk mengetahui hubungan persepsi daya terima pasien makanan lunak dengan sisa makanan di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Bukittinggi. Penelitian ini menggunakan desain studi *cross-sectional* menggunakan Chi Square. Teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling. Sampel dalam penelitian ini yaitu pasien rawat inap yang mendapatkan diet makanan lunak di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Bukittinggi sebanyak 18 pasien. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pasien (77.8%) menyisakan makan $>20\%$ pada waktu makan malam. Jenis makanan yang banyak disisakan pada malam hari adalah lauk hewani sebesar 35% sedangkan buah tidak ditemukan sisa. Dari 77.8% pasien yang menyisakan makanan diperoleh daya terima baik sebesar 50% dan cukup 50%, sehingga tidak ditemukan hubungan signifikan daya terima pasien makanan lunak dengan sisa makanan.

Kata kunci—*Daya Terima, Pasien, Makanan Lunak, Sisa Makanan*

ABSTRACT

The success of hospital food services often associate with leftovers consumed by patients. The large amount of food residues $\geq 20\%$ indicated that bad food services. The food waste at Ibnu Sina Bukittinggi Islamic Hospital was found in pureed diet. The pureed diets are given to patients after surgery or patients who have difficulty of swallowing. One of the factors that influence the leftovers in the hospital is the perception (food aroma, appearance, temperature, texture, taste and menu variations). This research aims was to determine the relationship of perceptions of patient acceptance of pureed diet with leftover Ibnu Sina Bukittinggi Islamic Hospital. This study used a cross-sectional design by Chi Square Test. The sampling technique used total sampling. Samples were patients who received a pureed diet at the Ibnu Sina Bukittinggi Islamic Hospital. Results showed that the majority of patients (77.8%) more than 20% leftover at dinner, which is 35% protein meals, while the fruit was not found remaining. The 77.8% of patients leaving food which acceptability were, 50% good and 50% enough, So there was no correlation between the perception of the acceptability of soft food patients.

Keywords—*Acceptability, Patient, Pureed Diet, Food Waste*

PENDAHULUAN

Pelayanan gizi yang diberikan rumah sakit sesuai dengan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh pasien. Keberhasilan pelayanan gizi dalam penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan yang dikonsumsi pasien. Sisa makanan ini dipengaruhi oleh persepsi terhadap aroma makanan, penampilan makanan, suhu makanan, tekstur makanan, rasa makanan dan variasi menu. Karakteristik sensori makanan tersebut menentukan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan.

Daya terima pasien di rumah sakit dilihat melalui sisa makanan pasien dan *food recall* 24 jam. Banyak faktor yang menyebabkan terjadinya sisa makanan pada pasien yaitu warna makanan, penampilan makanan, gangguan pencernaan pasien, kebiasaan makan, keadaan psikis, bentuk makanan, porsi makanan, penyajian makanan, rasa makanan, suhu makanan, aroma makanan, bumbu, makanan, konsistensi makanan, keempukan makanan, temperatur makanan dan asupan makanan dari luar rumah sakit (Aula, 2011). Sisa makanan pasien >20% menunjukkan keberhasilan penyelenggaraan makanan yang rendah.

Daya terima makanan pasien berpengaruh pada status gizi pasien. Rendahnya daya terima makanan pasien

ini akan berdampak buruk bagi status gizi dan kesembuhan pasien.

Hasil pengamatan yang dilakukan peneliti di Rumah Sakit (RS) Islam Ibnu Sina Bukittinggi pada 45 pasien yang mendapatkan diet makanan lunak, sebanyak 50% pasien yang menyisakan makanan >20%. Berdasarkan hasil wawancara dengan petugas instalasi gizi rumah sakit RS Islam Ibnu Sina Bukittinggi, bahwa makanan yang paling sering bersisa yang disediakan ke pasien adalah makanan lunak. Berdasarkan latar belakang tersebut penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan persepsi daya terima pasien makanan lunak dengan sisa makanan pagi, siang dan malam di RS Islam Ibnu Sina Bukittinggi.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian analitik observasional dengan rancangan *cross sectional*. Penelitian dilakukan di RS Islam Ibnu Sina Bukittinggi selama 3 bulan. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien di RS Islam Ibnu Sina Bukittinggi yang menjalani terapi diet makanan lunak yaitu berjumlah 18 orang pasien rawat inap. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara *Total Sampling*, sebanyak 18 orang. Analisis data dilakukan untuk melihat hubungan antara

variabel independent dan variabel dependent.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Bukittinggi memiliki 8 ruang rawatan yaitu, ruangan paviliun Safa (VIP), paviliun Marwa (VIP), paviliun Ar-raudhah (Bedah), paviliun Multazam (Interne), Siti Fatimah (Anak), Azzahrawi (Bedah) dan Ar-razi (Interne). Penelitian ini dilakukan di ruang rawatan Ar-razi, Az-zahrawi dan Siti Fatimah sebanyak 18 pasien. Karakteristik responden dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden

Karakteristik Pasien	Frekwensi	
	n	(%)
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	4	22.2
Perempuan	14	77.8
Jumlah	18	100
Umur		
8-17 tahun	4	22.2
18-25 tahun	1	5.6
26-45 tahun	6	33.3
46-75 tahun	7	38.9
Jumlah	18	100
Jenis Diet		
Non Komplikasi	10	55.6
Komplikasi	8	44.4
Jumlah	18	100
Ruang Rawatan		
Ar-razi	11	61
Az-zahrawi	4	22
Siti Fatimah	3	14
Jumlah	18	100

Berdasarkan jenis kelamin dan umur, sabagian besar responden terbanyak berusia 46-75 tahun sebesar 38,9% yaitu 7 dari 18 pasien. Jumlah terendah pasien pada rentang usia 18-25

tahun sebesar 5,6%. Berdasarkan ruang rawatan menunjukkan responden yang mendapat diet makanan lunak terbanyak adalah di ruang rawatan Ar-razi. Ruang rawatan Ar-razi merupakan ruang rawatan untuk penyakit dalam, ruang rawatan Az-zahrawi untuk perawatan operasi dan Siti Fatimah untuk perawatan anak. Masing-masing ruang rawatan terdapat tiga kelas. Pasien yang mendapatkan jenis diet terbanyak adalah jenis diet non komplikasi. Perbedaan menu diet makanan lunak yang disajikan pada masing-masing diet yaitu, untuk jenis diet non komplikasi makanan lunak yang disajikan diberi bumbu seperti makanan biasa, sedangkan untuk diet komplikasi tidak diberi bumbu sesuai diet komplikasi yang dijalani.

Hasil penelitian berdasarkan sisa makanan, frekuensi sisa makanan lunak pasien menunjukkan pasien dengan sisa makanan $>20\%$ sebanyak 14 orang (77.8%) dan $\leq 20\%$ sebanyak 4 orang (22.2%). Rata-rata sisa makanan berdasarkan waktu makan menunjukkan waktu makan pagi dengan sisa banyak $>20\%$ sebanyak 11 orang (61.1%) dan sisa sedikit $\leq 20\%$ sebanyak 7 orang (38.9%). Waktu makan siang dengan sisa banyak $>20\%$ sebanyak 12 orang (66.7%) dan sisa sedikit $\leq 20\%$ sebanyak 6 orang (33.3%). Waktu makan malam

dengan sisa banyak >20% sebanyak 14 orang (77.8%) dan sisa sedikit ≤20% sebanyak 4 orang (22.2%). Distribusi sisa makanan pasien berdasarkan jenis makanan dan waktu makan menunjukkan, bahwa nasi pada pagi hari bersisa sebanyak 32%, nasi siang hari 35% dan nasi malam 35%. Sisa lauk hewani menunjukkan sisa sebanyak 29% pada pagi hari, 25% pada siang hari dan 33% pada malam hari. Sisa lauk nabati menunjukkan bahwa pada pagi hari sebanyak 32%, siang hari 22% dan malam hari 19%. Sisa sayur pada pagi

hari menunjukkan pada pagi hari 32%, siang hari 29% dan malam 33%. Adapun menu buah tidak ditemukan pada sisa makanan.

Selanjutnya, hasil analisis univariat menunjukkan bahwa tidak ada hubungan persepsi daya terima (aroma, penampilan, suhu, tekstur, rasa dan variasi menu) pasien makanan lunak dengan sisa makanan di RS Islam Ibnu Sina Bukittinggi (*p-value Fisher Exact* sebesar 0,588). Hubungan daya terima pasien makanan lunak dengan sisa makanan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hubungan Daya Terima Pasien Makanan Lunak dengan Sisa Makanan

Daya Terima	Sisa Makanan				Total		Nilai p
	Banyak (>20%)		Sedikit (≤20%)		N	%	
	N	%	N	%			
Kurang	7	70.0	3	30.0	10	100	0.588
Baik	7	87.5	1	12.5	8	100	
Jumlah	14	77.8	4	22.2	18	100	

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Oktaviani (2023) tidak ada hubungan variasi menu dengan sisa makanan. Kepuasan pasien terhadap variasi makanan tidak berhubungan dengan sisa makanan (Nareswara, 2017). Hal ini juga sejalan dengan penelitian Nafies (2016) bahwa tidak ada hubungan citarasa makanan (rasa, aroma, tekstur, suhu) dengan sisa makanan di RS Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. Tidak ada hubungan variasi menu dengan sisa makanan lunak di RSUP DR. M. Djamil Padang (Rahmah, 2018).

Berdasarkan hasil kuesioner beberapa pasien memiliki alasan tidak menghabiskan makanan diantaranya pasien mengeluhkan terdapat sariawan di mulut pasien dan ada pasien yang mengatakan tidak terbiasa dengan makan rumah sakit dan pasien memiliki keluhan kesulitan menelan diakibatkan mual dan muntah. Hasil pengamatan peneliti dimeja pasien terdapat makanan camilan yang dibeli keluarga pasien dari luar. Hal ini sejalan dengan penelitian Tanuwijaya (2018) bahwa faktor dominan yang mempengaruhi sisa makanan berasal dari faktor internal pasien yaitu kondisi fisik

dan klinis pasien, kebiasaan makan, serta faktor lingkungan yaitu peran keluarga yang memberikan makanan dari luar rumah sakit.

Sisa makanan pasien dipengaruhi oleh beberapa faktor-faktor yaitu stress karena perawatan medis, tidak mampu makan sendiri, nafsu makan buruk, kondisi kesehatan yang buruk, kesulitan menelan seperti keadaan mual muntah yang membuat makanan pasien banyak bersisa.

Penelitian ini memiliki keterbatasan terhadap faktor-faktor kondisi fisik/klinis, faktor makanan dari luar, jenis penyakit dan pengaruh diet komplikasi dan non komplikasi terhadap sisa makanan di RS Islam Ibnu Sina Bukittinggi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Sisa makanan lunak pada pasien yang terbanyak Perempuan usia 45-75 tahun ditemukan pada waktu makan malam. Sisa makanan tersebut tidak berhubungan dengan persepsi daya terima makanan. Sisa makanan di rumah sakit dapat terjadi karena pasien masih mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Oleh karena itu diharapkan rumah sakit dapat meningkatkan pelayanan rumah sakit dan pengendalian kepatuhan pasien terhadap diet yang disediakan di rumah sakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Aula, L. E. (2011). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta* (Unpublished thesis). Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta.
- Nafies, D. A. A. (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* (Unpublished thesis). Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 34-39.
- 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. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), 133-147.
- Rahmah, A. M. (2018). *Hubungan antara Kebiasaan Makan, Variasi Menu, dan Makanan dari Luar terhadap Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap Kelas I di*

Ruangan Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang. (Unpublished thesis). Universitas Andalas, Padang.

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. doi:10.21776/ub.ijhn.2018.005.01.6