

# Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit

Fatma Khairun Nisa<sup>1)</sup>, Yasir Farhat<sup>2)</sup>

Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Banjarmasin

Jl. Haji Cokrokusumo No. 1A Banjarbaru 70714

[fatmaknisaa@gmail.com](mailto:fatmaknisaa@gmail.com), [yasirfarhat@yahoo.co.id](mailto:yasirfarhat@yahoo.co.id)

<sup>1)</sup> Mahasiswi Prodi DIV Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Banjarmasin

<sup>2)</sup> Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Banjarmasin

## ABSTRAK

**Latar Belakang :** Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Data tentang sisa makanan menunjukkan bahwa sisa makanan pasien RSUD Idaman Banjarbaru tergolong kategori sisa makanan banyak yakni >20%. Faktor yang mempengaruhi sisa makanan diantaranya cita rasa makanan, jenis kelamin dan lama hari rawat.

**Tujuan:** Mengetahui hubungan cita rasa makanan, jenis kelamin, dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru.

**Metode :** Jenis penelitian adalah obsevasional analitik dengan rancangan cross sectional. Penelitian dilakukan bulan April – Mei 2017, sampel sebanyak 55 responden, pengambilan sampel menggunakan Simple Random Sampling dengan undian. Pengambilan data sisa makanan dengan metode visual comstock. Cita rasa makanan, jenis kelamin dan lama hari rawat dikumpulkan dengan wawancara menggunakan kuesioner. Penelitian ini menggunakan uji statistik rank spearman.

**Hasil :** Sebagian besar sisa makanan responden bersisa sedikit yaitu 63,6%, sebagian besar pasien menyatakan cita rasa makanan sudah baik yaitu 60%, sebagian besar responden adalah wanita (74,5%) dan sebagian besar lama hari rawat responden adalah singkat (70,9%). Ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru ( $p = 0,00 < 0,05$ ). Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru ( $p=0,22>0,05$ ). Ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru ( $p = 0,00 < 0,05$ ).

**Simpulan :** Untuk rumah sakit, ditingkatkan lagi citarasa makanan dalam penampilan dan rasa makanan, untuk pasien agar menghabiskan makanan yang disajikan, sedangkan untuk peneliti selanjutnya agar meneliti faktor kebiasaan makan dan makanan dari luar rumah sakit.

**Kata Kunci :** Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin, Lama Hari Rawat, Sisa Makanan

## PENDAHULUAN

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit<sup>1</sup>.

Makanan yang tersisa sangat sering terjadi diberbagai rumah sakit Indonesia. Penelitian di Rumah Sakit Dr. Hasan Sadikin Kota Bandung didapatkan bahwa sisa makanan lunak sebesar 31,2%<sup>2</sup> dan di Rumah Sakit Jiwa Madani di Kota Palu sebesar 24,48%<sup>3</sup>. Sedangkan menurut Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Rumah Sakit, indikator sisa makanan yang tidak termakan pasien <20%. Sisa

makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia<sup>4</sup>.

Beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan di rumah sakit yaitu faktor dari pasien jenis kelamin, kelas perawatan, lama perawatan dan jenis penyakit, faktor dari makanan seperti aroma, rasa, penampilan makanan, besar porsi, variasi menu dan faktor lingkungan seperti jadwal makan, ada nya asupan makanan dari luar rumah sakit, alat makan dan petugas penyaji makanan<sup>5</sup>.

Cita rasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. 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<sup>6</sup>. Hasil penelitian di RSUD Idaman Banjarbaru cita rasa sangat berpengaruh terhadap sisa makanan karena pasien sangat memperhatikan aspek aspek dari cita rasa tersebut yaitu penampilan dan rasa<sup>7</sup>.

Penelitian di 11 rumah sakit di Inggris selama 3 hari berturut-turut terhadap makan pagi, siang dan malam ditemukan proporsi makanan pasien bersisa sebesar 55,8%. Mayoritas pasien wanita beralasan menyisakan makanan karena porsi yang terlalu besar, sedangkan pasien pria menyatakan nafsu makanan yang menurun<sup>8</sup>.

Penelitian di RS PKU Muhammadiyah Surakarta menyatakan ada hubungan antara lama

perawatan dengan sisa makanan yaitu banyak ditemukan sisa makanan pokok, lauk dan sayur dikarenakan sangat bosan dan makanan dikatakan tidak enak<sup>9</sup>.

Berdasarkan alasan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang : hubungan antara cita rasa makanan, jenis kelamin dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru tahun 2017.

## BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini adalah *observasional analitik* dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di ruang rawat inap di RSUD Idaman Banjarbaru. Populasi untuk penelitian ini adalah semua pasien rawat inap di RSUD Idaman Banjarbaru sesuai dengan BOR (Bed Occupancy Rate) 89% dan tempat tidur sebanyak 137 TT yaitu 122 orang dengan sampel keseluruhan penelitian ini sebanyak 55 orang, penentuan jumlah sampel per ruang rawat inap dipilih secara proposional dengan undian sehingga didapatkan jumlah sampel yang seimbang di setiap ruangan.

## HASIL

1. Sisa makanan responden di RSUD Idaman Banjarbaru..

**Tabel 1.** Distribusi Responden menurut Sisa Makanan

Sisa Makanan	N	%
Bersisa banyak	20	36,4
Bersisa sedikit	35	63,6
<b>Jumlah</b>	<b>55</b>	<b>100</b>

2. Penilaian responden terhadap citarasa makanan di RSUD Idaman Banjarbaru

**Tabel 2.** Distribusi Responden menurut Cita Rasa Makanan

Cita Rasa Makanan	n	%
<b>Baik</b>	33	60
<b>Cukup</b>	18	32,7
<b>Kurang</b>	4	7,3
<b>Jumlah</b>	55	100

### 3. Jenis kelamin

**Tabel 3.** Distribusi Responden menurut Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	n	%
<b>Pria</b>	14	25,5
<b>Wanita</b>	41	74,5
<b>Jumlah</b>	55	100

### 4. Lama hari rawat

**Tabel 4.** Distribusi Responden menurut Lama Hari Rawat

Lama Hari Rawat	n	%
<b>Lama</b>	4	7,3
<b>Ideal</b>	12	21,8
<b>Singkat</b>	39	70,9
<b>Jumlah</b>	55	100

### 5. Cita rasa makanan dengan sisa makanan

**Tabel 5.** Distribusi Responden menurut Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Cita Rasa	Sisa Makanan				Jumlah	
	Bersisa Banyak		Bersisa Sedikit		n	%
N	%	N	%	n		
<b>Baik</b>	2	6,1	31	93,9	33	100
<b>Cukup</b>	15	83,3	3	16,7	18	100
<b>Kurang</b>	3	75	1	25	4	100
p= 0,00		α=0,05		r= 0,07		

Dari tabel diatas dapat diketahuai bahwa sebagian besar responden menyatakan cita rasa makanan baik sisa makanannya sedikit (93,9%), responden yang menyatakan cita rasa makanan cukup dengan sisa makanannya banyak (83,3%) dan responden yang menyatakan sisa makanan kurang dengan sisa makanannya banyak (75%). Hasil uji

korelasi rank spearman menunjukkan bahwa  $p(0,00) < \alpha(0,05)$  sehingga diinterpretasikan ada hubungan antara Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Responden di RSUD Idaman Banjarbaru dan koefisien korelasinya  $(r) = 0,07$  yang artinya memiliki kekuatan hubungan yang kuat dan positif (+).

### 6. Jenis kelamin dengan sisa makanan

**Tabel 6.** Distribusi Responden menurut Hubungan Jenis Kelamin dengan Sisa Makanan

Jenis Kelamin	Sisa Makanan				Jumlah	
	Bersisa Banyak		Bersisa Sedikit		n	%
n	%	n	%	n		
<b>Pria</b>	7	50	7	50	14	100
<b>Wanita</b>	13	31,7	28	68,3	41	100
p=0,22		α=0,05				

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa sebagian besar responden adalah pria, sisa makanannya dengan kategori bersisa banyak 50% dan 50% lagi dengan kategori bersisa sedikit. Untuk responden wanita sebagian besar sisa makanannya masuk dalam kategori bersisa sedikit yaitu 68,3%. Hasil uji korelasi rank spearman menunjukkan bahwa nilai  $p(0,22) > \alpha(0,05)$  sehingga disimpulkan tidak ada hubungan antara Jenis Kelamin Dengan Sisa Makanan responden di RSUD Idaman Banjarbaru.

### 7. Lama hari rawat dengan sisa makanan

**Tabel 7.** Distribusi Responden menurut Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan

Lama Hari Rawat	Sisa Makanan				Jumlah	
	Bersisa Banyak		Bersisa Sedikit		n	%
N	%	n	%	n		
<b>Lama</b>	3	75	1	25	4	100
<b>Ideal</b>	9	75	3	25	12	100
<b>Singkat</b>	8	20,5	31	79,5	39	100
<b>Jumlah</b>	20	36,4	35	63,6	55	100
p= 0,00		α=0,05		r=0,5		

dari tabel diatas dapat diketahuai bahwa sebagian besar responden yang lama hari rawatnya masuk dalam kategori lama dengan sisa makanan responden bersisa banyak (75%). Untuk kategori ideal sebesar 75% sisa makanan responden bersisa banyak dan untuk katogori singkat sebesar 79,5% sisa makanan responden bersisa sedikit. Hasil uji korelasi rank spearman menunjukkan bahwa  $p(0,00) < \alpha(0,05)$  sehingga diinterpretasikan ada hubungan antara Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Responden di RSUD Idaman Banjarbaru dan koefisien korelasi  $(r) = 0,5$  yang artinya memiliki hubungan sedang dan positif(+).

## PEMBAHASAN

### 1. Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Hasil penelitian menyatakan ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan dan kekuatan hubungan yang kuat, didapatkan yang paling banyak yaitu cita rasa yang baik dengan menyisakan makanan yang sedikit yaitu 93,9%.

Hasil penelitian sesuai dengan penelitian yang dilakukan di RSHS Bandung pada responden yang mendapatkan diet lunak, responden yang menilai penampilan makanan tidak menarik mempunyai peluang 39,6 kali menyisakan makanan banyak dibandingkan responden yang menilai menarik. Artinya responden yang berpendapat rasa makanan tidak enak akan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan responden yang menyatakan makanan enak akan menyisakan makanan lebih sedikit <sup>2</sup>.

Hasil penelitian juga sesuai dengan teori bahwa rasa makanan merupakan salah satu aspek utama yang menentukan selera makan responden sehingga menentukan banyak atau tidaknya sisa makanan <sup>10</sup>.

### 2. Hubungan Jenis Kelamin dengan Sisa Makanan

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan sisa makanan responden. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan nyata antara jenis kelamin dengan sisa makanan dikarenakan persentase sisa makanan laki-laki lebih besar daripada perempuan <sup>11</sup>. Hal ini diduga karena adanya pengaruh faktor lain seperti makanan luar yang dikonsumsi yang diperkuat oleh teori bahwa makanan yang dimakan oleh responden luar rumah sakit akan berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan <sup>10</sup> dan dari hasil penelitian yang dilakukan bahwa responden yang paling banyak dirawat di rumah sakit adalah berjenis kelamin wanita, hal ini disebabkan oleh RSUD Idaman Banjarbaru merupakan rumah sakit yang memiliki ruangan nifas yang juga termasuk responden dalam penelitian. Selain itu juga berdasarkan hasil penelitian menyatakan bahwa perbedaan kebiasaan makan di rumah dan di rumah sakit yang mempengaruhi daya terima responden terhadap makanan rumah sakit. Bila kebiasaan makan responden pria maupun wanita yang tidak sesuai dengan makanan yang disajikan maka akan mempengaruhi habis tidaknya makanan dari rumah sakit <sup>11</sup>.

### 3. Hubungan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan

Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan responden dengan kekuatan hubungan yaitu sedang, hal ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa subjek yang memiliki lama perawatan yang lebih lama akan menyisakan makanan lebih banyak dari pada subjek yang perawatannya tidak lama<sup>9</sup> dan waktu perawatan yang cukup lama di rumah sakit juga dapat menimbulkan rasa bosan. Responden yang lama cenderung hafal dengan menu makanan, jenis masakan, rasa, sehingga jika dalam pengolahan makanan kurang bervariasi dapat menimbulkan rasa bosan, akibatnya nafsu makan responden akan berkurang dan makanan yang disajikan tidak dihabiskan<sup>12</sup> serta responden yang menjalani rawat inap dalam waktu yang cukup lama seringkali tidak menghabiskan makanan yang disajikan oleh rumah sakit<sup>13</sup>.

Perbedaan dan parahnya penyakit yang diderita responden yang juga mempengaruhi lama nya rawat inap responden sehingga menimbulkan rasa bosan sehingga responden tidak makan makanan yang disajikan dan akhirnya menyisakan makanan<sup>12,14</sup>.

### KESIMPULAN

1. Sebagian besar responden sisa makanannya banyak dan sebagian kecil responden sisa makanannya bersisa sedikit.
2. Sebagian besar responden menilai cita rasa makanan baik dan sebagiannya lagi cukup dan kurang.
3. Sebagian besar lama hari rawat responden adalah singkat dan sebian kecil lama hari rawat responden adalah ideal dan lama.

4. Ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan responden di RSUD Idaman Banjarbaru, dengan kekuatan hubungan yaitu kuat
5. Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan sisa makanan responden di RSUD Idaman Banjarbaru
6. Ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan responden di RSUD Idaman Banjarbaru, dengan kekuatan hubungan yaitu sedang.

### SARAN

1. Bagi Pihak Instalasi Gizi di RSUD Idaman Banjarbaru  
Cita rasa perlu ditingkatkan lagi, lebih memperhatikan penampilan dalam penyajian makanan seperti penambahan variasi sayur dan dalam rasa makanan seperti penambahan variasi bumbu seperti bumbu masak habang.
2. Bagi Pasien  
Sebaiknya pasien menyadari bahwa makanan juga merupakan salah satu faktor penyembuhan dan dapat mengurangi lama hari rawat dengan cara menghabiskan makanan yang didapatkan.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya  
Diharapkan peneliti selanjutnya meneliti faktor faktor yang lain seperti keadaan psikis, kebiasaan makan, makanan dari luar rumah sakit, pengobatan dan jenis penyakit.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kementrian Kesehatan RI, 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta : Kemenkes RI.
2. Munawar AA, 2011. Faktor penyebab Terjadinya Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit. Dalam Pelatihan Dietetic Culinary. Bandung : RS Hasan Sadikin Bandung.
3. Irawati P, 2011. Analisis Sisa Makanan dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien Skizofrenia Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Madani Palu. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. Vol 6.
4. Kementrian Kesehatan RI, 2012. Pedoman Penyusunan Standar Pelayanan Minimum Di RumahSakit. Jakarta: DirjenBukKemenkes RI.
5. Dian B, 2012. Hubungan Penampilan Makanan Dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. Jakarta :Fakultas Kesehatan Masyarat Universitas Indonesia.
6. Kumboyo Dan Rahmi Y, 2012. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerimaan Makanan Biasa Oleh Pasien Di Ruang Rawat Inap Kelas 3 Rumah Sakit Tentara Dr.Soepraoen Malang. Majalah Kesehatan FKUBJanuari 2012: 1-11.
7. Rahmaniah N, 2015. Gambaran Sisa Makanan Dan Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Banjarbaru. KTI. Banjarbaru : Poltekkes Kemenkes Banjarmasin.
8. Hong W and Kirk D, 1995. The Analysis Of Edible Plate Waste Result in 11 Hospital in the UK. Food Service Research Internasional.
9. Pratinda D, 2013. Motivasi Makan Pasien, Lama Perawatan dan Sisa Makan Pasien Diabetes Melitus Tipe II di RS PKU Muhammadiyah Surakarta. Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
10. Moehyi S, 1995. Pengaturan Makanan Dan Diit Untuk Menyembuhkan Penyakit. Jakarta :Pt Gramedia Pustaka Utama.
11. Yulianti I, 2013. Sisa Makanan dan Kepuasan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di Rumah Sakit Swasta Gresik, Jawa Timur. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusi Institut Pertanian Bogor
12. Komalawati D, 2005. Pengaruh Lama Rawat Inap Terhadap Sisa Makanan Pasien Anak di RSU Dr Soeradji Tirtonegoro Klaten. KTI. Yogyakarta: FK UGM Program S-1 Gizi Kesehatan
13. Almatsier S, 1992. Persepsi Pasien Terhadap Makanan Di Rumah Sakit. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
14. Wirasamadi NLP, 2015. Analisis Jumlah, Biaya dan Faktor Penentu Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap DI Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah Denpasar. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Udayana Denpasar