

## HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU KONSUMSI TERHADAP SISA MAKANAN CAIR PENUH PASIEN DEWASA DI RSUP SANGLAH DENPASAR

Anak Agung Istri Candradewi<sup>1</sup>, Ravi Masitah<sup>2\*</sup>,  
Ni Putu Eny Sulityadewi<sup>3</sup>

Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Sains, dan Teknologi,  
Universitas Dhyana Pura Bali

\*E-mail: ravimasitah@undhirabali.ac.id

### ABSTRACT

*Liquid food or formula is a food that has a liquid to thick consistency. This food is given to patients with swallowing, chewing and digesting food disorders. Timeliness of consumption is very important to minimize the presence of liquid food scraps. The rest of the formula or liquid food that is not consumed can affect the quality of nutrition services in hospitals because liquid food is a food intended for patients at high risk and easy to get contamination. The cross sectional design of the study was 30 patients. The sampling technique used was purposive sampling, analysis of correlation test statistics spearman's rho by using SPSS. The results showed that there was a relationship between the timeliness of consumption and the full liquid food rest ( $p < 0.05$ ). Eating full liquid food on time can reduce the leftovers.*

**Keywords:** *Timeliness of Consumption, Full Liquid Food, Adult Patients*

### ABSTRAK

Makanan cair atau formula merupakan makanan yang memiliki konsistensi cair hingga kental. Makanan ini diberikan kepada pasien dengan gangguan menelan, mengunyah dan mencerna makanan. Ketepatan waktu konsumsi sangat penting untuk meminimalisir adanya sisa makanan cair. Sisa formula atau makanan cair yang tidak habis dikonsumsi dapat mempengaruhi kualitas mutu pelayanan gizi di rumah sakit karena makanan cair merupakan makanan yang ditujukan kepada pasien beresiko tinggi dan mudah mengalami kontaminasi. Rancangan penelitian *cross sectional*, sampel berjumlah 30 pasien. Teknik pengambilan sampel yang digunakan *purposive sampling*, analisis data statistik uji *korelasi spearman's rho* dengan SPSS. Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan ketepatan waktu konsumsi dengan sisa makanan cair penuh ( $p < 0,05$ ). Mengonsumsi makanan cair penuh tepat waktu dapat mengurangi adanya sisa makanan.

**Kata kunci:** Ketepatan Waktu Konsumsi, Makanan Cair Penuh, Pasien Dewasa.

### 1. Pendahuluan

Makanan cair atau formula merupakan makanan yang memiliki konsistensi cair hingga kental. Makanan ini diberikan kepada pasien dengan gangguan menelan, mengunyah dan mencerna makanan. Beberapa penyebabnya dapat terjadi karena penurunan kesadaran, suhu tinggi, mual, muntah, pasca perdarahan saluran cerna serta pra dan pasca pembedahan. Makanan cair diberikan melalui oral maupun parenteral (Hapsari, 2012).

Pemberian makanan yang tepat kepada pasien dapat meningkatkan kualitas hidup, mencegah malnutrisi serta menurunkan angka morbiditas dan mortalitas (Almatsier, 2010). Pemberian makanan cair pada pasien juga dapat meningkatkan berat badan, menstabilkan fungsi hati/liver, mengurangi kejadian komplikasi infeksi, jumlah atau frekuensi masuk rumah sakit, dan lama hari rawat di rumah sakit (Klek *et al*, 2014).

Ketepatan waktu konsumsi sangat penting untuk meminimalisir adanya sisa makanan cair pasien. Makanan cair atau formula yang sudah diseduh dan tidak segera dikonsumsi setelah 4 jam harus segera dibuang dan tidak bisa digunakan lagi. Hasil survei pendahuluan yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar tentang sisa makanan cair atau formula yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien melalui oral pada tahun 2018, ditemukan bahwadengan jadwal 6 kali pemberian dalam sehari ditemukan sebanyak 98% yang asupannya kurang dari 80%, rata-rata menyisakan 25% makanan cair/formula. Indikator mutu yang menjadi prioritas di Instalasi Gizi yaitu mengurangi sisa formula cair  $\leq 2\%$  dengan target 98%.

Sisa formula atau makanan cair yang tidak habis dikonsumsi ini dapat mempengaruhi kualitas mutu pelayanan gizi di rumah sakit karena makanan cair merupakan makanan yang ditujukan kepada pasien beresiko tinggi dan mudah mengalami kontaminasi. Berkaitan dengan hal tersebut terdapat biaya yang terbuang untuk kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit akibat formula yang tidak habis dikonsumsi tersebut. Sehingga tidak efisien dalam anggaran apabila masalah ini tidak ditangani dengan baik (Aryani dkk, 2018).

Berdasarkan permasalahan diatas dan belum pernah adanya penelitian terkait yang dilakukan di RSUP Sanglah Denpasar, peneliti bermaksud mengetahui hubungan ketepatan waktu konsumsi terhadap sisa makanan cair penuh pasien dewasa di RSUP Sanglah Denpasar.

## 2. Metode

Penelitian dilaksanakan di ruang perawatan pasien dewasa kelas III RSUP Sanglah Denpasar dan dilakukan pada bulan Mei - Juli 2019. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif observasional dan pendekatan *cross-sectional*. Cara pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu sampel yang memenuhi kriteria inklusi sebanyak 30 orang. Instrumen yang digunakan yaitu form informed consent, kuesioner karakteristik umum sampel penelitian, form evaluasi sisa makanan cair penuh untuk mencatat volume makanan cair penuh sebelum dan sesudah disajikan, dan gelas ukur untuk mengetahui sisa makanan cair penuh yang tidak habis dikonsumsi oleh sampel penelitian.

Analisis data yang digunakan adalah univariat dan bivariat. Analisis univariat digunakan untuk menyajikan data distribusi frekuensi karakteristik umum sampel penelitian. Analisis bivariat untuk mengetahui hubungan ketepatan waktu konsumsi dengan sisa makanan cair penuh menggunakan uji korelasi *spearman* dengan SPSS 16.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. Karakteristik Sampel Penelitian

Karakteristik Sampel	n	%
Jenis Kelamin:		
- Laki-laki	20	66.67
- Perempuan	10	33.33
Umur:		
- 20 - 40 tahun	11	36.70
- 40 - 60 tahun	19	63.30

Berdasarkan Tabel 1. sebagian besar sampel penelitian berjenis kelamin laki-laki yaitu 20 sampel (66,67%), dengan umur antara 40 sampai 60 tahun sebanyak 19 sampel (63,30%).

Tabel 2. Distribusi Sampel Penelitian  
menurut Ketepatan Waktu Konsumsi Makanan Cair Penuh

Ketepatan Waktu	n	%
Tepat waktu	24	80
Tidak tepat waktu	6	20
Total	30	100

Berdasarkan tabel 2. sebagian besar sampel penelitian tepat waktu dalam mengonsumsi makanan cair penuh yaitu sebanyak 80%. Makan tepat waktu dan teratur sangat penting dilakukan dan bahkan harus dibiasakan sebab makan tepat waktu dan teratur memberikan manfaat yang luar biasa bagi tubuh (Tilong, 2014).

Tabel 3. Sisa Makanan Cair Penuh

	Rata-rata (ml)	Minimal (ml)	Maksimal (ml)
Sisa makanan cair penuh	7,0733	0	62,50

Berdasarkan tabel 3. menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan cair penuh sebesar 7,0733 ml dan paling banyak meninggalkan sisa sebanyak 62,50 ml. Sisa makanan cair penuh yang diamati adalah waktu makan pagi, siang, sore, snack pagi, snack siang dan ekstra malam. Sebagian besar sampel penelitian mampu menghabiskan makanan cair penuh. Hasil wawancara dengan sampel mengatakan mereka menyukai rasa makanan cair penuh tersebut. Ada 6 sampel yang masih menyisakan makanan cair penuh karena mengalami gangguan pencernaan seperti mual dan muntah yang bisa menyebabkan kehilangan nafsu makan secara total. Sampel penelitian tidak nafsu makan dan tidak mampu menghabiskan makanannya. Sesuai dengan pendapat Aula (2011), bahwa gangguan pencernaan merupakan salah satu penyebab terjadinya sisa makanan.

Berdasarkan hasil uji normalitas data sisa makanan cair berdistribusi tidak normal baik sebelum ataupun setelah dilakukan uji transformasi data dengan Shapiro Wilk diperoleh hasil nilai  $p < 0,05$ .

Tabel 4. Hubungan Ketepatan Waktu Konsumsi dengan Sisa Makanan Cair Penuh

Ketepatan konsumsi	waktu	r	Sisa makanan cair penuh
			0,694
		p	0,000*
		n	30

\*Uji Spearman's rho

Berdasarkan Tabel 4, ada hubungan antara ketepatan waktu konsumsi dengan sisa makanan cair penuh dengan nilai  $p$  0,000 dan memiliki kekuatan hubungan kuat (0,694). Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hartiningsih (2013), bahwa ada hubungan antara waktu makan dengan sisa makanan lunak di RSUD Berkah Pandeglang. Sisa makanan adalah prosentase makanan yang dapat dihabiskan dari satu atau lebih waktu makan (Soenardi, 2014).

Keberhasilan pelayanan gizi dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap diet yang disajikan. Hal ini merupakan salah satu cara evaluasi sederhana dan dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi. Penerimaan diet oleh pasien dilihat dari jumlah sisa

makanan di rumah sakit (Susetyowati, 2010). Makanan di rumah sakit dapat berfungsi untuk mempertahankan daya tahan tubuh pasien dan membantu mempercepat proses penyembuhan, dimana makanan disajikan harus memenuhi kebutuhan baik kualitas maupun kuantitasnya. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan dapat dikonsumsi habis dapat mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari perawatan, sehingga sisa makanan dapat dijadikan indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit (Andani, 2013).

Sisa makanan dalam jumlah banyak dapat berakibat pada asupan gizi yang kurang (Widyastuti dan Pramono, 2014). Dampak adanya sisa makanan adalah asupan zat-zat gizi pasien tidak adekuat yang dapat menyebabkan terjadinya malnutrisi. Makanan pasien yang tersisa berkaitan dengan biaya makan pasien. Kondisi malnutrisi dapat berpengaruh terhadap lama hari rawat, komplikasi klinis, biaya rumah sakit serta kualitas hidup yang lebih buruk pada pasien (Manna, 2011). Semakin banyak sisa makanan akan mengakibatkan banyak biaya yang terbuang (Kemenkes RI, 2013).

#### 4. Simpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan bahwa ada hubungan antara ketepatan waktu konsumsi dengan sisa makanan cair penuh pada pasien dewasa kelas III di RSUP Sanglah Denpasar dengan kekuatan hubungan kuat dengan nilai  $p < 0,000$  ( $p < 0,05$ ) dan  $r < 0,694$ . Ketepatan waktu konsumsi mempengaruhi sisa makanan cair penuh sehingga berdampak pada biaya makan dan lama hari rawat pasien.

#### Daftar Rujukan

- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aryani dkk. 2018. *Menurunkan Sisa Makanan Cair/Formulasi Sebelum dan Sesudah Penerapan Rancangan SPO di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar*. Persi Award-IHMA.
- Andani, A.M. 2013. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Ruang Penyakit Dalam RSUD Cut Nyak Dhien Meulaboh*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh
- Aula, LE. 2011. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jodarta Tahun 2011*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Hapsari, Hanna TP. 2012. *Pengendalian Mutu dalam Proses Pembuatan Makanan Enteral di Rumah Sakit Dustira Cimahi*. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Hartiningsih, D..2013. *Hubungan Cita Rasa, Besar Porsi dan Waktu Pemberian Makanan Terhadap Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas 3 di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang*. Universitas Esa Unggul Fakultas Ilmu Kesehatan Program Studi Ilmu Gizi.
- Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar. 2018. *Data Sisa Makanan RSUP Sanglah Denpasar*. Bali: RSUP Sanglah.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes.
- Klek et al. 2014. Home Enteral Nutrition Reduces Complications, Length of Stay, and Health Care Costs: Results from a Multicenter Study. *American Journal of Clinical Nutrition*.
- Manna. 2011. *Analisis Biaya Jamkesmas dan Askes pada Pasien Stroke Non Hemoragik di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Sleman*. Universitas Gadjah Mada.
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. 2014. *Mengangkat Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Susetyowati. 2010. Status Gizi Awal Berdasarkan Patient Generated Subjective Global Assesment Berhubungan dengan Asupan Zat Gizi dan Perubahan Berat Badan pada Penderita Kanker Rawat Inap di RSUP DR. Mohammad Hoesin Palembang. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, vol 7 (2), hlm 80-84.
- Tilong, A. 2014. *Rahasia Pola Makan Sehat Beragam Manfaat Makan Tepat Waktu Bagi Kesehatan*. Flashbook. Jogjakarta.
- Widyastuti, N dan Pramono, A. 2014. *Manajemen Jasa Boga*. Graha Ilmu, Yogyakarta.