BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Karakteristik Umum Literature

Pada bagian ini terdapat literature yang keasliannya dapat di pertanggungjawabkan dengan tujuan penelitian. Tampilan hasil literature 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 paragraph (Hariyono, et al., 2020).

Table 1.Karakteristik umum dalam penyelesaian studi literature

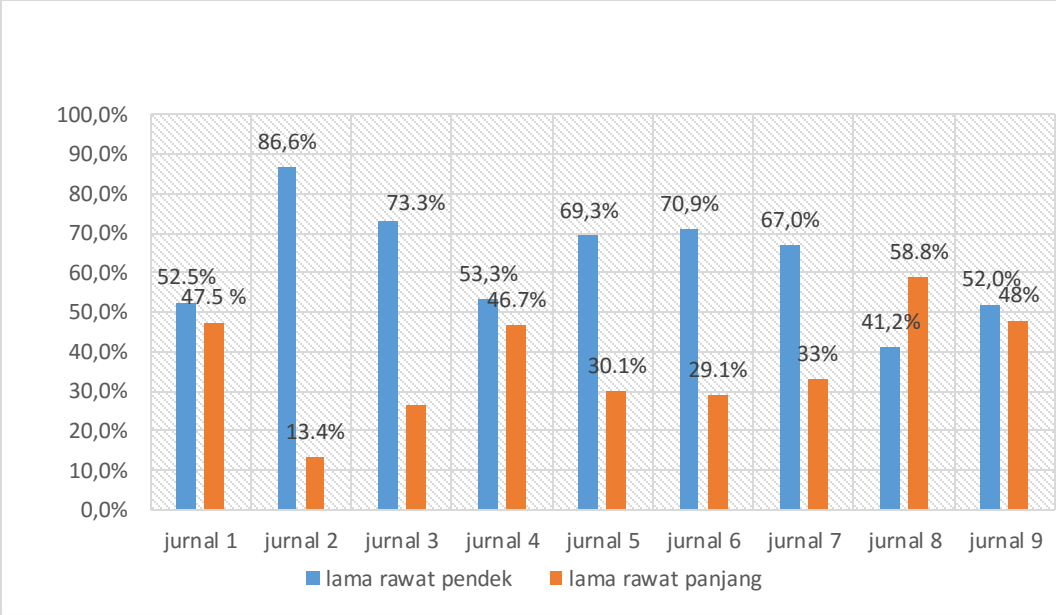
A.	**Tahun Publikai**		
1.	2013	1	9,1%
2	2014	1	9,1 %
4	2016	1	9,1%
5	2017	2	18,2%
6	2018	1	9,1 %
7	2019	3	27,3 %
8	2020	2	18,2%
Jumlah		**11**	**100%**
B.	**Desain Penelitian**		
1.	Cross-sectional	11	100%
Jumlah		**12**	**100%**
C.	**Sampling Penelitian**		
1.	*Purposive sampling*	6	54,5%
2.	*Simple random sampling*	1	9,1 %
3.	*Quota sampling*	2	18,2%

4.	*Quota non sampling*	1	9,1 %
5.	*Consecutive sampling*	1	9,1%
	Jumlah	**11**	**100%**
D.	**Instrumen Penelitian**		
1.	Food weighting, wawancara,timbangan kamar mandi	2	18,2%
2.	Wawancara, timbangan digital	1	9,1%
3.	wawancara, form comn stock	3	27,3%
4.	Kuisioner, timbangan	1	9,1%
5.	Wawancara, rekam medis ,	1	9,1%
6.	Kuisioner, timbangan, food recall	1	9,1%
7.	Rekam medis , baby scale	1	9,1%
8.	Food weighing,observasi	1	9,1 %
Jumlah		**12**	**100%**
E.	**Analisis Statistik Penelitian**		
1.	Uji *Chi Square*	2	18,2%
2.	Uji Rank spearman	5	45,5 %
3.	Uji pearson product moment	1	9,1%
4.	Uji *Korelasi*	2	18,2%
6.	Uji t independen	1	9,1%
Jumlah		**11**	**100%**

Penelitian yang dilakukan literature review sebagian besar dipublikasikan pada tahun 2019 (27,3 %), 2017 dan 2020 sama sama sebesar (18,2 %) Penelitian literature review ini (100%) menggunakan desain penelitian C*ross-sectional*, dengan teknik *purposive samping* sebesar (54,5%). Penelitian literature review ini hampir sebagian besar menggunakanan wawancara, form comn stock (27,3%) sebagai instrumen penelitian, dengan sebagain penelitian menggunakan analisis dengan Uji *Rank Spearman* yaitu (45,5%).

2. Karakteristik Lama rawat

Lama rawat adalah suatu ukuran berapa hari lamanya seorang pasien dirawat inap pada suatu periode perawatan. Satuan lama hari rawat adalah hari. Kemudian, cara menghitung lama hari rawat ialah dengan menghitung selisih antara tanggal kepulangan (keluar dari rumah sakit, baik hidup atau meninggal) dengan tanggal masuk ke rumah sakit. (Menurut Sudra 2010 dalam Muharam 2019) Dalam hal ini, untuk pasien yang masuk dan keluar pada hari yang sama, lama rawatnya dihitung sebagai 1 hari. Lama rawat dikategorikan menjadi lama rawat pendek dan lama rawat panjang. Data lama rawat dari 9 jurnal disajikan seperti tabel dibawah ini .



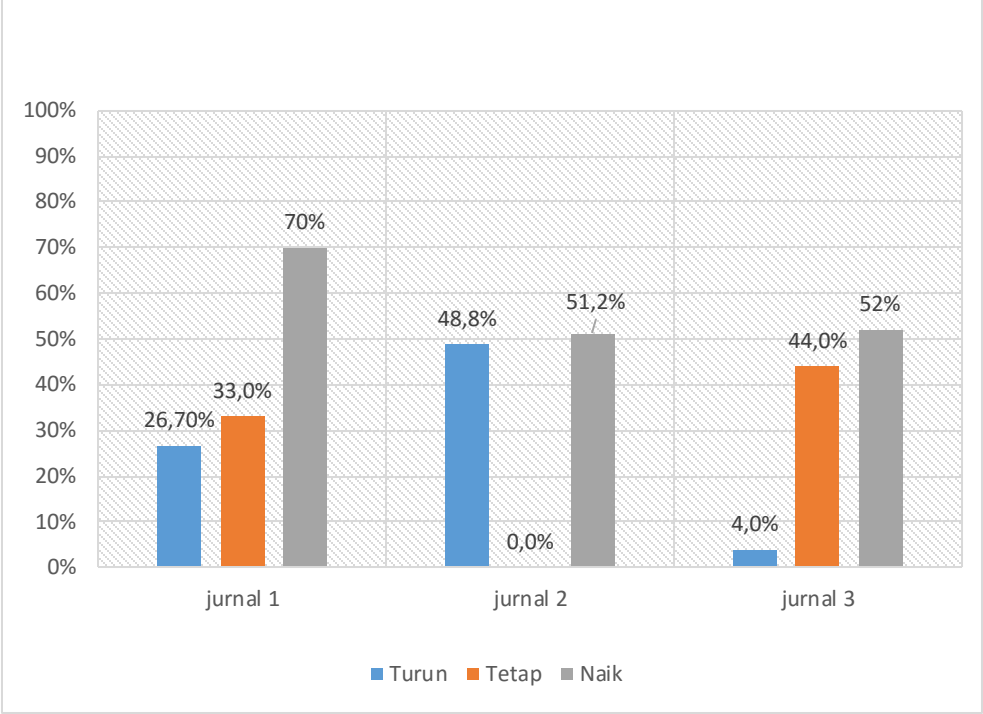
Gambar 2 . Gambaran Lama rawat

Berdasarkan tabel diatas dari 9 literatur yang membahas topik lama rawat terdapat kategori lama rawat pendek berkisar 45,7%-86,6% dan kategori lama rawat panjang berkisar 13,4%-58,8%.

3. Karakteristik Perubahan Berat badan

Perubahan berat badan adalah berubahnya ukuran berat, baik bertambah atau berkurang akibat dari konsumsi makanan yang diubah menjadi lemak dan disimpan di bawah kulit. Perubahan berat badan diukur dengan menghitung selisih berat badan akhir dengan berat badan awal . Perubahan

berat badan dibagi menjadi ; turun,tetap dan naik . Data perubahan berat badan dari 3 jurnal disajikan seperti tabel dibawah ini .



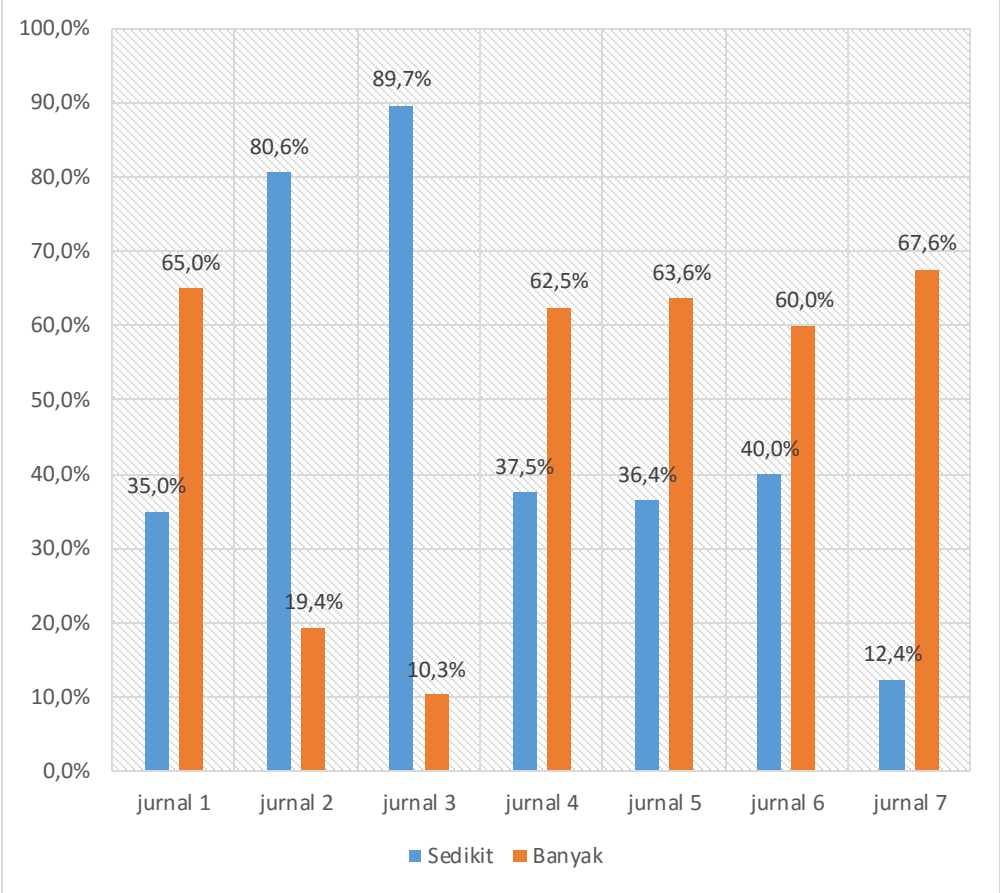
Gambar 3. Gambaran Perubahan Berat badan

Berdasarkan grafik diatas dari 3 literatur yang membahas topik perubahan berat badan terdapat kategori perubahan berat badan turun berkisar 4%-48,8% , kategori tetap berkisar 3,3%-44% dari kategori naik berkisar 51,2%-70% .

4. Karakteristik Sisa makanan

Sisa makanan merupakan makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah (Azwar, 1990 dalam Niken dkk 2014). Selain menyebabkan banyaknya biaya yang terbuang, sisa makanan yang tinggi juga akan mengakibatkan kurangnya asupan makanan pasien sehingga terjadi kekurangan intake gizi esensial yang dapat menurunkan status gizi selama dirawat di Rumah Sakit (Eric Silano dkk, 2014).Sisa makanan dibagi menjadi dua kategori sisa makanan sedikit jika sisa

makanan (<20%) dan kategori bersisa banyak jika sisa makanan (≥20 %). Data sisa makanan dari 7 jurnal disajikan seperti tabel dibawah ini .



Gambar 4.Gambaran Sisa Makanan

Berdasarkan tabel diata dari 7 literature yang membahas topik sisa makanan terdapat kategori sisa makanan sedikit (<20%) berkisar 12,4%-89,7% dan kategori bersisa banyak (≥20 %) berkisar 10,3% – 67,6 %.

5. Karakteristik Lama rawat dengan Perubahan berat badan

Kehilangan berat badan saat masa rawat berkaitan dengan kehilangan berat badan dengan sendirinya atau dikombinasikan dengan perubahan biokimia selama masa rawat dapat dianggap sebagai indikator utama dari status gizi yang buruk dan dikaitkan dengan banyak faktor yang mengurangi asupan energi, seperti, mual, muntah, disfagia, terapi obat, kebutuhan energi yang

lebih tinggi dan rendahnya kemampuan untuk mencerna dan menyerap nutrisi sekunder akibat penyakit atau bahkan dari lingkungan rumah sakit, yang dapat tidak menguntungkan bagi pemulihan pasien jadi semakin lama masa rawat pasien semakin banyak pasien tersebut kehilangan berat badan . Data hubungan lama rawat dengan perubahan berat badan dari 3 jurnal disajikan seperti tabel dibawah ini .

Table 2.Karakteristik Lama rawat dengan Perubahan berat badan

No	Analisis Literature	Sumber Empiris
1	Tidak ada hubungan antara Lama hari rawat inap dengan perubahan berat.	Frederika Utami Dewi ,Hermawati (2017)
2	Tidak ada hubungan antara lama hari rawat inap dengan perubahan berat badan.	Iqbal dyna muharam (2019) .
3	Terdapat hubungan antara lamanya perawatan dengan perubahan berat badan.	Rindo Alana (2020)

Berdasarkan 3 jurnal yang di kaji tentang hubungan antara lamanya perawatan dengan perubahan berat badan terdapat 2 jurnal yang menyatakan tidak ada hubungan dan 1 jurnal menyatakan ada hubungan antara lamanya perawatan dengan perubahan berat badan.

6. Karakteristik Lama rawat dengan Sisa makanan

Waktu perawatan yang cukup lama di rumah sakit juga dapat menimbulkan rasa bosan. Pasien dengan masa perawatan yang lama cenderung hafal dengan menu makanan, jenis masakan, rasa, sehingga jika dalam pengolahan makanan kurang bervariasi dapat menimbulkan rasa bosan, akibatnya nafsu makan pasien menurun menghasilkan sisa makanan

yang lebih dari standar minimal. Data hubungan lama rawat dengan sisa makanan dari 5 jurnal disajikan seperti tabel dibawah ini .

Table 3.Karakteristik Lama rawat dengan Sisa makanan

No	Analisis Literature	Sumber Empiris
1	Lama rawat berpengaruh terhadap sisa makanan lunak.	Babby ika pratiwi (2018)
2.	Ada hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dengan diet rendah garam.	Utami,dkk (2019)
3.	Ada hubungan yang bermakna antara lama perawatan dengan sisa makan pasien DM tipe II di RS PKU Muhammadiyah Surakarta	Dewi pratidina (2013)
4.	Ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru .	Fatma khairun nisa, Yasir farhat (2017)
5.	Tidak ada hubungan yang signifikan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pada pasien DM Tipe II diruang rawat inap penyakit dalam RSUP Dr. M. Djamil Padang	Tiara Hardineti (2017)

Berdasarkan 5 jurnal yang di kaji tentang hubungan antara lamanya perawatan dengan perubahan berat badan terdapat 4 jurnal yang menyatakan ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan dan 1 jurnal menyatakan tidak ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan .

B. Pembahasan

Berdasarkan data lama rawat pada pasien rawat inap dari 9 literatur yang membahas topik lama rawat menyatakan rata-rata lama rawat kategori lama rawat pendek berkisar 45,7%-86,6%. Lama rawat atau Lama Hari Rawat atau *Length of Stay* (LOS) adalah salah satu indicator dalam menilai mutu dan efisiensi rumah sakit (Borghnas ,2008 dalam Muharam 2019). Selain itu Lama rawat adalah suatu ukuran berapa hari lamanya seorang pasien dirawat inap pada suatu periode perawatan. Satuan lama hari rawat adalah hari. Kemudian, cara menghitung lama hari rawat ialah dengan menghitung selisih antara tanggal kepulangan (keluar dari rumah sakit, baik hidup atau meninggal) dengan tanggal masuk ke rumah sakit. (Menurut Sudra 2010 dalam Muharam 2019) Dalam hal ini, untuk pasien yang masuk dan keluar pada hari yang sama, lama rawatnya dihitung sebagai 1 hari. Lama rawat dapat disebabkan karena factor usia,tingkat kerapuhan pasien,jenis dan derajat penyakit,tenaga medis yang menangani, tindakan yang dilakukan komorbiditas, alasan pulang,penanggung jawab biaya dan administrasi rumah , lama rawat dikategorikan menjadi dua lama rawat pendek jika < 5 hari dan lama rawat panjang jika ≥ 5 hari . lama hari rawat yang memanjang dapat disebabkan oleh kondisi medis pasien atau adanya infeksi nosokomial yang memperpanjang lama hari rawat-nya bisa mencapai 5-20 hari. Richard Johnson dan Jennifer Simpson (2009) menyebutkan bahwa lama hari rawat dapat bertambah karena adanya infeksi nosokomial menjadi 13,3 hari, lebih lama 2 kali lipat dibandingkan daripada normalnya.

Berdasarkan data perubahan berat badan dari 3 literatur yang membahas topik perubahan berat badan menyebutkan rata-rata perubahan berat badan kategori naik berkisar 51,2%-70%. Berat Badan adalah parameter antropometri yang sangat labil. Dalam keadaan normal, di mana keadaan kesehatan baik dan keseimbangan anatara konsumsi dan kebutuhan zat gizi terjamin, berat badan berkembang mengikuti pertambahan umur. Sebaliknya dalam keadaan yang abnormal, terdapat

dua kemungkinan perkembangan berat badan, yaitu dapat berkembang cepat atau lebih lambat dari keadaan normal. Berat badan harus selalu dimonitor agar memberikan informasi yang memungkinkan intervensi gizi yang preventif sedini mungkin guna mengatasi kecenderungan penurunan atau penambahan berat badan yang tidak dikehendaki. Berat badan harus selalu dievaluasi dalam konteks riwayat berat badan yang meliputi gaya hidup maupun status berat badan yang terakhir. Penentuan berat badan dilakukan dengan cara menimbang (Anggraeni, 2012). Perubahan berat badan adalah berubahnya ukuran berat, baik bertambah atau berkurang akibat dari konsumsi makanan yang diubah menjadi lemak dan disimpan di bawah kulit. Perubahan berat badan dibagi menjadi: turun,tetap dan naik. Pada dasarnya perubahan berat badan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Secara umum faktor tersebut dapat dibagi atas dua golongan besar yaitu faktor intern dan faktor ekstern ,faktor itern adalah faktor yang dapat mempengaruhi berat badan seseorang dan bersumber dari atau pada tubuh itu sendiri yakni usia,kejiwaan dan hereditas sedangkan faktor ekstern adalah semua faktor yang dapat berpengaruh terhadap perubahan berat badan secara langsung dan bersumber dari luar tubuh.yakni makanan , lingkungan fisik dan gangguan lainnya secara langsung mempengaruhi berat badan seseorang misalnya luka yang menyebabkan perdarahan berat, kecelakaan yang menyebabkan rusak atau terpotongnya salah satu anggota tubuh kita.

Berdasarkan data sisa makanan dari 7 literature yang membahas topik sisa makanan terdapat kategori sisa makanan sedikit (<20%) berkisar 12,4%-89,7% Sisa makanan merupakan makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah (Azwar, 1990 dalam Niken dkk 2014). Selain menyebabkan banyaknya biaya yang terbuang, sisa makanan yang tinggi juga akan mengakibatkan kurangnya asupan makanan pasien sehingga terjadi kekurangan intake gizi esensial yang dapat menurunkan status gizi selama dirawat di Rumah Sakit (Eric Silano dkk,

2014). Sisa makanan dibagi menjadi dua kategori sisa makanan sedikit jika sisa makanan (<20%) dan kategori bersisa banyak jika sisa makanan (≥20 %).Faktor – faktor yang dapat mempengaruhi jumlah sisa makanan pasien di rumah sakit terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal (faktor yang berasal dari diri pasien) meliputi selera makan, keadaan psikis, lama perawatan, kebiasaan makan, usia, jenis kelamin, aktifitas fisik, kondisi khusus (kehamilan), gangguan pencernaan dan faktor pengobatan. Faktor eksternal (faktor yang berasal dari luar diri pasien) meliputi jadwal makan, alat makan, sikap petugas, suasana tempat perawatan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit, dan mutu makanan rumah sakit. Dampak selanjutnya yang akan ditimbulkan dari kurangnya asupan zat gizi pasien selama dirawat akibat sisa makanan adalah menurun status gizi pasien. Kekurangan asupan gizi sangat memudahkan terjadinya infeksi dan mendorong terjadinya malnutrisi.

Kehilangan berat badan saat masa rawat berkaitan dengan kehilangan berat badan dengan sendirinya atau dikombinasikan dengan perubahan biokimia selama masa rawat dapat dianggap sebagai indikator utama dari status gizi yang buruk dan dikaitkan dengan banyak faktor yang mengurangi asupan energi, seperti, mual, muntah, disfagia, terapi obat, kebutuhan energi yang lebih tinggi dan rendahnya kemampuan untuk mencerna dan menyerap nutrisi sekunder akibat penyakit atau bahkan dari lingkungan rumah sakit, yang dapat tidak menguntungkan bagi pemulihan pasien jadi semakin lama masa rawat pasien semakin banyak pasien tersebut kehilangan berat badan. Sejalan dengan hasil penelitian Dian (2002), bahwa 0,9-5 persen pasien akan mengalami penurunan berat badan setelah 14 hari masa perawatan namun tidak sejalan dengan hasil peneltian (Frederika Utami Dewi ,Hermawati 2017), lama hari rawat inap dengan perubahan berat badan p *value* 0,820 tidak ada hubungan antara asupan energi, lama hari rawat inap dengan perubahan berat badan berbeda dengan hasil penelitian (Rindo Alana (020) terdapat hubungan

antara lamanya perawatan dengan perubahan berat badan (P=0,000 dan OR=0,653). Akan tetapi pernyataan tidak adanya hubungan antara Lama rawat dengan perubahan berat badan kembali didukung dengan hasil penelitian Iqbal dyna muharam (2019) bahwa tidak ada hubungan antara lama hari rawat inap dengan perubahan berat badan dengan nilai P 0,107. Sejalan dengan menurut (Kevin, 2019) bahwa kenaikan berat badan pada pasien dapat terjadi dikarenakan semakin lama pasien dirawat dirumah sakit semakin meningkat asupan makananya bahkan ada yang beli jajanan dari luar rumah sakit walaupun jatah dari rumah sakit sudah dimakan habis. Pasien meningkat asupan makannnya dikarenakan kondisi pasien dari hari ke hari semakin membaik. Sementara itu, penurunan berat badan pada pasien dapat terjadi karena beberapa faktor diantaranya yaitu gangguan hormone penyakit kronis, penyakit saluran cerna, infeksi, kanker, penyakit gigi dan mulut, dan efek samping obat-obatan, jadi tidak ada hubungannya dengan Lama perawatan pasien.Berdasarkan pengkajian data hubungan antara Lama rawat dengan perubahan berat badan dari 3 jurnal yang di riview dapat disimpulkan tidak ada hubungan antara lama hari rawat inap dengan perubahan berat badan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien adalahh faktor *internal* dan faktor *eksternal.* Motivasi makan pasien dan lama perawatan termasuk dalam faktor *internal* yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan di rumah sakit (Moehyi, 2002). Berdasarkan 6 jurnal yang telah dikategorikatin menjadi karakteristik hubungan lama rawat dengan sisa makanan menunjukkan adanya hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan, hal ini dikarenakan subjek yang memiliki lama perawatan yang lebih lama akan menyisakan makanan lebih banyak dari pada subjek yang perawatannya tidak lama dan waktu perawatan yang cukup lama di rumah sakit juga dapat menimbulkan rasa bosan. Responden yang lama rawatnya panjang cenderung hafal dengan menu makanan, jenis masakan, rasa, sehingga jika dalam

pengolahan makanan kurang bervariasi dapat menimbulkan rasa bosan, akibatnya nafsu makan responden akan berkurang dan makanan yang disajikan tidak dihabiskan serta responden yang menjalani rawat inap dalam waktu yang cukup lama seringkali tidak menghabiskan makanan yang disajikan oleh rumah sakit . Sejalan dengan hasil penelitian (Babby ika pratiwi 2018) hasil penelitian adalah Variabel yang berhubungan dengan sisa makanan adalah motivasi untuk sembuh (p-value=0,03, POR=9,533) dan lama rawat (p-value=0,001, POR=29,250).Motivasi untuk sembuh dan lama rawat berpengaruh terhadap sisa makanan lunak lalu didukung kembali dengan hasil penelitian (Utami,dkk 2019) lama rawat inap memiliki nilai koefisien relasi sebesar 0,471 yang berarti memiliki korelasi yang cukup kuat dengan arah korelasi positif. Ini berarti jika semakin lama hari perawatan, maka sisa makanan yang dihasilkan juga semakin banyak Ada hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dengan diet rendah garam (p>0,05).Waktu perawatan yang cukup lama di rumah sakit juga dapat menimbulkan rasa bosan. Pasien dengan masa perawatan yang lama cenderung hafal dengan menu makanan, jenis masakan, rasa, sehingga jika dalam pengolahan makanan kurang bervariasi dapat menimbulkan rasa bosan, akibatnya nafsu makan pasien menurun menghasilkan sisa makanan yang lebih dari standar minimal hal ini didukung dengan hasil penelitian (Dewi pratidina 2013) menunjukkan bahwa dari 16 subjek yang memiliki lama perawatan lama dengan sisa makan banyak lebih besar (56,3%) dibandingkan dengan subjek yang memiliki sisa makan sedikit. Sedangkan dari 14 subjek yang memiliki lama perawatan tidak lama dengan sisa makan sedikit lebih besar (78,6%) dibandingkan dengan subjek yang memiliki sisa makan banyak dan hasil analisis hubungan lama perawatan dengan sisa makan menggunakan uji *pearson product moment* diperoleh nilai *p- value* 0,041 (<0,05) menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara lama perawatan dengan sisa makan pasien DM tipe II di RS PKU

Muhammadiyah Surakarta dan terakhir didukung dengan hasil penelitian (Fatma khairun nisa, Yasir farhat 2017)Ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru (p = 0,00 < 0,05) .Namun berbeda dengan dengan hasil penelitian (Tiara Hardineti 2017) Tidak ada hubungan yang signifikan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pada pasien DM Tipe II diruang rawat inap penyakit dalam RSUP Dr. M. Djamil Padang dengan p *value* 0,627.Berdasarkan 6 jurnal yang telah dikategorikatin menjadi karakteristik hubungan Lama rawat dengan sisa makanan terdapat 5 jurnal yang menyatakan bahwa ada hubungan antara kedua variable tersebut dan 1 jurnal yang menyatakan tidak ada hubungan yang bermakna antara kedua variabel hal ini disebabkan jadi dapat disimpulkan hasil riview jurnal menyatakan adanya hubungan antara lama rawat dengan sisa makanan.