

## **BAB V**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

##### **1. Gambaran Umum RSUD Kabupaten Buleleng**

RSUD Kabupaten Buleleng adalah rumah sakit pemerintah yang melaksanakan tugas pokok dan fungsi yang berdasar kepada Peraturan Bupati Buleleng No.5, tahun 2020. RSUD Buleleng terletak di kawasan Utara Pulau Bali yang memiliki luas tanah sebesar 32.550 m<sup>2</sup> serta bangunan seluas 27.318 m<sup>2</sup>. RSUD Kabupaten Buleleng berdiri sejak 1955 dan pada waktu tersebut hanyalah sebuah Rumah Sakit Tentara dan pelayanan pasien umum. Memasuki tahun 1959 RSUD Buleleng pindah lokasi ke pusat kota yaitu berlokasi di jalan Ngurah Rai No.30 serta beralih fungsi menjadi RSUD kelas C. Selanjutnya, pada tahun 1997, RSUD Kabupaten Buleleng ditetapkan sebagai Rumah Sakit tipe B Non Pendidikan sesuai dengan surat keputusan Menteri Kesehatan RI No. 476 (20 Mei 1997). Lalu, memasuki tahun tahun 2000 RSUD Buleleng lulus akreditasi dengan 12 standar pelayanan, dan berhasil melaksanakan kerjasama perjanjian antara RSUD Kabupaten Buleleng dengan Fakultas Kedokteran UNUD Denpasar serta Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Mahasaraswati Denpasar. Pada 2017. sesuai dengan Keputusan Kementerian Kesehatan Nomor: HK.02.02/I0566/2017 mengenai penetapan RSUD Kabupaten Buleleng sebagai Rumah Sakit Pendidikan Satelit Fakultas Kedokteran Universitas Udayana, RSUD Kabupaten Buleleng resmi ditetapkan sebagai Rumah Sakit kelas B Pendidikan.

RSUD Buleleng juga mempunyai Jenis Pelayanan Kesehatan, yang meliputi Pelayanan Rawat Jalan dengan 19 Poliklinik (Jantung, Paru, Penyakit Dalam, Anak, Bedah, Saraf, VCT, Jiwa, Kulit Kelamin, THT, Mata, Bedah Digestid, Onkologi, Urologi, Gigi, Anastesi, Umum, Orthopedi). Pelayanan Rawat Inap terdiri dari 273 tempat tidur, 18 bangsal rawat inap dimana 2 ruang rawat inap digunakan untuk merawat pasien yang didiagnosa Covid-19 dan OTG (Orang Tanpa Gejala) dengan gejala ringan ataupun berat, Pelayanan Farmasi, Pelayanan Bedah Sentral, Pelayanan Patologi Klinik, Pelayanan Bedah Sentral, Pelayanan Patologi Anatomy, Pelayanan HD, Pelayanan NICU, Pelayanan ICU, Pelayanan ICCU, Pelayanan Lab PCR, Pelayanan Intermediate, Pelayanan Stroke Unit, Pelayanan Endoskopi, Pelayanan ESWL serta jenis-jenis Fasilitas Penunjang Kesehatan, yang meliputi Instalasi Pemulasaraan Jenazah, Unit Transfusi Darah (PMI), Instalasi Pemeliharaan Sarana Rumah Sakit, Unit CSSD, dan Binaru serta pelayanan instalasi gizi. Instalasi Gizi adalah bagian dari pelayanan penunjang yang ada di RSUD Kabupaten Buleleng. Kapasitas rumah sakit untuk pasien rawat inap berjumlah 273 tempat tidur dan periode Januari 2023 RSUD Kabupaten Buleleng tercatat 217 yang terserap dari kapasitas yang ada. Pasien yang berjumlah 217 yang tersebar di beberapa ruangan yang ada sesuai dengan jenis penyakit yang dimiliki.

## **2. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng**

Instalasi Gizi memiliki fungsi dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan yang meliputi proses produksi hingga distribusi makanan, kegiatan pelayanan gizi rawat inap, rawat jalan, serta kegiatan P2GT (Penelitian dan

Pengembangan Gizi Terapan). Instalasi gizi memberikan layanan yang meliputi pelayanan gizi rawat inap, pelayanan rawat jalan, serta penyelenggaraan makanan. Kepala instalasi gizi merupakan pimpinan instalasi gizi dengan pegawai dengan total berjumlah 66 pegawai dengan kualifikasi sebagai berikut :

Tabel 2  
Penjamah Makanan Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng

No	Unit kerja /Jabatan	Pendidikan	Jumlah Pekerja
1	Gizi Fungsional	D III Gizi, D IV Gizi, S1 Gizi, S2 Gizi	25
2	Gizi Pelaksana	D III Gizi	1
3	Pramusaji Makanan	SD, SMA, SMK Boga, SMK Kes, SMK Akuntansi SMK Pariwisata, D1 Gizi, DIII Kebidanan, S1 Agama dan S1 Ekonomi	39
4	CS	SMA	1
<b>Total</b>			<b>66</b>

Berdasarkan Tabel 2 dapat dijelaskan bahwa unit kerja pramusaji makanan yang memiliki jumlah pekerja paling banyak yaitu 39 orang atau 60% dari total jumlah pekerja yang didominasi memiliki kualifikasi pendidikan SMK Boga. Sedangkan gizi pelaksana yang paling sedikit yaitu hanya berjumlah 1 orang dengan tingkat pendidikan D III Gizi sedangkan bagian gizi fungsional ditempatkan 25 pekerja yang dominan memiliki kualifikasi D III Gizi dan D IV Gizi.

Penyelenggaraan makanan yang diterapkan di RSUD Kabupaten Buleleng bertujuan untuk penyediaan makanan yang berkualitas yang disesuaikan dengan kebutuhan gizi, biaya, aman serta bisa diterima oleh para konsumen agar

dapat memenuhi status gizi optimal. Standar makanan yang diberikan yaitu berupa standar makanan umum dan khusus. Standar makanan umum meliputi makanan biasa, lunak, saring, serta cair (cair jernih, cair penuh, dan cair kental). Sedangkan standar makanan khusus yang diselenggarakan yaitu makanan-makanan dengan diet khusus yang telah disesuaikan kebutuhan dan diagnosis pada pasien, contohnya yaitu diet ETPT (Energi Tinggi Protein Tinggi), diet Energi Rendah, Garam Rendah, Serat Tinggi, Serat Rendah, Diet pada Tindakan Bedah, luka bakar, komplikasi kehamilan, dan lain sebagainya.

### 3. **Karakteristik Sampel**

Setelah dilakukan pengumpulan data pada sampel sebanyak 54 orang di RSUD Kabupaten Buleleng. Langkah selanjutnya yaitu mengelompokkan sampel sesuai dengan karakteristik sampel dikelompokkan berdasarkan jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan, umur dan jenis penyakit yang dimiliki oleh sampel. Untuk lebih jelasnya data karakteristik sampel penelitian dapat disajikan dalam bentuk Tabel 3. Berdasarkan data Tabel tersebut, dapat dijelaskan bahwa karakteristik sampel jika dilihat dari jenis kelamin memiliki jumlah yang sama baik yang berjenis kelamin laki-laki maupun perempuan. Jumlah sampel penelitian yang memiliki jenis kelamin laki-laki maupun perempuan yakni masing-masing berjumlah 27 orang (50%).

Tabel 3  
Sebaran Data Karakteristik sampel

<b>Karakteristik</b>		<b>n</b>	<b>%</b>
Jenis Kelamin	Laki-laki	27	50,00
	Perempuan	27	50,00
Jumlah		<b>54</b>	<b>100,00</b>
Pendidikan	SD	14	25,90
	SMP	6	11,10
	SMA	30	55,60
	Perguruan Tinggi	4	7,40
Jumlah		<b>54</b>	<b>100,00</b>
Pekerjaan	Tidak bekerja	16	29,60
	Petani	19	35,20
	PNS	4	7,40
	Pegawai Swasta	11	20,40
	Buruh	4	7,40
Jumlah		<b>54</b>	<b>100,00</b>
Umur	18 - 30 tahun	8	14,80
	31- 45 tahun	15	27,80
	46 – 60 tahun	31	57,40
Jumlah		<b>54</b>	<b>100,00</b>
Jenis Penyakit	Intena	16	29,63
	Neuro	1	1,85
	Bedah	15	27,78
	Obqyn	10	18,52
	Paru-paru	10	18,2
	Kulit	2	3,70
Jumlah		<b>54</b>	<b>100,00</b>

Sedangkan dilihat dari tingkat pendidikan yaitu sampel yang memiliki tingkat pendidikan SMA merupakan jumlah terbesar yaitu 30 orang atau 55,60%

dan untuk tingkat pendidikan yang paling sedikit ada pada tingkat pendidikan Perguruan Tinggi yang hanya berjumlah 4 orang (7,40%) dan tingkat pendidikan SMP berjumlah 6 orang (11,10%) serta 25,90% (14 orang) sampel yang memiliki tingkat pendidikan SD. Data sampel jika dilihat dari jenis pekerjaannya yaitu 35,20% dari total sampel memiliki pekerjaan petani sedangkan untuk sampel yang tidak bekerja berjumlah 16 orang (29,60%) dan untuk sampel yang berkerja sebagai pegawai swasta berjumlah 11 orang (20,40%) sisanya semua berada dibawah 5 baik itu PNS (4 orang) maupun buruh (4 orang). Jika dilihat dari umur sampel yang paling banyak berkisar antara 46-60 tahun yaitu sebanyak 31 orang (57,40%), dan umur sampel yang paling sedikit yaitu sebanyak 8 orang (14,80%) berkisar antara umur 18-30 tahun serta sampel yang memiliki umur 31- 45 tahun sebanyak 15 orang (27,80%). Karakteristik sampel dilihat dari jenis penyakit yaitu jenis penyakit yang terbanyak yaitu itena sebanyak 16 orang (29,63%) dan penyakit bedah 15 orang (27,78%). Jenis penyakit yang paling sedikit yaitu penyakit neuro sebanyak 1orang (1,85%) dan penyakit kulit sebanyak 2 orang (3,70%). Sedangkan untuk penyakit paru- paru dan obqyn memiliki jumlah yang sama yaitu 10 orang (18,52%).

#### **4. Persepsi pasien rawat inap terhadap variasi makanan RSUD Kabupaten Buleleng**

Data persepsi pasien rawat inap terhadap variasi makanan RSUD Kabupaten Buleleng yang disebar secara acak dengan kriteria inklusi dan eksklusi pada penelitian ini dapat ditampilkan dalam bentuk Tabel 4

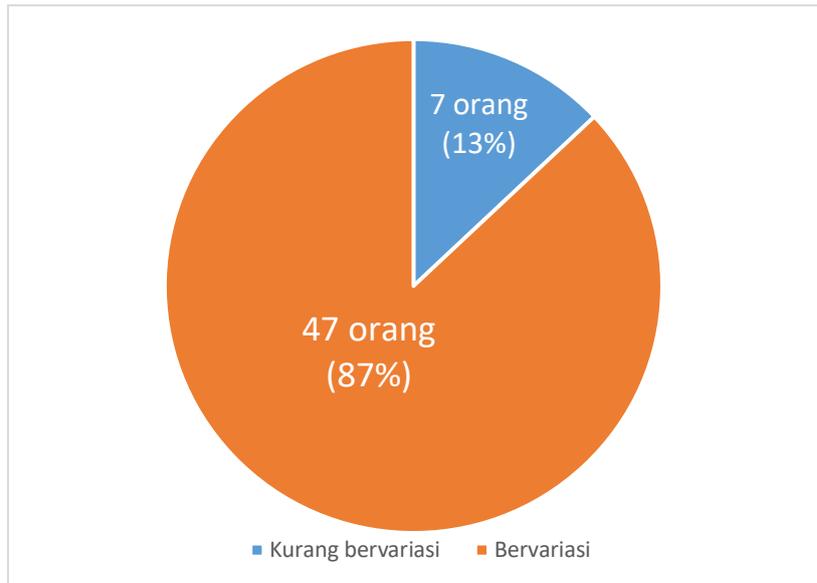
Tabel 4  
Sebaran Persepsi Pasien terhadap Variasi makanan

<b>Jenis Hidangan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>Rata-rata</b>	<b>Kategori</b>
<b>Makanan Pokok</b>				
Kurang bervariasi	44	81,50	1,19	Kurang bervariasi
Bervariasi	10	18,50		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		
<b>Lauk Pauk</b>				
<b>Hewani</b>				
Kurang bervariasi	00	0,00	2,00	Bervariasi
Bervariasi	54	100,00		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		
<b>Lauk Pauk Nabati</b>				
Kurang bervariasi	2	3,70	1,96	Bervariasi
Bervariasi	52	96,30		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		
<b>Sayur</b>				
Kurang bervariasi	12	22,20	1,78	Bervariasi
Bervariasi	42	77,80		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		
<b>Buah</b>				
Kurang bervariasi	52	96,30	1,04	Kurang bervariasi
Bervariasi	2	3,70		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		

Tabel 4 menggambarkan persepsi pasien rawat inap terhadap variasi makanan RSUD Kabupaten Buleleng yang dinilai dari makanan pokok, lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, sayur dan buah. Berdasarkan persepsi pasien makanan pokok dan buah dinilai kurang bervariasi hal ini dapat dilihat bahwa dari 54

sampel 81 ,50% menilai makanan pokok kurang bervariasi dengan nilai rata-rata 1,19 dan begitu juga halnya dengan buah dimana 52 orang atau 96,30% menilai buah kurang bervariasi dengan nilai rata-rata 1,04. Lain halnya dengan lauk pauk hewani, lauk pauk nabati dan sayur dinilai bervariasi. Ini dapat dilihat bahwa semua sampel menilai lauk pauk hewani di RSUD Kabupaten Buleleng bervariasi dengan nilai rata-rata 2,00. Lauk pauk nabati dinilai bervariasi oleh 52 orang sampel yaitu 96,30% dan 2 orang (3,70%) menilai kurang bervariasi dengan nilai *score* rata-rata 1,96. Untuk hidangan sayur 77,80% sampel atau 42 orang menilai sayur bervariasi dan 12 orang atau 22,20% menilai sayur kurang bervariasi dengan nilai rata-rata 1,78.

Secara keseluruhan dan setelah dilakukannya rata-rata penilaian persepsi pasien terhadap variasi makanan berupa makanan pokok, lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, sayur dan buah. Berdasarkan persepsi pasien rawat inap tentang variasi makanan berupa makanan pokok, lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, sayur dan buah dapat dinilai bervariasi. Hal ini dikarenakan persepsi pasien rawat inap yang berjumlah 54 orang sebagai sampel yang dirata-ratakan mendapatkan hasil bahwa pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng 47 orang dari 54 sampel atau 87% pasien rawat inap menilai makanan bervariasi dan 7 orang atau 13,00% pasien menilai makanan kurang bervariasi, yang dapat ditampilkan dalam bentuk gambar sebagai berikut.



Gambar 3  
Sebaran Rata-rata Persepsi Variasi Makanan

#### 5. Gambaran daya terima pasien rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng

Daya terima pasien dapat diukur dengan data sisa makanan yang diolah adalah sisa makanan pasien setiap hari data tersebut diolah dengan manual agar memperoleh persentase sisa makanan, selanjutnya dibandingkan dengan standar sisa makanan rumah sakit. Hasil yang diperoleh dikategorikan sebagai berikut: 1) Sedikit (sesuai Standar) :  $< 20\%$  dan 2) Banyak (tidak sesuai standar) :  $\geq 20\%$ .

Berdasarkan penyebaran kuesioner kepada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng sebanyak 54 orang, dapat dilihat sebaran gambaran daya terima pasien dilihat dari sisa makanan baik berupa makanan pokok, lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, sayur dan buah yang ditampilkan dalam bentuk Tabel 5.

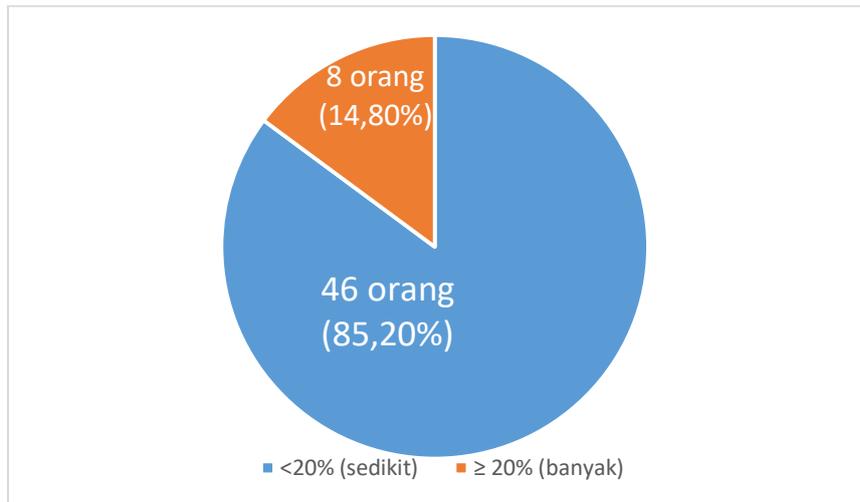
Tabel 5  
Sebaran gambaran daya terima pasien dilihat dari sisa makanan

<b>Keterangan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>Rata-rata</b>	<b>Kategori</b>
<b>Makanan Pokok</b>				
Sedikit	26	48,10	21,57	Banyak
Banyak	28	51,90		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		
<b>Lauk Pauk</b>				
<b>Hewani</b>				
Sedikit	51	94,40%	14,72	Sedikit
Banyak	3	5,60%		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		
<b>Lauk Pauk Nabati</b>				
Sedikit	43	79,6	15,31	Sedikit
Banyak	11	20,4		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		
<b>Sayur</b>				
Sedikit	48	88,9	9,19	Sedikit
Banyak	6	11,1		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		
<b>Buah</b>				
Sedikit	21	38,90	30,28	Banyak
Banyak	33	61,10		
<b>Jumlah</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>		

Berdasarkan Tabel 5 persepsi pasien terhadap daya terima pasien rawat inap terhadap hidangan di RSUD Kabupaten Buleleng dilihat dari sisa makanan dapat dijelaskan bahwa persepsi pasien terhadap daya terima pasien untuk makanan pokok hampir sebanding dimana yang memiliki sisa makanan pokok

<20% (sedikit) yaitu 26 orang (48,10%) sedangkan sisa makanan pokok rata-rata berada  $\geq 20\%$  (banyak) yaitu 28 orang (51,90%) dengan nilai rata-rata 21,57%. Untuk daya terima makanan pokok dapat dikategorikan kurang baik. Sisa makanan yang banyak juga terlihat pada hidangan buah karena 33 orang (61,10%) pasien rawat inap memiliki sisa makanan  $\geq 20\%$  (banyak) dan 21 orang (38,90%) memiliki nilai sisa makanan <20% (sedikit) dengan nilai rata-rata 30,28%. Lain halnya dengan lauk pauk hewani yang dominan pasien rawat inap memiliki sisa makanan sedikit yaitu mencapai 51 orang atau (94,40%) dengan nilai rata-rata 14,72%, begitupula dengan sisa makanan sayur rawat inap juga dapat dikategorikan sedikit karena 88,90 % atau 48 orang pasien memiliki sisa makanan sedikit <20% dengan nilai rata-rata 9,19%. Sedangkan untuk lauk pauk nabati 43 orang atau 79,60% sisa makanan <20% (sedikit) sedangkan 11 orang atau 20,40% sisa makanan berada di  $\geq 20\%$  (banyak) dengan nilai rata-rata sisa makanan yaitu 15,31% .

Berdasarkan data diatas dapat dihitung nilai rata-rata daya terima secara keseluruhan menu makanan yang diberikan kepada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng yaitu baik berupa makanan pokok, lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, sayur dan hidangan buah dapat ditampilkan dalam bentuk gambar 4. Berdasarkan data di gambar 4 menjelaskan bahwa rata-rata daya terima yang diukur dengan nilai sisa makanan yaitu lebih banyak sampel yang memiliki sisa makanan <20% dibandingkan yang memiliki sisa makanan  $\geq 20\%$ . Jika dilihat dari rata-rata secara keseluruhan bahwa ada 46 orang atau 85,20% memiliki sisa makanan <20% (sedikit) sedangkan pasien rawat inap yang memiliki sisa makanan  $\geq 20\%$  (banyak) berjumlah 8 orang atau 14,80%.



Gambar 4  
Sebaran rata-rata daya terima pasien dilihat dari sisa makanan

#### 6. Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap Di Rsud Kabupaten Buleleng

Adapun hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap Di RSUD Kabupaten Buleleng yaitu berdasarkan hasil analisis didapatkan hasil mayoritas pasien yaitu 47 orang menilai makanan bervariasi, yang mana ada 43 orang atau 91,49% dikatakan memiliki daya terima yang baik karena menyisakan sedikit makanan, sedangkan 4 orang (8,51%) dikatakan mempunyai daya terima yang kurang baik karena menyisakan makanan yang banyak. Makanan dinilai kurang bervariasi oleh 7 orang sampel yaitu 3 orang (42,86%) dikatakan mempunyai daya terima yang baik dikarenakan sisa makanan yang sedikit dan 4 orang (57,14%) mempunyai daya terima yang kurang baik karena adanya sisa makanan yang banyak. Berdasarkan hasil analisis bivariat diperoleh nilai  $p = 0,00 < 0,05$  yang artinya  $H_0$  di tolak dan  $H_a$  diterima, terdapat hubungan persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien

rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng. Ini dapat ditampilkan dalam bentuk Tabel 6 yaitu sebagai berikut.

Tabel 6  
Sebaran Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan  
Dengan Daya Terima Pasien dilihat Dari Sisa Makanan

Variasi makanan	Sisa Makanan						P <sup>Value</sup>
	Sedikit		Banyak		Total		
	n	%	n	%	n	%	
Kurang Bervariasi	3	42.86	4	57.14	7	100.00	0,00
Bervariasi	43	91.49	4	8.51	47	100.00	

## B. Pembahasan

Variasi makanan adalah susunan golongan bahan makanan yang ada pada satu hidangan berbeda ketika setiap kali disajikan (Moehyi dalam Dewi, (2021). Variasi makanan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan nafsu makan pasien dan variasi makanan juga dikatakan sangat menentukan kepuasan pasien (Dewi & Adriani 2017). Makanan yang monoton akan menimbulkan kebosanan pasien dan hal ini akan mengakibatkan asupan gizi untuk pasien berkurang sehingga risiko rawat inap akan lebih lama. Untuk mengurangi tingkat kebosanan pasien dapat menerapkan siklus menu (Umami, 2017). Adeliyani (2019) dan Dewi (2021) menyatakan bahwa untuk mengukur variasi makanan dapat dinilai dari variasi hidangan makanan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan sayur-sayuran serta buah-buahan.

Berdasarkan persepsi pasien rawat inap yang berjumlah 54 orang sebagai

sampel yang dirata-ratakan mendapatkan hasil bahwa pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng 47 orang dari 54 sampel atau 87% pasien rawat inap menilai makanan bervariasi dan 7 orang atau 13,00% pasien menilai makanan kurang bervariasi. Makanan dikatakan bervariasi karena pihak RSUD Kabupaten Buleleng selalu merencanakan variasi makanan baik untuk hidangan makanan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan sayur-sayuran, maupun buah-buahan. Berdasarkan persepsi pasien menilai lauk pauk hewani yang dihidangkan selalu berbeda-beda seperti ayam, ikan dan telur yang di olah berbeda tiap harinya. RSUD Kabupaten Buleleng juga memberikan makanan lauk pauk nabati dan sayur di hari pertama sampai dengan hari ketiga dengan menu yang bervariasi tiap harinya dengan olahan tahu, tempe dan sayur yang beragam.

Hidangan dikatakan kurang bervariasi karena makanan yang diberikan kurang beragam seperti menu makanan pokok dari hari pertama sampai dengan hari ketiga dominan menu makanan pokoknya adalah nasi putih, hanya di hari pertama dipagi hari menu makanan pokok nasi goreng dan menu hari ketiga dipagi hari makanan pokok nasi kuning. Menu makanan yang disajikan kepada pasien sudah sesuai dengan siklus menu yang diterapkan di RSUD Kabupaten Buleleng yang memiliki siklus menu 10 hari dengan 1 menu istimewa dalam satu bulan. Sedangkan untuk buah yang diberikan kepada pasien hanya diberikan di siang hari dan sore hari saja. Buah yang diberikan kepada pasien rawat inap dominan berupa pisang dan hanya di hari ketiga di siang hari saja pasien rawat inap memperoleh buah melon. Hal ini disebabkan karena pendataan data penelitian dilakukan di hari pertama yaitu sabtu dan hari ke dua yaitu minggu, dihari tersebut petugas pemotongan buah sedang libur karena RSUD Kabupaten

Buleleng menerapkan lima hari kerja sehingga buah untuk hari tersebut diberikan pisang. Untuk hari ketiga pasien mendapatkan buah melon karena hari senin merupakan hari yang produktif dimana petugas pemotong buah sudah bertugas.

Secara keseluruhan menu makanan yang diberikan kepada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng sudah dikatakan bervariasi. Hasil penelitian yang sama juga dihasilkan oleh (Christiwan et al. 2022) yang menyatakan menu makanan di Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya sudah bervariasi karena sudah menerapkan siklus menu 10 hari. Adanya variasi dan keberagaman pada menu diharapkan berdampak pada berkurangnya sisa makanan pada pasien Covid-19 dan bisa membantu proses pemulihan pasien Covid-19.

Daya terima merupakan salah satu indikator dalam penilaian layanan dari rumah sakit, khususnya dalam aspek penyajian makanan. Pengukuran daya terima makanan dilakukan dengan memperhatikan sisa makanan. Semakin banyak makanan yang tersisa, maka semakin rendah daya terima pasien (Widi et al. 2020). Daya terima merupakan kemampuan pasien dalam menghabiskan makanan yang diberikan dari rumah sakit serta aspek yang berpengaruh terhadap pemulihan kondisi pasien. Daya terima pasien dapat memiliki dampak pada pemulihannya. Berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan RI tahun 2013 ditetapkan indikator standar Pelayanan Gizi Rumah Sakit salah satunya sisa makanan pasien < 20% (Utami et al. 2019)

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa rata-rata hasil penelitian menjelaskan bahwa sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng termasuk pada kategori sedikit. Secara keseluruhan makanan baik berupa makanan pokok, lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, sayur dan buah dan

dirata-ratakan bahwa 46 orang atau 85,20% memiliki sisa makanan <20% (sedikit) sedangkan pasien rawat inap yang memiliki sisa makanan  $\geq 20\%$  (banyak) berjumlah 8 orang atau 14,80%. Sehingga dapat dikatakan secara keseluruhan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng memiliki daya terima yang baik. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Putri et al. 2022) menyebutkan bahwa klompok diet KAYAZI (kelp 2) di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang memiliki rata-rata sisa makanan 10,15% yang artinya daya terima pasien baik. Hal ini menunjukkan bahwa diet KAYAZI sebagai salah satu bentuk keberhasilan dari inovasi pelayanan gizi terkait penyediaan diet pasien.

Jika dilihat dari rata-rata sisa makanan dapat dijelaskan bahwa makanan pokok dan buah memiliki nilai rata-rata sisa makanan yang sebanding yaitu makanan pokok memiliki nilai rata-rata 30,88gram sedangkan buah 30,29 gram sehingga dapat dikatakan bahwa makanan pokok dan buah berada di atas  $\geq 20\%$  yang artinya daya terima pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng dinilai kurang baik. Sedangkan untuk hidangan lauk pauk hewani, lauk pauk nabati dan sayur sisa makanannya berada di bawah standar yaitu <20% yang artinya daya terima pasien baik. Rata-rata sisa makanan paling sedikit dimiliki oleh lauk pauk hewani yaitu 5,90 gram dan sayur 7,09 gram, sedangkan untuk lauk pauk nabati 13,25 gram. Banyak atau sedikitnya sisa makanan disebabkan oleh perubahan kondisi fisik yang dialami pasien seperti kelelahan, sakit kepala, depresi yang dapat menurunkan nafsu makan pasien.

Sisa makanan atau daya terima pasien rawat inap dilihat dari jenis kelamin dapat dijelaskan bahwa laki-laki memiliki sisa makanan lebih sedikit dibandingkan pasien rawat inap perempuan. Hal ini dapat dilihat bahwa sisa

makan laki-laki ada 26 orang (48,15%) dikategorikan sedikit atau sisa makanan < 20%, sedangkan pasien rawat inap perempuan memiliki sisa makanan sedikit berjumlah 20 orang atau 37,04%. Untuk sisa makanan yang banyak dimiliki oleh pasien rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 7 orang (12,96%) sedangkan pasien laki-laki ada 1 orang (1,85%) yang memiliki sisa makanan banyak. Jenis kelamin bisa menjadi salah satu faktor yang menyebabkan timbulnya sisa makanan. Hal tersebut karena adanya kebutuhan energi yang berbeda dari laki-laki dengan perempuan. Kebutuhan energi basal yang dimiliki perempuan lebih rendah sebanyak 5-10% dibandingkan dengan laki-laki. Selain itu, adanya perbedaan pola aktivitas serta susunan tubuh. Perempuan lebih sedikit menggunakan ototnya dibandingkan dengan laki-laki. Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan bahwa laki-laki dengan perempuan mempunyai selera yang berbeda (Dewi 2021). Hasil penelitian yang sama juga dihasilkan oleh (Ronitawati et al. 2022) dan (Tanuwijaya et al. 2018) yang menjelaskan bahwa jenis kelamin pasien dapat mempengaruhi sisa makanan pasien.

Rata-rata sisa makanan jika dilihat dari umur pasien yaitu umur pasien 46-60 tahun memiliki nilai rata-rata sisa makanan < 20% berjumlah 25 orang (54,35%) selanjutnya ada 13 orang yang memiliki sisa makanan < 20% dengan umur pasien 31-45 tahun dan untuk umur 18-30 tahun terdapat 8 orang yang memiliki sisa makanan <20%. Hal ini disebabkan oleh semakin bertambahnya umur sampel maka daya terima sampel semakin baik. Ini sesuai dengan hasil penelitian Ummi et al. (2021) yang menjelaskan dominan umur pasien 46-60 tahun yang memiliki daya terima terhadap satu porsi permen jeli bagi pasien penyakit ginjal kronis di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Jika daya terima pasien dilihat dari jenis penyakit dapat dijelaskan bahwa pasien yang memiliki daya terima  $< 20\%$  dimiliki oleh pasien yang memiliki penyakit intena sebanyak 12 orang dan penyakit bedah sebanyak 13 orang dan untuk penyakit obqyn dan paru-paru memiliki nilai yang sama yaitu 9 orang sedangkan untuk penyakit kulit semuanya memiliki nilai rata-rata daya terima  $< 20\%$ . Untuk jenis penyakit pasien yang memiliki sisa makanan  $\geq 20\%$  yaitu penyakit intena yaitu sebanyak 4 orang dan satu orang dari jenis penyakit obqyn dan paru-paru serta penyakit bedah yang memiliki daya terima  $> 20\%$  ada 2 orang. Hal ini disebabkan karena adanya perubahan nafsu makan yang disebabkan oleh jenis penyakit yang diterita serta adanya kebiasaan konsumsi makanan yang dimiliki oleh pasien.

Berdasarkan uji Statistik Korelasi *Spearman* menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan Antara persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng dengan nilai  $p\ value = 0,00 < 0,05$  yang artinya  $H_0$  di tolak dan  $H_a$  diterima, terdapat hubungan persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng. Dengan Nilai  $r_s = 0,678$  menunjukkan bahwa kekuatan hubungan yang kuat antara variasi makanan dengan daya terima pasien. Nilai yang positif menunjukkan bahwa persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien memiliki hubungan searah, yakni semakin bervariasi makanan yang dihidangkan, maka semakin baik daya terima pasien.

Hal ini dapat dilihat dari persepsi pasien yang menyatakan makanan bervariasi dengan sisa makanan  $< 20\%$  (sedikit) yaitu 47 orang menilai makanan bervariasi, yang mana ada 43 orang atau 91,49% dikatakan memiliki daya terima

yang baik karena menyisakan sedikit makanan, sedangkan 4 orang (8,51%) dikatakan mempunyai daya terima yang kurang baik dikarenakan menyisakan makanan yang banyak. Makanan dinilai kurang bervariasi oleh 7 orang sampel yaitu 3 orang atau 42,86% dikatakan mempunyai daya terima yang baik dikarenakan sisa makanan yang sedikit dan 4 orang atau 57,14% mempunyai daya terima yang kurang baik dikarenakan adanya sisa makanan yang banyak.

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat dikatakan bahwa variasi makanan yang dilakukan oleh pihak RSUD Kabupaten Buleleng seperti variasi dalam menggunakan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, resep masakan, dan variasi makanan yang diberikan kepada pasien rawat inap berdampak pada sisa makanan atau daya terima pasien. Hasil penelitian ini didukung oleh hasil penelitian yang dilaksanakan Tanuwijaya et al. (2018) dengan hasil penelitian mengungkapkan bahwa faktor yang mempengaruhi pasien rawat inap menyisakan makanan di rumah sakit Universitas Muhammadiyah Malang adalah salah satunya karena variasi menu makanan. Pernyataan tersebut diperkuat dengan hasil penelitian Utami et al. (2019) yang menyebutkan bahwa adanya hubungan yang bermakna antara variasi menu makanan dengan sisa makanan pasien Covid-19 dengan nilai  $P\text{ value} = 0,005$ . Hasil penelitian yang searah juga diungkapkan oleh Arawinda (2021) yang menjelaskan adanya hubungan yang signifikan antara variasi menu makanan dengan sisa makanan di asrama UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya dengan nilai  $p\text{-value } 0,018 < \alpha 0,05$ . Oktaviani et al. (2023) kembali meneliti bahwa variasi menu makanan berhubungan dengan sisa makanan pasien di RSUD Teluk Kuantan tahun 2022 dengan  $p\text{ value} = 0,016$ .