

**NASKAH PUBLIKASI**

**HUBUNGAN MUTU MAKAN DENGAN SISA MAKANAN  
PADA PASIEN DIET LUNAK RAWAT INAP  
RSU BUDI LUHUR KOTA CIREBON**

Skripsi

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan

Guna Mencapai Gelar Sarjana Gizi



Oleh :

**FIKRI MUFLIH PRATAMA**

**G2B216096**

**PROGRAM STUDI SI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KEPERAWATAN DAN KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SEMARANG  
TAHUN 2018**

**NASKAH PUBLIKASI**

**HUBUNGAN MUTU MAKAN DENGAN SISA MAKANAN  
PADA PASIEN DIET LUNAK RAWAT INAP  
RSU BUDI LUHUR KOTA CIREBON**

Diajukan oleh :  
FIKRI MUFLIH PRATAMA  
G2B216096

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Utama

Sufiati Bintanah, SKM., M.Si  
NIK. 1.6.1026.022

tanggal ..... 2018



Mengetahui,  
Ketua Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Semarang

(Ir. Agustin Syamsianah, M.Kes)  
NIK. 28.6.1026.015

## ABSTRAK

### HUBUNGAN MUTU MAKAN DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN DIET LUNAK RAWAT INAP RSU BUDI LUHUR KOTA CIREBON

Fikri Mulih Pratama<sup>1</sup>, Sufiati Bintangah<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Semarang

Sofi.bintangah@yahoo.com

Sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan. faktor yang mempengaruhi sisa makanan yaitu faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal meliputi: sikap petugas ruangan, jadwal makan, Suasana Rumah Sakit, Makanan dari luar Rumah Sakit, dan mutu makanan (aroma, tekstur, bumbu, suhu, warna, bentuk, besaran porsi). Sedangkan faktor internal meliputi: faktor psikis, faktor fisik, kebiasaan makan, jenis kelamin. Adapun tujuan umum penelitian ini untuk mengetahui hubungan mutu makan dengan Sisa makanan pada pasien diet lunak rawat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon.

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancangan penelitian *cross sectional* yang bertujuan dengan mengetahui hubungan antara mutu makan dengan sisa makananan pada pasien diet lunak rawat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon. Sampel dalam penelitian diambil dengan metode *total sampling*. Besaran sampel dalam penelitian 27 reponden. Pengambilan data mutu makan dengan menggunakan kuisioner sedangkan pengambilan data sisa makanan dengan menggunakan metode *comstock*. Data di uji menggunakan uji chi-square.

Hasil penelitian ini menunjukkan mutu makanan lunak (66,7%) memuaskan, sedangkan rata-rata sisa makanan yang tinggi sebesar (59,3%). Hasil uji chi-square antara mutu makan dengan sisa makanan terdapat hubungan yang bermakna secara statistik. Nilai  $p$  0,042.

Kata kunci : mutu makanan, sisa makanan lunak.

## ABSTRACT

### **CORRELATION OF FOOD QUALITY WITH FOOD WASTE IN PATIENT WITH SOFT DIET AT BUDI LUHUR GENERAL HOSPITAL CIREBON**

Fikri Mulih Pratama<sup>1</sup>, Sufiati Bintanah<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Semarang

Sofi.bintanah@yahoo.com

In general, food waste commonly used for evaluating effectivity of nutrition counseling programs, food management and services, and also food consumption sufficiency in group or individual. There are factors that influenced food waste, such as external factors and internal factors. External factors including : the attitude of person in charge at the hospital or ward, food schedules, hospital environment, food that being given by family or person who is visiting, and the quality of the food ( aroma, texture, spices, temperature, colour, shape, and quantity of the food). At the same time, internal factors including: psychology factors, physical factors, eating habit, gender. As for the general purposes of this research are to prove the correlations of food quality with food waste in patient with soft diet at Budi Luhur General Hospital Cirebon.

The research is observational research with reseach design cross sectional with purposes to prove the correlation of food quality with food waste in patient with soft diet at Budi Luhur General Hospital Cirebon. Sampling methods that used in this research is total sampling methods with total of correspondent 27 patients. Food quality data retrieved by using qusionair and food waste data retrieved by using comstock methods. All of datas tested by chi-square test.

Result of this research shows that food quality of soft diet food (66,7%) is satisfying, meanwhile the highest average of food waste is (59,3%). Result of chi-square test between food quality and food waste shows there is statistics correlation with p value 0,042.

Keywords : food quality, food waste

## PENDAHULUAN

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Data Sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan. Thomson et al (Cit.Djamaluddin,2002).

Masih cukup tingginya kasus sisa makanan di setiap rumah sakit menjadi masalah yang seharusnya segera di selesaikan agar tercapainya keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Menurut (weeks, 2007) dalam penelitiannya di rumah sakit di London, sisa makanan di survei pertama sebanyak 27% dan pada survei kedua sebanyak 32%. Negara Indonesia sendiri tingginya sisa makanan di Rumah Sakit tercatat cukup tinggi, seperti yang di paparkan di dalam penelitian Nida (2010) di RS Jiwa Sumbahng Lihun Banjarmasin, rata rata makan pasien bersisa lebih dari 50%. dengan rincian pada jenis makanan sayuran 67,8%, lauk hewani bersisa 52,2%, lauk nabati bersisa 50,8%, begitu juga pada penelitian Utari (2009) di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar, sisa pada makanan terbanyak yaitu pada nasi 46,5%, bubur 46,9%, dan sayur 50%. Kemudian penelitan Munawar (2011) di RS Hasan Sadikin Bandung, sisa makanan lunak kelas 3 dalam sehari sebesar 31,20%.

Pada saat peneliti melakukan pengambilan data dasar di RSU Budi Luhur, sisa makanan lunak pasien kelas I,II, dan III terdapat rata-rata sisa makan sehari yaitu sebesar 41% dengan rincian yaitu bubur 48%, hewani 38%, nabati 33%, dan sayuran 48%. hal ini masih dikatakan tinggi karena menurut menurut Kemenkes No.129/Menkes/SK/II/ 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien  $\leq 20\%$ . Sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesi (Kemenkes RI, 2012). Tujuan penelitian mengetahui hubungan mutu makan dengan sisa makan pada pasien diet lunak RSU Budi Luhur Kota Cirebon.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Tempat penelitian dilakukan di RSUD Budi Luhur Kota Cirebon pada bulan Januari-Februari 2018. Populasi dalam penelitian ini adalah pasien diet lunak rawat inap Rumah Sakit Budi Luhur Kota Cirebon. Sampel dalam penelitian diambil dengan metode *total sampling*. Semua subjek yang datang memenuhi kriteria dimasukkan dalam penelitian sampai jumlah subjek yang diperlukan terpenuhi. Sampel diambil dengan kriteria sebagai berikut :

Kriteria Inklusi:

1. Usia di atas 18 tahun.
2. Tidak mengalami gangguan pencernaan.

Kriteria Eksklusi:

1. Tidak mengikuti penuh selama proses pengambilan data yaitu tiga kali waktu makan (pagi, siang, sore).
2. Pasien pulang pada saat pengambilan data.

Pada data sisa makanan dilakukan pengamatan menggunakan metode *comestock* yaitu dengan melihat sisa makanan secara visual dengan 6 point. Kemudian pada data mutu makanan dilakukan pengamatan dengan menggunakan form kuisioner meliputi: aroma, tekstur, bumbu, suhu, warna, bentuk, besaran porsi dan cara penyajian. Untuk melihat hubungan antara mutu makan dengan sisa makanan dilakukan menggunakan uji *chi-square* dan menggunakan program SPSS. Uji *chi-square* dikatakan ada hubungan apabila nilai  $p < 0,005$ .

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Frekuensi Penilaian Mutu Makanan Lunak RSUD Budi Luhur

Penilaian	n	%
Tidak memuaskan	9	33.3
Memuaskan	18	66.7
Total	27	100.0

Berdasarkan tabel 1. Dapat dilihat dari 27 responden, sebanyak 18 orang (66,7%) menilai bahwa mutu makan lunak yang ada di RSUD Budi Luhur memuaskan, sedangkan 9 orang (33,3%) menilai tidak memuaskan. Hasil ini menunjukkan bahwa mutu makanan yang ada di RSUD Budi Luhur dapat dikatakan



memuaskan. Hal ini dapat disebabkan teknis pemasakan yang baik serta pegemasan makanan rapih yang berkaitan dari hasil penilaian warna, bentuk dan penyajian makanan lunak banyak disukai responden. Makanan yang bergizi, enak dimakan dan aromanya juga enak, tidak akan dimakan apabila warnanya memberikan kesan menyimpang dari warna yang seharusnya (Winarno, 1992).

Tabel 2. Frekuensi Rata-rata SisaMakananLunak RSUD Budi Luhur

Penilaian	n	%
Rendah	11	40.7
Tinggi	16	59.3
Total	27	100.0

Berdasarkan tabel 2. dapat dilihat dari 27 responden rawat inap RSUD Budi Luhur, sebanyak 11 orang (40,7%) memiliki rata-rata sisa makanan lunak yang rendah, sedangkan 16 orang (59,3%) memiliki rata-rata sisa makanan yang tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa sisa makanan yang ada di RSUD Budi Luhur dapat dikatakan masih tinggi. Kemungkinan masih tingginya sisa makanan lunak di pengaruhi karena kebiasaan makan pasien serta adanya seperti menurut (SjahmienMoehji, 1995) dan beberapa aspek pengaruh dari mutu makan seperti suhu makanan, bumbu dan tekstur makanan yang disajikan.

Tabel 3. Hubungan Mutu Makanan Terhadap SisaMakanan di RSUD Budi Luhur Kota Cirebon

Mutu Makanan	Rendah		Tinggi		Jumlah		P
	n	%	n	%	n	%	
	Tidak Memuaskan	1	11.1	8	88,9	9	
Memuaskan	10	55,6	8	44,4	18	100	
Total	11	40,7	16	59,3	27	100	

Berdasarkan tabel 3. Dapat dikatakan bahwa dari 9 responden yang mengatakan tidak memuaskan pada mutu makanan, 1 (11,1%) orang responden memiliki sisa makanan rendah, 8 (88,9%) orang responden memiliki sisa makanan tinggi, sedangkan dari 18 responden yang mengatakan memuaskan pada mutu makanan, 10 (55,6) orang responden memiliki sisa makanan rendah, dan 8 (44,4%) orang responden memiliki sisa makanan tinggi. Hasil dari uji chi-square

menunjukkan kesesuaian dengan hipotesa yaitu “Ada hubungan mutumakanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon” (nilai  $p = 0,042$ ).

Faktor yang mempengaruhi sisa makanan yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi: faktor psikis, faktor fisik, kebiasaan makan dan jenis kelamin. Sedangkan faktor eksternal meliputi: sikap petugas ruangan, jadwal makan, suasana, makanan dari luar dan mutu makan. Mutu makanan terdiri dari: aroma, tekstur, bumbu, suhu, warna, bentuk, besaran porsi dan cara penyajian (Sjahmien Moehji, 1992:13).

Hal ini sesuai dengan hipotesa awal yaitu ada hubungan mutu makan dengan sisa makan pada pasien diet lunak rawat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon. Yang ditandai dengan hasil uji chi-square dan diperkuat oleh hasil penelitian dari (Khairunnida, 2011) yang hasilnya ada hubungan antara citarasa atau mutu makanan dengan sisa makan serta dalam buku (Sjahmien Moehji, 1995) menjelaskan bahwa mutu makan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan.

## **KESIMPULAN**

Dari hasil kuisioner mutu makan menunjukkan bahwa sebanyak 18 orang (66,7%) menilai bahwa mutu makanan lunak yang ada di RSUD Budi Luhur memuaskan. Kemudian dari hasil pengamatan sisa makanan dengan menggunakan metode *comestock* atau visual sebanyak 16 orang (59,3%) memiliki rata-rata sisa makanan yang tinggi. Dari hasil pengamatan dua variabel tersebut dilakukan uji *chi-square* dan hasilnya menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara mutu makan dengan sisa makanan pada pasien diet lunak rawat inap RSUD Budi Luhur Kota Cirebon dengan nilai  $p = 0,042$ .

## **SARAN**

Perlu dilakukan evaluasi menu makanan baik dari rasa makanan maupun penampilan makanan serta perbaikan dari sarana atau teknis dalam pendistribusian makanan untuk memperbaiki suhu makanan yang disajikan kepada pasien. Adanya perbaikan manajemen waktu atau ketepatan waktu dimulai dari proses pemasakan sampai dengan proses distribusi makanan hingga makanan sampai ke pasien dalam kondisi yang hangat.



Dalam waktu penelitian, peneliti melihat banyak sisa buah pada menu makan yang menggunakan buah jeruk. Perlu dievaluasi kesesuaian dari spesifikasi pemesanan bahan makanan terutama dibuah jeruk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Kesehatan RI. 2008. *Standar pelayanan minimal rumah sakit* . Jakarta: Depkes RI
- Departemen Kesehatan RI. 2003. *Buku pedoman pelayanan gizi rumah sakit*. Dirjen bina kesehatan masyarakat. Jakarta.
- Djamaluddin, M., Endy P., dan Ira, P. 2005. Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 1(3): 108-12.
- Munawar, Asep Ahmad. 2011. *Hubungan penampilan makanan, rasa makanan dan factorlainnya dengan sisa makanan (lunak) pasienkelas 3 di RSUP Dr Hasan sadikin Bandung*. Tesis FKM UI
- Nida, Khairun. 2011. *Faktorfaktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien di rawat inap di rumah sakit jiwa sambangluhun* .skripsi sekolah tinggi ilmu kesehatan husada borneo banjar baru.
- NiLuh Partiwir Wasamadi.2015. *Analisis jumlah, biaya dan factor penentu terjadinya sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit umum pusat sanglah Denpasar*. Tesis Program Magister Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Udayana Denpasar.
- Sjahmien Moehji. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*, Jakarta: Bratara
- Sjahmien Moehji. 1995. *Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit*, Jakarta:Gramedia.
- Utari Retno. 2009. *Evaluasi pelayanan makan pasien rawat inap di peuskesmas gindangrejo karanganyar*. Skripsi Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Weekes, C E. 2007. The effect of protected mealtimes on meal interruptions, feeding assistance, energy, and protein intake and plate waste. *Journal cambridge*