

HUBUNGAN KELAS PERAWATAN DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN PASIEN DI RSUD dr. La Palaloi KAB. MAROS

Suriani Rauf¹, Aswita Amir¹, Hj Sukmawati¹, Rini Nurhayani²

¹ Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

² Alumni Sarjana Terapan, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

Email: aqilahazzahra84@gmail.com

ABSTRACT

Leftover food is still often found in various hospitals in Indonesia. The success of food management in hospitals is associated with patient acceptance. Hospital food acceptability can be measured from patient food waste or in other words leftover food. Factors that influence acceptability include taste, appearance of food, appropriate eating schedule and atmosphere of the treatment room. Other factors that influence are physical condition, psychological condition, drug reactions, eating habits, length of stay and treatment class. This type of research is analytical observational, data was collected cross-sectionally with a sample of 158 inpatients in classes 1, 2 and 3 who received soft food at lunch time during a 7-day menu cycle. food waste was obtained by the Comstock visual method using a 5-point scale. Data were analyzed using the Chi Square test. The results of the study showed that the acceptability of patients who received soft food was in the good category at 58.9% and in the bad category at 41.1%. Based on the results of the chi square test, there is no relationship between treatment class and the patient's food acceptance with a value of $p=0.906$. It is recommended that nutrition services in hospitals should carry out regular evaluations regarding the taste of the food given to patients in order to increase patient acceptance of the menu served.

Keywords: Treatment Class and Acceptability

Bibliography: 22 (2011-2021).

ABSTRAK

Makanan sisa masih seringkali ditemukan di sejumlah rumah sakit di Indonesia. Keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit berkaitan dengan daya terima oleh pasien. Daya terima makanan oleh pasien di rumah sakit dapat dilihat dari sisa makanan pasien atau dengan kata lain makanan bersisa. Faktor yang memengaruhi daya terima antara lain cita rasa, penampilan makanan, jadwal makan yang tepat dan suasana ruang perawatan. Faktor lain yang memengaruhi yaitu keadaan fisik, keadaan psikis, reaksi obat, kebiasaan makan, lama rawat dan kelas perawatan. Jenis penelitian ini yaitu observasional analitik, data dikumpulkan secara *cross sectional* dengan sampel sebanyak 158 orang pasien rawat inap kelas 1, 2, dan 3 yang memperoleh makanan lunak pada waktu makan siang selama siklus menu 7 hari. sisa makanan pasien dapat diperoleh melalui *metode visual Comstock* menggunakan skala 4 poin. Data dianalisis dengan menggunakan uji *Chi Square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima pasien yang mendapatkan makanan lunak yaitu kategori baik sebesar 58,9 % dan yang kategori tidak baik sebesar 41,1 %. berdasarkan hasil uji *chi square* tidak terdapat hubungan kelas perawatan dengan daya terima makanan oleh pasien dengan nilai $p=0,906$. Disarankan agar pelayanan gizi di rumah sakit sebaiknya dilakukan evaluasi secara berkala terkait cita rasa makanan yang disajikan kepada pasien sehingga meningkatkan daya terima pasien terhadap menu yang disajikan.

Kata Kunci : Kelas Perawatan dan Daya terima

Daftar Pustaka : 22 (2011-2021).

PENDAHULUAN

Keberhasilan suatu pelayanan gizi di rumah sakit dikaitkan dengan penerimaan makanan oleh pasien atau biasa disebut dengan daya terima. Indikator berhasilnya suatu pelayanan gizi salah satunya adalah daya terima makanan rumah sakit yang disajikan kepada pasien yang dirawat di rumah sakit (Nissa choirun dkk, 2020)

Daya terima makanan rumah sakit yang kurang dapat dilihat dari banyaknya sisa makanan pasien. Hal ini menjadi masalah yang serius dan harus ditangani sebab makanan rumah sakit yang disajikan kepada pasien itu sudah diperhitungkan jumlah serta mutu yang sesuai dengan kebutuhan pasien, maka dari itu pasien harus menghabiskan makanan rumah sakit yang telah disajikan agar keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan di rumah sakit itu tercapai (Anita, 2016).

Daya terima makanan rumah sakit yang disajikan dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor eksternal dan internal. Faktor eksternal antara lain penampilan makanan yang disajikan, rasa makanan, menu makanan pasien, dan penyajian makanan sedangkan faktor internal yaitu keadaan psikologis pasien, fisik pasien (umur dan jenis kelamin), reaksi obat, kebiasaan makan, lama rawat dan kelas perawatan (Putri Ronitawati, Mika Puspita, 2017).

Kelas perawatan juga mempengaruhi

tingkat penerimaan pasien di rumah sakit terhadap makanan yang disajikan hal ini berkaitan dengan penggunaan alat makan pada saat penyajian,

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di RSUD Sidoarjo, sisa makanan tertinggi terdapat pada ruangan pasien kelas 3. Angka persentase akan menurun seiring dengan adanya peningkatan kelas. Semakin tinggi kelas perawatan pasien, maka fasilitas yang diberikan juga semakin lengkap. Pasien yang dirawat di kelas perawatan yang sangat tinggi, akan merasa sangat puas dengan pelayanan yang diberikan oleh rumah sakit (Fadilla dkk, 2020).

Penyajian makanan di salah satu rumah sakit yakni RSUD Sidoarjo untuk kelas perawatan 1, II, dan III menggunakan alat makan yang terbuat dari plato stainless, menu yang diberikan sama namun letak perbedaannya yaitu pada bentuk plato serta pada penyajian sayurnya. Ruang perawatan kelas 1 menggunakan plato stainless berbentuk bulat serta menggunakan plastik untuk menyajikan sayurnya sedangkan untuk kelas II dan III menggunakan alat berupa plato stainless yang berbentuk persegi panjang serta penyajian sayurnya langsung diletakkan pada plato (Fadilla, dkk, 2020).

Sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan di RSUP Sanglah Bali sisa makanan pasien yang ada di kelas 2 dan 3 lebih banyak dibandingkan kelas 1 adanya perbedaan penyajian makanan dapat

mempengaruhi tingkat konsumsi makanan oleh pasien yang berasal dari rumah sakit (Wirasamadi,dkk, 2015).

Berdasarkan uraian yang ada pada latar belakang, penulis sangat tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan kelas perawatan terhadap daya terima makanan pasien di RSUD dr. La Palaloi Kabupaten Maros

METODE

Desain, Tempat, dan Waktu

Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional analitik, adapun desain penelitian yang digunakan *Cross sectional Study*. Penelitian akan dilaksanakan di ruang rawat inap di RSUD dr.La Palaloi Kabupaten Maros. Dengan sampel berjumlah 158 orang. Instrument penelitian ini menggunakan kuesioner dan form sisa makanan dengan skala comstok 4 poin, variable yang digunakan adalah daya terima makanan dan kelas perawatan, Analisa data akan dilakukan secara univariat dan bivariat dan menggunakan metode *uji chisquare*. Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Maret sampai Desember 2023.

HASIL

1. Karakteristik Sampel

Total sampel yang ada pada penelitian ini adalah 158 orang pasien dan merupakan pasien berulang sehingga untuk memperoleh data distribusi sampel baik berdasarkan jenis kelamin, pekerjaan dan umur maka sampel maka diperoleh

sampel pasien sebesar 78 orang yang tidak berulang

1) Jenis Kelamin

Tabel 01.

Distribusi Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin di RSUD dr.La Palaloi Maros, Tahun 2023

Jenis Kelamin	Jumlah	%
Pria	39	50
Wanita	39	50
Total	78	100

Sumber: Data Primer

Berdasarkan pada tabel 01 di atas dapat dilihat bahwa dari 78 orang pasien yang berjenis kelamin wanita dan pria masing-masing berjumlah 39 orang (50%).

2) Umur

Tabel 02.

Distribusi Sampel Berdasarkan Umur di RSUD dr. La Palaloi Maros, Tahun 2023

Umur (tahun)	Jumlah	%
18-28 tahun	19	24,4 %
29-38 tahun	7	9 %
39-48 tahun	21	26,9%
49-58 tahun	31	39,7%
Total	78	100

Sumber: Data Primer

Berdasarkan pada tabel 02 di atas dapat dilihat bahwa dari 78 orang pasien yang terbanyak adalah yang berusia 49-58 tahun yaitu sebanyak 31 orang (39,7 %),dan jumlah yang paling

sedikit yaitu pasien yang berusia antara 29-38 tahun yaitu sebanyak 7 orang (9%).

3) Pendidikan

Tabel 03.
Distribusi Sampel Berdasarkan Pendidikan di RSUD dr. La Palaloi Maros, Tahun 2023

Pendidikan	Jumlah	%
SD	17	21,8
SMP	16	20,5
SMU	38	48,7
SI	6	7,7
Tidak sekolah	1	1,3
Total	78	100

Sumber: Data Primer

Tabel 03 di atas menunjukkan bahwa dari 78 orang pasien kebanyakan pasien memiliki pendidikan SMU yaitu sebanyak 38 orang (48,7 %) dan jumlah yang paling sedikit yaitu yang tidak bersekolah sebanyak 1 orang (1,3 %).

4) Pekerjaan

Tabel 04.
Distribusi Sampel Berdasarkan Pekerjaan di RSUD dr. La Palaloi Maros, Tahun 2023

Pekerjaan	Jumlah	%
Siswa,Mahasiswa	9	11,5
PNS,Pensiunan, honorer	5	6,4
Karyawan Swasta	17	21,8

Wiraswasta	3	3,8
Buruh, Petani	8	10,3
IRT, Tidak bekerja	36	46,2
Total	78	100

Sumber: Data Primer

Tabel 04 di atas menunjukkan bahwa dari 78 orang pasien kebanyakan IRT yaitu berjumlah sebanyak 36 orang (46,2%), dan yang jumlahnya paling sedikit yakni yang berprofesi sebagai wiraswasta yaitu sebanyak 3 orang (3,9%).

2. Analisis Univariat

1) Kelas Perawatan

Tabel 05.
Persentase Kelas Perawatan Pada Pasien Rawat Inap selama 7 hari di RSUD dr. La Palaloi Maros, Tahun 2023

Kategori	n	%
Kelas 1 dan 2	47	29,7
Kelas 3	111	70,3
Jumlah	158	100

Sumber: Data Primer

Berdasarkan tabel 05 di atas, bahwa dari total 158 pasien yang diteliti selama 7 hari, pasien kelas 1 sebanyak 47 orang (29,7%) dan pasien kelas 3 sebanyak 111 orang (70,3%).

2) Daya Terima Pasien

Tabel 06.

Persentase Daya terima makanan Pasien di RSUD dr. La Palaloi Maros, Tahun 2023

Kategori	n	%
Baik	93	58,9
Tidak baik	65	41,1
Jumlah	158	100

Sumber: Data Primer

Berdasarkan table 06 di atas, dari total 158 pasien yang di teliti selama 7 hari, pasien yang memiliki daya terima baik sebanyak 93 orang (58,9 %) dan yang tidak baik sebanyak 65 orang (41,1 %).

3. Analisis Bivariat

Tabel 07.

Distribusi Daya terima makanan oleh pasien berdasarkan Kelas Perawatan di RSUD dr. La Palaloi Maros, Tahun 2023

Kelas Perawatan	Daya Terima		Total	P Value
	Baik	Tidak Baik		
Kelas 1 dan 2	28	19	47	0,906
Kelas 3	65	46	111	
Total	93	65	158	

Sumber: Data primer

Berdasarkan pada tabel 07 dapat dilihat hasil uji statistik *Chi Square* yang dilakukan pada analisis hubungan kelas perawatan dengan daya terima makanan pasien diperoleh *p-value* 0,906 ($p > 0,005$) yang berarti tidak terdapat hubungan yang signifikan antara

kelas perawatan dengan daya terima makanan oleh pasien.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian dari 158 sampel hasil analisis menunjukkan $p = 0,906 > 0,05$ yang artinya tidak terdapat hubungan antara kelas perawatan dengan daya terima makanan oleh pasien. Hal ini menunjukkan adanya faktor lain yang juga mempengaruhi antara lain cita rasa makanan, penampilan makanan,, adanya perbedaan alat makan pada setiap kelas perawatan. hal ini bisa dilihat dari tabel 08 sebagian besar makanan yang bersisa ada di kelas 3 dengan persentase daya terima tidak baik sebesar 70,2 %. Hal ini disebabkan di perawatan kelas 3 jumlah pasien lebih banyak dibandingkan kelas 1,2, adanya perbedaan dari segi alat makan, perbedaan dari segi peralatan makan, pasien kelas 1 mendapatkan tempat penyajian makanan dari wadah stainless steel yang terdiri atas piring nasi, piring lauk pauk, mangkok sayur dan piring yang digunakan untuk snack/buah serta pemberian garnish/hiasan pada wadah makanan pasien sedangkan pada pasien 3 tempat penyajian makanannya berupa plato yang bersekat dan adanya perbedaan dari segi lauk hewani pada saat jadwal makan siang. Hal ini

sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Fadilla, Rachmah and Juwariyah, 2020). Sisa makanan tertinggi terdapat pada ruangan kelas 3, angka persentase sisa makanan menurun seiring dengan peningkatan kelas. Hasil penelitian lain juga menunjukkan sisa makanan di kelas 3 lebih banyak yang dirawat di ruang rawat inap kelas 1, pemilihan dan penggunaan jenis alat makan yang sesuai dalam penyusunan makanan yang disajikan akan mempengaruhi tampilan pada makanan yang disajikan serta akan mempengaruhi nafsu makan pasien untuk menghabiskan makanan yang diberikan oleh rumah sakit. (Wirasamadi, Adhi and Weta, 2015).

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 07 diperoleh bahwa persentase daya terima pasien yang tidak baik terhadap makanan yang disajikan masih tergolong tinggi untuk semua kelas perawatan yaitu sebesar 41,1 % (>20 %). Daya terima merupakan salah satu cara atau indikator yang dapat digunakan untuk menilai suatu keberhasilan pelayanan di rumah sakit terutama dari segi makanan yang disajikan untuk pasien, daya terima yang baik akan menyebabkan pasien akan menghabiskan seluruh makanan rumah sakit yang disajikan dan berdasarkan hasil wawancara

dengan responden pasien yang memiliki daya terima baik cenderung menyukai rasa makanan di rumah sakit yang disajikan sedangkan pasien dengan daya terima yang tidak baik terjadi karna berbagai faktor diantaranya pasien kurang berselera dalam mengkonsumsi makanan dari rumah sakit dan faktor fisiologis pasien di rumah sakit.

Kelas perawatan pasien umumnya hanya mempengaruhi tingkat kenyamanan dan fasilitas yang diterima oleh pasien, namun tidak berpengaruh secara langsung terhadap daya terima makanan terhadap makanan yang disajikan untuk pasien.

Sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh (Roza, 2014) mengatakan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara kelas perawatan pasien di rumah sakit dengan daya terima makanan pasien, hasil penelitian lain yang juga dilakukan oleh Leaza, z, (2019) menyebutkan bahwa tidak terdapat hubungan jenis kelamin, kelas perawatan, dan jenis pekerjaan pada sisa makanan, tapi ada terdapat hubungan usia dengan sisa makanan.

A. KESIMPULAN

1. Daya terima pasien berdasarkan kelas perawatan, pasien kelas 1,2 yang memiliki daya terima baik berjumlah 28 orang (59,5 %), dan pasien kelas 3 sebesar 65 orang (58,5 %), dan pasien kelas 1,2 yang

memiliki daya terima tidak baik berjumlah 19 orang (40,4 %) dan pasien kelas 3 sebanyak 46 orang (41,4 %).

2. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kelas perawatan dengan daya terima makanan pasien ($p = 0,906$).

B. SARAN

1. Penilaian terhadap daya terima makanan oleh pasien terkait menu yang disajikan kepada pasien sebaiknya dilaksanakan secara berkala dalam rangka evaluasi pelayanan rumah sakit terkait penyelenggaraan makanan pada pasien sehingga mampu meningkatkan kualitas pada penyelenggaraan makanan bagi pasien di rumah sakit dan akan memenuhi SPM yang telah ditetapkan

2. Diharapkan kepada peneliti selanjutnya agar meneliti sisa makanan per jenis hidangan untuk mengetahui jenis hidangan yg paling banyak meninggalkan sisa makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Achmad, H. (2013). Faktor-Faktor yang mempengaruhi pemilihan kelas rawat inap di rumah sakit islam purwokerto. Skripsi. Program Studi ilmu Keperawatan Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

Aliffianti, R. (2015). Tingkat kepuasan pasien pelayanan makanan di Rumah Sakit Aisyiyah Purworejo. Skripsi. Program Studi Pendidikan

teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Anita, Y. anwar (2016) 'Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan lunak pasien rawat inap penyakit dalam RSUD Pasaman barat thn 2016', (2)

Arpilasari, N.K.J. (2021). Hubungan suasana, Tempat Perawatan dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit. Skripsi. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar.

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).

Fadilla, C., Rachmah, Q. and Juwariyah, J. (2020). Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo. Amerta Nutrition. 4(3).

Febianti, D. et al. (2015). Perbedaan penilaian cita rasa dan sisa hidangan sayur berdasarkan pengembangan resep pada pasien kelas III dengan diet biasa di rumah sakit umum daerah kota semarang. Jurnal Reset Gizi.

Habiba, R.A. and Adriani, M. (2017). Hubungan Depresi, Asupan, dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap.

- (Studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya)', Amerta Nutrition. 1(3).
- Ilham Setyo Budi, M.K. and Ns. Heriyanti Widyaningsih, M.K. (2015) 'Jurnal kesehatan Masyarakat Cendekia Utama. 3.
- Kartini, R.F. and Primadona, S. (2018). Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya. Amerta Nutrition. 2(3).
- Kemenkes (2013) 'Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit', Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan RI (2020) 'Rencana Aksi Kegiatan Direktorat Gizi Masyarakat Tahun 2020-2025.
- Khairun Nida, (2011). Faktor-faktor yang berhubungan dengan Sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi. Program studi Stikes Husada Borneo Banjarmasin.
- Kusumayanti, I.G.A., Hadi, H. and Susetyowati (2018). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Malnutrisi Pasien. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 1(1).
- Mardianingsih, N., Utami, F.A. and Palupi, I.R. (2020). Capaian standar pelayanan minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 16(4).
- Nissa C, M.G. and Widyastuti N, M.S.M. (2020) Buku Panduan Pre Internship Food Service Management di Masa Pandemi. Fakultas kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Poltekkes makassar, J. gizi (2023) Metode visual comstock.
- Putri Ronitawati, Mika Puspita, K.C. (2017). Faktor-faktor Yang berhubungan dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara, pp. 1–14.
- Rimporok, M and Satrijawati, T. (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).
- Rizani, A. (2013). Pengaruh Faktor Internal Dan Eksternal Rawat Inap Di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
- Umami, R. (2017). Determinan Sisa Makanan dan Estimasi Biaya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang. skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat.

Umiyati, Y.S. (2016). Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Biasa Kelas II dan III di RSUD RAA Soewondo Pati. Publikasi Ilmiah. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wirasamadi, N.L.P., Adhi, K.T. and Weta, I.W. (2015). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. Public Health and Preventive Medicine Archive, 3(1).