

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Identifikasi artikel

Dari hasil pencarian artikel publikasi di jurnal dengan topik pembahasan tentang hubungan citarasa makanan dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien diperoleh 8 artikel seperti yang diuraikan pada tabel 1.

Tabel 1
Karakteristik Artikel yang Dikaji

No	Kategori	n	%
1	Tahun Publikasi :		
	2017	2	20
	2018	2	20
	2019	2	20
	2020	1	10
2021	1	10	
2	Subjek Penelitian : Pasien di RS	8	80
3	Desain Penelitian :		
	<i>Cross Sectional</i>	5	50
	<i>Observasional</i>	2	20
	<i>Pendekatan Kualitatif</i>	1	10
4	Analisis Statistik :		
	Uji <i>Chi Square</i>	3	30
	Rank <i>Spearman</i>	2	20
	Deskriptif	2	20
	uji <i>fisher exact</i>	1	10
Total		8	80

Dari hasil identifikasi artikel tahun terbit artikel tersebut cukup beragam.

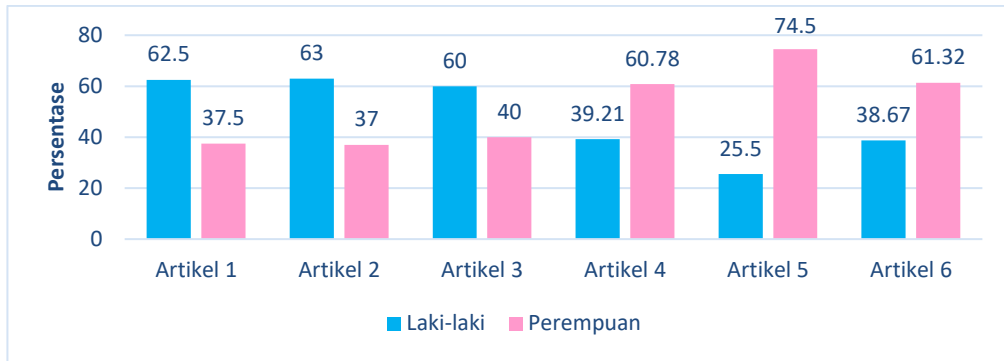
Berdasarkan subjek penelitian semua yang ada di RS (80%), Desain penelitian

lebih banyak menggunakan *Cross Sectional* (50%), serta analisis statistik lebih banyak artikel menggunakan Uji *Chi Square* (30%).

2. Karakteristik Subjek Penelitian

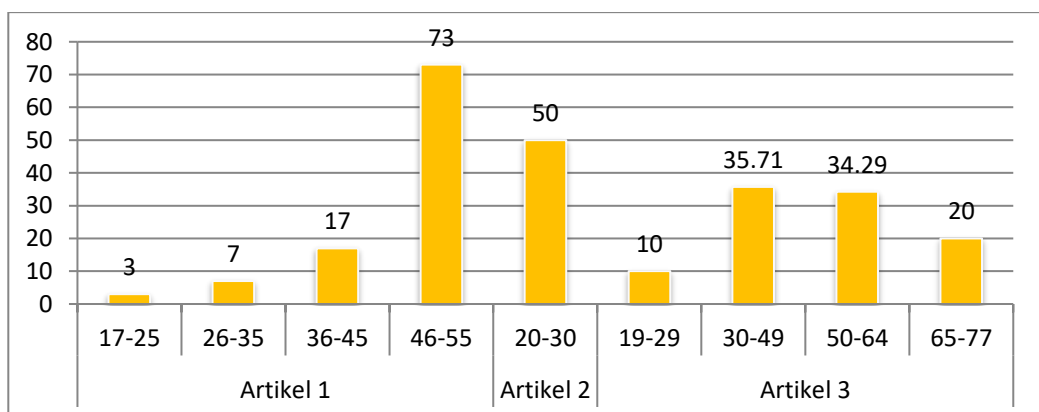
Karakteristik yang dijadikan subjek pada 8 Artikel cukup beragam. Dari 8 artikel yang dikaji terdapat 6 artikel memaparkan karakteristik berdasarkan jenis kelamin pada sampel, sedangkan 2 lainnya tidak menyebutkan karakteristik berdasarkan jenis kelamin.

Pada karakteristik berdasarkan jenis kelamin dalam 3 artikel disebutkan laki-laki lebih banyak dibandingkan perempuan sedangkan 3 artikel menyatakan perempuan lebih banyak. Penelitian Lestari dan Marlina (2021), paling banyak sampel dengan jenis kelamin laki-laki, yaitu 5 responden (62,5%). Penelitian Anggraeni, (2020), menyatakan bahwa mayoritas berjenis kelamin laki-laki sebanyak 19 responden (63%). Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), menunjukkan bahwa subjek terbanyak berjenis kelamin laki-laki sebanyak 42 responden (60 %). Penelitian Lironika dan Suryadi (2019), mendapatkan paling banyak sampel berjenis kelamin perempuan sebanyak 31 orang (60,78%). Penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menyimpulkan bahwa paling banyak subjek berjenis kelamin perempuan 41 orang (74,5%). Penelitian Ronitawati *et al*, (2017), diketahui bahwa paling banyak subjek berjenis kelamin perempuan 65 orang (61,32%).



Gambar 2
Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin Subjek

Untuk karakteristik berdasarkan umur terdapat 3 artikel yang memaparkan umur sampel, sedangkan 5 lainnya tidak memaparkan secara jelas umur sampel. Berdasarkan usia, paling muda berusia 17 tahun dan paling tua berusia >70 tahun. Penelitian Anggraeni, (2020) menyebutkan bahwa karakteristik usia responden sebagian besar berusia 46-55 tahun, yaitu 22 responden (73 %). Penelitian Rimpok *et al*, (2019) menunjukkan responden dari penelitian berusia 20-30 tahun sebanyak 50 % dan Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017) menyatakan bahwa distribusi karakteristik responden berjumlah 25 responden (35,71 %) yang mayoritas berusia 30 - 49 tahun.



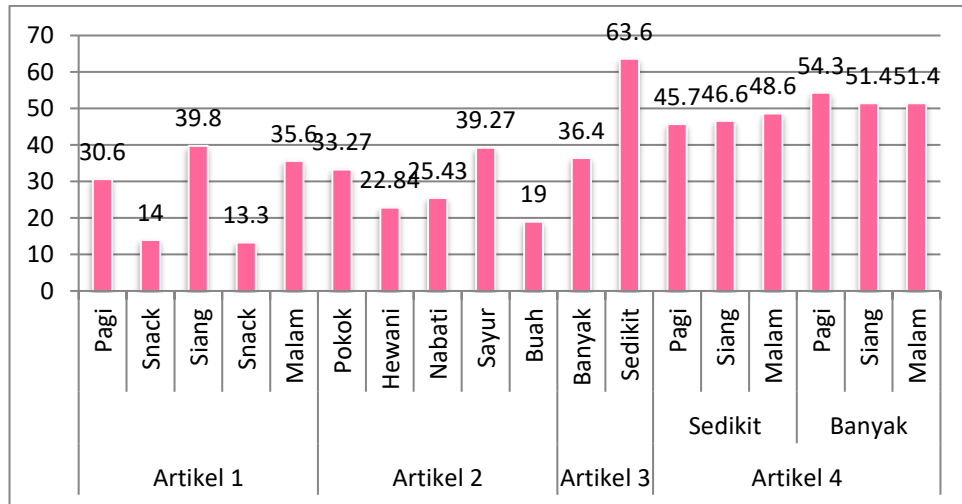
Gambar 3
Karakteristik Berdasarkan Umur Subjek

3. Gambaran Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

Kategori sisa makanan pasien di Rumah Sakit yang digunakan dari 4 Artikel cukup beragam sesuai dengan kebutuhan masing-masing penelitian. Penelitian Lestari dan Marlina (2021), menyatakan berdasarkan waktu makan didapatkan hasil sisa makan pagi dengan jenis makanan pokok bersisa 50 %, lauk hewani sebanyak 25 %, lauk nabati 37,5 % dan sayur sebanyak 62,5 % dengan rata-rata sisa makanan pagi sebanyak 30,6%, rata-rata sisa untuk snack pagi sebanyak 14%, sisa makanan siang dengan jenis makanan pokok sebanyak 75 %, lauk hewani 87,5 %, lauk nabati sebanyak 62,5 % dan sayur sebanyak 50 % dengan rata-rata sisa makanan siang sebanyak 39,8%, rata-rata sisa snack sore sebanyak 13,3% dan sisa makanan malam dengan jenis makanan pokok bersisa sebanyak 37,5 %, lauk hewani ,lauk nabati, dan sayur sebanyak 50 % dan rata – rata sisa makan malam sebanyak 35,6%.

Penelitian Anggraeni, (2020), menyatakan persentase rata- rata sisa makanan responden berdasarkan jenis makanan yaitu sisa makanan makanan pokok sebanyak 33,27 %, lauk hewani sebanyak 22,84 %, lauk nabati sebanyak 25,43 %, sayur sebanyak 39,27 %, dan buah sebanyak 19 %. Penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menunjukkan sisa makanan responden dengan kategori bersisa banyak sebanyak 36,4 % dan bersisa sedikit sebanyak 63,6 %.

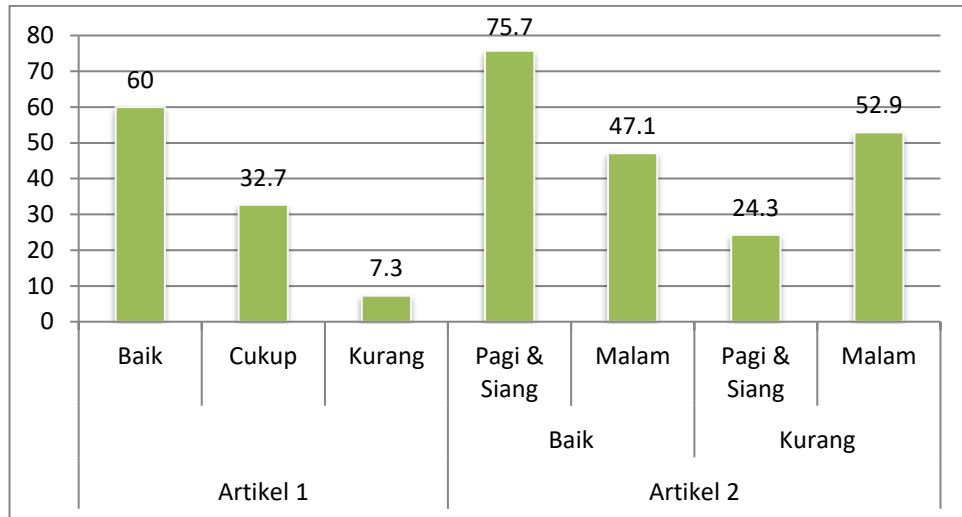
Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), hasil sisa makanan sedikit < 20 % berdasarkan waktu makan pagi sebanyak 45,7 %, makan siang sebanyak 48,6%, dan makan malam sebanyak 48,6 %, sedangkan sisa makanan banyak \geq 20 % berdasarkan waktu makan pagi sebanyak 54,3 %, makan siang sebanyak 51,4 %, dan makan malam sebanyak 51,4 %.



Gambar 4
Distribusi Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

4. Gambaran Citarasa Makanan

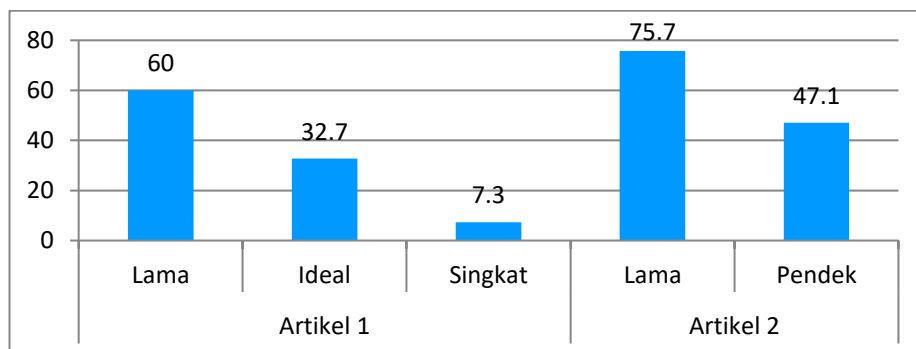
Berdasarkan kajian pustaka dari 8 artikel, terdapat 2 artikel yang membahas mengenai citarasa makanan. Penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menyatakan berdasarkan citarasa makanan baik sebanyak 60 %, citarasa makanan cukup sebanyak 32,7 %, dan citarasa makanan kurang sebanyak 7,3 %. Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), menyatakan hasil citarasa makanan berdasarkan waktu makan pagi dan siang dengan citarasa makanan baik (≥ 80 %) sebanyak 75,7 %, waktu makan malam sebanyak 47,1 % dan hasil citarasa makanan kurang baik (60 % - 79,99 %) untuk waktu makan pagi dan siang sebanyak 24,3 % dan malam sebanyak 52,9 %.



Gambar 5
Distribusi Citarasa Makanan

5. Gambaran Lama Rawat Inap

Dari 8 artikel yang dikaji, terdapat 2 artikel yang menjelaskan tentang lama rawat inap. Penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menyatakan bahwa lama hari rawat dengan kategori lama sebanyak 7,3 %, kategori idela sebanyak 21,8 %, dan kategori lama hari rawat singkat sebanyak 70,9 %. Penelitian Anggraeni, (2020), menyatakan lama hari rawat inap dengan kategori ≥ 4 hari sebanyak 67 % dan lama hari rawat inap dengan kategori pendek < 4 hari sebanyak 33 %.



Gambar 6
Distribusi Lama Rawat Inap

6. Gambaran Hubungan Citarasa Makanan dan Lama Rawat Inap Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

Berdasarkan kajian pustaka 4 artikel mengenai hubungan citarasa makanan dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di rumah sakit. 3 Artikel menyatakan adanya hubungan yang signifikan antara citarasa makanan dengan sisa makanan, lama hari rawat dengan sisa makanan ($p < 0,05$). Dan 1 artikel menyatakan tidak ada hubungan antara lama rawat dengan sisa makanan ($p > 0,05$).

Hasil penelitian Lironika dan Suryadi (2019), menyatakan terdapat korelasi positif yang signifikan antara citarasa makanan dengan sisa makanan ($p = 0,001$, $P < \alpha$, $\alpha = 0,05$) sehingga citarasa makanan berhubungan dengan sisa makanan. Semakin baik citarasa makanan semakin sedikit sisa makanan. Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), Menggunakan uji *chi square* menyatakan ada hubungan antara citarasa dengan sisa makanan lunak dengan nilai pagi ($p < 0,05$), siang ($p < 0,05$), dan malam ($p < 0,05$).

Hasil penelitian Nisa dan Farhat, (2018), Menggunakan uji korelasi *Rank Spearman* mendapatkan hasil penelitian ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru dengan nilai ($p = 0,00 < 0,05$). Dan Ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru dengan nilai ($p = 0,00 < 0,05$).

Penelitian Anggraeni, (2020), Menggunakan uji *fisher exact* menyatakan tidak ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan dengan lama rawat dengan nilai ($p > 0,05$).

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang mengkaji 8 artikel, karakteristik usia sampel berkisar antara 17 tahun - >70 tahun. Semakin bertambah usia maka kebutuhan energi dan zat gizi semakin sedikit. Begitu juga dengan nafsu makan akan berkurang dengan bertambahnya usia. Berkurangnya nafsu makan disebabkan karena indera pengecap yang sudah tidak fungsional seperti banyaknya gigi yang rusak. Kepekaan indera seseorang terhadap bau dan rasa akan berkurang sehingga dapat mempengaruhi rendahnya asupan makan dan menimbulkan sisa makanan karena cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan (Zahara 2019).

Sebaran karakteristik berdasarkan jenis kelamin pada 6 Artikel, diketahui bahwa 3 artikel mengatakan perempuan lebih banyak menjadi sampel, sedangkan 3 lainnya mengatakan sebaliknya. Pada kebutuhan energi laki-laki dan perempuan terdapat perbedaan yaitu kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori basal laki-laki. Perbedaan ini terlihat pada usulan tubuh dan aktivitas laki-laki lebih banyak menggunakan kerja otot. Perempuan akan mengonsumsi makanan nasi lebih sedikit dibanding pasien laki-laki. Sehingga kemampuan menghabiskan makanan lebih sedikit dengan laki-laki daripada perempuan (Zahara 2019).

Berdasarkan kajian pustaka dari 8 artikel, terdapat 2 artikel yang membahas mengenai citarasa makanan. Sebagian besar menyatakan bahwa citarasa makanan yang disajikan baik. Hasil penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), tentang citarasa makanan. Responden penelitian mengatakan bahwa citarasa baik tertinggi terdapat pada makanan pagi dan siang yaitu sebanyak 75,7 %,

sementara yang menyatakan kurang baik tertinggi adalah pada makan malam sebanyak 52,9 %. Secara keseluruhan citarasa makanan sudah baik walaupun masih terdapat responden yang menyatakan kurang baik, hal tersebut terjadi karena penilaian citarasa merupakan penilaian yang sukar untuk dinilai secara akurat karena bersifat subjektif atau tergantung selera pasien yang menilai. Sedangkan hasil penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menyatakan bahwa rata – rata citarasa makanan baik sebanyak 60 % dan citarasa makanan kurang sebanyak 7,3 %. Sama halnya dengan penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), pada penelitian Nisa dan Farhat, (2018), juga terdapat responden yang menyatakan citarasa makanan yang kurang. Citarasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan sewaktu dimakan, kedua aspek itu sama pentingnya agar menghasilkan makanan yang memuaskan (Putri 2015). Rasa makanan yang meliputi aroma, bumbu, konsistensi, keempukan dan suhu atau temperatur yang disebarkan oleh makanan waktu disajikan akan menimbulkan atau meningkatkan selera makan (Rimporok 2019). Citarasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. Persepsi pasien yang kurang baik terhadap makanan yang disajikan tidak akan habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa pada makanan (Nisa dan Farhat 2018).

Dari 8 artikel yang dikaji, terdapat 2 artikel yang menjelaskan tentang lama rawat inap didapati hasil yang cukup beragam. Hasil penelitian Nisa dan Farhat,(2018) mengenai lama hari rawat menyatakan bahwa lama hari rawat responden yang lama sebanyak 7,3 %, dan lama hari rawat singkat sebanyak

70,9%. Berbeda dengan hasil penelitian Anggraeni, (2020) yang menunjukkan data hasil persentase dengan kategori lama hari rawat panjang lebih tinggi di mana didapatkan hasil lama hari rawat inap dengan kategori panjang ≥ 4 hari sebanyak 67 % dan lama hari rawat inap dengan kategori pendek < 4 hari sebanyak 33 %. dari data tersebut dapat diartikan bahwa utilisasi pelayanan kepada responden atau responden kurang efektif ditunjukkan dengan nilai lama hari rawat panjang yaitu ≥ 4 hari yang lebih banyak. Lama rawat inap menunjukkan berapa hari lamanya seorang pasien dirawat inap pada saat perawatan. Untuk menentukan ada tidaknya penurunan lama hari rawat inap meningkatkan efisiensi atau perawatan yang tidak tepat, dibutuhkan pemeriksaan lebih lanjut berhubungan dengan keparahan atas penyakit dan hasil dari perawatan (Indradi 2017).

Dari hasil kajian artikel yang dilakukan dari 8 artikel, terdapat 4 artikel yang memaparkan mengenai sisa makanan pasien. Hasil penelitian Lestari dan Marlina (2021), berdasarkan sisa makanan pada waktu makan di dapatkan hasil sisa makan pagi dengan jenis makanan dengan sisa paling tinggi yaitu makanan pokok 50 %, lauk nabati 37,5 %, dan sayur 62,5 %, sisa makan siang jenis makanan pokok 75 %, lauk hewani 87,5 %, lauk nabati 62,5 %, sayur 50 %, dan sisa makan malam dengan jenis makanan pokok 37,5 %, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur dengan rata- rata 50 %. Banyaknya sisa makanan sebagian besar dipengaruhi oleh penggunaan bahan yang terlalu sering sehingga membuat bosan, pengolahan bahan makanan yang kurang seperti ikan yang masih berbau amis, pemilihan bahan makanan yang kurang baik seperti olahan ikan yang masih banyak duri dan terlalu berlemak, serta porsi makanan pokok

yang terlalu besar terutama bubur. Hal ini sejalan dengan penelitian Anggraeni, (2020), yang menyatakan masih terdapat banyak sisa makanan pada jenis makanan pokok 33,27 % dan sayur 39,27 %. Sisa makan sayur lebih banyak dari yang lain diduga karena kebanyakan lebih suka menghabiskan lauk hewani atau nabati dibandingkan sayur. Selain itu kemungkinan banyaknya sisa sayur dan bubur berpengaruh karena cara distribusi makanan ke responden dilakukan dengan cara sentralisasi, makanan sampai ke responden sudah hampir dingin. Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017) menyatakan sisa makanan banyak ≥ 20 % sebanyak 54,3 % yaitu pada makan pagi, sedangkan sisa makanan sedikit < 20 % sebanyak 34 % yaitu pada makan siang dan makan, hasil penelitian Nisa dan Farhat,(2018) sisa makanan responden dengan kategori bersisa banyak sebanyak 36,4 % dan bersisa sedikit sebanyak 63,6 %. Dari beberapa hasil jurnal didapat rata- rata pasien menyisakan makanan sebanyak ≥ 20 % . Kategori sisa makanan Rumah Sakit di Indonesia yaitu $<20\%$. Banyaknya makanan yang tersisa mengakibatkan ketidaksesuaian asupan dan kebutuhan gizi pasien selama dirawat. Meskipun sebagian Rumah Sakit telah menyajikan makanan sesuai selera dan kebutuhan pasien tetapi masih banyak pasien yang merasa kurang puas terhadap makanan yang disajikan sehingga terjadi sisa makanan ≥ 20 % (Lironika dan Suryadi 2019), Sisa makanan dapat di sebabkan oleh beberapa faktor adapun faktor yang mempengaruhi pasien dalam menyisakan makanan yaitu faktor internal yang terdiri dari keadaan psikis,keadaan fisik dan kebiasaan makan pasien, faktor eksternal meliputi citarasa makanan, sikap petugas, ketidak sesuaian jadwal makan, suasana lingkungan perawatan dan makanan dari luar (Putri 2015). Hal ini sejalan

dengan penelitian Ronitawati *et al* ,(2017) yang menyatakan faktor yang mempengaruhi sisa makanan yaitu faktor internal meliputi keadaan psikis, dan faktor eksternal meliputi mutu makanan, makanan dari luar, dan lingkungan tempat perawatan.

Dari hasil kajian 4 artikel mengenai hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan pasien menyatakan adanya hubungan yang signifikan. Diperoleh nilai $p < 0,05$ yang menunjukkan bahwa antara citarasa makanan dengan sisa makanan memiliki kekuatan korelasi yang cukup kuat. dimana semakin baik persepsi pasien terhadap citarasa makanan maka semakin sedikit sisa makanan (Lironika dan Suryadi 2019) Sejalan dengan penelitian Nisa dan Farhat, (2018), citarasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. Persepsi pasien kurang baik terhadap makanan yang disajikan makan akan menyebabkan makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi sehingga menimbulkan sisa. Rasa makanan merupakan salah satu aspek utama yang menentukan selera makan sehingga menentukan banyak atau tidaknya sisa makanan.

Dari hasil kajian 2 artikel mengenai hubungan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien 1 artikel menyatakan adanya hubungan yang signifikan dan 1 artikel lain menyatakan sebaliknya. Pasien yang memiliki lama perawatan yang lebih lama akan menyisakan makanan lebih banyak daripada yang perawatannya tidak lama. Waktu perawatan lama di Rumah Sakit juga dapat menimbulkan rasa bosan, cenderung hafal dengan menu makanan, jenis masakan, rasa, sehingga jika dalam pengolahan makanan kurang bervariasi dapat menimbulkan rasa bosan, akibatnya nafsu makan akan berkurang dan

makanan yang disajikan tidak dihabiskan . perbedaan dan parahnya penyakit yang diderita juga mempengaruhi lamanya rawat inap sehingga menimbulkan rasa bosan sehingga tidak makan makanan yang disajikan (Nisa dan Farhat, 2018), berbeda dengan penelitian Anggraeni, (2020), menyatakan tidak ada hubungan bermakna antara sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah dengan lama hari rawat. Walaupun secara statistik tidak bermakna, namun ada kecenderungan bahwa semakin banyak total rata- rata sisa makanan respon semakin panjang lama hari rawatnya.