



FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN BEDAH DI RUANG XX

Regina Wihelsha¹, Eka Roshifita Rizqi², Wanda Lasepa³

(1, 2) Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

✉ Corresponding author:
mitsuharuregina@gmail.com

Abstrak

Banyaknya sisa makanan dalam waktu lama menyebabkan defisiensi zat gizi sehingga memperlambat penyembuhan. Penyebabnya dikarenakan rasa makanan dan penampilan yang tidak sesuai serta seringnya megkonsumsi makanan dari luar RS. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien bedah di Ruang XX. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain *Cross Sectional* dengan menggunakan teknik *purposive sampling* sebanyak 136 sampel. Pengumpulan data menggunakan kuisioner. Analisis yang digunakan yaitu analisis univariat dan bivariat (uji *Chi Square*). Dari 136 responden, sebanyak 73 responden (53,7%) tersisa makanan banyak, sebanyak 78 responden (57,4%) rasa makanan tidak sesuai, sebanyak 76 responden (55,9%) penampilan makanan tidak menarik dan sebanyak 79 responden (58,1%) sering makan makanan dari luar RS. Berdasarkan hasil uji statistik tidak terdapat hubungan Rasa Makanan ($p\text{ value} = 0,062$), terdapat hubungan pada Penampilan Makanan ($p\text{ value} = 0,001$) dan Makanan dari Luar RS ($p\text{ value} = 0,013$) dengan Sisa Makanan Pasien Bedah. Kesimpulan penelitian tidak terdapat hubungan Rasa Makanan dengan sisa makanan, dan terdapat hubungan Penampilan Makanan dan mengkonsumsi Makanan dari Luar RS dengan sisa makanan. Penelitian ini diharapkan sebagai tambahan pengetahuan bagi pasien dan keluarga untuk meningkatkan kesadaran pentingnya makanan yang disediakan oleh pihak RS

Kata Kunci: Makanan dari Luar RS, Penampilan Makanan, Pasien bedah, Rasa Makanan, Sisa makanan

Abstract

Large amounts of food waste over a long period of time cause nutritional deficiencies that slow down healing. The purpose of this study was to determine the factors associated with food waste in surgical patients in the Xs Room of X Hospital. This type of research is quantitative research with cross-sectional design using purposive sampling technique as many as 136 samples. Data were collected using a questionnaire. The analysis used was univariate and bivariate analysis (Chi Square test). Of the 136 respondents, as many as 73 respondents (53.7%) had a lot of food left, as many as 78 respondents (57.4%) the taste of food was not appropriate, as many as 76 respondents (55.9%) the appearance of food was not attractive and as many as 79 respondents (58.1%) often ate food from outside the hospital. Based on the results of statistical tests there is no relationship between Food Taste ($p\text{ value} = 0.062$), there is a relationship in Food Appearance ($p\text{ value} = 0.001$) and Food from Outside the Hospital ($p\text{ value} = 0.013$) with Leftover Food for Surgical Patients. The study concluded that there was no relationship between food flavour and food waste, and there was a relationship between food appearance and consuming food from outside the hospital with food waste. This study is expected as additional knowledge for patients and families to increase awareness of the importance of food provided by the hospital.

Keywords: *Food from outside the hospital, food appearance, surgical patients, food flavour, food waste*

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan fasilitas yang menyediakan layanan kesehatan kepada masyarakat, termasuk layanan medis dan penunjang medis. Pelayanan gizi merupakan bagian integral dari penunjang medis di rumah sakit, yang bertugas mengelola aspek makanan. Makanan memegang peranan vital dalam proses penyembuhan pasien di rumah sakit, karena tidak hanya harus kaya akan nutrisi, tetapi juga harus memenuhi standar keamanan pangan (Rizky, Eka, 2024).

Asupan gizi pada pasien dapat diketahui dengan mengevaluasi sisa makanan (Aula, 2011). Sisa makanan merupakan indikator keberhasilan pelayanan gizi di Rumah Sakit yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien semakin buruk karena tidak diperhatikan keadaan gizinya. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh untuk perbaikan organ tubuh (Ronitawati, 2017).

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 (Nisa .F.K, 2018). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di dunia 332 publikasi baik dari Asia (140 makalah) Eropa (118 makalah) Amerika dan dari 71 negara uni Eropa, sisa makanan menjadi penyumbang nomor dua yaitu sisa dari Rumah Sakit (Dou & Toth, 2021). Penelitian yang dilakukan di beberapa Rumah Sakit di Indonesia menunjukkan rata-rata sisa makanan yang bervariasi antara 17% - 67%. Rumah Sakit yang memproduksi 6640 porsi makanan per minggu dapat menghasilkan sisa makanan hingga 24 ton. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian R. Dwi Budiningsari Ph.D, yang mengamati sisa makanan pada pasien di sebuah Rumah Sakit di Yogyakarta bahwa kepuasan pasien terhadap diet di Rumah Sakit dinilai cukup baik, tetapi masih ditemukan pasien yang hanya menghabiskan makanannya sebanyak 50% dan 25% (FKU, 2024). Berdasarkan Kepmekes no.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal RS (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyak 20%.

Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan sisa makanan lebih kurang 20%. Pasien yang tidak menghabiskan makanan atau sisa makanan lebih kurang 20% dalam waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi karena kekurangan zat gizi sehingga masalah malnutrisi pada pasien di Rumah Sakit memperlambat proses penyembuhan (Rimporok, 2019). Sisa makanan dipengaruhi oleh dua faktor yang pertama faktor eksternal yaitu faktor yang berasal dari luar pasien seperti mutu makanan, sikap petugas pramusaji, waktu pembagian makan, jadwal makan, makanan dari luar rumah sakit, suasana lingkungan tempat perawatan. Yang kedua faktor internal yaitu berasal dari dalam diri pasien sendiri seperti kebiasaan makan, nafsu makan, lama perawatan, jenis penyakit, jenis kelamin, usia. dan motivasi pasien untuk sembuh serta tingkat pengetahuan (Lasepa, Wanda, 2023).

Beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan di Rumah Sakit yaitu faktor dari makanan seperti aroma, rasa, penampilan makanan, dan faktor lingkungan seperti asupan makanan dari luar Rumah Sakit (Nisa .F.K, 2018). Pada faktor makanan dari luar, makanan yang dimakan pasien dari luar Rumah Sakit akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Beberapa jenis makanan yang dikonsumsi pasien X seperti lontong, lotek, roti, biskuit, nasi uduk dan makanan yang dibawa langsung oleh keluarga dari rumah. Hal seperti inilah yang akan membuat pasien cepat kenyang, dan disaat waktu makan tiba dan makanan diantar responden terkadang menunda waktu makannya sehingga dapat mengurangi mutu makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian (Qurrota'yun, 2021) yang menyatakan bahwa terdapat hubungan

konsumsi makanan dari luar Rumah Sakit terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi ($p = 0,009$) (Qurrota'yun, 2021). Berdasarkan data survey pendahuluan yang telah dilakukan peneliti di X bagian instalasi gizi bulan Juli 2024, didapatkan bahwa sisa makanan dari ruang perawatan pasien rawat inap bedah X yaitu sebanyak 37 % dengan metode perhitungan comstock dan jumlah pasien rawat inap sebanyak 35 orang. Peneliti melakukan studi pendahuluan dan penelitian lanjutan ini di ruang rawat inap X karena merupakan ruang perawatan yang paling banyak sisa makanan dibandingkan ruang perawatan lainnya dan pada ruang X banyak pasien bedah pasca operasi yang tidak selera makan dikarenakan masih merasakan sakit dan nyeri pasca tindakan.

Dari hasil wawancara 10 orang pasien di ruang X didapatkan bahwa 6 pasien menyisakan makanan karena aromanya tidak enak, rasa makanan yang kurang cocok di lidah dan merasa mual saat makan, 4 pasien menyatakan makan dari luar RS karena diantaranya tidak terbiasa mengkonsumsi makanan dari RS dimana rasanya kurang disukai dan sudah merasa lapar tetapi terkadang makanan belum datang. Dalam penelitian ini responden yang paling banyak menyisakan makanan adalah responden yang menyatakan tidak membawa makanan dari luar Rumah Sakit. Ada beberapa faktor lain yang bisa membuat responden menyisakan makanan lebih banyak, seperti keadaan psikis, faktor pengobatan, serta riwayat penyakit responden itu sendiri. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien bedah di Ruang X".

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan desain *cross sectional*. Waktu penelitian adalah pada bulan Oktober 2024 dengan jumlah sampel 136 pasien bedah di ruang X dengan teknik purposive Sampling. Alat pengumpulan data menggunakan kuesioner. Analisis hubungan antar variabel dependen dengan variabel independen menggunakan uji Chi-square (Sugiyono, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Untuk mengetahui karakteristik responden seperti pekerjaan, jenis diet, jenis kelamin dan usia dapat dilihat dari tabel 1 berikut:

Tabel 1 Distribusi Frekuensi responden berdasarkan status Umur, Pendidikan, Pekerjaan, Status Pasien dan Jenis Kelamin

Karakteristik	n	%
Umur (Tahun)		
17-25	12	8,8
26-35	10	7,4
36-45	114	83,8
Pendidikan		
SD	31	22,8
SMP	50	36,8
SMA	34	25
PT	21	15,4
Pekerjaan		
IRT	39	28,7
Siswa/Mahasiswa	3	2,2
Swasta	20	14,7
Wiraswasta	26	19,1
Petani/Pedagang	37	27,2
PNS	11	8,1
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	35	25,7

Perempuan	101	74,3
Total	136	100

Berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat dari 136 responden sebanyak 114 responden (83,8%) berusia dewasa akhir 36-45 tahun, sebanyak 50 responden (36,8%) berpendidikan tamatan SMP, sebanyak 39 responden (28,7%) sebagai Ibu Rumah Tangga, dan sebanyak 105 responden (74,3%) berjenis kelamin perempuan.

Analisis univariat adalah sebuah analisis yang bertujuan untuk menjelaskan dan mendiskripsikan setiap karakteristik dari masing-masing variabel yang diteliti. Variabel yang dianalisis menggunakan data univariat yaitu yaitu sisa makanan, rasa makanan, penampilan makanan dan makanan dari luar RS dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Variabel Dependen dan Independen Sisa Makanan Pada Pasien Bedah di Ruang X X

Variabel Dependen	n	%
Sisa makanan		
Banyak	73	53,7
Sedikit	63	46,3
Variabel Independen		
Rasa makanan		
Tidak sesuai	58	42,6
Sesuai	78	57,4
Penampilan makanan		
Tidak menarik	76	55,9
Menarik	60	44,1
Makanan luar RS		
Sering	79	58,1
Tidak sering	57	41,9
Total	136	100

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat dari 136 responden, sebanyak 73 responden (53,7%) tersisa makanan banyak, sebanyak 78 responden (57,4%) rasa makanan sesuai, sebanyak 76 responden (55,9%) penampilan makanan tidak menarik dan sebanyak 79 responden (58,1%) sering makan makanan dari luar RS.

Analisa Bivariat

Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X

Hasil analisis korelasi rasa makanan dengan sisa makanan pasien bedah ruang X dapat dilihat pada tabel 3 berikut

Tabel 3 Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X

	Sisa Makanan				Total		P Value	POR (95%CI)
	Banyak	Sedikit						
	n	%	n	%	n	%		
Tidak sesuai	37	63,8	21	36,2	58	100	0,062	2,056 (1,024-4,124)
sesuai	36	46,2	42	53,8	78	100		
Jumlah	73	53,7	63	46,3	136	100		

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat dari 58 responden yang rasa makanannya tidak sesuai terdapat 21 responden (36,2%) sisa makanannya sedikit, dari 78 orang responden yang rasa makanannya sesuai terdapat 36 responden (46,2%) sisa makanannya banyak. Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh nilai P value = 0,062 yang berarti nilai $P < \alpha$ (0,05) artinya tidak terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien bedah di ruang X X.

Berdasarkan Prevalensi Odd Ratio (POR) diperoleh 2,056 (pada selang kepercayaan 95% 1,024-4,124) artinya pasien yang menyatakan rasa makanan yang tidak sesuai menyebabkan makanan disisakan 2 kali lebih banyak dibandingkan dengan makanan yang rasanya sesuai.

Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X

Hasil analisis korelasi Penampilan makanan dengan sisa makanan pasien bedah ruang X dapat dilihat pada tabel 4 berikut:

Tabel 4 Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X

Penampilan Makanan	Sisa Makanan				Total		P Value	POR (95%CI)
	Banyak		Sedikit					
	n	%	n	%	n	%		
Tidak Menarik	51	68,9	23	31,1	74	100	0,001	4,032 (1,970-8,252)
Menarik	22	35,5	40	64,5	62	100		
Jumlah	73	53,7	63	46,3	136	100		

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat dari 74 responden yang menyatakan penampilan makanannya tidak menarik terdapat 23 responden (31,1%) sisa makanannya sedikit, dari 62 responden yang menyatakan penampilan makanannya menarik terdapat 22 responden (35,5%) sisa makanannya banyak. Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh nilai P value = 0,001 yang berarti nilai $P < \alpha$ (0,05) artinya terdapat hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien bedah di ruang X X.

Berdasarkan Prevalensi Odd Ratio (POR) diperoleh 4,032 (pada selang kepercayaan 95% : 1,970-8,252) artinya pasien yang menyatakan penampilan makanan tidak menarik menyebabkan makanan disisakan 4 kali lebih banyak dibandingkan dengan pasien yang menyatakan penampilan makanannya menarik.

Hubungan Makanan Dari Luar RS dengan sisa makanan pasien bedah di Ruang X X

Hasil analisis korelasi Makanan dari Luar RS dengan sisa makanan pasien bedah ruang X dapat dilihat pada tabel 5 berikut

Tabel 5 Hubungan Makanan dari Luar RS dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X

Makanan luar RS	Sisa Makanan				Total		P Value	POR (95%CI)
	Banyak		Sedikit					
	n	%	n	%	n	%		
Sering	50	63,3	29	36,7	79	100	0,013	2,549 (1,266- 5,130)
Tidak sering	23	40,4	34	59,6	57	100		
Jumlah	73	53,7	63	46,3	136	100		

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat dari 79 responden yang sering makan makanan dari luar RS terdapat 29 responden (36,7%) sisa makanannya sedikit, dari 57 responden yang tidak sering makan makanan dari luar RS terdapat 23 responden (40,4%) sisa makanannya banyak. Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh nilai P value = 0,013 yang berarti nilai $P < \alpha$ (0,05) artinya terdapat hubungan yang signifikan antara makanan luar RS dengan sisa makanan pasien bedah di ruang X X. Berdasarkan Prevalensi Odd Ratio (POR) diperoleh 2,549 (pada selang kepercayaan 95% : 1,266-5,130) artinya pasien yang sering mengonsumsi makanan dari luar RS menyebabkan makanan 2 kali disisakan banyak dibandingkan dengan pasien yang tidak sering makan makanan dari luar RS.

PEMBAHASAN**Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X**

Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Fitriati (2021) menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara rasa makanan 0,249 ($p > 0,05$) dengan sisa makanan dan biaya yang terbuang pada pasien skizofrenia rawat inap (Fitriati, 2021). Dari 58 responden yang rasa makanannya tidak sesuai terdapat 21 responden (36,2%) sisa makanannya sedikit, dari 78 orang

responden yang rasa makanannya sesuai terdapat 36 responden (46,2%) sisa makanannya banyak. Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh nilai P value = 0,062 yang berarti nilai $P > \alpha$ (0,05) artinya tidak terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien bedah di ruang X X.

Rasa makanan mempunyai faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan. Komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan yaitu Aroma makanan yang merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Bumbu masakan dan bahan penyedap untuk mendapatkan rasa makanan yang enak dan rasa yang konsistensi atau tekstur makanan yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Keempukan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara memasak. Kerenyahan makanan yang memberikan pengaruh tersendiri pada cita rasa makanan. Tingkat kematangan makanan dalam masakan belum mendapat perhatian karena umumnya masakan Indonesia harus dimasak sampai masak benar dan temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan (Aula, 2011).

Rasa makanan mempengaruhi adanya sisa makanan pada pasien rawat inap di karenakan rasa makanan dipengaruhi oleh suhu makanan, bumbu masak, bumbu penyedap, tekstur makanan, bau atau aroma makanan. Diet makanan dari rumah sakit untuk pasien rawat inap dibuat rendah sampai pantang garam jadi makanan yang disajikan terasa hambar, sehingga makanan terasa kurang enak dan terjadilah sisa makanan banyak, tetapi apabila rasa yang disajikan enak dan cita rasanya pas, maka akan terisa sedikit da nada yang habis (Almatsier. S, 2012).

Menurut asumsi peneliti dari 58 responden terdapat 37 pasien (63,8%) yang makanannya tidak sesuai dan menyebabkan sisa makanan yang banyak karena rasa yang kurang cocok dilidah dan kurangnya pemahaman pasien tentang menu di rumah sakit yang telah diatur dan disesuaikan dengan kebutuhan dan diet pasiennya yang mungkin menyebabkan rasanya hambar, terlalu lembek, kurang gurih mengingat pasien dalam kondisi sakit atau pasca tindakan yang tidak diperbolehkan makan makanan dengan rasa/aroma yang kuat(kondisi tertentu), sehingga hal seperti ini dianggap tidak sesuai selera oleh pasien itu sendiri. Adapun dari 21 responden (36,2%) yang menyatakan makanan tidak sesuai rasanya tetapi sisa sedikit karena pasien tersebut memahami bahwa dengan mengkonsumsi makanan dari rumah sakit dapat mempercepat proses penyembuhannya pasca operasi dan pasien juga sadar bahwa tidak bisa mengkonsumsi makanan yang sembarangan. Adapun dari 36 pasien (46,2%) yang menyatakan rasa makanannya sesuai tetapi makanannya tersisa banyak karena pasien belum berselera untuk makan karena kondisi tubuh yang masih sakit dan tidak nyaman pasca pemulihan.

Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X

Hal ini juga sesuai dengan penelitian yang dilakukan (Dalimunthe, 2023) dimana hasil penelitian menunjukan bahwa faktor yang berhubungan dengan sisa makanan didapatkan hasil kekuatan pada hubungan penampilan makanan (0.005) yang artinya terdapat hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Imanuel Lampung. Dari 74 responden yang menyatakan penampilan makanannya tidak menarik terdapat 23 responden (31,1%) sisa makanannya sedikit, dari 62 responden yang menyatakan penampilan makanannya menarik terdapat 22 responden (35,5%) sisa makanannya banyak. Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh nilai P value = 0,001 yang bearti nilai $P < \alpha$ (0,05) artinya terdapat hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien bedah di ruang X X.

Penampilan makanan adalah penampakan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan. Faktor yang menentukan penampilan makanan waktu disajikan seperti Warna makanan, Penyajian makanan, Porsi makanan, Bentuk makanan yang disajikan. Penampilan makanan merupakan faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa makanan yang tinggi tetapi bila tampilan penyajiannya tidak

dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena makanan yang ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa (Aula, 2011).

Menurut asumsi peneliti, penampilan makanan berhubungan dengan sisa makanan di rumah sakit. Berdasarkan hasil penelitian, dari 74 responden yang 51 pasien (68,9%) menyatakan penampilan makanan tidak menarik dan tersisa banyak karena mereka selalu menunda, malas, menganggap kurang pentingnya makanan itu sendiri, serta dengan mood dan rasa tidak nyaman selama pasca tindakan operasi menyebabkan mengabaikan untuk makan. Mereka hanya fokus pada rasa sakit, rasa tidak nyaman yang dirasakan, serta mereka lebih membutuhkan obat penghilang rasa sakit dibandingkan makanan itu sendiri sehingga mengabaikan apa yang dibutuhkan selama pasca tindakan. Adapun 23 pasien (31,1%) yang menyatakan penampilannya tidak menarik tetapi sisa makanannya sedikit karena pasien tersebut patuh akan perintah dokter dan ahli gizi untuk menghabiskan makanannya agar tubuhnya dapat segera pulih. Masa pemulihan dibutuhkan gizi yang seimbang sesuai dengan kondisi penyakit pasien dan salah satunya didapatkan dari makanan yang disediakan oleh Rumah Sakit. Selain itu pasien juga mendapatkan dorongan yang kuat dari lingkungan terutama keluarga yang selalu memperhatikan kesehatan pasien agar segera pulih, sehingga jika pasien tidak mau atau menolak untuk makan dikarenakan adanya paksaan dari keluarga mau tidak mau pasien tersebut mengikuti saran dari keluarga untuk menghabiskan makanan yang disediakan dari Rumah Sakit.

Hubungan Makanan dari Luar RS dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X

Hal ini sesuai dengan hasil penelitian (Ronitawati, 2017) dimana responden yang membawa makanan dari luar RS dan paling banyak menyisakan makanan sebanyak 14 responden (38.9%) sehingga terdapat hubungan makanan dari luar RS dengan nilai p value 0.006 dengan sisa makanan di rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara

Tahun 2017. Hal ini juga sesuai dengan penelitian (Qurrota'yun, 2021) dimana Terdapat hubungan antara cita rasa makanan ($p = 0,000$) dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit ($p = 0,009$) terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi. Dari 79 responden yang sering makan makanan dari luar RS terdapat 29 responden (36,7%) sisa makanannya sedikit, dari 57 responden yang tidak sering makan makanan dari luar RS terdapat 23 responden (40,4%) sisa makanannya banyak. Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh nilai P value = 0,013 yang berarti nilai $P < \alpha$ (0,05) artinya terdapat hubungan yang signifikan antara makanan luar RS dengan sisa makanan pasien bedah di ruang X X.

Makanan yang dimakan oleh pasien yang berasal dari luar RS akan berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. Rasa lapar yang tidak segera diatasi pada pasien yang sedang dalam perawatan dan timbulnya rasa bosan karena mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi menyebabkan pasien mencari makanan tambahan dari luar RS atau jajan. Hal inilah yang menyebabkan kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada pasien tidak menghabiskan. Bila hal tersebut selalu terjadi maka makanan yang diselenggarakan oleh pihak RS tidak dimakan sehingga terjadi sisa makanan (Aula, 2011).

Menurut asumsi peneliti, dari 79 responden yang sering mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit dan menyebabkan sisa makanan yang banyak yaitu 50 pasien (63,3%) dapat terjadi karena pasien tidak terbiasa dengan makanan di rumah sakit yang kurang bervariasi dan perbedaan menu makanan sehari-hari. Pasien lebih suka mengkonsumsi cemilan dan terkadang sudah merasa kenyang sebelum makanan dari rumah sakit datang. Pasien juga sering mengeluhkan nafsu makan yang berkurang saat disajikan makanan dari rumah sakit, sehingga pihak keluarga dan kerabat sering membawakan makanan dari luar rumah sakit berupa makanan yang diinginkan pasien.. Adapun dari 29 pasien (36,7%) sering mengkonsumsi makanan dari luar RS dan menyebabkan sisa makanan sedikit karena responden yang makan dari luar RS mendapatkan makanan sesuai keinginan dan banyak menghabiskan makanan dari RS karena pasien sadar akan kebutuhan untuk proses penyembuhan diperlukan makanan yang bergizi yang didapatkan dari RS yang telah diatur porsi dan nilai gizinya. Adapun hasil

penelitian dari 57 responden terdapat 34 pasien (59,6%) yang tidak sering makan dari luar RS dan sisa makanan sedikit karena tingkat kesadaran pasien yang baik, mempunyai inisiatif untuk memenuhi kebutuhannya dengan tidak makan dari luar RS dan mereka tahu bahwa yang diberikan oleh rumah sakit adalah makanan yang terbaik untuk proses penyembuhan yang sudah dihitung atau ditakar menu makanannya sesuai kebutuhan masing-masing pasien. Adapun pasien yang tidak sering mengkonsumsi makanan dari luar RS tetapi sisa makanannya banyak 23 pasien (40,4%) karena pasien sedang mengalami proses penyembuhan pasca tindakan yang masih merasakan sakit pada tubuhnya sehingga kehilangan selera untuk makan mengingat kondisi tubuh nya belum dalam keadaan normal. Pasien lebih banyak menghabiskan waktunya untuk tidur/istirahat dibandingkan untuk makan sehingga terkadang makanan tersebut tidak disentuh/di makan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan dari 136 responden, sebanyak 73 responden (53,7%) tersisa makanan banyak, sebanyak 78 responden (57,4%) rasa makanan sesuai, sebanyak 76 responden (55,9%) penampilan makanan tidak menarik dan sebanyak 79 responden (58,1%) sering makan makanan dari luar RS. Hasil penelitian dari hubungan rasa makanan dengan sisa makanan tidak terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien bedah di Ruang X X. Terdapat Hubungan yang Signifikan antara Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X. Terdapat Hubungan yang Signifikan antara Makanan dari Luar RS dengan Sisa Makanan Pasien Bedah di Ruang X X.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier. S. (2012). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi (Cetakan ke-9)*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aula, L. E. (2011). Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap DI Rumah Sakit Haji Jakarta. *UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*, 2(1), 123. kalteng.litbang.pertanian.go.id
- Dalimunthe, et al. (2023). Factors Related To Food Waste in Patients with Diabetes Mellitus at Imanuel Hospital Lampung. *Darussalam Nutrition Journal*, 7(1), 9-17. <https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9935>
- Fitriati, et al. (2021). Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan dan Biaya yang Terbuang pada Pasien Skizofrenia Rawat Inap. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(2), 132. <https://doi.org/10.32807/jgp.v6i2.303>
- Lasepa, Wanda, et al. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Motivasi Dengan Sisa Makanan pada Pasien Hipertensi. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), 58-64.
- Nisa .F.K, et al. (2018). Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit. *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 1(1), 1-6. <https://doi.org/10.31964/jr-panzi.v1i1.28>
- Qurrota'yun, S. (2021). Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Dr. Moewardi. In *Skripsi*.
- Rimporok, et al. (2019). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019. *Chmk Health Journal*, 3(3), 56-61.
- Rizky, Eka, et al. (2024). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Food Safety. *Indonesian Jurnal Of Science*, 1(E-ISSN 3062-8784), 882-889.
- Ronitawati, et al. (2017). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara*. 57-76.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* (Sutopo (ed.)). Penerbit Alfabeta.