

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Lokasi Penelitian

a. Gambaran umum RSUD Wangaya

RSUD Wangaya Denpasar berdiri sejak tahun 1921 dengan jumlah tempat tidur 30 buah, 15 buah untuk orang sakit bangsa Eropa dan Cina, serta 15 tempat tidur lainnya untuk bumi putera. RSUD Wangaya merupakan pusat pelayanan kesehatan untuk Bali bagian Selatan, sedangkan untuk Bali Bagian Utara kegiatan pelayanan kesehatannya adalah Rumah Sakit Singaraja.

Pelayanan kesehatan di RSUD Wangaya Denpasar dari tahun 1964 sampai dengan 1984 dapat diketahui tidak mengalami perkembangan berarti. Salah satu penyebabnya adalah RSUD Wangaya belum mempunyai dokter ahli dan saat itu RSUD Wangaya masih berstatus Rumah Sakit Tipe D. tahun 1990 RSUD Wangaya Denpasar meningkat kelasnya dari Rumah sakit Tipe D menjadi Rumah Sakit Tipe C.

Dengan peraturan daerah Kota Denpasar Nomor 23 Tahun 2001, Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Wangaya Kota Denpasar ditetapkan menjadi unit swadana, dan sejak tahun 2002 telah terakreditasi untuk 12 standar pelayanan. Dengan keluarnya Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2005 tentang Pola Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum Daerah (PPK-BLUD) dan Peraturan Menteri dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 61 Tahun 2007 tentang Pedoman Teknis Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum Daerah, Rumah Sakit

Umum Daerah Wangaya Kota Denpasar mulai mempersiapkan diri menuju Badan Layanan Umum (BLU) dengan menyusun bisnis plan, tata kelola, penyempurnaan laporan keuangan dan menyusun standar pelayanan minimal.

b. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Wangaya

Instalasi Gizi adalah wadah yang mengelola tentang pelayanan gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya Kota Denpasar serta bertanggung jawab kepada Direktur melalui wakil Direktur Penunjang dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) secara langsung, serta meningkatkan mutu pelayanan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS), koordinasi staf di lingkungan Instalasi Gizi dan Instalasi lain. Instalasi Gizi berfungsi untuk melaksanakan kegiatan produksi dan distribusi makanan (penyelenggaraan makanan), melaksanakan kegiatan pelayanan gizi di instalasi rawat inap, melaksanakan kegiatan pelayanan gizi di instalasi rawat jalan dan melaksanakan kegiatan Penelitian dan Pengembangan Gizi Terapan (P2GT). Dalam melaksanakan fungsi tersebut maka Instalasi Gizi melakukan kegiatan yaitu sekretariat gizi, produksi dan distribusi makanan (penyelenggaraan makanan), pelayanan gizi di instalasi rawat inap dan instalasi rawat jalan serta Penelitian dan Pengembangan Gizi Terapan (P2GT). Di Rumah Sakit Wangaya ditetapkan standar makanan untuk pasien, salah satunya standar makanan lunak dengan energi dengan rincian standar beras 200 gr per hari, lauk hewani 150 gram per hari, lauk nabati 150 gram per hari, sayur 275 gram per hari dan buah 300 gram per hari. Instalasi Gizi RSUD Wangaya terdapat 33 orang penjamah makanan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2
Penjamah Makanan Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar

No	Unit Kerja/Jabatan	Pendidikan	Jumlah Pekerja
1	Ahli Gizi	D IV Gizi, D III Gizi	10
2	Pengolah Makanan	SMP, SMA, SMK jurusan Tata Boga, D I dan D III Tata Boga	8
3	Penyaji Makanan	SMP, SMA, SMK jurusan Tata Boga, D I dan D III Tata Boga	15
Jumlah			33

Berdasarkan Tabel 2 jumlah Penjamah Makanan Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar berjumlah 33 orang. Dengan rincian jumlah Ahli Gizi yang berpendidikan D IV Gizi dan D III Gizi sebanyak 10 orang, jumlah tenaga kerja Pengolah Makanan yang berpendidikan SMP, SMA, SMK jurusan Tata Boga, D I dan D III Tata Boga sebanyak 8 orang, jumlah tenaga kerja Penyaji Makanan yang berpendidikan SMP, SMA, SMK, jurusan Tata Boga, D I dan D III Tata Boga sebanyak 15 orang.

2. Karakteristik Sampel

Setelah dilakukan pengumpulan data pada sampel sebanyak 62 orang di Rumah Sakit Umum Wangaya. Karakteristik yang dicari meliputi jenis kelamin, usia, lama rawat (hari), dan jenis penyakit. Karakteristik sampel penelitian adalah seperti yang terdapat pada Tabel 3.

Tabel 3
Sebaran Karakteristik Sampel

Karakteristik		n	%
Jenis Kelamin	Laki – laki	30	48,40
	Perempuan	32	51,60
Jumlah		62	100,00
Usia (tahun)	7-9	2	3,20
	16-18	4	6,50
	19-29	13	21,00
	30-49	17	27,40
	50 – 64	12	19,40
	65-80	10	16,00
	>80	4	6,50
Jumlah		62	100,00
Lama Rawat (hari)	1 – 4	44	71,00
	5 – 8	18	29,00
Jumlah		62	100,00
Jenis Penyakit	Interna	50	80,60
	Neuro	4	6,50
	Cardio	3	4,80
	Ortho	1	1,60
	Paru	2	3,20
	Obgyn	1	1,60
	Bedah	1	1,60
Jumlah		62	100,00

Berdasarkan Tabel 3 jumlah sampel dengan jenis kelamin laki – laki sebanyak 30 orang (48,40%) dan perempuan sebanyak 32 orang (51,60%). Usia > 80 tahun sebanyak 4 orang (6,50%) dan usia 7 - 9 tahun sebanyak 2 orang (3,20%). Apabila dilihat dari lama hari rawat inap sampel, dari total 62 sampel. Untuk lama rawat inap selama 1 - 4 hari didapatkan sebanyak 44 orang (71,00%). Sedangkan lama rawat inap 5-8 hari sebanyak 18 orang (29,00%). Berdasarkan Tabel 3 juga menjelaskan untuk sebaran sampel berdasarkan jenis penyakit, didapatkan bahwa penyakit

terbanyak pada kelompok sampel yang memiliki penyakit interna yaitu sebanyak 50 (80,60%).

3. Gambaran Sisa Makanan Lunak Pada Pasein di RSUD Wangaya Kota Denpasar Tahun 2019

Pengukuran sisa makanan berdasarkan jumlah makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien dengan metode *comstock*. Pengukuran dilakukan terhadap 62 pasein di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Sisa makanan berdasarkan kelompok makanan untuk bubur paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan bubur 35,16% atau 23,55 gram. Kelompok sisa makanan lauk hewani paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan lauk hewani 44,81% atau 22,40 gram. Kelompok sisa makanan lauk nabati paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan lauk nabati 50,72% atau 25,36 gram. Kelompok sisa makanan sayur paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan sayur 44,04% atau 40,51 gram. Kelompok sisa makanan pada buah paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan pada buah 22,58% atau 22,58 gram. Banyaknya sisa makanan di RS Wangaya karena penyakit yang dideritanya sehingga mempengaruhi sisa makanannya. Sisa makanan mempengaruhi pengeluaran atau biaya yang dikeluarkan banyak yang terbuang.

Tabel 4
Gambaran Sisa Makanan Lunak pada Pasien

Kategori	n	%
Sedikit	20	32,3
Banyak	42	67,7
Total	62	100

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa sebagian besar responden berada dalam kategori sisa makanan banyak yaitu 42 orang (67,7%). Sedangkan responden dalam kategori sisa makanan sedikit yaitu 20 orang (32,3%). Ini menunjukkan bahwa pada pasien di RSUD Wangaya lebih banyak menyisakan makanan lunak.

4. Persepsi Cita Rasa Makanan Lunak Pasien di RSUD Wangaya

Persepsi pasien tentang persepsi cita rasa makanan lunak di RSUD Wangaya dilakukan dengan pengukuran aroma makanan, tekstur makanan, bumbu makanan, kematangan makan. Terdapat 5 (lima) jenis makanan yang diamati yaitu bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Pengukuran dilakukan terhadap 62 pasien yang sedang rawat inap di RSUD Wangaya. Adapun hasil pengukuran persepsi cita rasa adalah sebagai berikut:

Tabel 5
Hasil Pengamatan terhadap Persepsi cita rasa

Kriteria	Bubur		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Aroma										
a. Sedap	37	59,7	32	51,6	24	38,7	29	46,8	62	100
b. Tidak Sedap	25	40,3	30	48,4	38	61,3	33	53,2	0	0
Total	62	100	62	100	62	100	62	100	62	100
Tekstur										
a. Sesuai	51	82,3	45	71,6	37	59,7	42	67,7	62	100
b. Tidak Sesuai	11	17,7	17	27,4	25	40,3	20	32,3	0	0
Total	62	100	62	100	62	100	62	100	62	100
Bumbu										
a. Tepat	45	72,6	41	66,1	31	50	39	62,9	-	-
b. Tidak Tepat	17	27,4	21	33,9	31	50	23	37,1	-	-
Total	62	100	62	100	62	100	62	100	-	-
Tingkat Kematangan										
a. Sesuai	57	91,9	41	66,1	35	56,5	39	62,9	62	100
b. Tidak sesuai	5	8,1	21	33,9	27	43,5	23	37,1	0	0
Total	62	100	62	100	62	100	62	100	62	100
Temperatur										
a. Tepat	26	41,9	15	24,2	8	12,9	20	32,3	62	100
b. Tidak Tepat	36	58,1	47	75,8	54	87,1	42	67,7	0	0
Total	62	100	62	100	62	100	62	100	62	100

Berdasarkan Tabel 5 diketahui bahwa pada aspek aroma, makanan dengan aroma paling tidak sedap sebagian besar pada lauk nabati yaitu 38 pasien (61,3%). Pada aspek tekstur, makanan dengan tekstur paling tidak sesuai sebagian besar pada lauk nabati yaitu 20 pasien (40,3%). Pada aspek tekstur ada 23 pasien (37%) yang menyatakan tekstur buah tidak sesuai dan pada aspek bumbu lauk nabati juga dinilai memiliki bumbu yang paling tidak tepat yaitu 31 pasien (50%). Pada aspek tingkat kematangan sebagian besar pasien menilai lauk nabati dengan tingkat kematangan yang paling tidak sesuai dengan jumlah 27 pasien (43,5%). Pada aspek temperatur

sebagian besar pasien menilai makanan bubur, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur dengan temperatur yang tidak tepat. Berdasarkan data diatas dilakukan rekapitulasi terhadap persepsi cita rasa yaitu persepsi cita rasa baik jika skor $\geq 60\%$ dan persepsi cita rasa tidak baik jika skor $< 60\%$. Adapun hasil rekapitulasi adalah sebagai berikut:

Tabel 6
Gambaran Persepsi cita rasa Makanan Lunak pada Pasien

Kategori	n	%
Baik	36	58,1
Tidak Baik	26	41,9
Total	62	100

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa sebagaian besar responden berada dalam kategori persepsi cita rasa baik yaitu 36 orang (58,1%)

5. Hubungan Persepsi cita rasa dengan Sisa Makanan Lunak Pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar

Adapun analisis hubungan persepsi cita rasa dengan Sisa Makanan Lunak Pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar adalah sebagai berikut:

Tabel 7
Hubungan Persepsi Cita Rasa dengan Sisa Makanan Lunak Pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar

Sisa Makanan / Persepsi Cita rasa	Sedikit		Banyak		Total		p value
	n	%	n	%	n	%	
Baik	14	70	22	52,4	36	58,1	0,149
Tidak Baik	6	30	20	47,6	26	41,9	
Jumlah	20	100	42	100	62	100	

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa sebagian besar pasien pasien memiliki persepsi cita rasa yang baik dengan sisa makanan yang banyak yaitu 22 orang (52,4%) sedangkan sebagian kecil pasien memiliki persepsi cita rasa yang tidak baik dengan sisa makanan yang sedikit yaitu 6 orang (30%). Berdasarkan hasil analisis bivariat diketahui nilai $p = 0,149 \geq \alpha (0,05)$ atau H_0 ditolak artinya tidak ada hubungan persepsi cita rasa dengan Sisa Makanan Lunak Pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

B. Pembahasan

Sisa makanan merupakan salah satu indikator dalam mutu pelayanan gizi di suatu rumah sakit. Mutu pelayanan gizi dikatakan bagus apabila sisa makanan pasien dikategorikan sedikit yaitu kurang dari 20%. Sebaliknya jika makanan itu disisakan lebih dari 20% maka mutu pelayanan gizi tersebut dikatakan kurang baik. Banyak faktor yang mempengaruhi sisa makanan seseorang mulai dari rasa makanan, suhu, tekstur, dan faktor penyebab lainnya.

Aroma makanan merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi rasa makanan, berdasarkan penilaian pasien sebagian besar aroma makanan sudah baik. Aroma makanan berasal dari bahan makanan yang disajikan yang merangsang indra penciuman sehingga menimbulkan selera makan, dan aroma dari setiap bahan makanan berbeda-beda tergantung pada cara memasaknya. Timbulnya aroma sendiri terbentuk dari senyawa makanan yang mudah menguap. Proses pemasakan yang menggunakan panas tinggi seperti dipanggang dan digoreng akan menghasilkan aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan masakan yang dikukus dan direbus

karena aromanya telah larut dalam air. Pada RSUD Wangaya menu bubur dan menu lauk hewani menjadi menu dengan persepsi paling sedap yaitu bubur 37 pasien (59,7%) dan lauk hewani 32 pasien (52,6%). Begitu pula dengan buah seluruh pasien 60 (100%) menyatakan buah beraroma segar. Berdasarkan hasil wawancara pasien menilai menu bubur dan lauk hewani lebih beraroma sedap dibandingkan menu yang lain sehingga dapat membangkitkan selera makan ketimbang menu lain yang kurang beraroma sedap kemudian akan menghasilkan sisa makanan lebih banyak.

Pada aspek penggunaan bumbu makanan yang disajikan, dari hasil penilaian sebagian besar pasien menilai penggunaan bumbu sudah tepat. Rasa makanan sangat ditentukan oleh penggunaan bumbu. Bumbu merupakan bahan yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa yang enak kemudian meningkatkan selera makan dan pada akhirnya akan menyisakan sedikit sisa makanan, (Moehyi, 2002).

Pada aspek tingkat kematangan makanan, sebagian besar pasien menilai lauk nabati dengan tingkat kematangan yang paling tidak sesuai dengan jumlah 27 pasien (43,5%). Pada menu buah seluruh pasien yaitu 62 orang (100%) menilai tingkat kematangan yang baik. Kematangan makanan pada buah di RSUD Wangaya yang sudah baik terlihat tidak adanya buah yang tersisa. Hal ini karena di RSUD Wangaya dalam proses penerimaan bahan makanan dari rekanan sudah sesuai spesifikasi yang ditentukan. Tingkat kematangan berpengaruh terhadap keinginan pasien untuk menghabiskan makanan, buah yang kurang matang akan membuat pasien enggan untuk memakan, sebaliknya jika buah tersebut tingkat kematangannya sesuai makan pasien akan menghabiskannya, kecuali pasien tersebut tidak menyukai buah yang

disajikan. Buah yang sering disajikan di RSUD Wangaya yaitu, jeruk, pisang, pepaya, melon dan semangka.

Berdasarkan hasil wawancara diketahui sebagian besar makanan memiliki tekstur makanan yang baik. Tekstur makanan adalah derajat kekerasan, kepadatan atau kekentalan. Makanan yang mempunyai tekstur padat atau kenyal akan memberikan rangsangan yang lebih lambat terhadap indera kita (Moehyi, 2002). Tekstur makanan akan menjadi hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dapat dideteksi dengan baik.

Pada aspek suhu makanan, berdasarkan hasil penilaian pasien sebagian besar menilai tidak tepat. Hal ini karena di RSUD Wangaya dari proses penyiapan hingga proses pendistribusian makanan ke pasien beberapa lokasi dengan rentang jarak yang cukup jauh sehingga suhu makanan sulit untuk dapat dipertahankan. Saat ini belum tersedia upaya untuk mencegah suhu yang turun pada saat pendistribusian, tentunya harus difasilitasi dengan troli makanan yang dilengkapi alat pemanas, sementara alat ini belum tersedia di RSUD Wangaya. Suhu makanan pada saat disajikan sangat memegang peranan dalam penentuan persepsi cita rasa makanan. Suhu makanan yang sesuai akan menyebabkan selera makan pasien baik dan akan menghabiskan makanan yang disajikan, (Mustafa, 2012). Pada penelitian diketahui menu nabati menjadi menu dengan sisa makanan terbanyak. Hal ini dikarenakan bahan dasar nabati dengan modifikasi menu kurang sehingga menimbulkan kebosanan pada pasien yang mengkonsumsi

Berdasarkan hasil analisis bivariat diketahui nilai $p = 0,149$ atau lebih besar 0,05 atau H_0 ditolak artinya tidak ada hubungan persepsi cita rasa dengan sisa

makanan lunak pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Kendati sebagian besar responden berada dalam kategori persepsi cita rasa baik yaitu 36 orang (58,1%) namun sebagian besar responden berada dalam kategori sisa makanan banyak yaitu 42 orang (67,7%). Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa pasien yang dalam kondisi sakit memiliki nafsu makan yang menurun, terdapat rasa mual dengan frekuensi muntah yang banyak. Kemampuan makan pasien rawat inap dipengaruhi oleh penyakit yang dideritanya. Selain semakin lama pasien dirawat maka akan mempengaruhi nafsu makan pasien. Apabila penyakit tersebut menyebabkan kehilangan nafsu makan, gangguan pencernaan, ataupun kesulitan menelan dan gangguan lainnya maka seseorang akan tidak mampu mengabiskan makanan yang diberikan walaupun sebaik apapun citarasa makanan tersebut.

Kondisi tubuh pasien yang sakit cenderung menimbulkan persepsi pasien ingin memakan menu lain di luar Rumah Sakit atau keinginan mengkonsumsi oleh-oleh yang dibawa pembesuk. Konsumsi makanan dari luar rumah sakit yang dimakan oleh pasien disebabkan oleh budaya membawa oleh-oleh dari saudara ketika menjenguk pasien di rumah sakit dan saat ini di RSUD Wangaya telah memiliki manajemen terhadap pengendalian diet di rumah sakit seperti larangan membawa makanan atau minuman tertentu pada pasien yang belum tentu sama dengan nilai gizi yang dikandung oleh makanan yang disajikan di rumah sakit tersebut. Namun, masih terdapat pasien yang secara diam-diam mengkonsumsi makanan luar. Hal juga mempengaruhi terhadap adanya sisa makanan di RSUD Wangaya. Berdasarkan hasil penelitian, (Ronitawati, 2017) ada hubungan kondisi tubuh dengan sisa makanan pada pasien di Rumah Sakit Umum daerah Koja Jakarta Utara tahun 2017