

HUBUNGAN VARIASI MENU DAN LAMA RAWAT INAP TERHADAP SISA MAKANAN DIET RENDAH GARAM

Ni Putu Aris Prasatya Utami¹, I Gede Mustika²,
Ni Putu Eny Sulistyadewi³

^{1,2,3}Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Sains, dan Teknologi,
Universitas Dhyana Pura
E-mail: mustika@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Persentase sisa makanan memberikan gambaran terhadap indikator mutu pelayanan makanan berupa daya terima pasien. Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah variasi menu dan lama rawat inap. Hasil dari pengukuran sisa makanan digunakan dalam menentukan tingkat asupan zat gizi pasien yang membantu pasien dalam masa pemulihan penyakitnya dan mempercepat lama rawat inap di rumah sakit. Sisa makanan pasien di rumah sakit tergantung dari kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. Berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS), ditetapkan indikator standar sisa makanan pasien $\leq 20\%$. Rancangan penelitian adalah *cross sectional* sampel berjumlah 67 pasien rawat inap. Teknik pengambilan sampel yang di gunakan *purposive sampling*, analisis data statistik uji *rank spearman* dengan SPSS. Hasil penelitian menunjukkan tidak adanya hubungan kepuasan variasi menu makanan dengan sisa makanan pasien dengan diet rendah garam ($p > 0,05$), namun ada hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dengan diet rendah garam ($p > 0,05$).

Kata kunci : Variasi Menu, Lama rawat inap, Sisa Makanan Diet Rendah Garam

ABSTRACT

The percentage of leftovers provides an overview of the indicators of food service quality in the form of patient acceptance. One of the factors that influence leftovers is variation of menus and length of stay. The results of measurements of leftovers are used in determining the level of nutritional intake of patients who help patients in the recovery period and accelerate the length of stay. The remaining leftovers is depends on patient satisfaction with the food. Based on the Hospital Nutrition Guidelines (PGRS), the standard indicator of patient leftover is under 20%. The study design was a cross sectional with 67 inpatients. The sampling technique used purposive sampling, analysis of statistical data on the rank spearman test with SPSS. The results showed that there was no relationship between satisfaction of food variation menus and leftovers of patients with low salt diets ($p > 0.05$), but there was a relationship between length of stay with food leftovers of patients with low salt diets ($p > 0.05$).

Keywords: Variation of menus, Length of stay, Leftover.

1. Pendahuluan

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi kegiatan pelayanan gizi rawat jalan, rawat inap, dan penyelenggaraan makanan. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, demikian pula sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS), ditetapkan indikator standar Pelayanan Gizi Rumah Sakit salah satunya adalah sisa makanan pasien $\leq 20\%$ (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Persentase sisa makanan memberikan gambaran terhadap salah satu indikator mutu pelayanan makanan berupa daya terima pasien.

Hasil dari pengukuran sisa makanan digunakan dalam menentukan tingkat asupan zat gizi pasien yang dapat membantu pasien dalam masa pemulihan penyakitnya dan lama rawat inap dirumah sakit (Tanuwijaya, 2018). Faktor faktor yang berhubungan dengan tingkat kepuasan pelayanan ataupun sisa makanan menurut Ambarwati (2017) dan Rochmah (2017) adalah variasi menu, penyajian makanan dan waktu penyajian makanan. Dilak, dkk (2013) dalam penelitiannya tentang sisa makanan menurut karakteristik pasien hipertensi di RSUD Sleman Yogyakarta menyebutkan rata - rata sisa makanan untuk status hipertensi ringan adalah >25%. Diet rendah garam adalah pembatasan pemberian garam natrium yang terdapat dalam garam dapur (NaCl), soda kue (NaHCO), *baking powder*, dan penyedap rasa. Pemberian diet rendah garam berdampak terhadap penurunan rasa makanan sehingga berisiko pasien tidak menghabiskan porsi makanan dan berakibat tidak terpenuhinya kebutuhan gizi pasien (Agustina, 2016).

Siloam Hospitals Bali merupakan rumah sakit swasta yang berada di daerah pariwisata, dimana jenis pasien termasuk jenis pasien majemuk baik yang berasal dari domestik maupun internasional. Berdasarkan data awal yang diperoleh, Siloam Hospitals Bali belum pernah melakukan evaluasi secara mendalam mengenai pelayanan makanan terutama bagi pasien dengan diet khusus dan sebagian besar pasien terutama dengan diet khusus (RL, RG, RS) tidak menghabiskan makanannya (*plate waste* 50%). Data 10 diagnosis terbesar di Siloam Hospitals tahun 2018, sebagian besar pasien mendapatkan diet rendah garam. Oleh karena itu peneliti ingin mengetahui hubungan variasi menu dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien diet rendah garam di Siloam Hospitals Bali.

2. Metode

Jenis penelitian adalah kuantitatif dengan rancangan penelitian *cross sectional*. Penelitian dilaksanakan pada bulan April-Juli 2019 di Siloam Hospitals Bali. Teknik pengambilan sampel adalah *purposive sampling* dengan batasan kriteria inklusi dan eksklusi. Total sampel yang telah diperoleh sejumlah 67 sampel pasien rawat inap di kelas III – super vip. Instrumen yang digunakan berupa kuisisioner yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya, form *comstock*, serta form inform consent yang diperlukan untuk persetujuan menjadi sampel penelitian. Analisis data dilakukan dengan program SPSS meliputi data univariat dan bivariat. Analisis Univariat berupa data karakteristik sampel yang disajikan dalam tabel deskriptif meliputi umur, jenis kelamin, dan lama rawat inap. Analisis hubungan (bivariat) dilakukan dengan menggunakan korelasi *rank spearman*, yang sebelumnya telah dilakukan uji normalitas menggunakan metode *kolmogorov-smirnov*.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Analisis Univariat

Total sampel adalah 67 sampel dengan sebaran sebagai berikut:

Tabel 1. Distribusi Sampel berdasarkan Usia

Rentang Usia*	N	%
30 - 35	3	4.5
36-45	8	11.9
46-55	25	37.3
56-65	31	46.3
Total	67	100

*katagori umur menurut depkes, 2009

Berdasarkan Tabel 5.1 sebagian besar sampel berada pada rentang usia 56–65 tahun. Adapun nilai minimum/usia terendah dari sebaran sampel diatas adalah 30 tahun, sementara nilai maksimum/usia tertinggi adalah 65 tahun.

Tabel 2. Distribusi Sampel berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	N	%
Laki-laki	48	71,6
Perempuan	19	28,4
Total	67	100

Sebagian besar sampel memiliki jenis kelamin laki-laki, yaitu 71,6%, dan 28,4% lainnya adalah perempuan.

Tabel 3. Distribusi Sampel berdasarkan Lama Rawat Inap

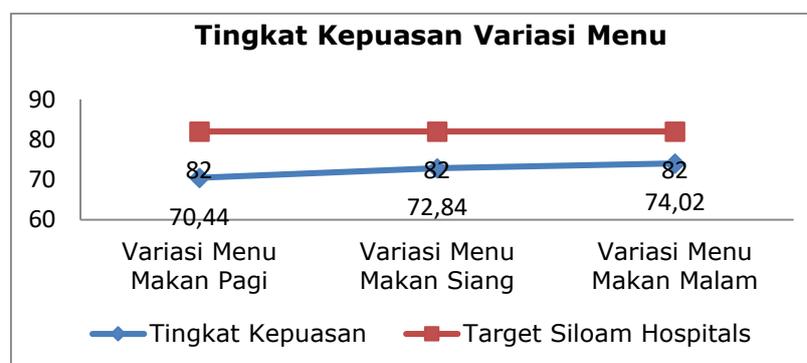
Lama Rawat Inap	N	%
< 5 hari	58	86,6
≥ 5 hari	9	13,4
Total	67	100

Berdasarkan data diatas, sebagian besar pasien memiliki lama rawat inap kurang dari 5 hari, yaitu 86,6%. Nilai minimum/lama rawat inap terpendek adalah 3 hari, sementara nilai maksimum/lama rawat inap terlama adalah 15 hari, dengan rata-rata lama hari rawat adalah 3,63 hari dengan standar deviasi 1,77.

Tabel 4. Distribusi Penilaian terhadap Variasi Menu

Kriteria Penilaian	Frekuensi					
	Makan Pagi		Makan Siang		Makan Malam	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Puas	7	10,4	9	13,4	11	16,4
Puas	25	37,3	27	40,3	27	40,3
Netral	31	46,3	29	43,3	27	40,3
Tidak Puas	4	6	2	3	2	3
Sangat Tidak Puas	0	0	0	0	0	0
Total	67	100	67	100	67	100

Berdasarkan data diatas, sebagian besar sampel mengaku netral terhadap penilaian variasi menu baik menu makan pagi (46,3%), siang (43,3%), dan malam (40,3%). Berikut adalah gambaran tingkat kepuasan tampilan makanan di Siloam Hospitals Bali:



Gambar 1. Grafik Tingkat Kepuasan Variasi Menu

Berdasarkan data diatas, secara keseluruhan tingkat kepuasan akan variasi menu yang ada lebih rendah dari target Siloam Hospitals Bali tahun 2018. Variasi menu makan pagi merupakan nilai terendah dibandingkan dengan variasi menu makan siang atau malam, yaitu 70,44%.

Tabel 5. Distribusi Sisa Makanan Pasien / Comstock

Katagori Sisa Makanan	Hari Pengamatan					
	Hari I		Hari II		Rata - Rata	
	n	%	n	%	n	%
≥20 % (sisa banyak)	17	25,4	12	17,9	13	19,4
< 20% (sisa sedikit)	50	76,2	55	82,1	54	80,6
TOTAL	67	100	67	100	67	100

Sisa makanan dikategorikan menjadi dua, yaitu ≥20 % (bersisa banyak) dan < 20% (sisa sedikit). Berdasarkan data di atas, secara keseluruhan sisa makanan sampel tergolong bersisa sedikit (<20%), yaitu 80,6%. Jumlah sampel yang memiliki sisa makanan banyak dari rata-rata dua hari pengamatan sisa makanan adalah 13 sampel (19,4%).

3.2 Analisis Bivariat

Uji normalitas data menggunakan metode *kolmogorof smirnov* dilakukan sebelum analisis bivariat. Data dikatakan berdistribusi normal jika nilai probabilitasnya >0,05. Hasil dari uji normalitas variasi menu adalah 0,074 ($p > 0,05$) yang berarti variasi menu memiliki distribusi normal. Berikut adalah hasil dari uji korelasi *rank spearman* antara kepuasan variasi menu, lama rawat inap, dan sisa makanan :

Tabel 6. Uji Korelasi *Rank Spearman*

Variabel Independen	Correlation Coefficient	Sig. (2-tailed)
Kepuasan variasi menu makan pagi	(-)0,089	0,474
Kepuasan variasi menu makan siang	0,012	0,926
Kepuasan variasi menu makan malam	(-)0,028	0,820
Lama rawat inap	0,471*	0,000

* *Correlation is significant at the 0,01 level (2-tailed)*

Berdasarkan Tabel 6. nilai dari koefisien korelasi dari kepuasan variasi menu dengan sisa makanan memiliki hubungan sangat lemah dan searah untuk variasi menu makan siang, sementara untuk makan pagi dan malam memiliki arah korelasi negatif. Probabilitas atau signifikansi dari kepuasan variasi menu dengan sisa makanan bernilai >0,05 yang berarti tidak adanya hubungan antara tingkat kepuasan variasi menu dengan sisa makanan pasien diet rendah garam di Siloam Hospitals Bali.

Lama rawat inap memiliki nilai koefisien relasi sebesar 0,471 yang berarti memiliki korelasi yang cukup kuat dengan arah korelasi positif. Ini berarti jika semakin lama hari perawatan, maka sisa makanan yang dihasilkan juga semakin banyak. Nilai signifikansi dari lama rawat inap adalah 0,000 ($p < 0,05$) yang berarti ada hubungan dari lama rawat inap pasien dengan sisa makanan diet rendah garam di Siloam Hospitals Bali. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Iswanto, 2016 tentang hubungan sisa makanan terhadap lama hari rawat di RSUD Raden Mattaher Jambi, dimana ada hubungan bermakna antara sisa lauk hewani dan buah dengan lama hari rawat ($p < 0,05$).

4. Simpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan diketahui tidak adanya hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan pasien dengan diet rendah garam di Siloam Hospitals Bali, namun diketahui adanya hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dengan diet rendah garam di Siloam Hospitals Bali.

Daftar Rujukan

- Agustina, F., 2016. *Hubungan Antara Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten*. Naskah Publikasi S-1. Jurusan Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Ambarwati, R., 2017. *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Mutu Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet di RSU PKU Muhammadiyah Bantul*. Naskah Publikasi D-IV. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Dilak, S.R, Setyowati, Fatimah, F., 2013. Sisa Makanan menurut Karakteristik Pasien Hipertensi di RSUD Sleman Yogyakarta. *Nutrisia*, 15(2), hal.106-111.
- Iswanto., Sudargo, T., & Prawiningdyah, Y., 2016. Hubungan Sisa Makanan Terhadap Lama Hari dan Biaya Pasien dengan Penjamin Jamkesmas dan Jampersal Diet Makanan Biasa di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Raden Mattaher Jambi. *Jurnal Akademika Baiturrahim*, 5(1), hal. 40-50.
- Kementerian Kesehatan RI., 2013. *Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Rochmah, N., Bintanah, S., & Handarsari, E., 2017. Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Islam Arafah Rembang. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 7(1), hal. 46-55.
- Tanuwijaya, L.K. dkk., 2018. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesia Journal of Human Nutrition*, 5(1), hal. 51-61.

