JUMLAH BIAYA MAKAN YANG TERBUANG DARI SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT TNI AD TK.II PELAMONIA MAKASSAR

Amount Of Food Costs Wasted From Patient Food Leftovers At TNI AD TK.II Pelamonia Makassar Hospital

Dea Ameliah Oktafia¹, Suriani Rauf², Zakaria², Retno Sri Lestari²

¹Alumni Prodi Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Makassar

²Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

deaameliahoktafia@poltekkes-mks.ac.id

HP : 081355683446

ABSTRACT

Leftover food is food that is not eaten and will be thrown away as trash. The large amount of food waste has an impact on poor nutritional intake while the patient is being treated, and can cause wasted costs, which will result in losses to the hospital. This study aims to determine the amount of costs wasted from leftover food from patients at the TNI AD TK.II Pelamonia Makassar Hospital. This research is a descriptive observational study. Samples are regular food and soft food served to patients in the tulip and lotus treatment room lunch menu, which includes staple food, animal side dishes, additional side dishes, vegetable side dishes, vegetables and fruit served in accordance with the 10 day menu cycle that applies in Nutrition Installation of TNI AD Hospital TK.II Pelamonia Makassar. Data is presented in table form accompanied by explanations in narrative form. The results of the study showed that the percentage of patient food waste on the regular food menu was 46.7%, while for patient food waste on the soft food menu it was 60.3%. soft food patients, namely 58.6%. It is recommended that nutrition installations monitor and evaluate food waste and costs on a regular and ongoing basis and also conduct training for ingredient preparation personnel to comply with portion standards.

Keyword : *Food Costs, Leftovers*

ABSTRAK

Sisa makanan merupakan makanan yang tidak habis dimakan dan akan dibuang sebagai sampah. Banyaknya sisa makanan berdampak pada asupan zat gizi kurang selama pasien dirawat, dan dapat menyebabkan adanya biaya terbuang, yang akan mengakibatkan kerugian pada Rumah Sakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah biaya yang terbuang dari sisa makanan pasien di Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar. Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Sampel adalah makanan biasa dan makanan lunak yang disajikan kepada pasien di ruang perawatan tulip dan teratai menu makan siang, yang meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk tamabahan, lauk nabati, sayur, dan buah yang disajikan sesuai dengan siklus menu 10 hari yang berlaku di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar. Data

disajikan dalam bentuk tabel disertai dengan penjelasan dalam bentuk narasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase sisa makanan pasien pada menu makanan biasa yaitu 46.7%, sedangkan untuk sisa makanan pasien pada menu makanan lunak yaitu 60.3%, Persentase jumlah biaya makan biasa pasien yang terbuang dari sisa makanan pasien yaitu 43.8%, sedangkan untuk persentase jumlah biaya makanan lunak pasien yaitu 58.6%. Disarankan kepada pihak instalasi gizi untuk memonitoring dan melakukan evaluasi sisa makanan dan biaya secara berkala dan berkelanjutan dan juga melakukan pelatihan terhadap tenaga persiapan bahan agar sesuai dengan standar porsi.

Kata Kunci : Biaya Makan, Sisa Makanan

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dilakukan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan pelaporan serta evaluasi. Keberhasilan atau alur terakhir dari penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang disajikan dapat diterima dengan baik oleh klien dan juga sisa makanan pasien dapat menjadi sebuah indikator dari keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Kemenreian Kesehatan RI, 2013).

Sisa makanan didalam piring atau plate waste merupakan berat makanan yang tidak habis dimakan atau dibuang oleh pasien. Banyaknya sisa makanan didalam piring pasien dapat membuat zat gizi pada pasien tidak terpenuhi dan juga jika jumlah sisa makanan tinggi dapat menyebabkan tingginya biaya yang terbuang sehingga anggaran kurang efisien dan merugikan klien (Nissa dkk, 2020).

Biaya juga merupakan salah satu sumber daya yang sangat penting dan menentukan dalam pelayanan gizi di rumah sakit. Biaya harus diperhitungkan setepat mungkin, agar secara ekonomi dapat dipertanggung jawabkan dan digunakan seefisien dan seefektif mungkin (Kementrian Kesehatan RI, 2013).

Pelayanan gizi rumah sakit berupa pemberian makanan bagi pasien mempunyai 20-40% dari anggaran rumah sakit sehingga perlu dikelola secara efisien dan efektif. Namun, penyelenggaraan makanan bagi orang sakit lebih

komplek dari pada penyajian makanan untuk orang sehat. Hal ini disebabkan terutama oleh nafsu makan, kondisi mental pasien yang berubah akibat penyakit yang dideritanya, aktivitas fisik yang menurun. Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan sesuai dengan standar porsi dapat diterima atau habis dimakan (Kemenkes, 2013).

Berdasarkan hasil penelitian Via Fitri (2023) di Rumah Sakit Islam Faisal Makassar, menunjukkan bahwa sisa makanan biasa dengan kategori tersisa yaitu hanya jenis makanan sayur 23,75% , sedangkan sisa makanan dengan kategori tidak tersisa yaitu makanan pokok 10,5%, lauk hewani 6,91%, lauk nabati 8% dan buah 11,16%.

Hasil penelitian tentang analisis biaya makan dari sisa makanan rawat inap kelas III (2021) di RSUD Benyamin Guluh Kabupaten Kolaka menunjukkan hasil sisa makanan pokok rata-rata sebesar 11,98% dan rata-rata biaya sisa makanan Rp.424.16 per orang. Sisa makanan lauk hewani rata-rata 10,48%, dengan rata-rata biaya sisa makanan Rp.791,79 per orang. Sisa makanan lauk nabati rata-rata 10,88%, dengan rata-rata biaya sisa makanan Rp.185.06 per orang. Sisa makanan sayur rata-rata 8,86%, dengan rata-rata biaya sisa makanan Rp 345,86 per orang. Sisa makanan buah rata-rata 7.80%, dengan rata-rata biaya sisa makanan Rp 381.66 per orang. Kesimpulannya bahwa biaya sisa makanan pasien perhari bisa mencapai Rp 2.128,53 perorang, perbulan bisa sebesar Rp 63.855,9 dan pertahun dapat mencapai angka Rp 766.270,8.

METODE

Desain, Tempat Dan Waktu

Penelitian ini termasuk jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif dengan pendekatan cross-sectional study. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar pada bulan Juli 2023 – Februari 2024.

Jumlah Dan Cara Pengambilan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien yang mendapatkan makanan yang diproduksi dan disajikan oleh Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar. Sampel dalam penelitian ini yaitu pasien yang makan makanan biasa dan makanan lunak yang disajikan kepada pasien di ruang perawatan tulip dan teratai pada menu siang hari selama 1 siklus menu, yang meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, lauk tambahan dan buah yang diolah di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar.

Jenis Dan Cara Pengumpulan Data

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer meliputi data sisa makanan yang diperoleh dengan cara menimbang berat awal makanan dan sisa makanan menu siang pasien yang mendapatkan makanan biasa dan makanan lunak. Data jumlah biaya sisa makanan di peroleh dari berat sisa makanan yang telah dikonversi ke berat mentah kotor dan di kalikan dengan harga yang telah ditentukan oleh pihak rumah sakit. Data Sekunder yang diperoleh berupa data siklus menu dan harga kontrak bahan makanan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar.

Pengolahan Dan Analisis Data

Pengolahan data menggunakan aplikasi excel. Melakukan persentase sisa makanan biasa dan makanan lunak yang diperoleh dengan cara menimbang satu per satu palto dan setiap jenis makanan yang disajikan ke pasien kemudian ditimbang kembali satu per satu makanan pasien yang tersisa, dan selanjutnya dihitung persentase sisa makanannya dengan menggunakan rumus :

Sisa makanan : $((\text{Jumlah makanan yang bersisa (gram)} / (\text{jumlah makanan yang disajikan(gram)}) \times 100\%$. Sedangkan untuk data jumlah biaya yang terbuang diperoleh dengan dengan cara mengkonversi satu per satu jenis makanan yang bersisa tiap pasien kemudian dikalikan dengan harga setiap jenis bahannya. Data karakteristik sampel diolah secara manual menggunakan *Microsoft Excel* dan melakukan analisis menggunakan *software* perhitungan SPSS menggunakan uji

statistik *chi square* dengan derajat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$), kemudian hasilnya dideskripsikan dan ditarik kesimpulan.

HASIL

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa persentase sisa makanan pada makanan biasa selama 1 siklus menu yaitu 46.7% pasien, untuk persentase sisa makanan untuk makanan lunak yaitu 60.3% pasien. Sedangkan untuk persentase jumlah biaya makan yang hilang dari sisa makanan biasa yaitu 71% pasien yang biaya sisa makanannya >Rp5.100, dan untuk persentase jumlah biaya makan yang hilang dari sisa makanan lunak yaitu 80% pasien yang jumlah biaya makannya >Rp.5.100.

PEMBAHASAN

Analisis Sisa Makanan pada Makanan Biasa

Hasil penelitian sisa makanan biasa yang dilakukan selama 1 siklus menu atau sebanyak 173 pasien didapatkan persentase pasien yang menyisakan makanannya yaitu 46.7% pasien, sedangkan untuk persentase pasien yang tidak bersisa yaitu 53.3% pasien, hal ini menandakan pada makanan biasa lebih besar persentase pasien yang menghabiskan makanannya dibandingkan dengan pasien yang menyisakan makanannya.

Hal ini menunjukkan bahwa meskipun banyak pasien yang menyisakan makanannya namun lebih banyak lagi pasien yang menghabiskan makanannya. Dan ini memang tergambar pada saat melakukan penelitian yang dimana pasien yang mendapatkan makanan biasa cenderung lebih baik nafsu makannya jika dibandingkan dengan pasien yang mendapatkan diet, dan juga yang pastinya tekstur pada makanan biasa lebih disukai dikarenakan pasien lebih terbiasa makan makanan seperti itu saat masi sehat beda halnya jika pasien mendapatkan jenis makanan lunak.

Analisis Sisa Makanan pada Makanan Lunak

Persentase pasien yang makanannya bersisa selama 1 siklus menu yaitu 60.3% sedangkan persentase pasien yang tidak bersisa makanannya yaitu 39.7% pasien, yang berarti pada makanan lunak banyak pasien yang menyisakan makanannya atau tidak menyukai menu makanan lunak.

Untuk persentase rata-rata sisa makanan lunak paling tinggi terjadi pada siklus hari ke 5 yaitu 56% jenis makanan yang paling tinggi persentase rata-rata sisa makanannya pada hari ke 5 yaitu lauk hewani 76% dengan menu ikan layang asam manis dan yang paling rendah persentase rata-rata sisa makanannya itu lauk tambahan 32% dengan menu sambal goreng daging, dari data ini kita dapat melihat bahwasannya di hari ke 5 pada siklus menu untuk jenis makanan lunak pasiennya lebih menyukai sambal goreng daging dibandingkan dengan ikan layang asam manis.

Analisis Jumlah Biaya Makan yang Terbuang pada Makanan Biasa

Persentase jumlah biaya makan yang terbuang pada makanan biasa terbagi menjadi dua yaitu jumlah biaya makan pada makanan yang bersisa dan makanan tidak bersisa, persentase jumlah biaya makan yang terbuang pada makanan bersisa pada kategori tinggi yaitu 71.9% pasien dan untuk kategori rendah yaitu 26.1% pasien, yang berarti persentase jumlah biaya makan per pasien yang bersisa lebih besar pada kategori tinggi, yang dimana jumlah biaya makannya yaitu >Rp.5.100.

Jumlah rata-rata biaya perpasien yang terbuang selama 1 siklus menu pada jenis makanan biasa yaitu Rp.6.808, yang dimana rata-rata jumlah biaya perpasien yang terbuang paling besar selama 1 siklus menu yaitu pada jenis makanan lauk hewani Rp.60.691 dan yang paling rendah yaitu pada jenis makanan lauk nabati, ini dikarenakan harga pasar pada jenis makanan lauk hewani lebih tinggi dibandingkan dengan harga pasar pada jenis makanan lauk nabati.

Analisis Jumlah Biaya Makan yang Terbuang pada Makanan Lunak

Hasil persentase jumlah biaya makan perpasien yang hilang pada sisa makanan lunak yaitu 80.0% pasien yang makanannya bersisa dan jumlah biaya

makanannya >Rp.5.100 atau di katakan tinggi, sedangkan untuk persentase jumlah biaya makan terhadap makanan tidak bersisa yaitu 55.2% pasien yang makanannya tidak bersisa tetapi jumlah biaya makannya >Rp.5.100.

Jumlah rata-rata biaya makan perpasien yang hilang selama 1 siklus menu makanan lunak yaitu Rp.84.764, yang dimana rata-rata jumlah biaya perpasien yang terbuang paling besar selama 1 siklus menu yaitu pada jenis makanan lauk hewani Rp.33.751 dan yang paling rendah yaitu pada jenis makanan lauk nabati Rp.1.376, ini dikarenakan harga pasar pada jenis makanan lauk hewani lebih tinggi dibandingkan dengan harga pasar pada jenis makanan lauk nabati.

KESIMPULAN

Sisa makanan pasien pada menu makanan biasa di Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar yaitu 46.7% atau tidak berbeda nyata antara sisa makanan biasa dengan sisa makanan lunak ($p=0.087$), sisa makanan pasien pada menu makanan lunak yaitu 60.3% atau tidak berbeda nyata sisa makanan lunak dengan sisa makanan biasa ($p=0.087$).

Jumlah biaya makan biasa pasien yang terbuang dari sisa makanan pasien di Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar yaitu 43.8% atau terdapat hubungan antara sisa makanan biasa dengan biaya yang digunakan ($p=0.000$), jumlah biaya makanan lunak pasien yang terbuang dari sisa makanan pasien di Rumah Sakir TNI AD TK.II Pelamonia Makassar yaitu 58.6% atau terdapat hubungan antara sisa makanan lunak dengan biaya yang digunakan ($p=0.000$).

SARAN

Sebaiknya pihak rumah sakit dapat mengevaluasi lagi biaya yang terbuang dari sisa makanan dengan cara memonitoring dan mengevaluasi sisa makanan secara berkala dan berkelanjutan. Serta memperhatikan jenis-jenis makanan apa yang tidak disukai pasien serta mencari tau penyebab bersisanya makanan. Bagi pihak instalasi gizi yang menyusun menu diharapkan dapat mempertimbangkan kembali

mengenai makanan tambahan atau lauk hewani tambahan, agar dapat mengurangi jumlah beli bahan dan juga dapat mengurangi jumlah sisa makanan pasien.

DAFTAR PUSTAKA

Kesehatan, Kementrian RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.

Nissa choirun, S.Gz, M.Gizi, and M.Si.Med Widyastuti nurmasari, S.Gz. 2020. *Buku Panduan Pre Internship Food Service Management I*.

Salmawaty. 2021. “Analisis Biaya Makan Dari Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas Lll Di Rumah Sakit Umum Daerah Benyamin Guluh Kabupaten Kolaka.”

Sulistiawati, V I A Fitri. 2023. “Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien Di Rumah Sakit Islam Faisal Makassar.”

LAMPIRAN

Sisa Makanan Biasa dan Sisa Makanan Lunak

Sisa Makanan	Bersisa		Tidak Bersisa		Total		ρ
	n	%	n	%	n	%	
Makanan Biasa	64	46.7%	73	53.3%	137	100.0%	0.087
Makanan Lunak	35	60.3%	23	39.7%	58	100.0%	
Total	99	50.8%	96	49.2%	195	100.0%	

Sumber: Data Primer, 2024

Jumlah Biaya Makan yang Terbuang dari Makanan Biasa dan Makanan Lunak.

Biaya Makan	Tinggi		Rendah		Total		ρ
	n	%	n	%	n	%	
Makanan Biasa	60	43.8%	77	56.2%	137	100.0%	0.062
Makanan Lunak	34	58.6%	24	41.4%	58	100.0%	
Total	94	48.2%	101	51.8%	195	100.0%	

Sumber: Data Primer, 2024

Sisa Makanan Biasa dengan Jumlah Biaya Makan yang Terbuang

Makanan Biasa	Jumlah Biaya Makan				Total		ρ
	Tinggi		Rendah		n	%	
	n	%	n	%			
Bersisa	46	71%	18	28%	64	100%	0.000
Tidak Bersisa	14	19%	59	80%	73	100%	
Total	60	43%	77	56%	137	100%	

Sumber : Data Primer, 2024

Sisa Makanan Lunak dengan Jumlah Biaya yang Terbuang

Makanan Lunak	Jumlah Biaya Makan				Total		ρ
	Tinggi		Rendah		n	%	
	n	%	n	%			
Bersisa	28	80.0%	7	20.0%	35	100.0%	0.000
Tidak Bersisa	6	55.2%	17	44.8%	23	100.0%	
Total	34	58.6%	24	41.4%	58	100.0%	

Sumber : Data Primer, 2024