FAKTOR-FAKTOR EKSTERNAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN BIASA PASIEN BANGSAL RAWAT INAP RSUD SALATIGA

NASKAH PUBLIKASI

Disusun oleh :

ENDAH MURJIWANI
J 310 111 007

PROGRAM STUDI TRANSFER S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2013

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
Jl. A. Yani Pabelan Kartasura Tromol Pos 1 Telp (0271) 717417 Psw. 213 Surakarta -57102

Surat Persetujuan Artikel Publikasi Ilmiah

Yang bertanda tangan di bawah ini pembimbing skripsi / tugas akhir:

Nama : Endang Nur W., M.Si.

NIK : 717

Telah membaca dan mencermati artikel publikasi ilmiah, yang merupakan ringkasan Skripsi (Tugas Akhir) dari mahasiswa:

Nama : Endah Murjiwani

NIM : J 310 111 011

Program Studi : Gizi S1 Transfer

Judul Skripsi : Faktor-Faktor Eksternal Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Bangsal Rawat Inap RSUD Salatiga

Naskah artikel tersebut, layak dan dapat disetujui untuk dipublikasikan.
Demikian persetujuan dibuat, semoga dapat dipergunakan seperlunya.

Surakarta, Juli 2013
Pembimbing

Endang Nur W., M.Si.
NIK. 717

EXTERNAL FACTORS RELATED TO USUAL LEFTOVERS OF INPATIENTS OF LOCAL GENERAL HOSPITAL OF SALATIGA

Endah Murjiwani *
Endang Nur W, M.Si **
Farida Nur I, SGz. Dietisien***

Abstract

Nutritional service activities have the aim to provide quality food and quantity of nutrients as needed. Terms of goos quality of food if the food has high taste, appearance, interesting presentation, thus encouraging patients spend on food. Reduced of food scraps was caused by variations in taste (flavor, temperature, smell, texture), and variations in appearance (color, large portions, shape, manner of presentation). The purpose this research are to know external factors associated with usuals food scraps in inpatients ward at general hospital area of Salatiga. The research implemented a survey-observational with cross-sectional approach. Subject of the research is 33 individuals selected by using propotional random sampling. Data of intake protein, vitamin C, and drinking habits of tea was taken by recall procedures with 3x24 hour by random day and data of hemoglobin concentration by hemoque methode. Data is analyzed by using correlation test of Pearson-product moment. Method of the research based on univariate analysis, most levels of protein intake are included in the category of research subjects less as many as 81.8%, most of the intake levels of vitamin C research subjects included in the category of less as many as 63.6%, research subjects with daily consumption of tea as much as 60.6%. The results of hemoglobin levels 36.4% of normal subjects, whereas hemoglobin levels are not normally subject to 63.6%. The results of Pearson product moment correlation test p value = 0.870, p=0,198, p=0,455. The conclusion of this research it can be concluded that there is no correlation between intake protein, vitamin C, and drinking habits of tea with hemoglobin levels in females student at state 1 high school of Mojolaban Sukoharjo regency.

Keywords: intake protein, vitamin C, and drinking habits of tea, adolescent girls, hemoglobin levels

PENDAHULUAN

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. Kekurangan zat gizi tersebut sangat memudahkan terjadinya infeksi dan mendorong terjadinya malnutrisi serta dapat mengakibatkan meningkatnya lama rawat inap dan biaya perawatan yang tinggi pada pasien (Moehyi, 1992). Selain itu sisa makanan dalam pelayanan makanan di rumah sakit juga dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan dari pelayanan makanan. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien tidak mengkonsumsi makanan sebanyak > 25%, sedangkan untuk pasien yang meninggalkan sisa makanan = 25% dikatakan memiliki sisa makanan sedikit. Pasien yang tidak menghabiskan makanan atau

memiliki sisa makanan > 25%, dalam waktu yang lama akan menyebabkan kekurangan zat-zat gizi (Renaningtyas, 2004).

Faktor-faktor yang berpengaruh dalam sisa makanan adalah faktor internal (nafsu makan, kebiasaan makan, kebosanan) dan faktor ekstenal yang terdiri dari penampilan makanan (warna, besar porsi, bentuk makanan, cara penyajian) dan cita rasa makanan (rasa, suhu, tingkat kematangan) (Moehyi, 1992)

Juariah (2007), dalam penelitiannya di RSUD Dr. Soedarso Pontianak memperoleh data rata-rata jumlah sisa makanan biasa untuk jenis lauk hewani 13%, nasi 32%, lauk nabati 46% dan sayur 47% terbanyak pada waktu makan pagi dengan sisa makanan pokok 64,2% dan terbanyak sisa sayur 90,4% pada waktu makan sore.

Berdasarkan penelitian pendahuluan di RSUD Kota Salatiga tahun 2011 untuk kelas vip sampai kelas III sisa makanan pada pasien terbanyak pada sisa sayur 53%, lauk nabati 45%, dan lauk hewani 30%, hal ini menunjukkan bahwa sisa makanan pasien bangsal RSUD Salatiga masih banyak yaitu melebihi 25%. Hasil penelitian ini masih menggunakan pola menu lama dimana pada pasien kelas III hanya diberikan lauk hewani 1 x pada menu siang, sedang menu pagi, dan menu sore hanya diberikan lauk nabati saja tanpa ada variasi bentuk makanan. Mulai tanggal 1 Juni 2012 Instalasi Gizi RSUD Salatiga mulai memberlakukan menu baru yang disesuaikan dengan tarif perda dan perwali baru dengan pola menu yang diberikan kepada pasien dari vip sampai kelas III sama, dari segi bentuk maupun menu, hanya berbeda pada porsi yang diberikan.

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Salatiga, dengan pertimbangan bahwa di rumah sakit tersebut belum pernah diadakan penelitian mengenai faktor-faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan biasa pada pola menu yang baru, yang mulai diberlakukan tanggal 1 Juni 2012.

Atas dasar permasalahan tersebut dan berdasarkan pengamatan sehari-hari masih ditemukan adanya sisa makanan biasa dari pasien rawat inap di RSUD Salatiga, maka akan dilakukan penelitian tentang faktor-faktor eksternal apa saja yang berhubungan dengan sisa makanan biasa pasien bangsal rawat inap RSUD Salatiga. Dalam penelitian ini hanya melihat faktor eksternal yang dapat mempengaruhi sisa makanan, karena peneliti hanya ingin mengetahui keberhasilan pelayanan gizi yang dilihat dari output makanan yang disajikan Instalasi Gizi ke pasien, hal ini akan sangat bermanfaat bagi peningkatan pelayanan makanan di Rumah Sakit (Moehyi, 1999).

Hipotesis

1. Ada hubungan antara warna makanan dengan sisa makanan
2. Ada hubungan antara besar porsi makanan dengan sisa makanan
3. Ada hubungan antara bentuk makanan dengan sisa makanan.
4. Ada hubungan antara cara penyajian dengan sisa makanan.
5. Ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan.
6. Ada hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian bersifat deskriptif analitik dengan pendekatan *cross sectional*

yaitu meneliti hubungan pendapat pasien tentang penampilan, cita rasa makanan dengan sisa makanan yang dilakukan dengan kuesioner dan pengamatan dalam waktu yang bersamaan. Penelitian ini dilaksanakan di ruang rawat inap RSUD Salatiga selama bulan April 2012 sampai dengan Juni 2013.

Populasi dari penelitian ini adalah semua pasien yang dirawat dan mendapat makanan biasa di bangsal ruang rawat inap RSUD Salatiga dengan sampel sebanyak 34 orang yang diambil menggunakan *consecutive sampling*, yaitu semua pasien yang memenuhi kriteria inklusi dimasukkan dalam penelitian.

Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari Lembar kuesioner digunakan untuk mengambil data penampilan makanan dan cita rasa makanan dan Lembar taksiran visual comstock digunakan untuk mengambil data sisa makanan.

Uji statistik untuk menguji hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat. Analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji *Chi-Square* karena bentuk datanya Ordinal, Apabila ada tabel yang nilai selnya kurang dari 5 maka yang digunakan adalah *Fisher's Exact Test*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pasien bangsal rawat inap RSUD Salatiga yang berjumlah 34 orang. Karakteristik responden meliputi data umur, jenis kelamin dan kelas perawatan. Data mengenai karakteristik responden dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1
Karakteristik Responden

No	Variabel	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1.	Umur (tahun)		
	12 – 25	13	38,2
	26 – 55	21	61,8
	Jumlah	34	100,0
2.	Jenis Kelamin		
	Laki – laki	13	38,2
	Perempuan	21	61,8
	Jumlah	34	100,0
3.	Kelas Perawatan		
	Kelas 1	19	55,9
	Kelas 2	15	44,1
	Jumlah	34	100,0

Sumber : Koesmanto dalam Novandhori (2013)

Berdasarkan Tabel 1 diperoleh gambaran bahwa untuk distribusi umur 26-55 tahun mempunyai persentase paling tinggi yaitu sebanyak 61,8%. Responden dalam penelitian ini paling banyak adalah berjenis kelamin perempuan yaitu mencapai 61,8%. Pasien yang di rawat di RSUD Salatiga ternyata paling banyak di rawat di kelas 1 yaitu sebesar 55,9%

Sisa Makanan

Sisa makanan pada pasien bangsal rawat inap RSUD Salatiga yang diteliti adalah makanan biasa yang meliputi makanan pokok (nasi), lauk hewani, lauk nabati, sayur diperoleh dengan menggunakan metode Taksiran Visual Comstock selama 3 hari pengamatan untuk 3 x makan pagi, siang dan sore. Penilaian sisa makanan selama 3 hari dikelompokkan menjadi 2 yaitu sisa makanan sedikit (≤ 25 %) dan sisa makanan banyak (>25%). Distribusi pasien menurut sisa makanan pasien selama dirawat, berdasarkan jenis makanan dan waktu makan dapat dilihat pada Tabel 2, Tabel 3, Tabel 4 dan Tabel 5.

Tabel 2
Distribusi Pasien Berdasarkan Sisa Makanan Nasi

Waktu Penyajian	Nasi			
	Sisa Makanan Sedikit (=25%)		Sisa Makanan Banyak (>25%)	
	n	%	N	%
Pagi	16	47,1	18	52,9
Siang	27	79,4	7	20,6
Malam	22	64,7	12	35,3

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa sisa makanan pokok nasi berdasarkan waktu makan (pagi, siang, sore) ternyata waktu makan pagi terdapat sisa makanan banyak sebesar 52,9%. Hal ini bisa terjadi karena pada pagi hari sebelum jam distribusi makan, ternyata berdasarkan wawancara pasien sudah mengkonsumsi makanan pokok lain berupa bubur yang di peroleh dari luar rumah sakit.

Tabel 3
Distribusi Pasien Berdasarkan Sisa Makanan Lauk Hewani

Waktu Penyajian	Lauk Hewani			
	Sisa Makanan Sedikit (=25%)		Sisa Makanan Banyak (>25%)	
	n	%	n	%
Pagi	20	58,8	14	41,2
Siang	24	70,6	10	29,4
Malam	24	70,6	10	29,4

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa sisa makanan lauk hewani berdasarkan waktu makan (pagi, siang, sore) ternyata waktu makan pagi terdapat sisa makanan banyak sebesar 41,2%. Hal ini bisa terjadi karena pada pagi hari sebelum jam distribusi makan, ternyata berdasarkan wawancara, pasien sudah mengkonsumsi makanan yang di peroleh dari luar rumah sakit.

Tabel 4
Distribusi Pasien Berdasarkan Sisa Makanan Lauk Nabati

Waktu Penyajian	Lauk Nabati			
	Sisa Makanan Sedikit (=25%)		Sisa Makanan Banyak (>25%)	
	n	%	n	%
Pagi	11	32,4	23	67,6
Siang	21	61,8	13	38,2
Malam	17	50,0	17	50,0

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa sisa makanan lauk nabati berdasarkan waktu makan (pagi, siang, sore) ternyata waktu makan pagi juga terdapat sisa makanan banyak sebesar 67,6%. Seperti halnya sisa makanan pokok nasi, sisa makanan lauk hewani, ternyata sisa makanan lauk nabati juga terdapat sisa banyak pada waktu pagi hari, karena makanan yang dihidangkan pagi hari saling berkaitan satu dengan yang lain.

Tabel 5
Distribusi Pasien Berdasarkan Sisa Makanan Sayur

Waktu Penyajian	Sayur			
	Sisa Makanan Sedikit (=25%)		Sisa Makanan Banyak (>25%)	
	n	%	n	%
Pagi	11	32,4	23	67,6
Siang	15	44,1	19	55,9
Malam	15	44,1	19	55,9

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui bahwa sisa makanan sayur berdasarkan waktu makan (pagi, siang, sore) ternyata waktu makan pagi juga terdapat sisa makanan banyak sebesar 67,6%. Hal ini bisa terjadi karena berdasarkan wawancara, pasien jarang mengkonsumsi sayuran pada pagi hari.

Berdasarkan data sisa makanan diatas dapat diketahui mengenai jumlah rata-rata sisa makanan biasa di RSUD Salatiga.

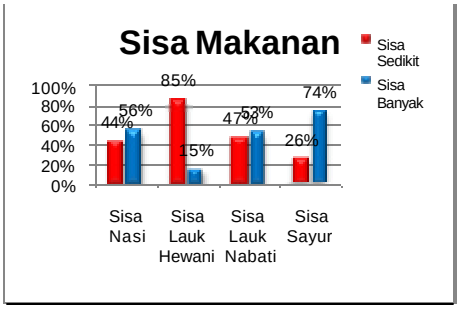
Data rata-rata sisa makanan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6
Rata-rata sisa makanan biasa menurut jenis makanan

Jenis Sisa Makanan	n	%
Makanan Pokok (Nasi)		
Sisa sedikit (= 25 %)	15	44,1%
Sisa banyak (> 25 %)	19	55,9%
Jumlah	34	100,0%
Lauk Hewani		
Sisa sedikit (= 25 %)	20	58,8%
Sisa banyak (> 25 %)	14	41,2%
Jumlah	34	100,0%
Lauk Nabati		
Sisa sedikit (= 25 %)	11	32,4%
Sisa banyak (> 25 %)	23	67,6%
Jumlah	34	100.0%
Sayur		
Sisa sedikit (= 25 %)	7	20,6%
Sisa banyak (> 25 %)	27	79,4%
Jumlah	34	100.0%

Tabel 6 menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pasien dengan sisa banyak pada jenis makanan pokok (nasi) sebesar 55,9%, lauk hewani sebesar 41,2%, lauk nabati sebesar 67,6% serta sayur dengan sisa banyak mempunyai persentase paling tinggi yaitu sebesar 79,4%. Tingginya sisa sayuran berdasarkan wawancara disebabkan oleh kebiasaan pasien di rumah yang jarang mengkonsumsi sayuran, serta seringnya sayuran wortel yang disajikan setiap pagi oleh rumah sakit sehingga menimbulkan kebosanan. Rasa bosan biasanya timbul apabila pasien sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan, selain itu kebiasaan makan pasien juga mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Pasien cenderung dapat menghabiskan makanannya apabila makanan yang disajikan sesuai dalam hal susunan menu serta besar porsi pasien.

Persentase sisa makanan berdasarkan jenis makanan pasien dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Persentase sisa makanan pasien berdasarkan jenis makanan pokok (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur)

Berdasarkan gambar 1 dapat diketahui rata-rata sisa makanan banyak terdapat pada jenis makanan sayur sebesar 74%, nasi 56%, lauk nabati 53%, lauk hewani 15%.

Penampilan Makanan

Data pendapat pasien mengenai penampilan makanan dapat dilihat pada Tabel 7, Tabel 8, Tabel 9 dan Tabel 10.

1. Pendapat pasien tentang warna makanan

   Pendapat pasien tentang warna yang disajikan dari nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur dapat dilihat pada Tabel 7

Tabel 7
Distribusi frekuensi pendapat pasien tentang warna makanan

Jenis Makanan	Warna Makanan				Total	
	Menarik		Tidak Menarik			
	n	%	n	%	n	%
Nasi	13	38,2	21	61,8	34	100
Lauk Hewani	21	61,8	13	38,2	34	100
Lauk Nabati	16	47,1	18	52,9	34	100
Sayur	16	47,1	18	52,9	34	100

Tabel 7 menunjukkan dari 34 pasien diperoleh hasil bahwa warna makanan yang paling menarik adalah warna makanan lauk hewani yaitu sebesar 61,8% dari total sampel, sedangkan

warna makanan yang paling tidak menarik adalah nasi dengan persentase sebesar 61,8%. Warna nasi dikatakan tidak menarik, karena pada waktu pangambilan data nasi berwarna kecoklatan. Ada beberapa faktor yang menjadi penyebabnya, antara lain bahan dasarnya yang tidak baik karena pengaruh dari cuaca sehingga waktu pengeringan beras tidak bisa kering secara maksimal. Warna lauk hewani dikatakan menarik, hal ini terjadi karena warna lauk hewani sudah sesuai dengan standar warna menu masakan lauk hewani.

2. Pendapat pasien tentang besar porsi makanan

Pendapat pasien tentang besar porsi dari makanan yang disajikan, yang meliputi nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8
Distribusi frekuensi pendapat pasien tentang besar porsi makanan

Jenis Makanan	Besar Porsi Makanan				Total	
	Sesuai		Tidak Sesuai			
	n	%	n	%	n	%
Nasi	23	67,6	11	32,4	34	100
Lauk Hewani	22	64,7	12	35,3	34	100
Lauk Nabati	13	38,2	21	61,8	34	100
Sayur	11	32,4	23	67,6	34	100

Tabel 8 menunjukkan dari 34 pasien diperoleh hasil bahwa besar porsi yang paling sesuai adalah besar porsi nasi yaitu sebesar 67,6% dari total sampel, sedangkan besar porsi makanan yang paling tidak sesuai adalah sayur, dengan persentase 67,6%. Besar porsi nasi dikatakan sesuai, karena dalam hal ini Instalasi Gizi memakai standar porsi nasi untuk makan pagi, makan siang dan makan malam adalah sama yaitu sebesr 200 gram dan porsi tersebut juga sesuai dengan standar porsi makanan biasa pada orang sehat. Mengenai porsi sayuran dikatakan tidak sesuai karena sayuran yang dihidangkan kepada pasien hanya 50 gram saja. Bisa terjadi demikian karena terpancang dengan alat makan yang menggunakan plato stainles steel bersekat tiga, sehingga tidak memungkinkan jika memberikan porsi sayur 75 gram yang sesuai standar.

3. Pendapat pasien tentang bentuk makanan

Pendapat pasien tentang bentuk makanan yang disajikan, yang meliputi nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9
Distribusi frekuensi pendapat pasien tentang bentuk makanan

Jenis Makanan	Bentuk Makanan				Total	
	Menarik		Tidak Menarik			
	n	%	n	%	n	%
Nasi	25	73,5	9	26,5	34	100
Lauk Hewani	21	61,8	13	38,2	34	100
Lauk Nabati	13	38,2	21	61,8	34	100
Sayur	14	41,2	20	58,8	34	100

Tabel 9 menunjukkan dari 34 pasien diperoleh hasil bahwa bentuk makanan yang paling menarik adalah bentuk nasi, yaitu sebesar 73,5% dari total sampel sedangkan bentuk makanan yang paling tidak menarik adalah lauk nabati, dengan persentase 61,8%.

4. Pendapat pasien tentang cara penyajian makanan

Pendapat pasien tentang cara penyajian makanan yang disajikan dari nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10
Distribusi frekuensi pendapat pasien tentang cara penyajian makanan

Jenis Makanan	Cara Penyajian				Total	
	Menarik		Tidak Menarik			
	n	%	n	%	n	%
Nasi	19	55,9	15	44,1	34	100
Lauk Hewani	18	52,9	16	47,1	34	100
Lauk Nabati	13	38,2	21	61,8	34	100
Sayur	9	26,5	25	73,5	34	100

Tabel 10 menunjukkan dari 34 pasien diperoleh hasil bahwa cara penyajian makanan yang paling menarik adalah cara penyajian nasi, yaitu sebesar 55,9% dari total sampel sedangkan cara penyajian makanan yang paling tidak menarik adalah sayur dengan persentase 73,5%. Hal ini bisa terjadi karena cara penyajian nasi ditempatkan dalam satu sekat yang berbeda dan penyajiannya diberi garnish serta dicetak menggunakan cetakan. Penghias hidangan atau garnish yang disajikan pada makanan akan lebih menarik sehingga dapat meningkatkan selera makan (Moehyi, 1992).

Rasa Makanan

Rasa makanan merupakan faktor yang menentukan cita rasa makanan. Penampilan makanan yang disajikan merangsang syaraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan.Pendapat pasien tentang cita rasa makanan meliputi pendapat tentang rasa, suhu, tingkat kematangan makanan yang disajikan. Data mengenai cita rasa makanan dapat dilihat pada Tabel 11, Tabel 12 dan Tabel 13.

1. Pendapat pasien tentang rasa makanan

   Pendapat pasien tentang rasa makanan yang disajikan dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11
Distribusi frekuensi pendapat pasien tentang rasa makanan

Jenis Makanan	Rasa				Total	
	Enak		Tidak Enak			
	n	%	n	%	n	%
Nasi	15	44,1	19	55,9	34	100
Lauk Hewani	19	55,9	15	44,1	34	100
Lauk Nabati	12	35,3	22	64,7	34	100
Sayur	9	26,5	25	73,5	34	100

Tabel 11 menunjukkan dari 34 pasien diperoleh hasil bahwa rasa makanan yang paling enak adalah rasa makanan lauk hewani yaitu sebesar 55,9% dari total sampel, sedangkan rasa makanan yang paling tidak enak adalah rasa sayur, dengan persentase 73,5%.

Rasa sayur paling tidak enak karena pengolahan sayur khususnya sayuran berkuah pemberian air tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dalam SOP (Standar Operasional Prosedur) yaitu 100 ml untuk setiap satu pasien, sehingga standar bumbu yang telah dibuat tidak sesuai dengan banyaknya air yang digunakan untuk mengolah sayuran berkuah yang menyebabkan rasa sayuran menjadi tidak enak, adapun komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma, bumbu, tekstur dan suhu makanan (Moehji, 1992).

2. Pendapat pasien tentang suhu makanan.

   Pendapat pasien tentang suhu makanan yang disajikan dari nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur dapat dilihat pada Tabel 12

Tabel 12
Distribusi frekuensi pendapat pasien tentang suhu makanan

Makanan Jenis Makanan	Suhu				Total	
	Sesuai		Tidak Sesuai			
	n	%	n	%	n	%
Nasi	15	44,1	19	55,9	34	100
Lauk Hewani	11	32,4	23	67,6	34	100
Lauk Nabati	15	44,1	19	55,9	34	100
Sayur	11	32,4	23	67,6	34	100

Tabel 12 menunjukkan dari 34 pasien diperoleh hasil bahwa suhu makanan yang paling sesuai adalah suhu nasi yaitu sebesar 44,1% dan suhu lauk nabati sebesar 44,1% dari total sampel, sedangkan suhu makanan yang paling tidak sesuai adalah lauk hewani, dengan persentase 67,6% dan suhu sayur sebesar 67,6%. Pasien menyatakan suhu nasi dan lauk nabati paling sesuai, hal ini dikarenakan jarak antara makanan matang dengan waktu pendistribusian tidak terlalu lama, sehingga makanan sampai ke pasien masih dalam kondisi hangat sedangkan suhu untuk lauk hewani dan suhu sayur, sebagian besar pasien menyatakan tidak sesuai, bisa demikian karena makanan yang disajikan kepada pasien tidak langsung dikonsumsi oleh pasien serta waktu tunggu antara makanan yang siap saji dengan waktu pendistribusian makanan yang terlalu lama.

3. Pendapat pasien tentang kematangan makanan

Pendapat pasien tentang kematangan makanan yang disajikan meliputi nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur, sebanyak 100% responden menyatakan tingkat kematangan makanan untuk semua jenis makanan adalah matang. Hal ini membuktikan bahwa pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Salatiga sudah sesuai dengan SOP yang berlaku dan sesui juga dengan ketentuan batas kritis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk nasi di olah dengan suhu maksimal 140°C, waktu 60 menit, lauk hewani suhu 100°C, waktu 60 menit, lauk nabati suhu 100°C, waktu 30 menit, sayur suhu 100°C dengan waktu 15-30 menit.

Hubungan Sisa Makanan Dengan Penampilan Dan Cita Rasa Makanan

1. Hubungan antara sisa makanan dengan warna makanan yang disajikan

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Betapapun lezatnya makanan yang disajikan apabila penampilannya tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera menurun sehingga akan mempengaruhi sisa makanan (Moehyi, 1992)

Analisa ada tidaknya hubungan antara variabel warna makanan dengan sisa makanan, terlebih dahulu variabel sisa makanan dibuat menjadi 2 kategori yaitu kategori sisa makanan sedikit (= 25%) dan sisa makanan banyak (> 25%), sedangkan untuk variabel warna makanan dikategorikan menarik dan tidak menarik. Data hubungan antara sisa makanan dengan warna makanan pasien di RSUD Salatiga dapat dilihat pada Tabel 13 berikut ini.

Tabel 13
Hubungan sisa makanan dengan warna makanan

Jenis Sisa Makanan	Warna Makanan				Sig (p)
	Menarik		Tidak Menarik		
	n	%	n	%	
Nasi					
Sisa Sedikit (= 25%)	8	53,3	7	46,7	0,107
Sisa Banyak (> 25%)	5	26,3	14	73,7	
Lauk Hewani					
Sisa Sedikit (= 25%)	19	65,5	10	34,5	0,348
Sisa Banyak (>25%)	2	40,0	3	60,0	
Lauk Nabati					
Sisa Sedikit (= 25%)	7	63,7	4	36,4	0,274
Sisa Banyak (>25%)	9	39,1	14	60,9	
Sayur					
Sisa Sedikit (=25%)	2	28,6,	5	71,4	0,214
Sisa Banyak (>25%)	16	59,3	11	40,7	

Berdasarkan Tabel 13 dapat diketahui bahwa responden yang menyatakan warna makanan dengan kategori menarik dan mempunyai sisa banyak yaitu 59,3 % yang terdapat pada sayur, sedangkan yang mempunyai sisa sedikit yaitu 65,5% terdapat pada jenis lauk hewani. Warna makanan dengan kategori tidak menarik dan mempunyai sisa banyak yaitu nasi (73,7 %) dan lauk nabati (60,0%) serta makanan yang mempunyai sisa sedikit pada jenis lauk hewani mencapai 34,5%.

Hasil uji statistik yang digunakan adalah uji *Chi Square* yang didapatkan nilai p > 0,05 yang berarti tidak ada hubungan antara sisa makanan dengan warna makanan. Tidak adanya hubungan antara sisa makanan dengan warna makanan dikarenakan makanan yang disajikan kepada pasien sudah memperhatikan variasi warna dan cara memasak makanan yang baik sebagai contoh memasak sayuran tidak terlalu lama sehingga warna dari sayuran masih tetap segar selain itu variasi warna makanan yang disajikan menggunakan standar warna bumbu yang tepat, sebagai contoh warna kuning dengan menggunakan kunyit, warna merah menggunakan tomat dan cabai teropong yang sudah dibuang bijinya serta untuk sayuran selalu memperhatikan kombinasi warna dari bahan dasar sayur sebagai contoh wortel dan buncis sehingga diperoleh warna hijau dan merah.

2. Hubungan antara sisa makanan dengan besar porsi makanan yang disajikan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan dan kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makannya. Porsi yang terlalu besar atau terlalu kecil akan mempengaruhi penampilan makanan waktu disajikan (Moehyi, 1992).

Analisa ada tidaknya hubungan antara variabel besar porsi makanan dengan sisa makanan, terlebih dahulu variabel sisa makanan dibuat menjadi 2 kategori yaitu kategori sisa makanan sedikit (= 25%) dan sisa makanan banyak (>25%), sedangkan untuk variabel besar porsi makanan dikategorikan sesuai dan tidak sesuai. Data hubungan antara sisa makanan dengan besar porsi makanan pasien di RSUD Salatiga dapat dilihat pada Tabel 14 berikut ini.

Tabel 14
Hubungan sisa makanan dengan besar porsi makanan

Jenis Sisa Makanan	Besar Porsi Makanan				Sig (p)
	Sesuai		Tidak Sesuai		
	n	%	n	%	
Nasi					
Sisa Sedikit (= 25%)	9	60,0	6	40,0	0,397
Sisa Banyak (> 25%)	14	73,7	5	26,3	
Lauk Hewani					
Sisa Sedikit (= 25%)	15	75,0	5	25,0	0,133
Sisa Banyak (> 25%)	7	50,0	7	50,0	
Lauk Nabati					
Sisa Sedikit (= 25%)	6	54,5	5	45,5	0,176
Sisa Banyak (> 25%)	7	30,4	16	69,6	
Sayur					
Sisa Sedikit (= 25%)	5	55,6	4	44,4	0,111
Sisa Banyak (> 25%)	6	24,0	19	76,0	

Berdasarkan tabel 14 dapat diketahui bahwa responden yang menyatakan besar porsi makanan kategori sesuai dan mempunyai sisa banyak yaitu 73,7% yang terdapat pada nasi, sedangkan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada jenis lauk hewani mencapai 75,0%. Besar porsi makanan dengan kategori tidak sesuai dan mempunyai sisa banyak yaitu 76,0% yang terdapat pada sayur, sedangkan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada jenis nasi mencapai 40%.

Hasil uji statistik yang digunakan adalah uji *Chi Square* yang didapatkan nilai p > 0,05 yang

berarti tidak ada hubungan antara sisa makanan dengan besar porsi makanan. Tidak adanya hubungan antara sisa makanan dengan porsi makanan dikarenakan besar porsi yang ditetapkan di RSUD Salatiga tidak dibedakan menurut jenis kelamin hanya dibedakan menurut jenis dietnya yang disesuaikan dengan jenis penyakitnya.

Hubungan antara sisa makanan dengan bentuk makanan yang disajikan

Makanan yang disajikan akan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan (Moehyi, 1992).

Analisa ada tidaknya hubungan antara variabel bentuk makanan dengan sisa makanan, terlebih dahulu variabel tersebut dibuat menjadi 2 kategori. Sisa makanan ada 2 kategori yaitu sisa sedikit (= 25%) dan sisa makanan banyak (> 25%), sedangkan untuk bentuk makanan pasien dibagi menjadi 2 kategori yaitu menarik dan tidak menarik. Data hubungan antara sisa makanan dengan bentuk makanan pasien di RSUD Salatiga dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15
Hubungan sisa makanan dengan bentuk makanan

Jenis Sisa Makanan	Bentuk Makanan				Sig (p)
	Menarik		Tidak Menarik		
	n	%	n	%	
Nasi					
Sisa Sedikit (= 25%)	15	78,6	4	21,4	0,462
Sisa Banyak > 25(%)	10	66,7	5	33,3	
Lauk Hewani					
Sisa Sedikit (= 25%)	15	75,0	5	25,0	0,058
Sisa Banyak (> 25%)	6	42,9	8	57,1	
Lauk Nabati					
Sisa Sedikit (= 25%)	9	56,3	7	43,8	0,076
Sisa Banyak (> 25%)	4	22,2	14	77,8	
Sayur					
Sisa Sedikit (= 25%)	2	28,6	5	71,4	0,672
Sisa Banyak (> 25%)	12	44,4	15	55,6	

Berdasarkan tabel 15 dapat diketahui bahwa responden yang menyatakan bentuk makanan dengan kategori menarik dan mempunyai sisa banyak yaitu 44,4% terdapat pada sayur, sedangkan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada jenis lauk hewani mencapai 75,0% serta nasi mencapai 78,6%. Bentuk makanan dengan kategori tidak menarik dan mempunyai sisa banyak yaitu 55,6% yang terdapat pada sayur, sedangkan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada jenis nasi mencapai 21,4%.

Hasil uji statistik yang digunakan adalah uji *Chi Square* yang didapatkan p> 0,05 yang berarti tidak ada hubungan antara sisa makanan dengan bentuk makanan. Tidak adanya hubungan antara sisa makanan dengan bentuk makanana dikarenakan telah membuat bentuk makanan lebih menarik dengan cara membentuk bahan makanan asli menjadi bentuk lain, misalnya daging sapi atau daging ayam digiling dibentuk menjadi rolade, ikan dibentuk menjadi ikan filet, nasi juga disajikan menggunakan cetakan, sehingga tampak lebih menarik. Pengolahan makanan untuk sayuran, seperti wortel, buncis, labu siam, kentang dipotong dan dibentuk menjadi bentuk dadu atau irisan memanjang dengan menggunakan pisau yang bergerigi.

Hubungan antara sisa makanan dengan cara penyajian makanan yang disajikan

Penyajian makanan adalah perlakuan terakhir dalam penyelenggaraan makanan sebelum dikonsumsi, penyajian makanan meliputi pemilihan alat, cara penyusunan makanan serta penghiasan hidangan.

Tabel 16
Hubungan sisa makanan dengan cara penyajian makanan

Jenis Sisa Makanan	Cara Penyajian Makanan				Sig (p)
	Menarik		Tidak Menarik		
	n	%	n	%	
Nasi					
Sisa Sedikit (= 25%)	13	86,7	2	13,3	0,002
Sisa Banyak (> 25%)	6	31,6	13	68,4	
Lauk Hewani					
Sisa Sedikit (= 25%)	14	70,0	6	30,0	0,035
Sisa Banyak (> 25%)	4	28,6	10	71,4	
Lauk Nabati					
Sisa Sedikit (= 25%)	5	45,5	6	54,5	0,549
Sisa Banyak (> 25%)	8	34,8	15	65,2	
Sayur					
Sisa Sedikit (= 25%)	5	71,4	2	28,6	0,007
Sisa Banyak (> 25%)	4	14,8	23	85,2	

Berdasarkan Tabel 16 dapat diketahui bahwa responden yang menyatakan cara penyajian makanan dengan kategori menarik dan mempunyai sisa banyak yaitu 34,8% terdapat pada lauk nabati, sedangkan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada lauk hewani mencapai 70,0%. Cara penyajian makanan dengan kategori tidak menarik dan mempunyai sisa banyak yaitu 85,2% yang terdapat pada sayur, sedangkan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada jenis lauk hewani (30,0%) dan lauk nabati (54,5%). Penyajian merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang akan disajikan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi bila dalam penyajiaannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti. Penampilan makanan waktu disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa (Moehyi, 1992).

Hasil uji statistik digunakan uji *Chi Square* yang didapatkan nilai p > 0,05 untuk lauk nabati yang berarti tidak ada hubungan antara sisa makanan dengan lauk nabati. Uji statistik nasi (makanan pokok), lauk hewani, sayur diperoleh nilai p < 0,05 yang berarti ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan dengan cara penyajian nasi, lauk hewani dan sayur. Hal ini karena di Instalasi Gizi Salatiga untuk pemakaian alat saji pasien hanya menggunakan wadah plato bersekat 3, sehingga antara lauk nabati dan lauk hewani ditempatkan dalam 1 tempat yang sama sehingga penyajiannya terlihat kurang menarik serta tanpa disertai pemberian *garnish* untuk mempercantik penampilan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Raharjo (1997) di RSU Dr. Soeselo Slawi dan RSU Harapan Anda Tegal yang menyatakan ada hubungan antara cara penyajian makanan dengan sisa makanan. Semakin menarik penyajian makanan maka sisa makanan akan semakin sedikit. Penyajian makanan sangat berpengaruh terhadap penampilan makanan.

Hubungan antara sisa makanan dengan persepsi rasa makanan yang disajikan

Rasa makanan merupakan faktor kedua yang dapat menentukan cita rasa makanan setelah penampilan. Cita rasa makanan timbul karena adanya rangsangan terhadap indera dalam tubuh manusia. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu, maka pada tahap berikutnya makanan tersebut akan ditentukan oleh rangsngan terhadap indera pencium dan indera pengecap. Makanan dengan cita

rasa tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, beraroma sedap, dan memiliki rasa yang enak sehingga dapat memuaskan bagi yang mengkonsumsinya (Moehyi, 1992).

Tabel 17
Hubungan sisa makanan dengan rasa makanan

Jenis Sisa Makanan	Rasa Makanan				Sig (p)
	Enak		Tidak Enak		
	n	%	n	%	
Nasi					
Sisa Sedikit (= 25%)	11	73,3	4	26,7	0,005
Sisa Banyak (> 25%)	4	20,0	15	78,9	
Lauk Hewani					
Sisa Sedikit (= 25%)	14	70,0	6	30,0	0,048
Sisa Banyak (> 25%)	5	35,7	9	64,3	
Lauk Nabati					
Sisa Sedikit (= 25%)	7	63,6	4	36,4	0,026
Sisa Banyak (> 25%)	5	21,7	18	78,3	
Sayur					
Sisa Sedikit (= 25%)	6	85,7	1	14,3	0,000
Sisa Banyak (> 25%)	2	7,4	25	92,6	

Berdasarkan Tabel 17 dapat diketahui bahwa responden yang menyatakan rasa makanan dengan kategori enak dan mempunyai sisa banyak yaitu 35,7% terdapat pada lauk hewani dan 21,7% pada lauk nabati, sedangkan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada lauk hewani mencapai 70,0%. Rasa makanan dengan kategori tidak enak dan mempunyai sisa banyak yaitu 85,2% yang terdapat pada sayur, dan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada lauk hewani yaitu sebanyak 30,0% .

Hasil uji statistik yang digunakan adalah uji *Chi Square* yang didapatkan nilai $p < 0,05$ yang berarti ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan dengan rasa makanan. Hal ini terjadi karena pasien dalam kondisi sakit sehingga pasien tidak ada nafsu makan. Nafsu makan biasanya sangat dipengaruhi oleh kondisi pasien. Pasien yang sedang dalam kondisi sedih, akan merasa takut karena menderita suatu penyakit, karena penyakit tertentu sehingga pasien tidak bebas bergerak sehingga pasien merasa putus asa, hal ini juga akan berpengaruh pada menurunnya nafsu makan pasien. Pasien yang berada dalam kondisi senang biasanya mempunyai nafsu makan yang lebih baik atau meningkat (Moehyi, 1999).

Hubungan antara sisa makanan dengan suhu makanan yang disajikan

Suhu makanan memegang peranan penting dalam menentukan cita rasa makanan, namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mempengaruhi sensitifitas syaraf pengecap terhadap rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya (Moehyi,1992).

Tabel 18
Hubungan sisa makanan dengan suhu makanan

Jenis Sisa Makanan	Suhu Makanan				Sig (p)
	Sesuai		Tidak Sesuai		
	n	%	n	%	
Nasi					
Sisa Sedikit (= 25%)	9	60,0	6	40,0	0,097
Sisa Banyak (> 25%)	6	31,6	13	68,4	
Lauk Hewani					
Sisa Sedikit (= 25%)	6	30,0	14	70,0	0,726
Sisa Banyak (> 25%)	5	35,7	9	64,3	
Lauk Nabati					
Sisa Sedikit (= 25%)	5	45,5	6	54,5	0,914
Sisa Banyak (> 25%)	10	43,5	13	56,5	
Sayur					
Sisa Sedikit (= 25%)	6	85,7	1	14,3	0,002
Sisa Banyak (> 25%)	5	18,5	22	81,5	

Berdasarkan Tabel 18 dapat diketahui bahwa responden yang menyatakan suhu makanan dengan kategori sesuai dan mempunyai sisa banyak yaitu 45,5% terdapat pada lauk nabati, sedangkan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada nasi mencapai 60,0%. Suhu makanan dengan kategori tidak sesuai dan mempunyai sisa banyak

yaitu 81,5% yang terdapat pada sayur, dan yang mempunyai sisa sedikit terdapat pada lauk hewani yaitu sebanyak 70,0% .

Hasil uji statistik yang digunakan adalah uji *Chi Square* yang didapatkan nilai p > 0,05 untuk jenis nasi, lauk hewani dan lauk nabati yang berarti tidak ada hubungan antara sisa makanan dengan suhu makanan. Hal ini bisa terjadi karena untuk nasi, lauk hewani dan lauk nabati akan tetap enak apabila dikonsumsi baik dengan suhu hangat maupun dingin, selain faktor diatas banyak sedikitnya sisa makanan juga dipengaruhi oleh ada tidak adanya nafsu makan dari pasien. Pada uji yang sama mengenai suhu sayur diperoleh nilai p < 0,05 yang berarti ada hubungan antara sisa makanan dengan suhu makanan. Hal ini bisa terjadi karena suhu sayur sangat mempengaruhi selera makan dari pasien, khususnya untuk jenis-jenis menu sayuran yang berkuah seperti soto, sup idealnya dikonsumsi dalam kondisi panas atau hangat, akan tetapi sayur yang dihidangkan sampai ke pasien sudah dingin. Hal ini disebabkan oleh waktu tunggu yang terlalu lama pada saat distribusi secara sentralisasi dan makanan yang disajikan secara desentralisasi tidak langsung dikonsumsi oleh pasien sehingga makanan menjadi dingin. Dalam penelitian ini hanya dilakukan mengamati sisa makanan biasa, sehingga tidak dapat menggambarkan sisa makanan bentuk lunak dan bentuk saring dan hanya melihat faktor eksternal tanpa melihat faktor internal dan adanya makanan dari luar rumah sakit yang dikonsumsi pasien.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di RSUD Salatiga Tahun 2013 dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: Rata-rata sisa makanan sayur adalah sebesar 74%, makanan pokok (nasi) 56%, lauk nabati 53%, lauk hewani 15%. Pasien yang menyatakan warna makanan menarik pada lauk hewani sebanyak 61,8%, warna makanan tidak menarik pada nasi sebanyak 61,8%. Pasien yang menyatakan besar porsi makanan sesuai pada nasi sebanyak 67,6%, besar porsi makanan tidak sesuai pada sayur 67,6%). Pasien yang menyatakan bentuk makanan menarik pada nasi sebanyak 73,5%, bentuk makanan tidak menarik pada lauk nabati 61,8%. Pasien yang menyatakan cara penyajian makanan menarik nasi 55,9%, cara penyajian makanan tidak menarik sayur 73,5%. Pasien yang menyatakan rasa makanan enak pada lauk hewani 55,9%, rasa makanan tidak enak sayur 76,5%. Pasien yang menyatakan suhu makanan sesuai pada sayur 50,0%, suhu makanan tidak sesuai pada lauk hewani 67,6 %). Sebanyak 100% pasien menyatakan semua jenis makanan (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur) adalah matang.

Penelitian membuktikan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara warna, besar porsi, bentuk , cara penyajian (lauk nabati), suhu makanan dengan sisa makanan yang disajikan, sedangkan antara cara penyajian (nasi, lauk hewani, sayur), rasa makanan dengan sisa makanan ada hubungan yang bermakna.

Saran

Bagian instalasi gizi diharapkan dapat meningkatkan mutu dan cita rasa makanan, melalui pelatihan dan studi banding agar tenaga pengolah makanan dapat menghasilkan makanan yang mempunyai cita rasa yang tinggi, sehingga sisa makanan dapat dihindari seminimal mungkin. Selain itu ahli gizi harus senantiasa memonitoring rasa makanan sebelum disajikan dan dapat lebih memperhatikan cara penyajian yang meliputi alat saji dan penghias hidangan sehingga makanan disajikan akan tampil lebih menarik, diharapkan melakukan evaluasi secara periodik dengan cara menyebarkan kuesioner kepada pasien mengenai penampilan dan cita rasa makanan yang disajikan untuk mengetahui menu yang disukai dan menu yang tidak disukai pasien, serta menanggapi masukan dan kritikan dari pasien mengenai makanan yang disajikan. Hal ini bermanfaat untuk meningkatkan asupan makan pasien sehingga akan berpengaruh pada penyembuhan pasien dan lama rawat inap serta perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai waktu penyajian.

Pihak rumah sakit diharapkan menyediakan penghangat makanan agar suhu makanan tetap hangat saat makanan disajikan ke pasien sehingga pasien dapat menyantap makanan dengan lahap tanpa sisa.

DAFTAR PUSTAKA

Juju Juariah, 2007. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak.* Skripsi Program S1 Gizi Kesehatan UGM. Yogyakarta

Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.

Moehyi, S. 1999. *Pengaruh Makanan dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit*. Gramedia. Jakarta.

Renaningtyas, Dewi. et. al. 2004. *Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap.* Jurnal Gizi Klinik Indonesia. Fakultas Kedokteran UGM. Yogyakarta. Volume 1. Nomor 1.

*** Endah Murjiwani:** Mahasiswa S1 Gizi Transfer FIK UMS. Jln A Yani Tromol Post 1 Kartasura.
**** Endang Nur W, M.Si.:** Dosen Gizi FIK UMS. Jln A Yani Tromol Post 1 Kartasura.
*****Farida Nur I, SGz. Dietisien**: Dosen Gizi FIK UMS. Jln A Yani Tromol Post 1 Kartasura.