

GAMBARAN SISA MAKANAN BIASA PASIEN DI RUMAH SAKIT ISLAM FAISAL MAKASSAR

Description of Patient's Usual Food Leftovers at Faisal Makassar Islamic Hospital

Via Fitri Sulistiawati¹, Suriani Rauf², Hijrah Asikin³

¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

*) viafitrisulistiawati@gmail.com, 085346507571

ABSTRACT

Acceptability is an indication that can assess a hospital service, especially in terms of the food served. Food acceptance can be measured by looking at food waste, the higher the food waste, the patient's food acceptance is low. Leftover food, namely food served that is not finished being consumed or eaten. This study aims to determine the description of the patient's food leftovers against the usual food menu at the Faisal Islamic Hospital, Makassar City. The type of research used is descriptive research. The sample of this study were inpatients in treatment room 2 at Faisal Makassar Islamic Hospital, totaling 50 patients. The rest of the patient's food was measured using the visual comstock method. Presentation of data is presented in the form of tables and in the form of narration. The rest of the patient's food from ordinary food in the hospital in this study, for the type of staple food was 10.5% with the category not left over, the type of animal side dish was 6.91% with the category not left over, the type of vegetable side dish was 8% with the category not left over, the type of vegetable was 23.75% with the remaining category, and the type of fruit is 11.16% with the category not remaining. It is recommended to provide education to preparatory staff at the Faisal Makassar Islamic Hospital in order to increase food acceptance and reduce patient food waste, especially in patients with ordinary food, especially in vegetable side dishes.

Keywords : Acceptability, Food Leftovers, and Ordinary Food

Bibliography : 11 (2011-2022)

ABSTRAK

Daya terima merupakan salah satu indikasi yang dapat menilai suatu pelayanan rumah sakit terutama dari segi makanan yang disajikan. Daya terima makanan dapat diukur dengan melihat sisa makanan, semakin tinggi sisa makanan maka daya terima makan pasien tersebut rendah. Sisa makanan yaitu makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi atau dimakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sisa makanan pasien terhadap menu makanan biasa di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Sampel dari penelitian ini adalah pasien rawat inap ruang perawatan 2 Rumah Sakit Islam Faisal Makassar yang berjumlah 50 orang pasien. Sisa makanan pasien diukur menggunakan metode visual comstock. Penyajian data disajikan dalam bentuk tabel dan dalam bentuk narasi. Sisa makanan pasien terhadap makanan biasa di rumah sakit pada penelitian ini, untuk jenis makanan pokok adalah 10.5% dengan kategori tidak bersisa, jenis lauk hewani adalah 6.91% dengan kategori tidak bersisa, jenis lauk nabati adalah 8% dengan kategori tidak bersisa, jenis sayur adalah 23.75% dengan kategori bersisa, dan jenis buah adalah 11.16% dengan kategori tidak bersisa. Disarankan agar memberikan edukasi terhadap petugas persiapan di Rumah Sakit Islam Faisal Makassar agar terjadi peningkatan daya terima makanan dan berkurangnya sisa makanan pasien, terutama pada pasien makanan biasa khususnya di lauk nabati.

Kata kunci : Daya Terima, Sisa Makanan, dan Makanan Biasa

Daftar Pustaka : 11 (2011-2022)

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan salah satu tempat pelayanan kesehatan yang berupaya untuk mencapai pemulihan penderita dalam waktu singkat. Upaya-upaya yang dilakukan meliputi upaya promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, pendidikan dan penelitian. Berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (Kementerian Kesehatan RI, 2013), pelayanan gizi di rumah sakit meliputi empat kegiatan pokok yaitu; penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, penyuluhan dan konsultasi gizi dan pengembangan gizi (Widi, dkk, 2020).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu bagian pelayanan gizi yang sangat penting. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, dan pelaporan serta evaluasi. Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima atau habis dimakan (Kemenkes, 2013).

Daya terima merupakan salah satu indikasi yang dapat menilai suatu pelayanan Rumah Sakit terutama dari segi makanan yang disajikan. Daya terima makanan dapat diukur dengan melihat sisa makanan, semakin tinggi sisa makanan maka daya terima makan pasien tersebut rendah. Sisa makanan yaitu makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi atau dimakan.

Berdasarkan hasil penelitian Tanuwijaya, Sembiring, & Dini, tahun 2018 menunjukkan bahwa rerata sisa makanan pasien sebesar 57% dalam 3 kali waktu makan dan dari kebanyakan penelitian, jenis makanan yang paling banyak disisakan yaitu pada sayuran. Menurut Lironika & Suryadi, tahun 2019 rata-rata sisa makanan sayur yaitu 38% dimana menjadi sisa makanan terbanyak pada setiap waktu makan. Daya terima yang baik apabila pasien mampu menghabiskan makanan sebesar $\geq 80\%$.

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Sisa Makanan Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa di Rumah sakit Islam Faisal Makassar.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian, Lokasi dan Waktu

Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran sisa makanan biasa pasien pada makan siang di RSI Faisal Makassar, yang diperoleh dengan menggunakan format metode visual *comstock*.

Penelitian ini dilaksanakan di ruang perawatan 2 RS Islam Faisal Makassar. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Maret tahun 2023 selama 10 hari.

POPULASI DAN SAMPEL

Populasi dalam penelitian ini adalah semua pasien rawat inap yang ada di ruang perawatan 2 RSI Faisal Makassar yang mengonsumsi makanan biasa (nasi) pada waktu makan siang.

Sampel dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap sebanyak 50 orang yang mengonsumsi makanan biasa (nasi), yang memenuhi kriteria penelitian. Adapun kriteria dalam penelitian ini adalah:

1. Pasien yang mendapatkan makanan biasa
2. Pasien yang dalam perawatan tidak mendapatkan makanan khusus (diet), seperti diet rendah garam, diet diabetes dan lain sebagainya
3. Pasien dirawat minimal 2-3 hari.

CARA PENGUMPULAN DATA

1. Data Primer

Data sisa makanan yang diperoleh dengan cara melihat baki makanan pasien dengan menggunakan format metode visual *comstock* pada hidangan makanan siang, yang dibagikan di ruang perawatan 2 Rumah Sakit Islam Faisal Makassar.

2. Data Sekunder

Data siklus menu 10 hari yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Faisal Makassar.

HASIL

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Rumah Sakit Islam Faisal Makassar didirikan pada tanggal 3 maret 1976 dengan nama "Yayasan Rumah Sakit Islam Ujung Pandang" oleh para tokoh masyarakat yaitu H. Fadeli Luran, Dr. H. M. Nazaruddin Anwar, H. Ahmad Salma Tambo, H. Muhammad Daeng Patompo, dan DRS. H.

Muhammad Jusuf Kalla. Pendirian Yayasan tersebut dilakukan dalam Akta Notaris Sitskes Lomowo, SH dengan Akta Nomor. 19.

Rumah Sakit Islam Faisal yaitu salah satu RS milik Organisasi Islam Faisal Kota Makassar yang berupa RSU, dinaungi oleh islam dan termaksud kedalam Rumah Sakit Kelas B. RS ini telah terdaftars semenjak 02/02/2016 dengan nomor surat ijin 0737/YANKES-2/V/2010 dan tanggal surat ijin 27/05/2010 dari kepala dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan dan sifat tetap, dan berlaku sampai 27 Mei 2015. Setelah pelaksanaan2 Akreditasi Rumah Sakit seluruh Indonesia dengan proses pentahapan II (12 pelayanan) akhirnya ditetapkan status lulus Akreditasi Rumah Sakit. Rumah Sakit ini bertempat di JL. AP. Pettarani, Makassar, Kota Makassar, Indonesia dengan luas area lokasi yaitu luas tanah 44.632 dan luas dengan bangunan 8.600

Penelitian ini dilaksanakan di ruang perawatan 2 RS Islam Faisal Makassar yang dimulai pada tanggal 13 maret sampai 22 maret tahun 2023. Instrumen penelitian yang digunakan adalah format metode visual *comstock* pada buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) 2013 dengan melihat sisa makanan pasien. Jumlah sampel yang diambil pada penelitian ini sebanyak 26 orang yang dirawat di ruang perawatan 2 selama penelitian berlangsung.

Pelaksanaan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima makanan biasa pada pasien RS Islam Faisal Makassar dengan melihat dari sisa makanan pasien. Untuk mengisi format metode visual *comstock*, peneliti melihat baki makanan pasien pada waktu makan siang.

2. Karakteristik Sampel

a. Jenis Kelamin

Tabel 01 yang ada pada lampiran, menunjukkan bahwa dari 50 orang pasien, kebanyakan berjenis kelamin perempuan yakni sebanyak 26 (52%) orang pasien. Sedangkan yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 24 (48%) orang pasien.

b. Umur

Tabel 02 yang ada pada lampiran, menunjukkan bahwa dari 50 orang pasien kebanyakan berusia antara 20-29 tahun yakni sebanyak 20 (40%) orang, 30-39 tahun sebanyak 15 (30%) orang, 40-49 tahun sebanyak 8 (16%) orang, 50-59 tahun sebanyak 4 (8%) orang, dan 60-69 tahun yakni sebanyak 3 (6%) orang.

3. Daya Terima Makanan

a. Makanan Pokok

Tabel 03 yang ada pada lampiran, menunjukkan bahwa persentase sisa makanan pokok pada pasien rawat inap di RS Islam Faisal Makassar pada kategori bersisa yakni sebanyak 6 orang dengan persentase 10.5% dan pada kategori tidak bersisa yakni sebanyak 44 orang dengan persentase 89.5%.

b. Lauk Hewani

Tabel 04 yang ada pada lampiran, menunjukkan bahwa persentase sisa makanan lauk hewani pada pasien rawat inap di RS Islam Faisal Makassar pada kategori bersisa yakni sebanyak 4 orang dengan persentase 6.91% dan pada kategori tidak bersisa yakni sebanyak 46 orang dengan persentase 93.08%.

c. Lauk Nabati

Tabel 05 yang ada pada lampiran, menunjukkan bahwa persentase sisa makanan lauk nabati pada pasien rawat inap di RS Islam Faisal Makassar pada kategori bersisa yakni sebanyak 4 orang dengan persentase 8% dan pada kategori tidak bersisa yakni sebanyak 46 orang dengan persentase 92%.

d. Sayur

Tabel 06 yang ada pada lampiran, menunjukkan bahwa persentase sisa makanan sayur pada pasien rawat inap di RS Islam Faisal Makassar pada kategori bersisa yakni sebanyak 12 orang dengan persentase 23.75% dan pada kategori tidak bersisa yakni sebanyak 38 orang dengan persentase 76.25%.

e. Buah

Tabel 07 yang ada pada lampiran, menunjukkan bahwa persentase sisa makanan buah pada pasien rawat inap di RS Islam Faisal Makassar pada kategori bersisa yakni sebanyak 5 orang dengan persentase 11.16% dan pada kategori tidak bersisa yakni sebanyak 45 orang dengan persentase 88.83%.

f. Sisa Makanan untuk Semua Jenis Makanan

Tabel 08 yang ada pada lampiran, mengetahui bahwa persentase sisa makanan pada pasien rawat inap di RS Islam Faisal Makassar adalah 87,94% dengan rata-rata persentase sisa makanan 12,06% dengan kategori tidak bersisa.

PEMBAHASAN

Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi

dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Susunan makanan mengacu pada pola menu seimbang dan angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Makanan diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus (diet). Makanan sebaiknya diberikan dalam bentuk mudah dicerna dan tidak merangsang saluran cerna. Daya terima makanan erat kaitannya dengan sisa makanan, terutama pada makanan rumah sakit. Adanya daya terima makanan yang rendah dapat menyebabkan kebutuhan gizi yang tidak terpenuhi pada seorang pasien.

Hasil penelitian yang dilakukan di ruang perawatan 2 RS Islam Faisal Makassar diperoleh hasil bahwa presentase sisa makanan pada jenis makanan pokok yang paling banyak bersisa adalah pada siklus menu hari ke 2 dan 3 yakni masing-masing sebanyak 40%, presentase sisa makanan pada jenis makanan lauk hewani yang paling banyak bersisa adalah pada siklus menu hari ke 3 sebanyak 40% dengan jenis makanan ikan goreng bumbu, presentase sisa makanan pada jenis makanan lauk nabati yang paling banyak bersisa adalah pada siklus menu hari ke 3 sebanyak 80% dengan jenis makanan tahu kecap, presentase sisa makanan pada jenis makanan sayur yang paling banyak bersisa adalah pada siklus menu hari ke 10 sebanyak 100% dengan jenis menu sawi putih + kacang panjang + santan, dan presentase sisa makan pada jenis makanan buah yang paling banyak bersisa adalah pada siklus menu hari ke 10 sebanyak 50% dengan jenis makanan buah pepaya.

Hasil penelitian di atas sisa makanan yang paling banyak ada pada siklus menu hari ke 3. Jenis makanan pada hari ke 3 yaitu nasi, ikan goreng bumbu, tahu kecap, sayur asem, dan pepaya. Jenis makanan yang paling banyak bersisa pada hari ke 3 adalah lauk nabati sebanyak 4 orang dengan presentase sisa makanan sebanyak 80%, sedangkan pada makanan pokok, lauk hewani, sayur, dan buah masing-masing sebanyak 2 orang dengan presentase sisa makanan 40%. Hal ini terjadi karena penampilan makanan, khususnya pada warnanya yang membuat makanan tidak menarik untuk dimakan. Warna memegang peran utama dalam penampilan makanan, karena bila warnanya tidak menarik maka akan mengurangi selera orang yang memakannya terutama pada orang sakit.

Data Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Makassar pada bulan september 2017

tentang presentase sisa makanan mencapai 22,4%, berbanding lurus dengan hasil penelitian Sri Wahyuni yang dilaksanakan pada bulan mei 2018 tentang hasil presentase sisa makanan mencapai 23,4%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian ini dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien di rumah sakit untuk jenis makanan pokok adalah 10.5% dengan kategori tidak bersisa.
2. Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien di rumah sakit untuk jenis makanan lauk hewani adalah 6.91% dengan kategori tidak bersisa.
3. Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien di rumah sakit untuk jenis makanan lauk nabati adalah 8% dengan kategori tidak bersisa.
4. Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien di rumah sakit untuk jenis makanan sayur adalah 23.75% dengan kategori bersisa.
5. Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien di rumah sakit untuk jenis makanan buah adalah 11.16% dengan kategori tidak bersisa.

Saran

Disarankan agar memberikan edukasi terhadap petugas persiapan di Rumah Sakit Islam Faisal Makassar agar terjadi peningkatan daya terima makanan dan berkurangnya sisa makanan pasien, terutama pada pasien makanan biasa khususnya di lauk nabati.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-faida, N., Ibrahim, N. S. I., & Boli, E. B. (2022). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Intalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (Pgrs). *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(1), 43–56.
- Anindia, T., Nasviani, P., Setyowati, & Noor. (2011). Modifikasi Lauk Nabati Nugget Tempe Dan Bakwan Tempe Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Anak Tk Dan Kandungan Protein. *Jurnal Litbang.Kemkes*, 1987, 7–23.
- Elka Amalia, S. (2020). Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Journal of Health Science and Prevention*, 4(1), 50–57.
- Fatmayanti, N., & Purwidiani, N. (2016). Kajian Ragam Olahan Makanan Berbasis Bahan Pangan Pokok Non Beras di Kabupaten Bojonegoro. *E-Journal Boga*, 5(1), 46–53.
- Kemenkes, R. I. (2013). *Pelayanan Gizi Rumah Sakit Kementerian Kesehatan RI*. Jakarta. Kemenkes RI.
- Lalita Widi, A., Chandra Dewi, A., Sofiyatin, R., Luh Suranadi, dan, Gizi, J., Kemenkes Mataram, P., Jl Praburangkasari Dasan Cermen, I., & Kota Mataram, S. (2020). Pengaruh Suhu Makanan Terhadap Daya Terima Makanan di Rumah Sakit. (*In Frime Nutrition Journal*) (Vol. 5, Issue 2).
- Nissa choirun, S.Gz, M. G., & Widyastuti nurmasari, S.Gz, M. S. M. (2020). *Buku Panduan Pre Internship Food Service Management i*. Semarang, Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Annisa P. (2022). *Litersture Reveiw : Hubungan Antara Model Pelayanan Makanan dengan Sisa Makanan dan Kepuasan Pasien*. Tugas Akhir. Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Septinianisa, I. N. (2022). *Pemantauan Waktu Tunggu (Holding Time) Menu Makanan Non Diet pada Pasien Kelas III di Rumah Sakit X*. 7–23.
- Sulistianingsih, I., Akbar, A., & Resmin Lase, P. (2019). Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Menu Makanan Sehat untuk Pasien Rawat Inap. *Jurnal Teknik Dan Informatika*, 6(1), 6–11.
- Triyanti Permatasari, A. W. (2021). Pelayanan Gizi Rumah Sakit di masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Medika Utama*, 03(01), 1417–25.

2. Karakteristik Sampel

a. Jenis Kelamin

Tabel 01.
Distribusi Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin di RS Islam Faisal
Makassar, Tahun 2023

Jenis Kelamin	Jumlah	%
Laki-laki	24	48
Perempuan	26	52
Total	50	100

Sumber: Data Primer

b. Umur

Tabel 02.
Distribusi Sampel Berdasarkan Umur di RS
Islam Faisal Makassar, Tahun 2023

Umur (tahun)	Jumlah	%
20-29	20	40
30-39	3	6
40-49	4	8
50-59	15	30
60-69	8	16
Total	50	100

Sumber: Data Primer

3. Daya Terima Makanan

a. Makanan Pokok

Tabel 03.
Persentase Sisa Makanan Pokok Pada Pasien Rawat Inap di RS
Islam Faisal Makassar, Tahun 2023

Kategori	n	%
Bersisa	6	10.5
Tidak bersisa	44	89.5
Jumlah	50	100

Sumber: Data Primer

b. Lauk Hewani

Tabel 04.
Persentase Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Rawat Inap
di RS Islam Faisal Makassar, Tahun 2023

Kategori	n	%
Bersisa	4	6.91
Tidak bersisa	46	93.08
Jumlah	50	100

Sumber: Data Primer

c. Lauk Nabati

Tabel 05.
Persentase Sisa Makanan Lauk Nabati Pada Pasien Rawat Inap
di RS Islam Faisal Makassar, Tahun 2023

Kategori	n	%
Bersisa	4	8
Tidak bersisa	46	92
Jumlah	50	100

Sumber: Data Primer

d. Sayur

Tabel 06.
Persentase Sisa Makanan Sayur Pada Pasien Rawat Inap
di RS Islam Faisal Makassar, Tahun 2023

Kategori	n	%
Bersisa	12	23.73
Tidak bersisa	38	76.25
Jumlah	50	100

Sumber: Data Primer

e. Buah

Tabel 07.
Persentase Sisa Makanan Buah Pada Pasien Rawat Inap
di RS Islam Faisal Makassar, Tahun 2023

Kategori	n	%
Bersisa	5	11.16
Tidak bersisa	45	88.83
Jumlah	50	100

Sumber: Data Primer

f. Sisa Makanan Untuk Semua Jenis Makanan

Tabel 08.
Persentase Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap
di RS Islam Faisal Makassar, Tahun 2023

Jenis makan	% bersisa	Kategori
Makanan pokok	10.5	Tidak bersisa
Lauk hewani	6.91	Tidak bersisa
Lauk nabati	8	Tidak bersisa
Sayur	23.75	Bersisa
Buah	11.16	Tidak bersisa
Jumlah	60.32	
Rata-rata	12.06	Tidak bersisa

Sumber: Data Primer