

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum RSUD Sanjiwani Gianyar

Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar berdiri pada tahun 1955 di Jalan Ngurah Rai, tepatnya pada lokasi Kantor Bupati Kepala Daerah Tingkat II Gianyar. Awalnya hanya sebuah Poliklinik, dengan kondisi bangunan yang sangat sederhana, peralatan minim, dan ketenagaan jauh dari memadai. Pada tahun 1961 pindah lokasi ke Jalan Ciung Wanara Nomor 2 Gianyar, dengan kondisi yang tidak jauh berbeda dari masa sebelumnya. Bangunan Poliklinik sederhana 1 buah, ditambah 2 buah bangunan bangsal.

Perkembangan RSUD Sanjiwani mengalami beberapa kali perubahan status. Pada tahun 2016 Rumah Sakit Umum Daerah Gianyar adalah Rumah Sakit Pemerintah Daerah dengan tipe B Pendidikan. Untuk tahun 2017 ini memiliki kapasitas tempat tidur sebanyak 280 tempat tidur. Selain itu Rumah Sakit Umum Daerah Gianyar juga sudah terakreditasi paripurna (15 kelompok kerja) oleh Komite Akreditasi Rumah Sakit (KARS). RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar mempunyai Motto : SMARTS (Senyum Santun, Memikat, Aman, Responsif, Terpercaya, Sejahtera).

2. Gambaran Umum Instalasi Gizi

Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Kabupaten Gianyar secara struktural berada dibawah bidang penunjang non medis, yang saat ini mempunyai 32 orang tenaga kerja yang terdiri dari 10 orang ahli gizi, 1 orang pembantu ahli gizi, 19 orang juru masak, 2 orang cleaning service. Pembagian ruangan di instalasi gizi RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar meliputi ruang penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, ruang penyajian dan distribusi, ruang pencucian dan penyimpanan alat, ruang ganti untuk pegawai, ruang administrasi gizi, toilet dan tempat pembuangan sampah.

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan dan dicerna, makanan ini cukup kalori, protein dan zat-zat gizi lainnya. Menurut keadaan penyakitnya makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa.

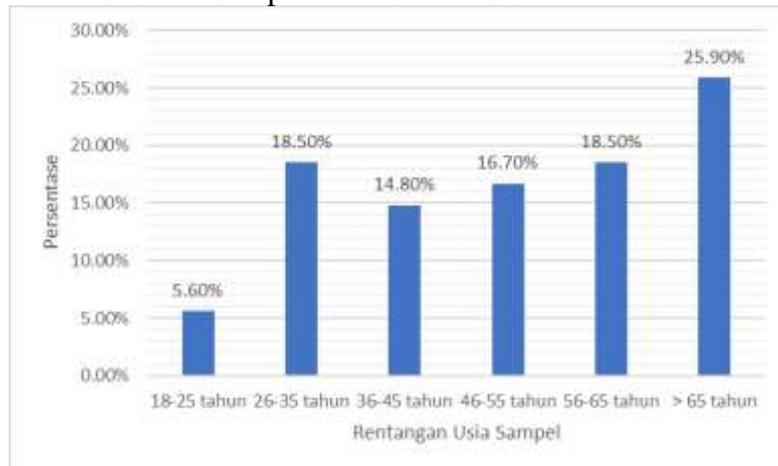
3. Karakteristik Sampel

Subyek penelitian dalam penelitian ini yaitu pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani sebanyak 54 orang sesuai kriteria inklusi dan eksklusi. Karakteristik responden yang diteliti dapat diuraikan berdasarkan usia, jenis kelamin dan pendidikan disajikan dalam bentuk tabel maupun gambar sebagai berikut :

a. Karakteristik sampel berdasarkan usia

Karakteristik sampel berdasarkan usia dijelaskan pada Gambar 2.

Gambar 2
Sebaran Sampel Berdasarkan Usia

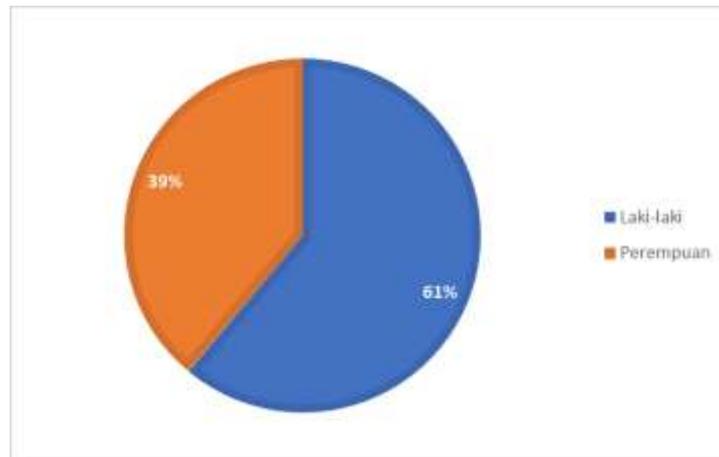


Berdasarkan Gambar 2, dari 54 sampel didapatkan yaitu sebagian besar berusia > 65 tahun (25,9%) .

b. Karakteristik sampel berdasarkan jenis kelamin

Karakteristik sampel berdasarkan jenis kelamin diuraikan pada Gambar 3.

Gambar 3
Sebaran Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin

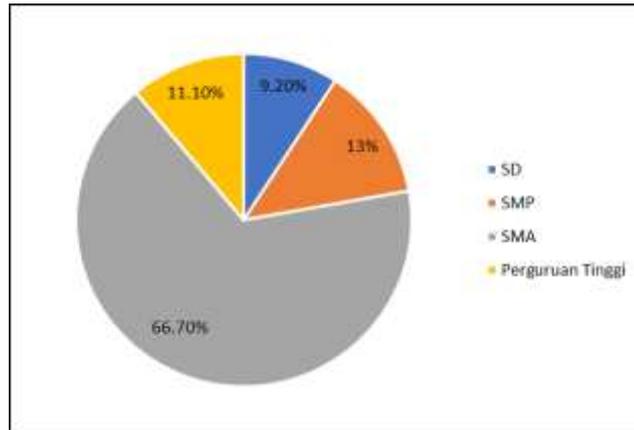


Berdasarkan Gambar 3 diketahui dari 54 sampel didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 61,1% berjenis kelamin laki-laki.

c. Karakteristik sampel berdasarkan pendidikan

Tingkat pendidikan sampel dalam penelitian ini bervariasi mulai dari Sekolah Dasar sampai dengan Perguruan Tinggi seperti pada Gambar 4.

Gambar 4
Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pendidikan



Berdasarkan Gambar 4 diketahui hasil penelitian sampel berdasarkan tingkat pendidikan yaitu dari 54 sampel didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 66,7% berpendidikan terakhir SMA.

4. Hasil pengamatan terhadap obyek penelitian sesuai variabel penelitian

Hasil pengamatan terhadap pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani yang mendapatkan makanan dengan diet makanan lunak biasa berdasarkan variabel penelitian yaitu sisa makanan dan kepuasan pasien diperoleh hasil sebagai berikut :

a. Sisa Makanan

1). Sisa makanan pokok

Hasil penelitian pada 54 sampel dalam menu sehari diperoleh hasil bahwa rata-rata sisa makanan pokok (bubur) yang tidak habis dimakan oleh

sampel berdasarkan hasil penimbangan terhadap sisa makanan adalah sebesar 29,2 gram dengan presentase rata-rata 14,6 %.

2). Sisa lauk hewani

Dari penelitian pada 54 sampel dalam menu sehari diperoleh hasil bahwa rata-rata sisa lauk hewani diperoleh sebesar 19,9 gram dengan presentase rata-rata 39,8 %. Adapun jenis menu lauk hewani yang paling banyak tidak habis dimakan adalah menu semur ayam.

3). Sisa lauk nabati

Penelitian yang dilakukan terhadap 54 sampel dalam menu sehari diperoleh hasil bahwa sisa lauk nabati yang tidak habis dimakan oleh sampel diperoleh rata – rata sebesar 17,8 gram dengan presentase rata-rata 35,6 %. Adapun jenis menu lauk nabati yang paling banyak tidak habis dimakan oleh pasien yaitu tahu bumbu kecap.

4). Sisa sayuran

Hasil penelitian pada 54 sampel dalam menu sehari diperoleh rata – rata sisa sayuran 23,4 gram dengan presentase rata-rata 31,2%. Adapun jenis menu sayuran yang paling banyak tidak habis dimakan oleh pasien yaitu tumis buncis + wortel.

e. Sisa Buah

Hasil penelitian pada 54 sampel terhadap menu sehari diperoleh hasil bahwa sisa buah diperoleh rata – rata sisa buah 15,3 gram dengan presentase rata-rata 15,3%. Adapun jenis buah yang paling banyak tidak habis dimakan oleh pasien yaitu pepaya.

Tabel 2

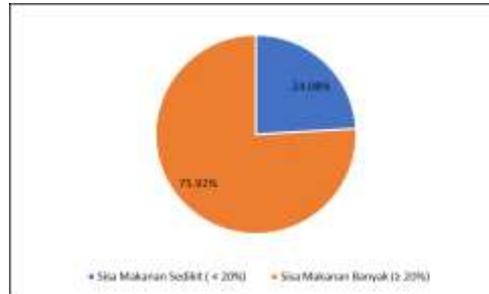
Sebaran Sampel Rata-Rata Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Hidangan

Jenis Hidangan	rata-rata sisa makanan			
	Gram	%	Standar (<20%)	Keterangan
Makanan Pokok (Bubur)	29,2	14,6	< 20%	Sedikit
Lauk Hewani	19,9	39,8	>20%	Banyak
Lauk Nabati	17,8	35,6	>20%	Banyak
Sayur	23,4	31,2	>20%	Banyak
Buah	15,3	15,3	<20%	Sedikit
	21,12	27,30	>20%	Banyak

Sedangkan sebaran sampel berdasarkan sisa makanan secara umum pasien rawat inap yang mendapatkan bentuk makanan lunak (tanpa diet khusus) diuraikan pada Gambar 5 yaitu sebagai berikut :

Gambar 5

Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan Pasien



Berdasarkan Gambar 5 hasil penelitian terhadap sisa makanan pasien diperoleh hasil bahwa sebagian besar yaitu 41 sampel (75,92%) sisa makanan $\geq 20\%$, sedangkan sisanya sebanyak 13 sampel (24,08%) diperoleh sisa makanan $< 20\%$ dari yang disajikan oleh rumah sakit.

Apabila sisa makanan dilihat dari karakteristik sampel berdasarkan umur dan jenis kelamin dapat dijelaskan seperti Tabel 3 dan 4, sedangkan berdasarkan jenis penyakitnya dapat diuraikan seperti Gambar 6.

Tabel 3

Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan Menurut Usia

Usia	Sisa Makanan				Jumlah	
	Sedikit		Banyak			
	n	%	n	%	n	%
18-25 tahun	0	0	3	5,6	3	5,6
26-35 tahun	2	3,7	8	14,8	10	18,5
36-45 tahun	2	3,7	6	11,1	8	14,8
46-55 tahun	2	3,7	7	12,9	9	16,7
56-65 tahun	7	12,9	3	5,6	10	18,5
> 65 tahun	0	0	14	25,9	14	25,9
Jumlah	13	24	41	76	54	100

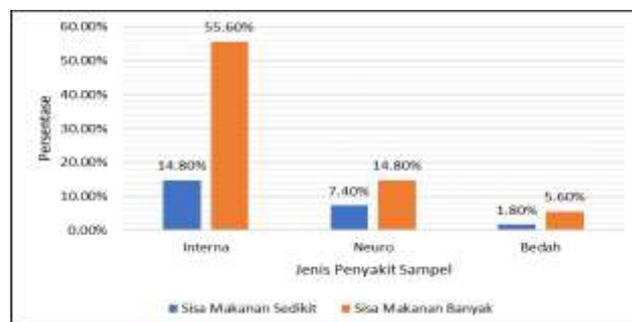
Berdasarkan hasil pada Tabel 3 diketahui bahwa sampel dengan sisa makanan banyak sebagian besar (25,9%) adalah sampel dengan kriteria usia > 65 tahun, sisa makanan sedikit paling banyak terdapat pada usia 56-65 tahun dengan prosentase sebesar 12,9% . Sedangkan sebaran sisa makanan sampel berdasarkan jenis kelamin dijelaskan pada Tabel 4.

Tabel 4
Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan Menurut Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Sisa Makanan				Jumlah	
	Sedikit		Banyak		n	%
	n	%	n	%		
Laki-laki	10	18,5	23	42,5	33	61,1
Perempuan	3	5,6	18	33,4	21	38,9
Jumlah	13	24,1	41	15,9	54	100

Berdasarkan Tabel 4, diketahui sisa makanan banyak maupun sedikit lebih besar pada jenis kelamin laki-laki yaitu 42,5% dibandingkan dengan perempuan. Data sebaran sisa makanan sampel berdasarkan jenis penyakit dapat dijelaskan pada Gambar 6.

Gambar 6
Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan Menurut Jenis Penyakit

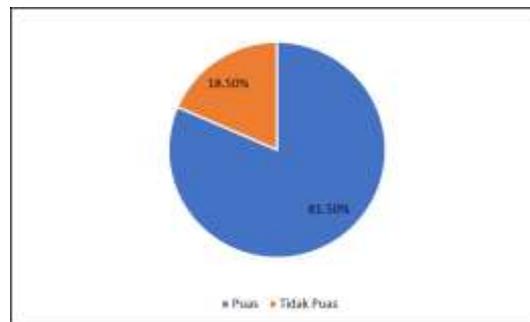


Berdasarkan Gambar 6 diketahui dari karakteristik jenis penyakit sebagian besar sampel yang menyisakan banyak makanan adalah sampel Interna sebesar 55,6% dari makanan yang disajikan oleh rumah sakit.

b. Kepuasan pasien

Sebaran Sampel Berdasarkan Kepuasan Pasien seperti pada Gambar 7

Gambar 7
Distribusi Frekuensi Kepuasan Sampel



Berdasarkan Gambar 7, dari 54 responden didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 81,5% mengatakan puas terhadap kualitas makanan dari aspek rasa, penampilan, variasi menu, tekstur dan suhu makanan, sedangkan sisanya sebanyak 18,5% menjawab tidak puas terhadap makanan yang disajikan.

c. Hasil analisis data

Sebelum melakukan analisa data dilakukan uji normalitas menggunakan *uji Shapiro-Wilk Test* pada tingkat kepercayaan 5% ($\alpha=0,05$), Hasil analisis diperoleh hasil nilai $p > \alpha$ (0,05) maka data berdistribusi normal, sehingga analisis dilanjutkan dengan menggunakan uji parametrik yaitu *independent t-test* pada tingkat kepercayaan 5% ($\alpha=0,05$)

Analisa data dilakukan untuk menganalisis perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar dengan menggunakan uji *independent t-test*, hasil analisis diuraikan pada Tabel 5.

Tabel 5

Sebaran Sampel Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Sampel

No	Kepuasan Pasien	Sisa Makanan				Jumlah		Nilai p Value
		Sedikit (< 20%)		Banyak ($\geq 20\%$)		n	%	
		n	%	n	%			
1	Puas ($\geq 80\%$)	12	27,27	32	72,73	44	100	0,092
2	Tidak Puas (<80%)	1	10,00	9	90,00	10	100	
Total						54	100	

Berdasarkan Tabel 5 tentang analisis perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar diperoleh hasil bahwa pasien dengan sisa makanan <20% yang menyatakan puas sebanyak 92,30% dan sisanya 7,70% mengatakan tidak puas. Pasien dengan sisa makanan $\geq 20\%$ sebanyak 78,04% mengatakan puas dan sisanya 21,96% tidak puas terhadap makanan yang disajikan dari rumah sakit. Hasil analisis terhadap sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien menunjukkan pasien dengan sisa makanan < 20% dan $\geq 20\%$ sama-sama puas terhadap makanan yang diberikan selama dirawat di rumah sakit.

Hasil analisis bivariat menggunakan uji *independent t-test* dan diperoleh nilai $p = 0,092$. Karena nilai $p > \alpha (0,05)$, maka H_0 gagal ditolak. Hal ini berarti bahwa tidak ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

Berdasarkan hasil uji statistic yang dilakukan dalam penelitian ini dengan menggunakan Uji *Independent t-test* diperoleh bahwa Sisa makanan pasien yang mendapatkan diet lunak secara umum tergolong banyak atau tidak sesuai dengan standar (<20%) tetapi dari segi kepuasan pasien berdasarkan rasa, penampilan, variasi menu , tekstur dan suhu makanan termasuk katagori puas terhadap makanan yang disajikan ($\geq 80\%$).

Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa sisa makanan tidak dipengaruhi oleh kepuasan pasien tetapi disebabkan oleh factor lain seperti kondisi pasien yaitu adanya penurunan nafsu makan akibat rasa mual dan patofisiologi penyakit pasien.

B. Pembahasan

Berdasarkan karakteristik sampel menurut usia didapatkan bahwa rata-rata berusia 25,9% dengan usia terbanyak yaitu lebih dari 65 tahun usia termuda yaitu 21 tahun dan tertua yaitu 85 tahun. Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan (AKG 2013), semakin tua umur manusia maka kebutuhan energi dan zat gizi semakin sedikit, hal ini mempengaruhi tingkat asupan makanan oleh pasien. Pada usia dewasa zat gizi diperlukan untuk melakukan pekerjaan, penggantian jaringan tubuh yang rusak, meliputi perombakan dan pembentukan sel. Usia sebagai salah satu sifat karakteristik tentang orang, dalam studi epidemiologi merupakan variabel yang cukup penting karena cukup banyak penyakit yang ditemukan dengan berbagai variasi frekuensi yang disebabkan oleh usia (Noor, 2008). Dari penelitian ini diperoleh responden dengan katagori umur lebih dari 60 tahun dengan kemampuan tingkat asupan dan daya terima yang rendah.

Karakteristik sampel berdasarkan jenis kelamin pada penelitian ini adalah laki-laki sebesar 61,1 % (33 sampel) dan perempuan 38,9 %.(21 sampel). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar pasien yang dirawat dan mendapatkan diet lunak biasa adalah berjenis kelamin laki-laki. Jenis kelamin dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Hal ini terjadi karena ada perbedaan energi antara laki-laki dan perempuan yaitu kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori laki-laki. AKG (Angka Kecukupan Gizi) pada perempuan lebih sedikit dibandingkan dengan laki-laki sehingga kemampuan menghabiskan makanan sedikit dibandingkan dengan laki-laki.

Karakteristik sampel berdasarkan pendidikan diperoleh hasil dari 54 sampel didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 66,7% (36 sampel) mempunyai riwayat pendidikan SMA, sebanyak 13,0% (7 sampel) berpendidikan SMP, sebanyak 11,1% (6 sampel) berpendidikan Perguruan Tinggi dan sisanya 9,2% (5 sampel) berpendidikan SD. Pengetahuan gizi sangat berpengaruh terhadap sisa makanan pasien. Dimana sebagian besar sampel memiliki pengetahuan dalam kategori baik yang disebabkan karena sampel mendapatkan informasi kesehatan tentang gizi terutama diet yang harus mereka patuhi dan jalankan serta tentang bahan makanan yang dianjurkan dan yang harus dihindari selama sakit, untuk mendukung kesembuhan. Sampel mendapatkan informasi dari berbagai sumber informasi yang tersedia baik dari petugas kesehatan seperti dokter,petugas gizi dan perawat atau melalui media seperti buku dan internet. Sumber informasi yang diperoleh dari berbagai sumber maka seseorang cenderung mempunyai pengetahuan yang luas.

Pengetahuan yang baik dimiliki oleh sampel pada penelitian ini dapat dipengaruhi oleh karakteristik sampel yaitu pendidikan dimana sebagian besar keluarga tamat SMA. Pendidikan dalam jangka pendek (immediate impact), dapat menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan. Semakin tinggi pendidikan seseorang semakin mudah orang tersebut menerima informasi kesehatan sehingga 46 lebih mudah mengembangkan diri dalam mencegah penularan penyakit dan memperoleh perawatan medis yang kompeten (Budiman, 2013). Pendidikan dapat mempengaruhi kemampuan seseorang dalam menyerap informasi yang diterima.

Hasil penelitian terhadap sisa makanan pasien rawat inap yang mendapatkan makanan lunak biasa berdasarkan jenis hidangan diperoleh hasil rata-rata makanan pokok (bubur) sebesar 29,9 gram (14,6%), untuk Lauk hewani sisa rata-rata sebesar 19,9 gram (39,8%), lauk nabati yaitu 17,8 gram (35,6%), sisa sayur sebanyak 23,4 gram (31,2%) dan untuk buah sebesar 15,3 gram (15,3%). Hal ini menunjukkan bahwa hanya makanan pokok (bubur) dan buah yang sudah memenuhi standar minimal sisa makanan, sedangkan untuk hidangan lauk hewani, lauk nabati dan sayur masih katagori sisa makanan banyak (tidak sesuai standar yaitu <20%). Sisa makanan secara keseluruhan terhadap makanan pasien diperoleh hasil dari 54 sampel penelitian rata-rata sisa makanan pasien adalah 21,12 gram (27,30%) dengan modusnya yaitu 15,8 gram dan mediannya adalah 22,2 gram dengan standar deviasi yaitu 3,5472. Sisa makanan sampel paling sedikit adalah 13,7 gram dan paling banyak adalah 28,6 gram.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Zahara (2019) tentang “Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan dan Variasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan Simatupang Kisaran” di RSUD H.Abdul Manan Simatupang, diperoleh kesimpulan bahwa sisa makanan yang ditemukan di rumah sakit tersebut yaitu rata rata sebanyak 30,92% atau sebanyak 216,46 gr dan termasuk banyak karena melebihi angka yang ditetapkan oleh PGRS yaitu 20%. Berdasarkan waktu makan pagi, siang dan malam seluruh pasien memiliki sisa makanan banyak.

Hasil penelitian yang dilakukan terhadap kepuasan pasien diperoleh hasil yaitu dari keseluruhan sampel (54 responden) didapatkan bahwa sebagian besar yaitu 81,5% (44 sampel) mengatakan puas terhadap kualitas makanan yang disajikan dan sisanya yaitu 18,5% (10 sampel) menyatakan tidak puas. Kepuasan pasien terhadap kualitas makanan rumah sakit dinilai dari segi rasa, penampilan, variasi menu, tekstur dan suhu makanan.

Analisis bivariat yang dilakukan mengenai sisa makanan terhadap kepuasan pasien rawat inap menggunakan *Shapiro Wilk Test* pada tingkat kepercayaan 5 % ($\alpha = 0,05$) diperoleh nilai p sisa makanan pada pasien yang mengatakan puas dan tidak puas adalah 0,200. Hal ini menunjukkan nilai $p > \alpha$ (0,05) maka data berdistribusi normal.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Irfiani (2017) tentang Hubungan antara Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Aminah Blitar dengan hasil

sebesar 83,9% responden mengatakan bahwa penampilan makanan menarik, sementara 79,4% responden mengatakan bahwa rasa makanan cukup enak tetapi 71% responden memiliki sisa makanan $> 20\%$ dari yang disajikan.

Analisa data dilakukan untuk menganalisis perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar dengan menggunakan uji *independent t-test* didapatkan hasil nilai $p=0,092$, hal ini berarti nilai $p > \alpha (0,05)$ yang artinya H_0 gagal ditolak. Hal ini berarti bahwa tidak ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

Penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Irfiani (2017) tentang Hubungan antara Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di RSUD Aminah Blitar yaitu tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan dan tidak ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan.