

HUBUNGAN KUALITAS MAKANAN DAN TINGKAT STRES DENGAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT KARYA MEDIKA TAMBUN

Relationship of food quality and stress levels with soft food waste in hospitalized patients at Karya Medika Tambun Hospital

Sifa Emalia Anjarwati Balaga^{1)*}, Sri Iwaningsih²⁾, Nur Setiawati Rahayu¹⁾

¹ Prodi Ilmu Gizi, FIKES, Universitas Muhammadiyah Prof Dr Hamka, Jakarta; ² Asosiasi Dietisien Indonesia
Email korespondensi: sifaebalaga@gmail.com;

Submitted: 21 November 2020

Revised: 14 Desember 2020

Accepted: 14 Januari 2021

How to cite: Balaga, S., Iwaningsih, S., & Rahayu, N. S. (2021). The Relationship of Food Quality and Stress Levels with Soft Food Waste in Hospitalized Patients at Karya Medika Tambun Hospital. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 6(1), 43-51.

ABSTRACT

Food waste can be caused by many factors, including psychological condition, age, type of disease, appearance of food, taste of food, etc. This study aims to determine the relationship between food quality and stress levels with soft food waste in hospitalized patients in Karya Medika hospitals. This study was analytical deskriptif with a cross sectional design. Sampling using purposive sampling technique consisting of 32 patient who received soft food. Data taken includes patient characteristic, food quality data, patient stress level data and patient soft food waste data. Processing data in this study using software with Chi Square. The results showed that the average residual food of respondents was as much as 12,7%. Statistical test results showed that there was no relationship ($p > 0,05$) between the appearance of food with leftovers from soft food. There was a relationship between food taste and stress level ($p < 0,05$) with soft food waste at Karya Medika Tambun Hospital.

Keywords: Food Waste, Food Appearance, Taste of Food, Stress Levels

ABSTRAK

Sisa makanan dapat disebabkan oleh banyak faktor, diantaranya adalah keadaan psikis, umur, jenis penyakit, penampilan makanan, citarasa makanan, dan lain-lain. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara kualitas makanan dan tingkat stres dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun. Penelitian ini bersifat analitik deskriptif dengan desain *cross sectional*. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* yang terdiri dari 32 pasien yang mendapatkan makanan lunak. Data yang diambil meliputi karakteristik pasien, data tentang kualitas makanan, data tingkat stres pasien dan data sisa makanan lunak pasien. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan *software* dengan uji *Chi Square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan responden adalah sebanyak 12,7%. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan ($p > 0,05$) antara penampilan makanan dengan sisa makanan lunak. Terdapat hubungan antara citarasa makanan dan tingkat stres ($p < 0,05$) dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.

Kata kunci: Sisa Makanan, Penampilan Makanan, Citarasa Makanan, Tingkat Stress.

PENDAHULUAN

Kepuasan pelayanan makanan pasien merupakan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Kepuasan yang diperoleh pasien dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat diidentifikasi dari ekspektasi produk dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan (Hartwell, 2006). Keberhasilan suatu pelayanan gizi antara lain dapat dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan, sehingga merupakan salah satu cara penentuan dari evaluasi yang sederhana dan dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi. Selain itu, keberhasilan suatu sistem penyelenggaraan makanan juga dapat dikaitkan dengan adanya sisa makanan pada system penyelenggaraan makanan tersebut (Kemenkes RI, 2013).

Penelitian yang dilakukan oleh Marlina (2014) di RS PON Jakarta menunjukkan hasil bahwa daya terima makan malam pasien termasuk dalam kategori buruk yaitu sebesar 36,7%. Selain itu, proporsi pasien yang menyisakan makanan dilihat dari hasil pengamatan mutu pelayanan gizi oleh Wirasamadi (2013) di RSUP Sanglah dengan menggunakan standar PPMRS (Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit) adalah sebesar 22,9% pasien kelas III yang menyisakan makanan $\geq 25\%$. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Schueren dkk (2012) di 150 rumah sakit menunjukkan bahwa hampir sebanyak

40% makanan terbuang, sedangkan Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit menurut Kemenkes RI (2008) adalah $\leq 20\%$. Hal tersebut menunjukkan masih banyaknya sisa makanan yang terjadi di rumah sakit.

Menurut Minantyo (2011), banyaknya sisa makanan pada pasien dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor yang berasal dari dalam diri pasien, seperti nafsu makan, kebiasaan makan, keadaan psikis, dan gangguan pencernaan pada pasien. Sedangkan faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar diri pasien, seperti penampilan makanan yang disajikan oleh rumah sakit yang meliputi warna, bentuk, konsistensi, besar porsi, dan cara penyajian makanan. Selain itu, rasa makanan dapat dipengaruhi oleh aroma, suhu, rasa dan tingkat kematangan.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Nareswara (2017) di RSUD Kota Semarang menunjukkan bahwa sebanyak 92,6% pasien menyatakan tidak puas terhadap rasa makanan yang disajikan dan sebanyak 53,7% pasien menyatakan tidak puas terhadap penampilan makanan yang disajikan. Demikian juga dengan hasil analisis bivariat dengan *Chi-Square* yang dilakukan oleh Habiba dan Merriani (2017), diperoleh hasil sebanyak 14,8% pasien rawat inap di RSI Jemurasi yang memiliki tingkat depresi *abnormal* menyisakan makanan lebih dari 20%.

Menurut hasil studi pendahuluan yang dilakukan dengan ahli gizi di Rumah Sakit Karya Medika Tambun, dijelaskan bahwa masih cukup banyak (23,7%) sisa makanan lunak khususnya di ruang perawatan kelas III. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis melakukan penelitian tentang hubungan kualitas makanan dan tingkat stress dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RS Karya Medika Tambun.

METODE

Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus-September 2019 di RS Karya Medika Tambun dengan desain penelitian *cross sectional*. Subjek dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas III di RS Karya Medika Tambun.

Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling* dan dihitung menggunakan rumus Lemeshow dengan derajat kepercayaan 95%. Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 32 orang. Kriteria inklusi sampel yaitu pasien berada di ruang perawatan kelas III, berusia 17-55 tahun, pasien mendapatkan makanan lunak non diet dari rumah sakit, pasien dalam keadaan sadar dan mampu berkomunikasi dengan baik, pasien yang telah dirawat minimal 1 hari, serta pasien yang bersedia untuk diwawancarai. Sedangkan kriteria eksklusinya adalah pasien yang sedang dalam persiapan untuk menjalani tindakan tertentu seperti

operasi, dialysis, dan lain-lain, pasien yang mendapatkan perubahan diet dan bentuk makanan selama pengamatan berlangsung, serta pasien yang pulang sebelum pengamatan selesai.

Instrument yang digunakan saat penelitian adalah kuesioner tentang kualitas makanan, kuesioner *Depression Anxiety Stress Scale* (DASS), dan formulir sisa makanan. Sisa makanan dan kualitas makanan diambil selama 5 hari berturut-turut setiap waktu makan siang dan sore, sedangkan tingkat stress diambil satu kali saat hari terakhir (hari ke-5) penelitian. Sisa makanan dihitung menggunakan metode *food weighing*. Data yang sudah terkumpul selanjutnya akan dianalisis secara univariat dan bivariat. Analisis univariat meliputi karakteristik subjek, persepsi pasien terhadap kualitas makanan (penampilan dan citarasa makanan) yang disajikan oleh rumah sakit, tingkat stress, dan sisa makanan. Sedangkan analisis bivariat meliputi hubungan kualitas makanan dengan sisa makanan lunak dan hubungan tingkat stress dengan sisa makanan lunak.

HASIL

Karakteristik Responden

Karakteristik subjek dalam penelitian ini meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan jenis pekerjaan. Berdasarkan Tabel 1, dapat disimpulkan bahwa subjek dengan usia kurang dari sama dengan 31 tahun memiliki persentase sebesar

46,9%, sedangkan subjek dengan usia lebih dari 31 tahun sebanyak 53,1%. Rata-rata usia subjek penelitian ini adalah 31,6 tahun dengan usia termuda adalah 18 tahun dan usia tertua adalah 51 tahun. Subjek dengan jenis kelamin laki-laki sebanyak 46,9%, sedangkan subjek dengan jenis kelamin perempuan memiliki persentase sebesar 53,1%. Selain itu, tingkat pendidikan subjek terbanyak pada penelitian ini adalah tamat SMA dengan persentase 56,3% dan jenis pekerjaan terbanyak yaitu sebagai karyawan swasta dengan persentase sebesar 37,5%.

Penampilan Makanan

Penampilan makanan merupakan salah satu bagian dari kualitas makanan. Aspek penampilan makanan yang dinilai pada penelitian ini adalah warna, bentuk, besar porsi, dan aroma makanan.

Berdasarkan hasil pada Tabel 2, dapat disimpulkan bahwa sebesar 75% subjek menilai penampilan makanan yang disajikan oleh rumah sakit tidak baik, sedangkan sebanyak 25% subjek mengatakan bahwa penampilan makanan yang disajikan termasuk ke dalam kategori baik. Dalam penelitian ini, penampilan makanan dikatakan baik apabila persentase skor rata-rata makanan di atas 80%.

Distribusi subjek berdasarkan aspek penampilan makanan menunjukkan bahwa subjek yang memilih kategori tidak menarik pada aspek warna dan bentuk makanan, serta tidak sesuai pada aspek besar porsi makanan

memiliki persentase yang sama yaitu sebesar 71,9%. Sedangkan untuk aspek aroma makanan, persentase subjek yang memilih kategori tidak sedap yaitu sebesar 78,1%.

Citarasa Makanan

Citarasa makanan juga merupakan bagian dari kualitas makanan. Aspek yang termasuk ke dalam citarasa makanan adalah rasa, tekstur, suhu, dan tingkat kematangan makanan. Subjek yang memilih kategori citarasa makanan tidak baik lebih besar (78,1%) daripada subjek yang memilih kategori citarasa makanan baik (21,9%). Dalam penelitian ini, citarasa makanan dikatakan baik apabila persentase skor rata-rata makanan > 80%. Subjek yang memilih kategori tidak enak pada aspek rasa makanan sebesar 75%, sedangkan subjek yang memilih kategori tidak sesuai pada aspek tekstur, suhu, dan aroma makanan berturut-turut sebesar 71,9%, 81,2%, dan 68,7%.

Tingkat Stres

Tingkat stres merupakan perasaan tertekan yang dialami responden selama masa perawatan. Skor dari tingkat stres ini diperoleh berdasarkan penjumlahan seluruh jawaban responden pada pernyataan yang terdapat di kuesioner *Depression Anxiety Stress Scale (DASS)*.

Pada Tabel 2 dapat dilihat bahwa lebih banyak pasien yang tidak mengalami stress (71,9%) dibandingkan pasien yang mengalami stress (28,1%) selama masa perawatan.

Tabel 1.
Distribusi karakteristik subjek

Karakteristik	n	%
Usia		
≤ 31	15	46,9
>31	17	53,1
Jenis Kelamin		
Laki-laki	15	46,9
Perempuan	17	53,1
Tingkat Pendidikan		
Tamat SD	3	9,4
Tamat SMP	6	18,8
Tamat SMA	18	56,3
Tamat PT	5	15,6
Jenis Pekerjaan		
Karyawan Swasta	12	37,5
Wiraswasta	4	12,5
Buruh	6	18,8
Lain-lain	10	31,3

Tabel 2.
Distribusi frekuensi subjek berdasarkan penampilan makanan, cita rasa makanan, tingkat stress dan sisa makanan lunak

Aspek Penilaian	n	%
Penampilan makanan		
Tidak Baik	24	75,0
Baik	8	25,0
Cita rasa Makanan		
Tidak Baik	25	78,1
Baik	7	21,9
Tingkat Stress		
Tidak Stres	23	71,9
Stres	9	28,1
Sisa Makanan Lunak		
Tidak Baik	8	25,0
Baik	25	75,0

Sisa Makanan Lunak

Sisa makanan lunak pada penelitian ini merupakan banyaknya porsi makanan yang tersisa karena tidak termakan oleh subjek. Sisa makanan lunak pada penelitian ini diketahui dengan menggunakan metode *food weighing* atau penimbangan makanan yang dilakukan selama 2 kali waktu makan (siang dan sore) dalam sehari. Berdasarkan Tabel 2,

dapat disimpulkan bahwa persentase subjek dengan kategori sisa makanan tidak baik lebih sedikit (25%) daripada subjek dengan kategori sisa makanan baik (75%). Pada penelitian ini, sisa makanan dikatakan baik apabila persentase sisa makanan $\leq 20\%$, sedangkan jika sisa makanan 21% atau lebih sudah termasuk ke dalam kategori tidak baik.

Tabel 3.
Hubungan penampilan dan citarasa makanan dengan sisa makanan lunak

Aspek Penilaian	Sisa Makanan Lunak				Total		OR (95% CI)	p
	Tidak Baik		Baik		n	%		
	n	%	n	%				
Penampilan								
Tidak Baik	4	16,7	20	83,3	24	100	0,200	0,152
Baik	4	50,0	4	50,0	8	100		
Citarasa								
Tidak Baik	4	16,0	21	84,0	25	100	6,993	0,047
Baik	4	57,1	3	42,9	7	100		
Tingkat Stres								
Stres	5	55,6	4	44,4	9	100	8,333	0,023
Tidak Stres	3	13,0	20	87,0	23	100		

Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lunak

Subjek yang memiliki sisa makanan tidak baik dengan penampilan makanan baik yaitu sebesar 50%. Sedangkan subjek yang memiliki sisa makanan baik dengan penampilan makanan tidak baik yaitu sebesar 83,3%. Hasil uji *chi square* pada penelitian ini menunjukkan tidak terdapat hubungan bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan lunak ($p=0,152$).

Hubungan Citarasa Makanan dengan Sisa Makanan Lunak

Subjek yang memiliki sisa makanan tidak baik dengan citarasa makanan baik yaitu sebesar 57,1%. Sedangkan subjek yang memiliki sisa makanan baik dengan penampilan makanan tidak baik yaitu sebesar 84%. Hasil uji *chi square* pada penelitian ini menunjukkan nilai $p=0,047$ yang artinya terdapat hubungan bermakna

antara citarasa makanan dengan sisa makanan lunak.

Hubungan Tingkat Stres dengan Sisa Makanan Lunak

Subjek yang memiliki sisa makanan tidak baik namun mengalami stress yaitu sebesar 55,6%. Sedangkan subjek yang memiliki sisa makanan baik namun tidak mengalami stress yaitu sebesar 87%. Hasil uji *chi square* pada penelitian ini menunjukkan terdapat hubungan bermakna antara tingkat stress dengan sisa makanan lunak ($p=0,023$).

DISKUSI

Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah (Puruhita, 2014). Sisa makanan merupakan indikator penting untuk mengevaluasi efektivitas program konseling gizi, penyelenggaraan makanan dan pelayanan makanan, serta asupan makan pasien (Wayansari dkk, 2018). Menurut

Kepmenkes Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS), standar dari indikator sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien adalah $\leq 20\%$. Sisa makanan yang $\leq 20\%$ dapat dijadikan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia (Kemenkes RI, 2008).

Penampilan makanan merupakan salah satu aspek kualitas makanan yang penilaiannya dilakukan pada saat makanan dihidangkan dan belum dikonsumsi. Pampilan makanan yang menarik dan dihidangkan dengan baik akan menimbulkan ketertarikan sehingga akan memengaruhi seseorang untuk mengonsumsi makanan tersebut (Aula, 2011). Pampilan makanan merupakan kesan pertama yang dilihat untuk menentukan bahwa makanan tersebut menarik atau tidak menarik untuk dikonsumsi.

Berdasarkan hasil penelitian ini, sisa makanan terbanyak berasal dari jenis lauk nabati yaitu 19,7%. Hal tersebut dikarenakan menurut subjek, warna makanan yang disajikan terlalu pucat dan tidak bervariasi. Selain itu, penampilan bubur yang disajikan juga tidak menarik karena tertumpuk oleh piring lauk dan buah.

Menurut Soenardi (2014), suatu susunan hidangan hendaknya memberikan penampilan yang menarik dan memenuhi citarasa. Pampilan makanan yang disajikan akan sangat memengaruhi indera penglihatan.

Indera penglihatan sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, besar porsi makanan, dan penyajian makanan. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang baik, serta konsistensi dan besar porsi yang sesuai akan memengaruhi selera makan seseorang dan mampu membuat seseorang menikmati makanan yang disajikan (Marlina dkk, 2014).

Menurut Dewi (2015) dalam Habiba dan Adriani (2017), faktor penyebab adanya sisa makanan tidak selalu karena penampilan makanan (warna makanan, besar porsi makanan, cara penyajian makanan). Namun, adanya sisa makanan dapat juga disebabkan oleh mutu makanan yang lainnya seperti aspek citarasa pada makanan. Apabila penampilan makanan merangsang syaraf melalui indera penglihatan yang mampu membangkitkan selera untuk merasakan makanan, maka pada tahap selanjutnya, makanan tersebut akan ditentukan oleh rangsangan dari indera pengecap dan indera penciuman. Menurut Wayansari dkk (2018), penilaian dari aspek citarasa ini dapat dilakukan setelah makanan tersebut dikonsumsi. Aspek yang termasuk ke dalam citarasa makanan adalah rasa atau bumbu makanan, tekstur makanan, suhu makanan, dan tingkat kematangan makanan.

Selain penampilan dan citarasa makanan, variabel lain dalam penelitian ini adalah tingkat stress. Keadaan psikis adalah suatu keadaan yang berhubungan dengan kejiwaan seseorang.

Biasanya, perawatan di rumah sakit akan menyebabkan orang sakit harus menjalani kehidupan yang berbeda dari yang biasanya dialami sehari-hari selama di rumah. Pasien yang menjalani pengobatan di rumah sakit dapat menunjukkan beragam masalah atau persoalan yang berkaitan dengan kondisi psikologisnya. Hal yang paling umum dialami oleh pasien selama di rumah sakit adalah stres, kecemasan, dan depresi (Caninsti, 2007).

Pasien yang menjalani pengobatan di rumah sakit dapat menunjukkan beragam masalah atau persoalan yang berkaitan dengan kondisi psikologisnya. Salah satu kondisi psikologis tersebut adalah stress. Faktor psikologis menjadi salah satu faktor internal seseorang dalam memilih makanan. Pengaruhnya dapat menerima makanan secara berlebihan atau menolak makanan tersebut. Hal tersebut dikarenakan pada awal masuk rumah sakit, pasien akan menghadapi situasi yang belum pernah dikenali dan dihadapi sebelumnya. Situasi tersebut kadang merupakan hal yang menakutkan dan menjadi penyebab stress yang utama.

SIMPULAN

Tidak terdapat hubungan bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan lunak di RSKM Tambun, namun terdapat hubungan bermakna antara citarasa makanan dan tingkat stress dengan sisa makanan lunak di RSKM Tambun.

DAFTAR RUJUKAN

- Aula, L.E. (2011). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011. *Skripsi*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Caninsti, R. (2013). Kecemasan dan depresi pada pasien gagal ginjal kronis yang menjalani terapi hemodialisis. *Jurnal Psikologi Ulayat*, 1(2), 207-202.
- Habiba, R.A., & 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), 198-208.
- Hartwell, H.J., dkk. (2006). Food Service in Hospital: Development of a Theoretical Model for Patient Experience and Satisfaction Using on Hospital in the UK NHS as a Case Study. *Journal of Food Service*, 17(1), 226-238.
- Kemenkes RI. (2008). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI. 09 Januari 2019.
- Marlina, Y., Fitriani, & Ulfa, R. (2014). Gambaran penampilan makanan dan daya terima makanan lunak di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Jakarta. dapat diakses pada <https://mfr.osf.io/export?format=pdf&url=https%3A//files.osf.io/v1/resources/tpmyc/providers/osfstorage/5d6f7da1536cf5001a8dca4d%3Fformat%3Dpdf%26action%3Ddownload%26direct%26version%3D1> (Agustus 2019).

- Minantyo, H. (2011). *Dasar - Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 34-39.
- Puruhita, N., Hagnyonowati, Adianto, S., Murbawani, E. A., & Ardiaria, M. (2014). Gambaran sisa makanan dan mutu makanan yang disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. Dapat diakses pada <https://media.neliti.com/media/publications/89715-ID-gambaran-sisa-makanan-dan-mutu-makanan-y.pdf> (Agustus 2019)
- Schueren, M., dkk. (2013). High Waste Contributes to Low Food Intake in Hospitalized Patients. *Nutrition in Clinical Practice*, 27(2), 274-80.
- Soenardi, T. (2014). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wayansari, L., dkk. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T. & Weta, I. W. (2013). Analisis sisa makanan pasien rawat inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, (3)1, 72.