

External Factors Affecting the Remaining Food of Patients in Cilegon City Hospital in 2018
(Faktor Eksternal yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien Di RSUD Kota Cilegon Tahun 2018)

Febri Rama Dini, Putri Ronitawati, Rachmanida Nuzrina, Prita Dhyani Swamilaksita, Harna

Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul Jakarta Barat

e-mail: Febriramadhini@gmail.com

Abstract

In Indonesia, food remains in various hospitals still occur frequently. Hospital minimum service standards require that the patient's leftovers cannot be more than 20%. So it is necessary to know what factors cause food waste, both internal, external, and environmental factors. The success of a food program is attributed to 89.42% of the remaining food in RSUD Kota Cilegon. This study uses Cross-sectional design and quantitative methods that are carried out in five days. Where data collection is done at the same time. Research respondents were 84 respondents using the formula of two proportions. There was a relationship between the appearance of vegetable side dishes and food scraps with a value of $p = 0.004$, there was a significant relationship between animal side dishes and leftovers p value = 0.010, there was a significant relationship between vegetable flavor and leftovers p value = 0.08. There is a significant relationship between the appearance of vegetable side dishes, the feeling of eating on animal side dishes and the feeling of eating in vegetables in Cilegon City Hospital.

Keywords: External Factors, Food Remnants.

Abstrak

Di Indonesia, sisa makanan di berbagai rumah sakit masih sering terjadi. Standar pelayanan minimal rumah sakit mensyaratkan bahwa sisa makanan pasien tidak boleh lebih dari 20%. Sehingga perlu diketahui faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya sisa makanan, baik faktor internal, eksternal, dan faktor lingkungan. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan antara lain dikaitkan dengan adanya sisa makanan di RSUD Kota Cilegon sebanyak 89,42%. Penelitian ini menggunakan *design Cross-Sectional* dan metode kuantitatif yang dilakukan dalam lima hari. Dimana pengumpulan data dilakukan dalam waktu yang bersamaan. Responden peneliti sebanyak 84 responden dengan menggunakan rumus dua proporsi. Terdapat hubungan penampilan lauk nabati terhadap sisa makanan dengan nilai $p=0.004$, terdapat hubungan bermakna antara rasa lauk hewani dengan sisa makanan nilai $p= 0.010$, terdapat hubungan bermakna antara rasa sayur dengan sisa makanan nilai $p = 0.08$. Terdapat hubungan bermakna

antara penampilan makanan lauk nabati, rasa makan pada lauk hewani dan rasa maakan pada sayur di RSUD Kota Cilegon.

Kata Kunci : Faktor Ekternal, Sisa Makanan



ggul

Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U

ggul

Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U

ggul

Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U

PENDAHULUAN

Instalasi gizi merupakan organ fungsional dalam jajaran direktorat penunjang dan pendidikan dengan kegiatan pokok: penyelenggaraan makanan, asuhan rawat inap, asuhan gizi rawat jalan, penelitian pengembangan gizi terapan (DEPKES, Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Saki, 2003). Cara yang dapat digunakan untuk mengetahui persepsi pasien terhadap mutu makanan suatu rumah sakit adalah dari sisa makanan. Berdasarkan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS) nomor 129/Menkes/SK/II/2008, terdapat tiga indikator gizi yang harus dipenuhi. Ketepatan waktu pemberian makanan yaitu $\geq 90\%$, sisa makanan yang tidak termakan pasien $\leq 20\%$, dan tidak adanya kesalahan pemberian diet sebanyak 100% (DEPKES, 2008).

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan adalah salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan dan mengukur efektivitas menu dalam penyelenggaraan makan (Komalawati, 2005).

Di Indonesia, sisa makanan masih sering terjadi di berbagai rumah sakit. Bahkan, sisa makanan di berbagai rumah sakit

tersebut sudah tinggi dengan melihat banyaknya pasien yang meninggalkan sisa makanan $>25\%$. Beberapa peneliti menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan yang ada di rumah sakit berkisar antara 17% hingga 67% (Zakiyah, 2005). Hasil penelitian yang pernah dilakukan oleh Sembiring (2014) yang berjudul Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Adanya Sisa Makanan Biasa pada Pasien rawat Inap di Kelas III Rumah sakit Pirngadi Medan 2014 menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pasien adalah sebesar 32,92%, sedangkan sisa makanan menurut waktu makan yang masuk dalam kategori banyak terjadi pada jam makan malam sebesar 38,6%, dan sisa makanan menurut jenis makanan dalam kategori banyaknya makanan yang tersisa yaitu makanan sayuran sebesar 78,1% dari total sampel sebanyak 32 responden.

Asupan gizi pada pasien dapat dilakukan dengan melakukan evaluasi terhadap sisa makanan (Barker, 2011). Sisa makanan terjadi karena pasien tidak menghabiskan makanan yang sudah diberikan. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan sisa makanan $>25\%$. Apabila pasien menyisakan sisa makanan $>25\%$, maka dalam waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi

zat-zat gizi karena kekurangan zat gizi (Renangtyas, 2004).

Berdasarkan hasil penelitian hubungan faktor eksternal terhadap terjadinya sisa makanan, terlihat ada hubungan mutu makanan yang terdiri dari penampilan makanan dan rasa makanan dengan terjadinya sisa makanan, hasil ini terlihat dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Raharjo (2007) di RSUD Dr. Soeselo-Slawi dan RSUD Harapan Anda-Tegal yang menunjukkan bahwa berdasarkan uji chi kuadrat ternyata ada hubungan antara mutu makanan, cara penyajian, suhu hidangan, makanan dari luar rumah sakit dan kebiasaan makan di rumah terhadap sisa makanan yang terjadi di kedua Rumah Sakit tersebut.

Untuk faktor eksternal lainnya, berdasarkan hasil penelitian Azizah (2005), diketahui bahwa adanya hubungan yang bermakna antara waktu penyajian makanan dengan sisa makanan. Selain itu, menurut hasil penelitian Priyanto (2009), meski ada hubungan antara persepsi pasien mengenai makanan luar RS dan jadwal makanan terhadap sisa makanan juga menyebutkan bahwa tidak ada hubungan antara tata cara penyajian dari petugas dan persepsi pasien mengenai keadaan lingkungan tempat perawatan dengan terjadinya sisa makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Rijadi (2002) dan Azizah (2005), menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara selera makan dengan sisa makanan. Beberapa

peneliti lain menyebutkan bahwa faktor internal seperti umur, jenis kelamin, dan pendidikan tidak berhubungan dengan terjadinya sisa makanan. Hal ini terlihat dalam penelitian Djamaluddin (2005) yang menyebutkan bahwa tidak ada perbedaan sisa makanan menurut kelompok umur, walaupun dijumpai sisa lauk nabati dan sayuran yang banyak pada kelompok umur 17-25 tahun, namun perbedaan tersebut secara statistik tidak bermakna. Hal yang sama juga terlihat dalam penelitian Saepuloh (2003), bahwa faktor individu atau karakteristik pasien seperti umur dan jenis kelamin tidak berhubungan secara bermakna dengan daya terima pasien yang rendah yang dapat menyebabkan terjadinya sisa makanan.

METODE

Penelitian ini dilakukan di RSUD Cilegon yang beralamat di Jl. Kapt. Piere Tendean, Panggung Rawi, Kecamatan Jombang, Kota Cilegon, Banten 42412. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Juli sampai Agustus 2018. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran nyata tentang faktor pada sisa makanan di RSUD Cilegon. Penelitian ini menggunakan metode survey. Metode survey merupakan penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil, tetapi data yang dipelajari adalah data dari sampel yang diambil

dari populasi tersebut (Sugiyono, 2006). Prosedur pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan kuesioner dengan wawancara, dokumentasi, dan observasi. Dengan menggunakan rumus

sampel menggunakan rumus dua proporsi, didapat 78 responden dan di tambah 10% jadi jumlah sampel sebanyak 84 responden.

HASIL

Tabel 1
Gambar mutu makananan pada Hubungan antara Penampilan Makanan Pokok dengan Sisa Makanan

Penampilan makanan pokok	Sisa Makanan				Total		P Value
	Sisa Makanan Banyak (> 25%)		Sisa Makanan sedikit ($\leq 25\%$)				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak memuaskan	25	58,1	18	41,9	43	100	0,127
Memuaskan	17	41,5	24	58,5	41	100	
Jumlah	42	50	42	50	84	100	

Berdasarkan tabel diatas terlihat penampilan pokok yang mengatakan tidak memuaskan sebanyak 43 responden didapat pada sisa makanan banyak sebanyak 25 (58,1%), sisa makanan sedikit sebanyak 18 (41,9%). Responden yang mengatakan memuaskan sebanyak 41 orang didapat dari sisa makanan

banyak sebanyak 17 (41,5%), dan sisa makanan sedikit sebanyak 24 (58,5%). Hasil uji *chi-square* pada tabel diatas menunjukkan nilai $p = 0.127$ ($p > 0.05$) bahwa H_0 diterima dan tidak ada hubungan antara penampilan makanan pokok dengan sisa makanan.

Tabel 2
Hubungan antara Penampilan Lauk Hewani dengan Sisa Makanan

Penampilan makan lauk hewani	Sisa Makanan				Total		P Value
	Sisa Makanan Banyak (> 25%)		Sisa Makanan sedikit ($\leq 25\%$)				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak memuaskan	27	49,1	28	50,9	55	100	0,818
Memuaskan	15	51,7	14	48,3	29	100	
Jumlah	42	50	42	50	84	100	

Berdasarkan tabel diatas terlihat dari penampilan lauk hewani yang mengatakan tidak memuaskan 55 responden didapat dari sisa makanan

banyak sebanyak 27 (49,1%) dan pada sisa makanan sedikit sebanyak 28 (50,9%), dan yang mengatakan memuaskan sebanyak 29 responden

didapat pada sisa makanan banyak sebanyak 15(51,7%) dan pada sisa makanan sedikit sebanyak 14 (48,3%). Hasil uji *chi-square* pada tabel diatas menunjukkan nilai $p =$

0.818 ($p > 0.05$) bahwa H_0 diterima. Berarti, tidak ada hubungan antara penampilan lauk hewani dengan sisa makanan.

Tabel 3
Hubungan Antara Penampilan Lauk Nabati dengan Sisa Makanan

Penampilan makanan lauk nabati	Sisa Makanan				Total		P Value
	Sisa Makanan Banyak (>25%)		Sisa Makanan sedikit ($\leq 25\%$)				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak memuaskan	12	32,4	25	67,8	37	100	0,004
Memuaskan	30	63,8	17	36,2	47	100	
Jumlah	42	50	42	50	84	100	

Berdasarkan tabel 4.20 terlihat bahwa penampilan makanan lauk nabati yang mengatakan tidak memuaskan sebanyak 37 responden didapat dari sisa makanan banyak sebanyak 12 (32,4%) dan sisa makanan sedikit sebanyak 25 (67,8%), responden yang mengatakan memuaskan sebanyak

47 orang didapat dari sisa makanan banyak sebanyak 30 (63,8%), pada sisa makanan sedikit sebanyak 17 (36,2%) . Hasil uji *chi-square* pada tabel diatas menunjukkan nilai $p=0,004$ ($p > 0.05$) bahwa H_0 ditolak. Berarti ada hubungan penampilan lauk nabati dengan sisa makanan di RSUD kota cilegon.

Tabel 4
Hubungan antara penampilan sayur terhadap sisa makanan

Penampilan makanan sayur	Sisa Makanan				Total		P Value
	Sisa Makanan Banyak (> 25%)		Sisa Makanan sedikit ($\leq 25\%$)				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak memuaskan	26	51	25	49	51	100	0,823
Memuaskan	16	48,5	17	51,5	33	100	
Jumlah	42	50	42	50	84	100	

Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa penampilan sayur yang mengatakan tidak memuaskan terdapat 51 responden didapat dari sisa makanan banyak sebanyak 26 (51%) dan didapat dari sisa makanan sedikit sebanyak 25 (49%), dan yang mengatakan memuaskan terdapat 33 responden didapat dari sisa makanan

banyak sebanyak 16 (48,5%) dan pada sisa makanan sedikit sebanyak 25 (49%). Hasil uji *chi-square* pada tabel diatas menunjukkan nilai $p=0.823$ ($p < 0.05$) bahwa H_0 diterima. Berarti tidak ada hubungan bermakna antara penampilan sayur dengan sisa makanan.

Tabel 5
Hubungan antara rasa makan pokok terhadap sisa makanan

Rasa makanan pokok	Sisa Makanan				Total		P Value
	Sisa Makanan Banyak (> 25%)		Sisa Makanan sedikit ($\leq 25\%$)				
	n	%	N	%	n	%	
Tidak memuaskan	1	50	1	50	2	100	1,000
Memuaskan	41	50	41	50	82	100	
Jumlah	42	50	42	50	84	100	

Berdasarkan tabel diatas terlihat rasa makan pada makanan pokok yang menyatakan tidak memuaskan sebanyak 2 responden didapat dari sisa makanan banyak sebanyak 1 (50%) dan sisa makanan sedikit sebanyak 1 (50%), responden yang menyatakan memuaskan pada penampilan makanan pokok

sebanyak 82 responden didapat dari sisa makanan banyak sebanyak 41 (50%) dan pada sisa makanan sedikit sebanyak 41 (50%) . Tabel diatas menunjukkan nilai $p = 1.000$ ($p > 0.05$) bahwa H_0 diterima. Berarti tidak ada hubungan bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan.

Tabel 6
Hubungan antara rasa lauk hewani terhadap sisa makanan

Rasa makanan lauk hewani	Sisa Makanan				Total		P Value
	Sisa Makanan Banyak (> 25%)		Sisa Makanan sedikit ($\leq 25\%$)				
	n	%	N	%	n	%	
Tidak memuaskan	34	59,6	23	40,4	57	100	0.010
Memuaskan	8	29,6	19	70,4	27	100	
Jumlah	42	50	42	50	84	100	

Berdasarkan tabel diatas terlihat rasa makanan lauk hewani yang mengatakan tidak memuaskan sebanyak 57 responden pada sisa makanan banyak sebanyak 34 (59,6%) dan pada sisa makanan sedikit sebanyak 23 (40,4%), responden yang mengatakan memuaskan pada rasa makanan lauk

hewani sebanyak 27 orang didapat dari sisa makanan banyak sebanyak 8 (29,6%) dan pada sisa makanan sedikit sebanyak 19 (70,4%). Hasil uji *chi-square* pada tabel diatas menunjukkan nilai $p = 0.010$ ($p < 0.05$) bahwa H_0 ditolak. Berarti ada hubungan bermakna antara rasa lauk hewani dengan sisa makanan.

Tabel 7
Hubungan antara rasa lauk nabati terhadap sisa makana

Rasa makanan lauk nabati	Sisa Makanan				Total		P Value
	Sisa Makanan Banyak(>25%)		Sisa Makanan sedikit (<25%)				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak memuaskan	17	65,4	9	34,6	26	100	0,059
Memuaskan	25	43,1	33	56,9	58	100	
Jumlah	42	50	42	50	84	100	

Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa rasa makanan lauk nabati yang menyatakan tidak puas sebanyak 26 responden pada sisa makanan banyak sebanyak 17 (65,4%), pada makanan sedikit sebanyak 9 (34,6%). Responden yang menyatakan memuaskan pada rasa makanan lauk hewani terdapat

58 orang didapat dari sisa makanan banyak sebanyak 25 (43,1%) dan pada sisa makanan sedikit sebanyak 33 (56,9%). Hasil uji *chi-square* pada tabel diatas menunjukkan nilai $p = 0,059$ ($p < 0,05$) bahwa H_0 diterima. Tidak ada hubungan yang bermakna antara rasa makan lauk nabati dengan sisa makanan.

Tabel 8
Hubungan antara Rasa Sayur dengan sisa makanan

Rasa makanan sayur	Sisa Makanan				Total		P Value
	Sisa Makanan Banyak (> 25%)		Sisa Makanan sedikit ($\leq 25\%$)				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak memuaskan	30	63,8	17	36,2	47	100	0,004
Memuaskan	12	32,4	25	67,6	37	100	
Jumlah	42	50	42	50	84	100	

Berdasarkan tabel 4.25 terlihat dari rasa makanan sayur yang mengatakan tidak memuaskan terdapat 47 reponden didapat dari sisa makanan banyak sebanyak 30 (63,8%) dan pada sisa makanan sedikit sebanyak 17 (36,2) , respoonden yang menyatakan memuaskan dari rasa makanan sayur sebanyak 37 orang didapat dari sisa makanan banyak sebanyak 30 (63,8%) dan pada sisa makanan sedikit sebanyak 17(36,2%). Hasil uji *chi-square* pada tabel diatas menunjukkan nilai $p = 0,004$ ($p > 0,05$) H_0 diterima. Teradapt

hubungan bermakna antara rasa ayur dengan sisa makanan.

BAHASAN

a. Penampilan Makan dengan Sisa Makanan

Penampilan makan merupakan penentu citra rasa makanan yang meliputi komponen warna makanan, konsistensi makanan, bentuk makanan, besar porsi makanan dan cara penyajian makanan. Pada hasil dari keseluruhan aspek penampilan makan di dapat nilai terbesar dari penampilan makan yaitu jenis makanan pokok dan lauk hewani hal

ini dikarenakan penyajian pada alat yang digunakan dalam penyajian makanan di RSUD Kota Cilegon kurang menarik seperti plato stenlis dan warna yang kurang menarik di dalam penyajian lauk nabati. Warna makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan, warna yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa pada makanan. Oleh sebab itu penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Arifianti, 2000).

Di RSUD Cilegon penampilan makan pada jenis makanan lauk hewani dan sayur yang sangat tidak memuaskan, hal ini sangat mempengaruhi sisa makanan pada jenis makanan lauk hewani dan sayur. Selain itu tempat pada makanan pasien yang digunakan di RSUD Cilegon untuk kelas tiga dan dua menggunakan plato yang berbahan stenlis yang memiliki beberapa skat untuk penempatan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur, dan karena menggunakan plato stanlis sehingga pasien sudah beranggapan bahwa penampilan pada penyediaan makan tidak menarik. Hasil penelitian tidak jauh berbeda diungkapkan Sukarti (2010) bahwa besar porsi dan bentuk potongan menjadi salah satu penyebab terjadinya sisa makanan di RSUD Kota Salatiga.

Sedangkan pada pasien RSUD Cilegon pada kelas satu mengeluhkan tempat penyajian yang terlalu kecil pada penyajian di bento, sedangkan penyajian sayur menggunakan plastik kiloan. Pasien RSUD Cilegon mengharapkan tempat penyajian makanan yang lebih besar dalam bentuk piring sebagai tempat makanan pokok sehingga mereka dapat menikmati makanan yang diberikan pihak RSUD Cilegon. Penggunaan dan pemilihan tempat penyajian makanan yang tepat dalam penyusunan makanan akan mempengaruhi penampilan makanan yang disajikan.

Terbatasnya tempat penyajian makanan akan menjadi faktor penghambat bagi pasien untuk menghabiskan makanannya sehingga terjadinya sisa makan. Untuk melakukan penyajian makanan perlu diperhatikan beberapa hal pokok yaitu, pemilihan tempat penyajian makanan yang tepat misalnya piring, mangkok, atau tempat penyajian makanan khusus dan susunan makanan dalam alat penyajian makanan (Ernalina Y, 2014). Untuk menampilkan makanan lebih menarik, susunan makanan perlu mendapat perhatian, karena makanan yang disusun pada alat penyajian yang tepat akan memberikan kesan yang menarik. Cara penyajian dan peralatan yang digunakan dalam menghidangkan makanan ikut berpengaruh pada penerimaan makanan tersebut, sehingga penghidangan dan penggunaan

peralatan harus sesuai dan harus diperhatikan.

Hal ini sejalan dengan penelitian puspita dan rahayu (2011) di RSUD Dr.M.Ashari Pematang dimana ada hubungan antara persepsi pasien penampilan makanan terhadap sisa makanan dengan nilai p sebesar 0.005.namun penelitian ini Tidak sejalan dengan penelitian Nuryati, dkk (2008) menyatakan tidak terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan di RS BWT Semarang dengan nilai $p=1,00$. Murjiwani (2013) menyatakan tidak terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan biasa pasien RSUD Salatiga dengan nilai $p = 0,75$.

b. Rasa Makanan Berdasarkan Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian didapat bahwa rasa makanan berpengaruh dengan terjadinya sisa makanan, karena dari beberapa responden mengatakan rasa makanan yang disajikan rumah sakit kurang enak, tidak sesuai selera dan tingkat kematangannya kurang serta jika dilihat dari rasa makanan pasien lebih memilih makanan dari luar dari pada yang disediakan rumah sakit. Rasa makan dari lauk hewani mendapat nilai yang signifikan sebesar $p = 0,035$ dan rasa makanan sayur mendapat nilai yang signifikan yaitu nilai $p = 0,000$ Hasil penelitian ini yang dilakukan dengan menggunakan uji *Chi-square* menunjukkan bahwa nilai ini lebih kecil dari level of significant $\alpha = 0,05$

($p\text{-value} < 0,05$), Jadi dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh antara rasa makanan dengan terjadinya sisa makanan di RSUD Cilegon, hal ini terlihat dengan banyaknya pasien yang mengatakan rasa makan terutama pada lauk hewani dari jenis makan lainnya lauk hewani didapat 53 responden sebanyak 63% yang mengatakan tidak memuaskan dikarenakan rasa yang hambar atau masih amis dan kematangan pada lauk hewani.

Di RSUD Cilegon terdapat rasa makanan lauk hewani yang tidak memuaskan di karenakan pada tekstur lauk hewani terkadang masih keras dan juga sering terlihat sedikit darah. Sehingga lauk hewani banyak tersisa di RSUD Cilegon. Hasil penelitian lainnya diungkapkan Wirasamadi (2015) bahwa tingkat kematangan makanan yang kurang baik sehingga berdampak kepada terjadinya sisa makanan pada 16,6% pasien di RS Sanglah Denpasar.

Menurut Mourbas (2017) menyatakan bahwa tingginya rata-rata persentasi sisa makanan pasien disebabkan karna berbagai faktor. Seperti rasa dari makanan yang disajikan tidak memuaskan atau tidak berasa dan warna dari makanan yang disajikan tidak menarik sehingga tidak menggugah selera makan pasien menjadi baik. Cita rasa makanan yang disajikan Instalasi Gizi RSUD Cilegon kepada pasien masih kurang enak seperti tekstur makanan yang menurut mereka aneh dan tidak seperti rasa makanan yang biasa mereka konsumsi. Makanan

yang terlalu lembek ataupun terlalu keras yang diberikan oleh pihak RSUD Cilgon juga akan membuat sebahagian besar pasien tidak akan mengkonsumsi makanan yang diberikan.

Tingkat kematangan suatu makanan itu tentu saja akan memengaruhi cita rasa makanan. Hasil penelitian lainnya diungkapkan Wirasamadi (2015) bahwa tingkat kematangan makanan yang kurang baik sehingga berdampak kepada terjadinya sisa makanan pada 16,6% pasien di RS Sanglah Denpasar. Hasil penelitian yang tidak jauh berbeda diungkapkan Renaningtyas (2004) bahwa meningkatnya daya terima atau menurunnya sisa makanan dikarenakan adanya variasi rasa makanan yang salah satunya yaitu kematangan makanan. Hasil penelitian Irawati (2013) menunjukkan bahwa kematangan makanan akan berdampak kepada sisa makanan pasien RS Santa Clara Kota Madiun.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitan Khairunnas (2001) pada Rumah Sakit di Sumatera Barat dimana terdapat hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan sisa makanan. Begitu pula dengan penelitian juju juriah (2007) yang menyatakan ada perbedaan yang bermakna antara sisa makanan dengan cita rasa makanan.

KESIMPULAN

Pada analisis faktor eksternal, berdasarkan mutu pada penampilan lauk hewani terdapat hubungan yang

bermakna antara penampilan lauk hewani dengan *p-value* 0,004 dan pada rasa makanan lauk hewani di dapat nilai *p-value* 0,010 serta pada rasa makanan sayur di dapat nilai *p-value* 0,008 . sehingga di dapat kesimpulan bahwa mutu makan berupa penampilan makan dan rasa makan ada hubungan yang bermakna.

SARAN

a. Bagi RSUD Cilegon

Perlu adanya variasi menu dan variasi bentuk makan yang disajikan pada pasien terutama untuk jenis sayur, lauk nabati, lauk hewani agar lebih meningkatkan komponen mutu makanan seperti penampilan, dan rasa makanan sehingga pasien tidak bosan dan tidak meninggalkan banyak sisa makanan.

Melakukan monitoring dan evaluasi secara rutin dan menyeluruh terhadap seluruh pasien untuk mengetahui rata-rata jenis makanan yang disukai dan tidak disukai atau makanan yang tidak dihabiskan oleh responden.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu ditambahkan variabel pengetahuan gizi dan kebiasaan makan pada responden, karan semakin tinggi pengetahuan gizi maka semakin sedikit responden meninggalkan sisa makanan, serta ditambahkan variabel obat yang mempengaruhi nafsu makan responden. Pada

penelitian sisa makanan sebaiknya menggunakan metode *food weighing* guna untuk melihat lebih akurat pada nilai sisa makan pasien.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih penulis sampaikan kepada manager RSUD Kota Cilegon yang telah memberikan izin untuk melakukan pengambilan data. Selain itu penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh responden yang telah bersedia menjadi subjek dalam penelitian ini.

RUJUKA

1. Azizah, U. (2005). *Hubungan Faktor Internal dan Eksternal Pasien dengan sisa makanan (Studi Pada Pasien Rawat Inap Non Diit BRSUD Banjarnegara)*. Yogyakarta : UGM Yogyakarta .
2. Azizah, U. (2005). *Hubungan Faktor Internal dan Eksternal Pasien Dengan Sisa Makanan (Studi Pada Pasien Rawat Inap Non Diit BRSUD Banjarnegara)*. Yogyakarta : Program Sarjana UGM Yogyakarta.
3. Barker, A. L. (2011). *Hospital Malnutrition: Prevalence, Identification and Impact on Patients and the Health care System*. *Journal ijerph* .
4. DEPKES. (2003). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Saki*. Jakarta : Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat.
5. DEPKES. (2008). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
6. Djamaludin, M. (2005). *Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien dengan Makanan Biasa*. *jurnal gizi klinik indonesia*.
7. Komalawati, D. d. (2005). *Pengaruh lama rawat inap terhadap sisa makanan pasien anak di rumah sakit umum Dr Soeradji Tirtonegoro Klaten*. *jurnal nutrisia*, 6(5).
8. Priyanto, O. (2009). *Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap kelas III di RSUD Kota Semarang*. Semarang: Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang.

9. Raharjo, T. (2007). *Mutu Penyelenggaraan Rumah Sakit di RSUD Rr. Soselo Slawi dan RSU Harapan Anda Tegal Ditinjau Dari Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap*. Semarang: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro.
10. Renangtyas, D. e. (2004). Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(1).
11. Rijadi. (2002). *Pengaruh Pelayanan Makan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Aceh Tamiang*. Aceh : FKM USU .
12. Saepuloh. (2003). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Pasien Dewasa Diit Makanan Biasa (Studi di Ruang Rawat Inap Kelas II dan III Rumah Sakit Immanuel Bandung). *Undergraduate Thesis*.
13. Sembiring, E. (2014). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Adanya Sisa makanan Biasa pada Pasien rawat Inap di Kelas III Rumah Sakit Pirngadi Medan 2014*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
14. Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
15. Zakiyah, I. (2005). Plate Waste Among Hospital Inpatient. *Malaysian Journal Of Public Health Medicine*, Vol.2. no5.