BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Lokasi penelitian

a. Gambaran umum RSUD Wangaya

RSUD Wangaya Kota Denpasar berdiri sejak tahun 1921 oleh Pemerintah Hindia-Belanda dengan 30 buah tempat tidur, 15 buah untuk orang sakit bangsa eropa dan cina serta 15 tempat tidur lainnya untuk bumiputra dan merupakan rumah sakit tertua di Bali. Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya Denpasar merupakan pusat pelayanan kesehatan untuk Bali Selatan, sedangkan untuk Bali Utara kegiatan pelayanan kesehatannya adalah Rumah Sakit Singaraja.

Pelayanan kesehatan di RSUD Wangaya Denpasar dari tahun 1964 sampai dengan tahun 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. Antara tahun 1951-2007 RSUD Wangaya dipimpin oleh 28 orang direktur. Dengan terbentuknya Pemerintahan Kota Denpasar pada tahun 1992 RSUD Wangaya Kota Denpasar berada dibawah Pemerintah Kota Denpasar menjadi Unit Swadana sesuai Peraturan Pemerintah Kota Denpasar Nomor 23 tahun 2001.

Sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 538/MENKES/SK/2003 RSUD Wangaya ditetapkan menjadi Rumah Sakit Kelas B non Pendidikan. Pada

tanggal 23 Juli 2008 dengan Keputusan Wali Kota Denpasar Nomor 96 tahun 2008 RSUD ditetapkan menjadi Badan Layanan umum Daerah Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya Kota Denpasar. Melalui perjalanan panjang sejak tahun 1921 dalam memberikan pelayanan kesehatan dan seiring berubahnya status RSUD Wangaya Kota Denpasar menjadi Layanan Umum diharapkan RSUD Wangaya Kota Denpasar akan dapat meningkatkan mutu pelayanan menuju rumah sakit pilihan utama masyarakat. Dalam upaya peningkatan ISO 9001:2008, dan Akreditasi Rumah Sakit Tipe B Pendidikan.

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 dilingkungan 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 unit sekretariat gizi, unit produksi dan distribusi makanan, unit pelayanan gizi instalasi rawat inap dan unit instalasi rawat jalan serta unit Penelitian dan Pengembangan Gizi Terapan (P2GT). Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Wangaya ditetapkan standar makanan untuk pasien, salah satunya standar makanan atau Diet

Rendah Garam dengan rincian standar kebutuhan per hari yaitu: bubur 600 gr, lauk hewani 135 gr, lauk nabati 105 gr, sayur 205 gr dan buah 200 gr. Untuk jumlah ketenagaan di instalasi Gizi RSUD Wangaya terdapat 43 orang tenaga penjamah makanan, dengan rincian seperti pada Tabel 2.

Tabel 2

Jenis dan Kualifikasi Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar

NO.	Jenis Tenaga	Jumlah (orang)
1.	Nutrisionis Ahli	7
2.	Nutrisionis Terampil	12
3	DI, DIII, SMA/SMK	24
Total		43

(Sumber : Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya))

Berdasarkan Tabel 2, jumlah ketenagaan Penjamah Makanan Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar yaitu 43 orang.

2. Karakteristik sampel

Setelah dilakukan pengumpulan data pada sampel sebanyak 62 orang di RSUD Wangaya Kota Denpasar dimana karakteristik sampel meliputi jenis kelamin, usia, jenis diet pasien, jenis penyakit pasien dan tingkat pendidikan seperti pada Tabel 3.

Tabel 3

Sebaran Sampel Berdasarkan Karakteristik

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
a. Laki-laki	33	53,2
b. Perempuan	29	46,8
Total	62	100
Usia (Tahun)		
a. 40-45	5	8,1
b. 46-50	14	22,5
c. 51-55	24	38,8
d. 56-60	14	22,5
e. > 60	5	8,1
Total	62	100
Jenis Diet		
a. BBRG	26	41,9
b. BB DM 1900 RG	17	27,4
c. BB DM B1 1900 RG	5	8,1
d. BB RG RP40	6	9,7
e. BB DND RGRP	1	1,6
f. BB DJ III RG	7	11,3
Total	62	100
Jenis Penyakit		
a. HT, SNH	26	41,9
b. DM, HT	17	27,4
c. DM, HT, Ginjal	11	17,8
d. HT, jantung	7	11,3
e. GGK	1	1,6
Total	62	100
Jenis Pendidikan		
a. Tidak Sekolah	8	12,9
b. SD	21	33,9
c. SLTP	7	11,3
d. SLTA	25	40,3
e. DI, DIII, S1	1	1,6
Total	62	100

Berdasarkan Tabel 3 jumlah sampel dengan jenis kelamin laki-laki sebanyak 33 orang (53,2%) dan perempuan 29 orang (46,8%). Usia > 60 tahun 5 orang (8,1%), dan usia 40 – 45 tahun juga sebanyak 5 orang (8,1%). Untuk jenis diet yang terbanyak adalah diet BBRG yaitu 26 orang (41,9%), dengan sebaran jenis penyakit terbanyak pada kelompok Hipertensi dengan stroke yaitu 26 orang (41,9%). Sedangkan untuk jenis pendidikan dari 62 sampel diperoleh data tingkat pendidikan Sekolah Dasar yang terbanyak yaitu 21 orang (33,9%).

3. Tingkat pengetahuan pasien tentang diet rendah garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

Untuk mengukur tingkat pengetahuan pasien mempergunakan kuisioner tentang tingkat pengetahuan pasien diet rendah garam dengan pernyataan benar dan salah sejumlah 10 pernyataan, yang dilakukan terhadap pasien yang dirawat di RSUD Wangaya dengan jumlah pasien sebanyak 62 responden. Adapun hasil pengukuran tingkat pengetahuan pasien adalah sebagai berikut:

Tabel 4

Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Pasien Tentang Diet Rendah Garam

Kategori	n	%
Baik	58	93,55
Cukup	4	6,45
Kurang	0	0
Total	62	100

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa sebagian besar responden mempunyai tingkat pengetahuan yang tergolong baik yaitu 58 orang (93,55%) dan 4 orang (6,45%) mempunyai tingkat pengetahuan yang cukup.

4. Persepsi cita rasa pasien diet rendah garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

Persepsi pasien tentang cita rasa makanan diet rendah garam di RSUD Wangaya dilakukan dengan menggunakan kuisioner yang meliputi aroma makanan, tekstur, rasa/bumbu, tingkat kematangan dan temperatur makanan. Terdapat 5 (lima) jenis makanan yang diamati yaitu bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Pengukuran dilakukan terhadap 62 pasien yang sedang dirawat inap di RSUD Wangaya. Adapun hasil pengukuran persepsi cita rasa adalah sebagai berikut:

Tabel 5

Sebaran Sampel Berdasarkan Persepsi Cita Rasa

Kriteria	Bubur		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Aroma										
a. Sedap	58	93,5	42	67,7	39	62,9	44	71,0	60	96,8
b. Tidak sedap	4	6,5	20	32,3	23	37,1	18	29,0	2	3,2
Total	62	100	62	100	62	100	62	100	62	100
Tekstur										
a. Sesuai	60	96,8	57	91,9	51	82,3	61	98,4	58	93,5
b. Tidak Sesuai	2	3,2	5	8,1	11	17,7	1	1,6	4	6,5
Total	62	100	62	100	62	100	62	100	62	100

Rasa / Bumbu										
a. Tepat	43	69,4	42	67,7	38	61,3	35	56,5	57	91,9
b. Tidak Tepat	19	30,6	20	32,3	24	38,7	27	43,5	5	8,1
Total	62	100	62	100	62	100	62	100	62	100
Tingkat Kematangan										
a. Sesuai	60	96,8	60	96,8	53	85,5	62	100	57	91,9
b. Tidak Sesuai	2	3,2	2	3,2	9	14,5	0	0	5	8,1
Total	62	100	62	100	62	100	62	100	62	100
Temperatur										
a. Tepat	36	58,1	34	54,8	37	59,7	33	53,2	62	100
b. Tidak Tepat	26	41,9	28	45,2	25	40,3	29	46,8	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 23 pasien (37,1%). Pada aspek tekstur, makanan dengan tekstur paling tidak sesuai sebagian besar pada lauk nabati yaitu 11 pasien (17,7%). Sedangkan dari aspek rasa makanan yang tidak sesuai terdapat pada sayur yaitu 27 pasien (43,5%), untuk aspek tingkat kematangan makanan yang tidak sesuai lagi terdapat pada lauk nabati yaitu 9 pasien (14,5%). Pada aspek temperature makanan yang tidak tepat terdapat pada jenis sayur, lauk hewani, bubur dan lauk nabati. Berdasarkan data diatas dilakukan rekapitulasi terhadap persepsi cita rasa yaitu persepsi cita rasa baik bila skor ≥ 60% dan persepsi cita rasa tidak baik jika skor < 60%. Adapun hasil rekapitulasi adalah sebagai berikut:

Tabel 6

Gambaran Persepsi Cita Rasa Makanan Diet Rendah Garam

Kategori	n	%
Baik	56	90,3
Tidak Baik	6	9,7
Total	62	100

Berdasarkan tabel 6 diketahui bahwa sebagian besar responden berada dalam katagori persepsi cita rasa baik yaitu 56 orang (90,3%)

5. Sisa makanan diet rendah garam pada pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar

Pengukuran sisa makanan berdasarkan jumlah makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien dengan metode *food weighing* (penimbangan). Pengukuran dilakukan terhadap 62 pasien d RSUD Wangaya Kota Denpasar. Sisa makanan berdasarkan kelompok makanan untuk bubur paling sedikit 0 % dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan bubur 16,13% atau 96,77 gram. Kelompok sisa lauk hewani paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan lauk hewani 22,64% atau 30,56 gram. Kelompok sisa makanan lauk nabati paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan lauk nabati 28,59% atau 30,02 gram. Kelompok sisa makanan sayur paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan sayur 24,22% atau 49,65 gram. Kelompok sisa makanan pada buah paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan pada buah 2,18% atau 4,35 gram. Sisa makanan yang

tergolong banyak khususnya terdapat pada lauk hewani, lauk nabati dan sayur, hal ini disebabkan karena kondisi dan keadaan klinis pasien yang belum stabil. Sisa makanan tentunya akan berdampak pada proses penyembuhan pasien serta adanya biaya makan yang terbuang.

Tabel 7

Gambaran Sisa Makanan Diet Rendah Garam pada Pasien

Kategori	n	%
Sedikit	33	53,2
Banyak	29	46,8
Total	62	100

Berdasarkan Tabel 7 diketahui bahwa sebagian besar responen berada dalam katagori sisa makanan sedikit yaitu 33 orang (53,2%). Sedangkan responden dalam katagori sisa makanan banyak yaitu 29 orang (46,8%). Ini menunjukkan bahwa pada pasien di RSUD Wangaya lebih sedikit yang menyisakan makanan diet rendah garam.

5. Perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam

Adapun analisis perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar adalah sebagai berikut:

Tabel 8

Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Diet RG dan Sisa Makanan

Tingkat Pengetahuan	Sisa Makanan					
	Sedikit		Banyak		Total	
	n	%	n	%	n	%
Baik	32	51,6	26	41,9	58	93,5
Cukup	1	1,6	3	4,9	4	6,5
Kurang	0	0	0	0	0	0
Total	33	53,2	29	46,8	62	100

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa pasien yang sisa makanan sedikit yaitu 33 sampel (53,2%) memiliki tingkat pengetahuan baik 32 sampel (51,6%), cukup 1 sampel (1,6%) dan pasien dengan sisa makanan banyak yaitu 29 sampel (46,8%) memiliki tingkat pengetahuan baik 26 sampel (41,9%), cukup 3 sampel (4,9 %). Berdasarkan hasil analisis bivariat diketahui nilai $p = 0,082 \geq \alpha$ (0.05) atau Hi ditolak artinya tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan dengan sisa makanan diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

6. Perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan persepsi cita rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar

Adapun analisis perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan persepsi cita rasa di RSUD wangaya Kota Denpasar adalah sebagai berikut:

Tabel 9

Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Persepsi Cita Rasa Dan Sisa Makanan

Persepsi Cita Rasa	Sisa Makanan					
	Sedikit		Banyak		Total	
	n	%	n	%	n	%
Baik	31	50,0	25	40,3	56	90,3
Tidak Baik	2	3,2	4	6,5	6	9,7
Total	33	53,2	29	46,8	62	100

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa pasien yang sisa makanan sedikit yaitu 33 sampel (53,2%) memiliki persepsi cita rasa baik 31 sampel (50,0%), tidak baik 2 sampel (3,2%) dan pasien dengan sisa makanan banyak yaitu 29 sampel (46,8%) memiliki persepsi cita rasa baik 25 sampel (40,3%), tidak baik 4 sampel (6,5%). Berdasarkan hasil analisis *bivariat* diketahui nilai $p = 0,000 < \alpha$ (0,05) atau Hi diterima artinya ada perbedaan persepsi cita rasa dengan Sisa Makanan Diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

B. Pembahasan

Sisa makanan merupakan salah satu indikator dalam mutu pelayanan gizi di 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, temperature, tekstur, lingkungan tempat perawatan, makanan dari luar rumah sakit dan faktor penyebab lainnya.

Aroma makanan merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi rasa makanan, berdasarkan penilaian pasien sebagian besar aroma makanan dikatakan sedap. Aroma makanan yang disajikan akan merangsang indera penciuman sehingga akan dapat membangkitkan selera makan, sedangkan aroma dari setiap bahan makanan berbeda-beda tergantung pada cara memasaknya. Berdasarkan data yang yang diamati di RSUD Wangaya dimana aroma buah, menu bubur dan sayur menjadi menu dengan aspek persepsi sedap yaitu buah 60 (96,8%), bubur 58 (93,5%) dan sayur 44 (71,0%).

Pada aspek tekstur makanan sebagian besar makanan memiliki tekstur yang sesuai dengan menu yang disajikan. 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, yaitu dengan merasakan makanan di dalam mulut.

Berdasarkan aspek rasa makanan yang disajikan, sebagian besar pasien menilai bahwa rasa makanan sudah dalam kategori tepat. Dimana rasa makanan sangat ditentukan oleh penggunaan bumbu, berbagai bumbu yang digunakan akan dapat membangkitkan selera karena dapat memberikan rasa makanan yang khas pada setiap resep masakan.

Pada aspek tingkat kematangan, sebagian besar pasien menilai tingkat kematangan sudah sesuai dengan menu yang disajikan, terutama sayur tingkat kematangan sesuai yaitu 62 (100%). Tingkat kematangan suatu makanan tentu saja akan mempengaruhi cita rasa makanan itu sendiri. Terutama tingkat kematangan pada

buah yang disajikan di RSUD Wangaya sudah sesuai, terlihat tidak adanya buah yang tersisa. Hal ini disebabkan karena proses penerimaan bahan sudah sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan. Adapun jenis buah yang disajikan di RSUD Wangaya yaitu semangka, papaya, melon, pisang dan jeruk.

Pada aspek temperatur atau suhu makanan, berdasarkan hasil penilaian pasien sebagian besar menilai temperature makanan yang disajikan sudah tepat. Hal ini disebabkan karena situasi dan jumlah pasien saat melaksanakan pengamatan di RSUD Wangaya mengalami penurunan, akibat kasus pandemi covid 19, sehingga proses pengolahan dan pendistribusian makanan menjadi lebih cepat ke pasien. Hal tersebut juga dapat dilihat dari jumlah sisa makanan yg disajikan sedikit menimbulkan sisa akibat pembatasan penunggu pasien serta sosial distancing yang berlaku.

Berdasarkan hasil analisa sisa makanan berdasarkan tingkat pengetahuan diet RG diketahui bahwa pasien dengan sisa makanan sedikit yaitu 33 sampel (53,2%) memiliki tingkat pengetahuan baik 32 sampel (51,6%), cukup 1 sampel (1,6%), hasil analisis bivariat diketahui nilai $p = 0,082 \geq \alpha$ (0.05) atau Hi ditolak artinya tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan dengan sisa makanan diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Berdasarkan data diatas sebagian besar responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik sehingga pasien bisa lebih taat dalam menjalankan diet yang diberikan oleh rumah sakit dan bisa mempercepat proses penyembuhannya.

Berdasarkan hasil analisa bivariate diketahui nilai $p = 0,000$ atau lebih kecil

0.05 atau Hi diterima artinya ada perbedaan persepsi cita rasa dengan Sisa Makanan Diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Dimana responden dengan sisa makanan sedikit yang lebih banyak yaitu 33 sampel (53,2%) dengan persepsi cita rasa baik 31 sampel (50,0%), tidak baik 2 sampel (3,2%) Berdasarkan hasil pengamatan diketahui beberapa pasien kondisi fisik dan klinisny sudah mulai membaik, dan kesadaran untuk cepat sembuh dan cepat pulang sangat tinggi dikarenakan situasi pandemi saat ini. Beberapa pasien mulai sadar untuk memperbaiki asupan nutrisinya terlihat dari pengamatan sisa makanan yang disajikan sedikit bahkan beberapa ada yang habis dikonsumsi.

Kondisi tersebut juga disebabkan karena selama pasien dirawat di RSUD Wangaya terjadi pembatasan pengunjung dan penunggu, sehingga kemungkinan pasien tidak mendapatkan oleh-oleh atau makanan tambahan dari pengunjung lain. Hal tersebut tentunya akan berdampak terhadap sisa makanan dan persepsi cita rasa pasien terhadap makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit.

Banyak faktor yang dapat mempengaruhi adanya sisa makanan dimana kondisi tubuh pasien yang dipengaruhi oleh penyakit yang di derita akan mempengaruhi kemampuan makan pasien rawat inap, selain semakin lama pasien dirawat nafsu makan pasien juga akan terganggu. Apabila penyakit tersebut menyebabkan kehilangan nafsu makan, gangguan pencernaan, kesulitan menelan dan gangguan lainnya maka seseorang akan tidak mampu untuk menghabiskan makanan yang diberikan walaupun sebaik apapun cita rasa makanan tersebut. Berdasarkan hasil penelitian, (Ronitawati, 2017) ada hubungan kondisi tubuh dengan sisa makanan pada pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017.