

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Karakteristik umum literatur

Pada bagian ini terdapat literature yang keasliannya dapat dipertanggungjawabkan dengan tujuan penelitian. Tampilan hasil literatur dalam tugas akhir *literature review* berisi tentang ringkasan dan pokok-pokok hasil dari setiap artikel dan jurnal yang terpilih dalam bentuk tabel, kemudian dibawah bagian tabel dijabarkan apa yang ada didalam tabel tersebut berupa makna dan trend dalam bentuk paragraf (Hariyono, 2020).

Tabel 2
Karakteristik Umum dalam Penyelesaian Studi Literatur

No	Kategori	F	%
A.	Tahun Publikai		
1.	2017	3	30%
2.	2018	3	30%
3.	2019	3	30%
4.	2020	1	10%
Jumlah		10	100%
B.	Desain Penelitian		
1.	<i>Cross sectional</i>	8	80%
2.	Observasional	1	10%
3.	Pendekatan kualitatif	1	10%
Jumlah		10	100%
C.	Samplng Penelitian		
1.	<i>Purposive sampling</i>	3	30%
2.	<i>Simple random sampling</i>	2	20%
3.	<i>Propability sampling</i>	2	20%

4.	<i>Total sampling</i>	1	10%
5.	<i>Accidental sampling</i>	1	10%
6.	<i>Proportional sampling</i>	1	10%
Jumlah		10	100%
D.	Instrumen Penelitian		
1.	Kuisisioner, wawancara dan perhitungan.	2	20%
2.	Wawancara, kuesioner dan lembar taksiran <i>visual skala comestock</i> .	5	50%
3.	Kuesioner, observasi dan lembar taksiran <i>visual skala camestock</i> .	2	20%
1.	Observas dan lembar taksiran <i>visual skala camstock</i> .	1	10%
Jumlah		10	100%
E.	Analisis Statistik Penelitian		
1.	Deskriptif, SPSS dan uji <i>korelasi spearman</i> .	1	10%
2.	Deskriptif, SPSS	3	30%
3.	Uji <i>chi square</i> dan uji <i>fisher exact</i>	1	10%
4.	Uji <i>pearson product moments</i> dan uji <i>rank spearman</i>	1	10%
2.	Uji <i>korelasi rank spearman</i>	1	10%
3.	SPSS, uji normalitas <i>kolmogorov-smirnov</i> dan uji <i>chi square</i> .	1	10%
4.	Uji <i>chi square</i> dan uji <i>regresi logistik biner</i>	1	10%
5.	Uji <i>chi square</i>	1	10%
Jumlah		10	100%

Penelitian yang dilakukan *literature review* sebagian besar atau sebesar 30% dipublikasikan pada tahun 2017, 2018, dan 2019. Penelitian *literature review* ini hampir seluruhnya (80%) menggunakan desain penelitian *cross sectional*, dengan teknik *purposive sampling* sebesar 30%. Penelitian *literature review* ini

hampir sebagian kecil menggunakan kuisioner, wawancara, dan perhitungan sebesar 20% sebagai instrumen penelitian, dengan sebagian besar menggunakan masing-masing analisis dengan deskriptif, SPSS sebesar 30%.

2. Karakteristik Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap

Tabel 3
Karakteristik Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap

No	Kategori	f	%
A.	Sisa Makanan		
1.	Analisis Hubungan Kepuasan Pasien Rawat Inap Dengan Sisa Makanan dan Biayanya Di RS	1	10%
2.	Analisis Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Umum Rawat Inap Kelas III Di Rumah Sakit	1	10%
3.	Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah	2	20%
4.	Sisa Makanan Pasien Rawat Inap	2	20%
B.	Tingkat Kepuasan Pasien		
1.	Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi dengan Sisa Makanan Pasien VIP Di Rumah Sakit	1	10%
2.	Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan Di RSUD	1	10%
3.	Hubungan Tingkat Kepuasan Penyajian Makanan dan Daya Terima Menu dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD	1	10%
4.	Hubungan Pelayanan Gizi dengan Tingkat	1	10%

	Kepuasan Pasien Rawat Inap VIP Di Rumah Sakit		
Jumlah		10	100%

Berdasarkan dilakukannya *literature review* dari 10 jurnal terdapat 6 jurnal yang termasuk dalam jenis sisa makanan dan 4 jurnal yang termasuk dalam jenis tingkat kepuasan pasien dengan sebagian besar jenis faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di RSUD sebesar 20% dan sisa makanan pasien rawat inap sebesar 20%.

3. Analisis Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap

Tabel 4
Analisis Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap

No	Jenis Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap	Analisis Literatur	Sumber Empiris
1.	Analisis Hubungan Kepuasan Pasien Rawat Inap Dengan Sisa Makanan Dan Biayanya Di RS	Sebanyak 96,02% subjek puas dengan penampilan makanan, namun masih terdapat 12,76% subjek dalam kategori tidak puas berkaitan dengan aspek rasa makanan. Hasil uji <i>korelasi spearman</i> kepuasan dengan sisa makanan menunjukkan terdapat hubungan kepuasan berkaitan dengan kebersihan alat makan ($p=0.000$ $r=-0.209$), aroma lauk nabati ($p=0.000$ $r=-0.478$), aroma	Yasya Nashuha (2018)

		lauk hewani ($p=0.000$ $r=-0.494$), aroma sayur ($p=0.000$ $r=-0.479$), bumbu lauk nabati ($p=0.000$ $r=-0.179$), bumbu lauk hewani ($p=0.021$ $r=-0.119$) dan bumbu lauk sayur ($p=0.021$ $r=-0.119$).	
2.	Analisis Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Umum Rawat Inap Kelas III Di Rumah Sakit	Tidak ada hubungan antara sisa makanan pasien dengan tingkat kepuasan pasien di Rumah Sakit Jiwa Prof. Dr. Soerojo Magelang dibuktikan dengan <i>p-value</i> $>0,05$ dan korelasi koefisien yang sangat lemah $r = -0,04$.	Siti Eka Mustafida (2018)
3.	Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah	Uji <i>chi square</i> menunjukkan adanya hubungan antara keadaan psikis (<i>p-value</i> $0,050$), faktor pengobatan (<i>p-value</i> $0,000$), mutu makanan (<i>p-value</i> $0,054$), makanan dari luar rumah sakit (<i>p-value</i> $0,006$) dan lingkungan tempat perawatan (<i>p-value</i> $0,000$) dengan sisa makanan. Sedangkan uji <i>regresi logistic biner</i> menunjukkan bahwa lingkungan tempat perawatan (nilai OR $0,000$) merupakan faktor yang paling dominan yang berhubungan dengan sisa makanan. Hasil penelitian yang diperoleh, ditemukan adanya sisa makanan sebanyak $39,44\%$. Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan, terdapat 16% pasien tidak merasa	Putri Ronitawati, dkk (2017), Melinda Rimporok, dkk (2019) Vol. 3, No. 3

		<p>tenang dalam suasana lingkungan ruangan rawat inap, 62% pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit, 23% pasien tidak terbiasa dengan makanan rumah sakit, dan 0,6% makanan rumah sakit tidak enak. Dalam penampilan makanan terdapat 23% warna makanan tidak menarik, 16% bentuk makanan juga tidak menarik, 3% porsi makanan rumah sakit kecil/kurang. Pada rasa makanan terdapat 23% aroma makanan tidak enak, 33% bumbu dalam makanan terasa hambar, 16% konsistensi makanan tidak sesuai, 13% keempukan makanan tidak sesuai juga, dan 16% suhu makanan yang dirasakan oleh pasien tidak sesuai.</p>	
4.	Sisa Makanan Pasien Rawat Inap	<p>Persentase sisa makanan pasien rawat inap tertinggi ditemukan pada lauk nabati (30,72%) dan terendah pada lauk hewani (21,81%). Makanan yang utuh atau tidak tersentuh oleh pasien paling tinggi terjadi saat makan sore (38,0%).</p>	<p>Laksmi Karunia Tanuwijaya, dkk (2018) Vol. 5, No. 1 Chusnul Fadilla, dkk (2020)</p>
5.	Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi Dengan Sisa	<p>Tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi adalah 56%. Sisa makanan pasien sebesar 24,62%. Tidak ada hubungan antara</p>	<p>Bernadeth Dwi Wahyunani (2017)</p>

	Makanan Pasien VIP Di Rumah Sakit	kepuasan terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan pasien diet makanan biasa dan lunak di ruang VIP RS Panti Rapih Yogyakarta, $p > 0,05$.	
6.	Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di RSUD	Sebanyak 92,6% responden tidak puas dengan rasa makanan, 53,7% tidak puas dengan penampilan makanan, dan 81,5% tidak puas dengan variasi menu. Sebanyak 57,4% termasuk kategori banyak sisa dan 42,6% sedikit sisa. Tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap rasa dan sisa makanan ($p=0,127$). Ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan ($p=0,044$).	Angelina Swaninda Nareswara (2017) Vol.01, No.01
7.	Hubungan Tingkat Kepuasan Penyajian Makanan Dan Daya Terima Menu Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD	Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat kepuasan penyajian makanan (0,00) dengan sisa makanan biasa. Persentase tingkat kepuasan penyajian makanan sebagian besar menjawab puas (75%).	NatasyaEga Safitri (2019)
8.	Hubungan Pelayanan Gizi Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap VIP Di Rumah Sakit	Hanya sebagian kecil (27,1%) yang tidak puas terhadap pelayanan gizi di ruang rawat inap. Sepertiga bagian (31,3%) menyatakan pelayanan gizi pada ruangan rawat inap tidak baik. Terdapat hubungan pelayanan gizi	Ruryanna Siska (2019)

		dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap VIP di Rumah Sakit dengan <i>p-value</i> = 0,012.	
--	--	---	--

Berdasarkan hasil analisis *literature review* terdapat 3 jurnal yang dinyatakan Ha atau hipotesis alternatifnya diterima dan 3 jurnal yang dinyatakan Ha atau hipotesis alternatifnya ditolak. Dengan adanya perbedaan sisa makanan berdasarkan tingkat kepuasan pasien rawat inap didapatkan hasil bahwa adanya faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan anatara lain keadaan psikis, faktor pengobatan, mutu makanan, makanan dari luar rumah sakit, dan lingkungan tempat perawatan.

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian Nashuha (2018) didapatkan hasil penimbangan menunjukkan rata-rata sisa makanan berdasarkan waktu makan pada jenis lauk nabati sebanyak 39,61%, makanan pokok sebanyak 36,48%, sayur sebanyak 36,30%, dan lauk hewani sebanyak 18,94%. Persentase sisa makanan pasien rawat inap tertinggi ditemukan pada lauk nabati (39,61%) dan sisa makanan sudah baik adalah lauk hewani (18,94%). Sejalan dengan hasil penelitian Nareswara (2017) dengan menggunakan metode taksiran *visual comestock* didapatkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pasien menyisakan makanan yang disajikan sebanyak ¼ porsi (25%) dari yang disediakan, yaitu lauk nabati (35,2%), sayur (33,3%), nasi (31,5%), dan sebagian besar responden menghabiskan lauk hewani (31,5%). Penelitian ini menunjukkan bahwa persentase sisa makanan yang paling banyak adalah pada lauk nabati

(35,2%) dan paling rendah pada lauk hewani (31,5%). Hasil penelitian Safitri (2019) didapatkan hasil bahwa rata-rata sisa makanan biasa yang tidak termakan oleh pasien diantaranya makanan pokok/nasi sebesar 38,63%, sayur 36,58%, lauk nabati 35,05%, lauk hewani 23,36%, dan snack 16,25%. Persentase sisa makanan pasien rawat inap tertinggi ditemukan pada makanan pokok/nasi (38,63%) dan sisa makanan sudah baik adalah snack (16,25%). Berdasarkan hasil penelitian Mustafida (2018) menunjukkan bahwa persentasi rata-rata sisa makanan pokok sampel sebesar 54,45%, sisa lauk hewani sebesar 51,36%, sisa lauk nabati sebesar 55,23%, sisa sayuran sebesar 62,25%. Dengan sisa makanan tertinggi adalah sayuran yaitu 62,25% dan sisa makanan terendah yaitu lauk hewani sebanyak 51,36%. Hasil penelitian Wahyunani (2017) menyatakan bahwa rata-rata sisa makanan pasien sebesar 24,62%. Sisa makanan tertinggi adalah makanan pokok yaitu 35,62%, lauk nabati 33,75%, sayur 31,87%, dan lauk hewani 28,84%. Sedangkan yang sisa makanan yang sudah baik adalah untuk buah dan snack, masing-masing 10,61% dan 5,88%. Hasil penelitian Fadilla, dkk (2020) dinyatakan bahwa rata-rata persentase sisa makanan berdasarkan jenis lauk nabati sebanyak 30,72%, sayur sebanyak 29,64%, makanan pokok/nasi sebanyak 26,65%, lauk hewani sebanyak 21,81%. Persentase sisa makanan pasien rawat inap tertinggi ditemukan pada lauk nabati (30,72%) dan terendah pada lauk hewani (21,81%). Dalam Kepmenkes nomor 129/Menkes/SK /II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebesar $\leq 20\%$. Sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia (Kemenkes, 2008). Besarnya sisa makanan yang terjadi dipengaruhi

oleh pelayanan gizi atau penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang sangat tergantung kepada kemampuan dan keadaan rumah sakit. Sisa makanan mengakibatkan asupan nutrisi pasien tidak adekuat. Semakin rendah asupan makan, maka semakin tinggi sisa makanan dan semakin rendah tingkat kecukupan zat gizi pasien (Nashuha, 2018).

Adapun faktor yang dominan mempengaruhi pasien menyisakan makanan meliputi faktor internal (kondisi klinis, kebiasaan makan, jenis kelamin), faktor eksternal (rasa makanan, suhu makanan, tekstur, warna makanan, porsi, dan variasi bahan makanan), dan faktor lingkungan (makanan dari luar rumah sakit). Faktor internal, faktor eksternal, dan faktor lingkungan secara langsung mempengaruhi persepsi pasien terhadap makanan rumah sakit sehingga mendorong pasien menyisakan makanan rumah sakit (Tanuwijaya, dkk, 2018). Sejalan dengan penelitian Ronitawati, dkk (2017) yang menyatakan tingginya sisa makanan pasien disebabkan oleh faktor internal (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, kebiasaan makan, keadaan psikis, dan faktor pengobatan) dan faktor eksternal (mutu makanan, makanan dari luar RS, ketepatan waktu penyajian, sikap petugas penyaji, dan lingkungan tempat perawatan). Penelitian ini menyatakan bahwa faktor dominan yang menyebabkan pasien menyisakan makanannya adalah faktor pengobatan dan faktor lingkungan tempat perawatan. Faktor pengobatan dapat mempengaruhi adanya perubahan nafsu makan, perubahan indera pengecap dan penciuman, rasa mual serta muntah sehingga pasien cenderung menyisakan banyak makanan, sedangkan faktor lingkungan tempat perawatan menandakan semakin nyaman, semakin bersih dan semakin tenang suasana lingkungan tempat perawatan, maka akan memperkecil angka terjadinya sisa makanan. Hasil

penelitian Rimpoporok, dkk (2019) menunjukkan faktor makanan dari luar rumah sakit dominan menyebabkan terjadinya sisa makanan pasien. Hal ini cenderung akan membuat pasien cepat kenyang, saat waktu makan tiba dan makanan diantar terkadang pasien menunda waktu makannya sehingga dapat mengurangi mutu makanan, tidak terbiasa mengonsumsi makanan dari RS, penampilan kurang menarik dan rasa yang kurang enak menjadi penyebab pasien mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Selain itu meningkatkan peran ahli gizi dengan memberikan motivasi dan edukasi gizi kepada pasien maupun keluarga pasien diharapkan dapat meminimalisir terjadinya sisa makanan pasien dan dapat mempercepat proses penyembuhan pada pasien. Edukasi gizi merupakan pemberian informasi oleh ahli gizi kepada pasien pada awal masuk untuk rawat inap. Adapun materi yang diberikan kepada pasien baru adalah diet pasien, waktu makan pasien, serta himbuan untuk tidak membawa makanan dari luar rumah sakit. Dengan memberikan himabuan untuk tidak membawa makanan dari luar rumah sakit diharapkan pasien hanya mengonsumsi makanan dari rumah sakit. Pembrian edukasi gizi kepada pasien dan keluarga pasien bertujuan untuk memberikan motivasi pada pasien untuk sembuh dengan cara menghabiskan makanan yang disajikan di rumah sakit, sehingga kebutuhan gizi pasien akan terpenuhi dan dapat membantu mempercepat penyembuhan pasien.

Berdasarkan hasil penelitian Nashuha (2018) menunjukkan bahwa kepuasan subjek terhadap aspek penampilan dan rasa makanan 96,02% puas terhadap penampilan makanan yang disajikan dan 87,27% puas terhadap rasa makanan yang disajikan. Sebanyak 12,73% subjek tidak puas terhadap makanan yang menunjukkan melebihi indikator yang dianjurkan. Sejalan dengan hasil

penelitian Nareswara (2017) menunjukkan bahwa penilaian rasa makanan sebagian besar responden yaitu 92,6% menyatakan tidak puas terhadap rasa makanan yang disajikan. Penilaian penampilan makanan menunjukkan bahwa sebagian responden yaitu 53,7% menyatakan tidak puas terhadap penampilan makanan yang disajikan. Hasil penelitian Safitri (2019) menunjukkan bahwa nilai tingkat kepuasan penyajian makanan dalam kategori puas sekali dengan sisa makanan dibawah SPM lebih besar yaitu 77,8% dibandingkan dengan responden yang memiliki sisa makanan diatas SPM. Sedangkan responden yang memiliki nilai tingkat kepuasan penyajian makanan dalam kategori puas dengan sisa makanan diatas SPM lebih besar yaitu 96,3% dibandingkan dengan responden yang memiliki sisa makanan dibawah SPM. Berdasarkan hasil penelitian Mustafida (2018) menunjukkan bahwa semua pasien yang diteliti menyatakan tidak puas terhadap makanan yang disajikan (100%) dan 0% pasien yang menyatakan puas terhadap makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit. Hasil penelitian Wahyunani (2017) menunjukkan bahwa tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi sebesar 56%. Hasil penelitian Siska (2019) menyatakan bahwa tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi di ruang rawat inap adalah tidak puas sebanyak 27,1% dan puas sebanyak 72,9%. Hal ini kurang dari target yang ditetapkan oleh Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (Kemenkes, 2013), yaitu $\geq 90\%$. Rendahnya tingkat kepuasan pasien ini disebabkan karena makanan disajikan sudah dingin, sehingga aroma kurang tercium, bumbu yang tidak merasuk, dan lauk hewani yang masih keras serta penyajian yang kurang menarik, dan beberapa mengatakan sikap dan penampilan petugas yang terkadang kurang ramah. Warna dari perpaduan hidangan yang disajikan terkadang tampak pucat,

dan perpaduan antara lauk hewani dan nabati, serta sayur yang kurang pas (Nareswara, 2017).

Berdasarkan hasil analisis uji *pearson product moment* dalam penelitian Safitri (2019) diperoleh nilai *p-value* 0,00 ($<0,005$) yang menunjukkan bahwa ada hubungan signifikan antara tingkat kepuasan penyajian makanan dengan sisa makanan biasa. Sejalan dengan penelitian Nashuha (2018) yang menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara kepuasan dengan sisa makanan berkaitan dengan kebersihan alat makan, aroma lauk nabati, aroma lauk hewani, aroma sayur, bumbu lauk nabati, bumbu lauk hewani dan bumbu sayur dengan nilai *p-value* $<0,05$. Dalam penelitian Nareswara (2017) berdasarkan uji *chi square* menyatakan bahwa ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan ($p=0,044$) meliputi warna, porsi, bentuk, tekstur, alat yang digunakan, dan cara penyusunan makanan.

Berdasarkan penelitian Mustafida (2018) dinyatakan bahwa tidak ada hubungan antara sisa makanan terhadap tingkat kepuasan pasien. Diketahui data hubungan sisa makanan terhadap tingkat kepuasan pasien memiliki nilai korelasi ($r=-0,04$) yang artinya hubungan anantara kedua variabel memiliki hubungan negatif dan kekuatan hubungannya sangat lemah. Tidak ada hubungan antara sisa makanan terhadap tingkat kepuasan pasien dengan nilai *p-value* $>0,05$ ($p=0,82$). Hal ini sejalan dengan penelitian Wahyunani (2017) berdasarkan uji statistik menggunakan *chi-square* menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi diet makanan biasa di ruang VIP RS Panti Rapih Yogyakarta dengan *p-value* $>0,05$. Dalam penelitian Nareswara (2017) berdasarkan uji statistik *chi-square* menunjukkan bahwa tidak ada

hubungan antara kepuasan pasien terhadap rasa makanan dengan sisa makanan dengan nilai *p-value* >0,05 ($p=0,127$). Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan teori sebelumnya yang menyatakan bahwa rasa makanan merupakan faktor yang menentukan cita rasa dan mampu membangkitkan selera. Sebagian besar responden menyatakan tidak puas terhadap komponen dari rasa, yang meliputi aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan rasa makanan yang disajikan. Ketidaksukaan sampel terhadap komponen rasa berdasarkan wawancara sebagian besar menyatakan tidak enak. Hal ini disebabkan oleh penggunaan bumbu masakan yang kurang tepat, sehingga menghasilkan rasa yang kurang dapat diterima. Oleh karena itu, dalam proses pengolahan makanan perlu perbandingan bumbu yang tepat agar masakan menjadi enak dan dapat diterima oleh pasien.