NASKAH PUBLIKASI

HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN MUTU MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DEWASA NON DIET DI RSU PKU MUHAMMADIYAH BANTUL

RINA AMBARWATI

NIM: P07131213061

PRODI D-IV REGULER

JURUSAN GIZI

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN YOGYAKARTA

TAHUN 2017

NASKAH PUBLIKASI

HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN MUTU MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DEWASA NON DIET DI RSU PKU MUHAMMADIYAH BANTUL

Naskah Publikasi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Terapan Gizi

RINA AMBARWATI

NIM: P07131213061

PRODI D-IV REGULER

JURUSAN GIZI

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN YOGYAKARTA

TAHUN 2017

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Naskah Publikasi ini telah disetujui

Oleh pembimbing pada tanggal : 24 Juli 2017

Menyetujui, Pembimbing Utama,	Pembimbing Pendamping,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes NIP. 19600530 198910 2001	Setyowati, SKM, M. Kes NIP. 19640621 198803 2002

Mengetahui,

Ketua Jurusan Gizi

Tjarono Sari, SKM, M. Kes

NIP. 19610203 198501 2001

HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN MUTU MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DEWASA NON DIET DI RSU PKU MUHAMMADIYAH BANTUL

The Punctuality Correlation of Presentation Time and Quality of Food with the Food Waste of Adult Medical Patient Non Diet at PKU Muhammadiyah Bantul Hospital

Rina Ambarwati[1], Noor Tifauzah[2], Setyowati[3]
[1]Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
[2,3]Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Email: rinaambarwati5@gmail.com

ABSTRACT

The success of a food implementation was often related with existence of food waste. The food waste showed a existence of food giving that was less than optimal. Some factor which could effect to the food waste was presentation time and quality of food. The purpose of this research was to know the punctuality correlation of presentation and quality of food with the food waste of adult medical patient non diet at PKU Muhammadiyah Bantul Hospital. The kind of this research was observational with cross sectional design. The amount of sample 30 peoples was taken by purposive sampling way. The data of timeliness of food presentation and quality of food were gotten by giving questionnaire and the food waste used visual Comstock appraisal method scale 6 point. The data removal sampling was taken on February 2017. The respondent obtain food on time as many as 24 (80, 0%). An Assessment of food appearence 27 (90, 0%) respondent stated interesting enough and the food taste 24 (80, 0%) respondent stated good enough. As many as 19 (63, 3%) respondent had the food waste a little bit (≤20%). Base on the spearman's correlation test, the punctuality correlation of food presentation with the food waste was p=0,019 and the punctuality correlation of food appearence with the food waste was p=0,088. The Chi-square test for the correlation of food taste with the food waste was p=0,016. There was correlation between the punctuality of presentation and food taste with the food waste, as well as there was not the correlation of food appearence between the food waste of adult medical patient non diet at PKU Muhammadiyah Bantul Hospital.

Key words: *presentation time, food appearence, food taste, food waste*

ABSTRAK

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi sisa makanan adalah waktu penyajian dan mutu makanan. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui hubungan antara ketepatan waktu penyajian dan mutu makanan dengan sisa makanan pasien dewasa non diet di RSU PKU Muhammadiyah Bantul. Jenis penelitian yaitu observasional dengan desain *cross sectional*. Jumlah sampel 30 orang diambil dengan cara *purposive sampling*. Data

ketepatan waktu penyajian dan mutu makanan diperoleh dengan pemberian kuisoner dan sisa makanan dengan metode taksiran *visual comstock* skala 6 poin. Waktu pengambilan data pada bulan februari 2017. Responden mendapatkan makanan tepat waktu sebanyak 24 (80,0%). Penilaian terhadap penampilan makanan 27 responden (90,0%) menyatakan cukup menarik dan rasa makanan sebanyak 24 reponden (80,0%) menyatakan cukup enak. Sebanyak 19 responden (63,3%) mempunyai sisa makanan sedikit (≤20%). Berdasarkan uji *korelasi Spearmans* hubungan ketepatan waktu penyajian dengan sisa makanan p=0,019 dan hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan p=0,088. Uji *Chi-square* untuk hubungan rasa makanan dengan sisa makanan p=0,016. Ada hubungan antara ketepatan waktu penyajian dan rasa makanan dengan sisa makanan, serta tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien dewasa non diet di RSU PKU Muhammadiyah Bantul.

Kata Kunci: waktu penyajian, penampilan makanan, rasa makanan, sisa makanan

PENDAHULUAN

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit[1].

Sisa makanan dapat disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor internal terdiri dari keadaan psikis, fisik, kebiasaan makan pasien, usia, jenis kelamin, dan pekerjaan. Faktor eksternal yaitu mutu makanan meliputi penampilan makanan dan rasa makanan. Faktor yang terakhir adalah faktor lingkungan, yaitu jadwal atau waktu pemberian makanan, makanan dari luar rumah sakit, alat makan dan keramahan penyaji/pramusaji[2].

Masalah penyajian makanan pada orang sakit lebih kompleks dari orang sehat[3]. Makanan yang disajikan kepada orang sakit harus disesuaikan dengan keadaan penyakit. Berdasarkan konsistensi makanan yang paling umum diberikan kepada orang sakit yang dirawat di rumah sakit adalah makanan biasa. Penyajian makanan sangat berkaitan dengan waktu penyajian makanan. Makanan harus didistribusikan dan disajikan kepada konsumen tepat pada waktunya karena akan mempengaruhi selera makan konsumen[2]. Sedangkan mutu makanan adalah penerimaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi berulang[4]. Memperhatikan kesukaan makan dapat mengurangi sisa makanan dan anggaran.

Menurut Kepmenkes, indikator ketepatan waktu pemberian makan pasien sebesar >90%. Ketepatan waktu pemberian makan pasien di RSU PKU Muhammadiyah Bantul pada bulan Mei 2016 sebesar 60,4%. Standar Pelayanan Minimal untuk indikator sisa makanan yang baik apabila < 20% Maret 2016 bahwa sisa makanan masih ditemukan sebesar 28,03% [5].

Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai ketepatan waktu penyajian, mutu makanan, dan sisa makanan pasien dewasa non diet di RSU PKU Muhammadiyah Bantul dengan tujuan untuk mengetahui hubungan ketepatan waktu penyajian dan mutu makanan dengan sisa makanan pasien dewasa non diet di RSU PKU Muhammadiyah Bantul. Manfaat penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi bagi pelayanan gizi di RSU PKU Muhammadiyah Bantul dalam perencanaan dan pelaksanaan untuk meningkatkan kualitas mutu pelayanan makanan di Instalasi gizi RS.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian analitik observasional dengan desain *Cross Sectional*. Penelitian dilalukan di bangsal kelas 2 dan 3 RSU PKU Muhammadiyah Bantul. Pengambilan data dilaksanakan pada bulan Februari 2017. Populasi adalah pasien dewasa kelas 2 dan 3 dengan sampel pasien yang mendapatkan makanan biasa dan makanan lunak. Sampel ditentukan berdasarkan kriteria inklusi dan diperoleh dengan cara *purposive sampling* sejumlah 30 orang yaitu 8 orang pada kelas 2 dan 22 orang pada kelas 3.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah ketepatan waktu penyajian yang dikategorikan menjadi tepat, jika sesuai dengan ketentuan waktu makan (>90%) dan tidak tepat, jika tidak sesuai dengan ketentuan waktu makan (≤90%). Skala variabel yaitu ordinal. Mutu makanan yaitu penilaian responden tentang penampilan dan rasa makanan. Parameter mutu makanan adalah kurang menarik/enak : jika nilai ≤60%, Cukup menarik/enak : jika nilai 60-80%, Menarik/enak : jika nilai >80%. Skala variabel yaitu ordinal.

Variabel terikat adalah sisa makanan dengan metode visual comstock skala 6 poin. Parameter sisa makanan, apabila sisa makanan pasien lebih besar dari >20% maka dikategorikan sisa banyak, sebaliknya bila lebih kecil sama dengan ≤20% maka dikategorikan sisa sedikit. Skala variabel yaitu ordinal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

1. Karakteristik Responden

Berdasarkan penelitian yang dilaksanakan di RSU PKU Muhammadiyah Bantul, jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 30 pasien rawat inap selama 6 kali makan. Karakteristik responden dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Demografi, Kelas Perawatan, Bangsal, dan Bentuk Makanan

Variabel	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	12	40,0
Perempuan	18	60,0
Kelompok Umur (tahun)		
18 – 29	7	23,3
30 – 49	17	56,7
50 – 55	6	20,0
Pendidikan Terakhir		
Dasar	14	46,7
Menengah	12	40,0
Tinggi	4	13,3
Kelas Perawatan		
Kelas 2	8	26,7
Kelas 3	22	73,3
Kelompok Penyakit		
Dalam	20	66,7
Bedah	6	20,0
Obsgyn	4	13,3
Bentuk Makanan		
Nasi Biasa	8	26,7
Bubur Nasi	22	73,3

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa 18 responden (60,0%) berjenis kelamin perempuan, berumur 30 – 49 tahun sebanyak 17 responden (56,7%) dan sebagian besar memiliki pendidikan terakhir dasar sebanyak 14 responden (46,7%).

Menurut kelas perawatan sebagian besar responden di rawat pada kelas 3 sebanyak 22 orang (73,3%) dengan distribusi kelompok penyakit terbanyak adalah penyakit dalam sebanyak 20 orang (66,7%) Responden mendapatkan makanan lunak (bubur nasi) sebanyak 22 responden (73,3%).

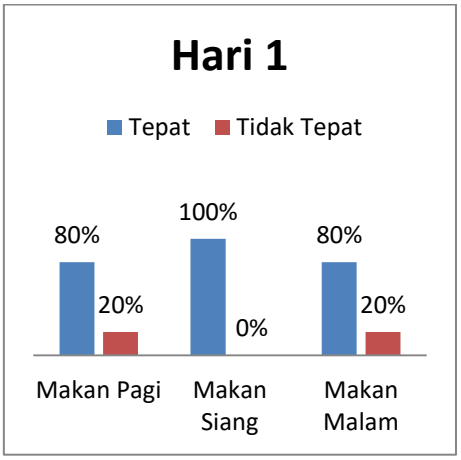
2. Ketepatan Waktu Penyajian

Standar pelayanan minimal rumah sakit terpenuhi apabila makanan yang disajikan >90% tepat waktu. Penilaian responden terhadap ketepatan waktu penyajian makanan di RS PKU Muhammadiyah Bantul dapat dilihat pada tabel 2.

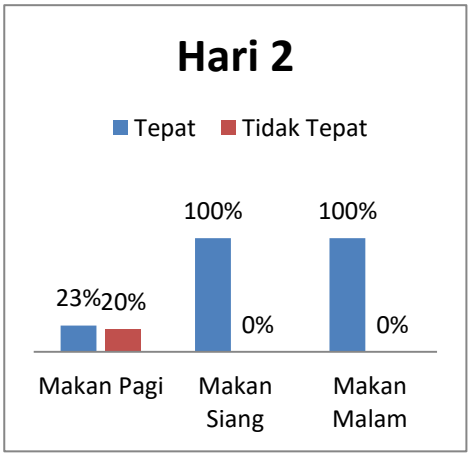
Tabel 2. Ketepatan Waktu Penyajian Makanan

Kategori Ketepatan Waktu	n	%
Tidak Tepat (≤90%)	6	20,0
Tepat (>90%)	24	80,0
Total	30	100,0

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui sebagian besar mendapatkan makanan tepat waktu(>90%) sebanyak 24 responden (80,0%) dan tidak tepat dari waktu yang ditetapkan oleh rumah sakit sebanyak 6 responden (20,0%). Untuk melihat ketepatan waktu penyajian berdasarkan waktu makan yang diamati selama 2 hari tercantum pada gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Ketepatan waktu penyajian menurut waktu makan pada hari 1



Gambar 2. Ketepatan waktu penyajian menurut waktu makan pada hari 2

Berdasarkan waktu makan pada gambar 1 dan gambar 2 untuk makan siang baik pada hari I maupun hari II menyatakan tepat waktu penyajianya, sedangkan untuk makan pagi baik pada hari I maupun hari II penyajian makanannya tidak sesuai waktu yang ditetapkan atau lebih awal sebanyak 20,0% pada hari I dan 23,3% pada hari II. Selanjutnya, untuk makan malam pada hari I sebanyak 20,0% penyajian makanan lebih awal dan pada hari II penyajian makanannya tepat waktu.

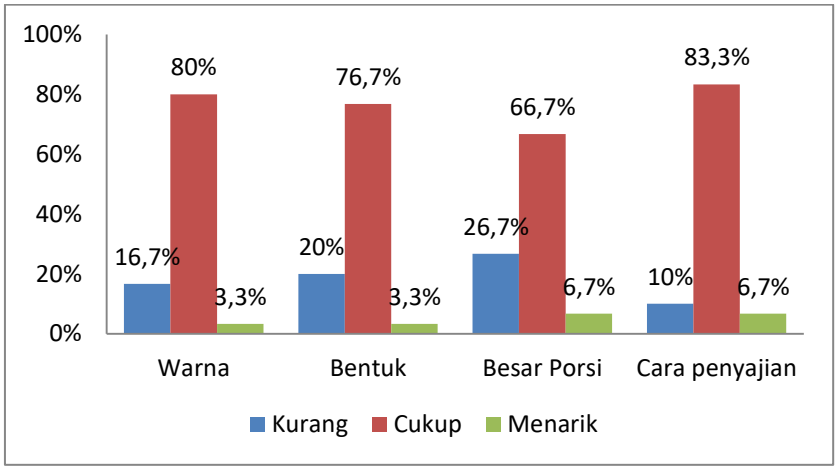
3. Mutu Makanan

Penilaian responden tentang mutu makanan yang meliputi penampilan dan rasa makanan diperoleh dengan melakukan wawancara terhadap responden dengan menggunakan kuisoner. Hasil penilaian pasien terhadap mutu makanan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Penilaian Mutu Makanan meliputi Penampilan dan Rasa Makanan

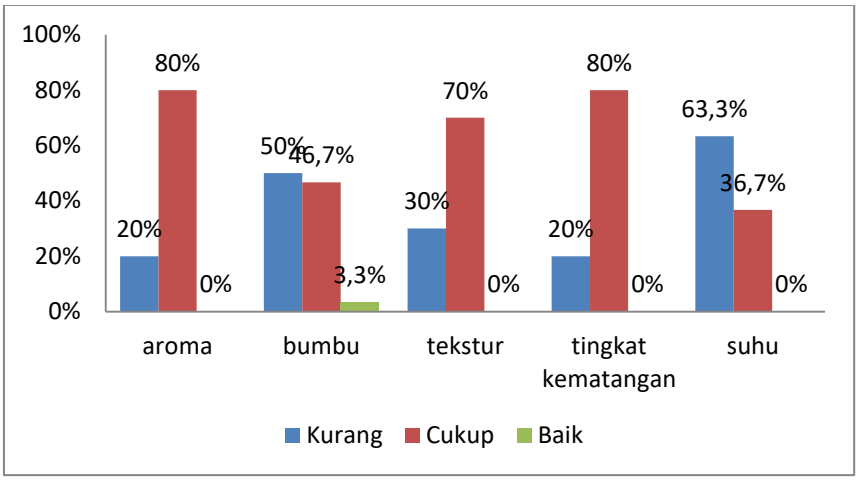
Variabel	n	%
Penampilan Makanan		
Cukup	27	90,0
Menarik	3	10,0
Total	30	100,0
Rasa Makanan		
Kurang	6	20,0
Cukup	24	80,0
Total	30	100,0

Tabel 3 menyatakan bahwa responden menilai penampilan makanan di RSU PKU Muhammadiyah Bantul sudah cukup menarik yaitu sebanyak 27 responden (90,0%) dan untuk rasa makanan sebanyak 24 responden (80,0%) menilai cukup enak. Penilaian responden tentang penampilan makanan dan rasa makanan setiap aspek dapat dilihat pada gambar 3 dan gambar 4.



Gambar 3. Penilaian aspek penampilan makanan

Berdasarkan gambar 3 responden menyatakan kurang pada aspek warna makanan sebanyak 5 responden (16,7%), bentuk makanan sebanyak 6 responden (20,0%), besar porsi sebanyak 8 responden (26,7%), dan cara penyajian makanan sebanyak 3 responden (10,0%).



Gambar 4. Penilaian aspek rasa makanan

Berdasarkan gambar 4 responden menyatakan kurang sesuai pada aspek aroma sebanyak 6 responden (20,0%), bumbu sebanyak 15 responden (50,0%), tekstur sebanyak 9 responden (30,0%), tingkat kematangan sebanyak 6 responden (20,0%), dan suhu makanan sebanyak 19 responden (63,3%).

4. Sisa Makanan

Sisa makanan di kelompokkan menjadi 2 yaitu sisa sedikit apabila < 20% dan sisa banyak apabila >20%. Penilaian sisa makanan pasien di RSU PKU Muhammadiyah Bantul dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Sisa Makanan Non Diet

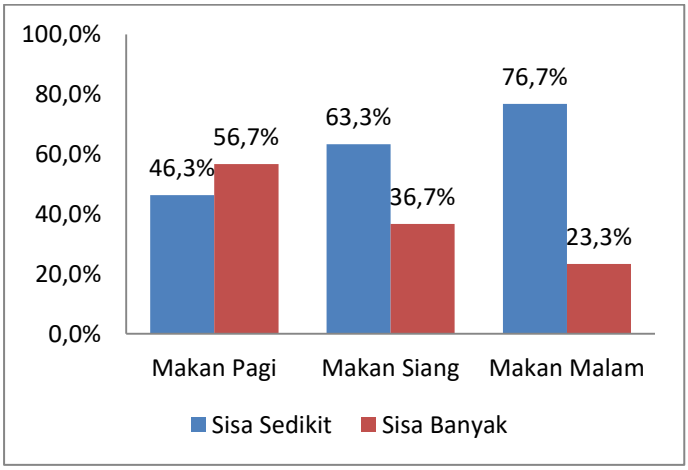
Kategori Sisa Makanan	n	%
Sisa sedikit (≤20%)	19	63,3
Sisa banyak (>20%)	11	36,7
Total	30	100,0

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa responden dengan sisa makanan sedikit sebanyak 19 responden (63,3%), sedangkan sisa banyak sebanyak 11 responden (36,7%) dengan kategori sisa makanan >20%. Rata-rata sisa makanan di RSU PKU Muhammadiyah Bantul dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 5. Skor Sisa Makanan

Variabel	n	Sisa Makanan (%)				
		Minimum	Maksimum	Rata-rata	±SD	Skewness
Sisa Makanan (%)	30	0,00	58,33	17,332	±13,68	0,952

Makanan yang disajikan di RSU PKU Muhammadiyah Bantul yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Tabel 5 menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan sebesar 17,33% dengan responden maksimum menyisakan makanan sebesar 58,33%.



Gambar 5. Distribusi responden berdasarkan waktu makan dan sisa makanan

Menurut waktu makan, proporsi pasien menyisakan makanan banyak yaitu pada waktu makan pagi sebanyak 17 responden (56,7%) dan yang paling sedikit adalah makan sore sebanyak 7 responden (23,3%). Sedangkan, proporsi sisa makanan sedikit yaitu pada waktu makan sore

sebanyak 23 responden (76,7%) dan yang paling sedikit adalah makan pagi sebanyak 13 responden (43,3%).

5. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dengan Sisa Makanan

Penilaian responden tentang ketepatan waktu penyajian dengan sisa makanan di RSU PKU Muhammadiyah Bantul dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Ketepatan Waktu Penyajian dengan Sisa Makanan

Ketepatan Waktu Penyajian	Sisa Makanan				Total		P value
	Sisa banyak		Sisa sedikit				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak tepat	0	0	6	20,0	6	20,0	0,019
Tepat	11	36,6	13	43,4	24	80,0	
Total	11	36,6	19	63,4	30	100,0	

Tabel 6 menunjukkan waktu penyajian yang tepat sebanyak 43,4% mempunyai sisa makanan sedikit. Artinya responden yang mendapatkan makanan tepat waktu akan menyisakan makanan sedikit, begitu pula sebaliknya. Nilai p = 0,019 < 0,05 dan nilai r = 0,380, maka dapat disimpulkan terdapat hubungan antara ketepatan waktu penyajian dengan sisa makanan, namun hubungan tersebut bernilai rendah.

6. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Penilaian responden tentang penampilan makanan dengan sisa makanan di RSU PKU Muhammadiyah Bantul dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Penampilan Makanan	Sisa Makanan				Total		P value
	Sisa banyak		Sisa sedikit				
	n	%	n	%	n	%	
Cukup Menarik	11	36,6	16	53,4	27	90,0	0,088
Menarik	0	0	3	10,0	3	10,0	
Total	11	36,6	19	63,4	30	100,0	

Tabel 7 menunjukkan bahwa responden yang menilai penampilan makanan menarik menyisakan makanan sedikit sebanyak 10,0% dan sebanyak 53,4% menyatakan makanan cukup menarik. Diperoleh nilai p = 0,088 > 0,05, maka dapat disimpulkan tidak terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan dan nilai r (-0,254) bernilai negatif. Artinya baik responden yang mendapatkan makanan menarik dan tidak menarik akan menyisakan makanan banyak.

7. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Penilaian responden tentang penampilan makanan dengan sisa makanan di RSU PKU Muhammadiyah Bantul dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Rasa Makanan	Sisa Makanan				Total		P value
	Sedikit		Banyak				
	n	%	n	%	n	%	
Kurang Enak	1	3,33	5	16,67	6	20,0	0,016
Cukup Enak	18	60	6	20	24	80,0	
Total					30	100,0	

Berdasarkan tabel 8, hasil analisis hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan diperoleh nilai p = 0,016, dapat disimpulkan terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan. Artinya responden yang mendapatkan makanan enak akan menyisakan makanan sedikit, begitu pula sebaliknya.

PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Tabel 1 menunjukkan sebagian besar responden berjenis kelamin perempuandan berusia 30-49 tahun. Distribusi usia responden dalam kategori dewasa awal menurut WHO dengan usia 18 – 55 tahun dan tidak mengambil responden diatas usia 60 tahun. Responden perempuan cenderung lebih kritis dalam penilaian makanan. Selain itu, seseorang yang lebih tua telah berpengalaman sehingga mampu menyesuaikan diri dengan kondisi pelayanan yang sebenarnya, sedangkan yang berusia lebih muda biasanya mempunyai harapan yang ideal mengenai pelayanan yang diberikan[6].

Menurut Notoatmodjo (2003) tingkat pendidikan responden dibagi menjadi tiga yaitu pendidikan dasar (SD, SMP/sederajat), pendidikan menengah (SMA/sederajat), dan pendidikan tinggi (akademi/perguruan tinggi). Tingkat pendidikan memiliki pengaruh terhadap penilaian karena semakin tinggi tingkat pengetahuan yang dimiliki, maka seseorang memiliki harapan pelayanan yang tinggi

Berdasarkan observasi yang dilakukan, responden menyisakan makanan sedikit terdapat di bangsal obsgyn. Hal ini karena, kondisi kesehatan responden baik dengan metabolisme dan sistem pencernaan juga baik.

2. Ketepatan Waktu Penyajian

Ketepatan waktu adalah kesesuaian terhadap waktu makanan di sajikan berdasarkan peraturan yang telah di tetapkan oleh rumah sakit. Penyajian makanan dikatakan tepat waktu apabila 100% sesuai dengan jadwal yang ditentukan[1].

Makanan yang disajikan tidak tepat karena responden mendapatkan makanan lebih cepat dari jadwal yang telah ditentukan. Hal ini terjadi karena letak dapur dengan bangsal berjarak < 5 meter, sehingga proses distribusi makanan berlangsung cepat. Selain itu, petugas pagi yang mendapat shift kerja mulai pukul 03.00 terkadang langsung mengantarkan makanan ke responden setelah makanan selesai di porsi. Namun, pada tabel 12 waktu

penyajian makanan yang lebih awal cenderung responden tidak menyisakan makanan banyak, karena responden akan mengkonsumsi makanan rumah sakit dan meminimalisir makanan luar rumah sakit. Penyajian makanan lebih awal lebih baik daripada penyajian makanan yang terlambat.

Penelitian Lumbantoruan (2012) di RS Puri Cinere Depok juga mengatakan bahwa responden mendapat makanan lebih cepat dari waktu yang di tetapkan.

Ketepatan waktu penyajian makanan di RSU PKU Muhammadiyah Bantul belum mencapai standar pelayanan minimal rumah sakit yaitu >90% tepat waktu.

3. Mutu Makanan

Mutu merupakan gabungan atribut produk yang dinilai secara organoleptik (warna, tekstur, rasa, dan bau)[7]. Untuk menghasilkan makanan yang memuaskan pasien di rumah sakit diperlukan standar sebagai patokan dalam mengolah makanan. Sehingga, mutu menentukan apakah makanan / produk telah memenuhi kebutuhan dan kepuasan pasien dalam mengkonsumsi makanan rumah sakit. RSU PKU Muhammadiyah Bantul memiliki standar porsi, standar resep, standar bumbu, dan standar mutu. Standar ini dapat menghasilkan makanan yang sama siapapun pengolahnya.

Parameter mutu makanan yaitu rasa dan penampilan makanan merupakan prediktor kepuasan pasien[8]. Semakin baik penampilan suatu makanan, maka semakin baik pula penerimaan pasien dan sisa makanan dapat menyisakan sedikit.

a. Penampilan Makanan

Warna makanan dalam aspek penampilan makanan sangat penting. Makanan yang warnanya tidak sesuai akan menurunkan selera orang yang akan memakannya. Responden menyatakan warna makanan yang diterima sudah cukup baik dengan variasi warna untuk setiap jenis menu. Menurut responden di RS PKU Muhammadiyah Bantul besar porsi untuk bubur nasi dan nasi biasa lebih banyak dari standar porsi yang ditetapkan, besar porsi sayur sedikit dan kebanyakan kuahnya. Hal ini akan mempengaruhi responden untuk menyisakan makanan.

Sedangkan bentuk makanan (nasi) yang disajikan cukup baik yaitu dengan cara dicetak, sehingga penyajiannya rapi. Terdapat responden yang menyatakan kurang menarik sebanyak 20,0% karena merasa bosan dengan olahan lauk nabati. Hal ini dapat diatasi dengan membuat modifikasi bentuk makanan agar lebih menarik. Misalnya, bahan makanan tahu dapat di buat tahu cetak/tahu isi sayur, tahu gimbal, sate tempe, botok tempe, dll.

Cara penyajian makanan yang dinilai meliputi pemilihan alat dan penyusunan makanan. Penyajian makanan pasien menggunakan plato bento yang dinilai cukup menarik oleh responden dengan penyusunan makanan yang bersih dan rapi.

b. Rasa Makanan

Makanan yang disajikan di RSU PKU Muhammadiyah Bantul berdasarkan siklus 10 hari yang setiap jenis makanan memiliki aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan, dan suhu yang berbeda-beda sesuai dengan teknik mengolahnya..

Aroma makanan akan meningkatkan selera responden untuk mengkonsumsinya. Sebanyak 20,0% responden menilai aroma makanan kurang enak karena terlalu amis untuk bahan makanan ikan. Sedangkan untuk bumbu sebanyak 50,0% responden menilai kurang enak, seperti terlalu asin pada menu tahu asin, kurang asin pada menu soto dan sayur sop, oseng yang pedas, dll. Hal serupa pada penelitian Wirasamadi (2016) yang menyatakan dari keseluruhan aspek rasa makanan, yang mendapat penilaian kurang paling banyak di kelas 2 dan 3 yaitu aspek kesesuaian bumbu sebanyak 24.1% responden yang menilai bumbu makanan masih kurang.

Untuk aspek tekstur sebanyak 30,0% responden menyatakan nasi pera (tidak pulen), jamur salju masih alot, dan kacang merah agak keras. Sedangkan tingkat kematangan dinilai kurang karena nasi belum matang sempurna dan kacang merah kurang empuk. Sebanyak 63,3% responden menilai suhu kurang sesuai pada menu lauk nabati, sayur, dan nasi yang diterima. Untuk bubur nasi sebagian besar responden menyatakan bubur nasi dalam keadaan hangat.

4. Sisa Makanan

Berdasarkan tabel 5, pelayanan makanan pasien non diet dengan rata-rata sisa makanan pasien sebesar 17,33% dapat dikatakan memenuhi standar pelayanan minimal.

Berdasarkan waktu makan pada gambar 5, menunjukkan sisa makan siang dan malam yang paling sedikit sebesar 63,3% dan 76,7%. Sedangkan sisa makan pagi paling banyak sebesar 56,7%. Sejalan dengan penelitian Tarua (2011) bahwa rata-rata sisa makanan banyak dijumpai pada waktu makan pagi.

Asupan makan dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain adanya penyakit penyerta yang mempengaruhi nafsu makan, adanya gangguan pada indra pengecap dan pencium, dan adanya persepsi pasien yang kurang baik terhadap makanan yang disajikan rumah sakit.

5. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dengan Sisa Makanan

Proses penyajian makanan berkaitan dengan waktu penyajian makanan. Makanan yang telah dimasak harus didistribusikan dan disajikan kepada konsumen tepat pada waktunya dimana disajikan terlalu awal atau terlambat karena akan mempengaruhi selera makan konsumen dan menyebabkan terjadinya sisa makanan[2]. Pada tabel 6 menunjukkan adanya hubungan antara ketepatan waktu penyajian dengan sisa makanan.

Hal serupa pada penelitian Hartiningsih (2013) menyatakan terdapat hubungan antara waktu pemberian makanan dengan sisa makanan lunak di RSUD Berkah Pandeglang. Halek, dkk (2012) juga menyatakan terdapat hubungan yang bermakna antara ketepatan jam distribusi makanan dengan asupan makan. Dimaksudkan bahwa apabila jam distribusi makanan tepat waktu sampai ke pasien, maka asupan makan pasien adequat, berarti sisa makanan juga sedikit. Pasien yang mendapatkan makanan terlambat cenderung mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit dan menyisakan makanan rumah sakit.

6. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Pada tabel 7 menunjukkan tidak terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan. Kondisi ini dimungkinkan pasien tidak mementingkan penampilan makanan yang disajikan karena kondisi fisik sakit untuk memberikan penilaian dengan bersungguh-sungguh. Sejalan dengan penelitian Nuryati, dkk (2008) menyatakan tidak terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan di RS BWT Semarang. Murjiwani (2013) menyatakan tidak terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan biasa pasien RSUD Salatiga.

7. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Berdasarkan tabel 8 menunjukkan terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan. . Hal serupa pada penelitian Wirasamadi (2016) yang menyatakan terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan. Hartiningsih (2013) juga menyatakan terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan lunak di RSUD Berkah Pandeglang.

Responden yang tidak menghabiskan makan diminta untuk mengemukakan alasannya antara lain bumbu yang kurang pas, porsi yang besar, kenyang, kurang nafsu makan, tekstur dan tingkat kematangan makanan kurang pas, aroma lauk hewani yang amis, penampilan dari sayur atau lauk yang kurang menarik, dan suhu makanan dingin.

KESIMPULAN

Ada hubungan antara ketepatan waktu penyajian dan rasa makanan dengan sisa makanan, serta tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien dewasa non diet di RS PKU Muhammadiyah Bantul.

SARAN

1. Mempertahankan prosentase rata-rata sisa makanan diet biasa agar tetap sesuai dengan batas indikator standar pelayanan minimal rumah sakit
2. Perbaikan rasa makanan terutama untuk bumbu masakan dengan pembuatan standar bumbu untuk seluruh jenis menu yang ada
3. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai sisa makanan pada pasien dengan variabel atau faktor-faktor lain yang belum diteliti
4. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai sisa makanan dengan melihat jenis diet (diet khusus) dengan penilaian mutu makanan oleh pasien di RS PKU Muhammadiyah Bantul

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementrian Kesehatan RI.2013.*Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.Jakarta:Kemenkes RI
2. Moehyi, S.1992.*Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*.Jakarta:Bhratara
3. Almatsier, S.2010.*Penuntun Diet*.Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

4. Hubeis, M.1997.Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi melalui Pemberdayaan Manejemen Industri.*Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri, Fakultas Teknologi Industri*.Institut Pertanian Bogor
5. Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Bantul.2015.Data Sisa Makanan RS PKU Muhammadiyah Bantul
6. Rachmawati, I dan Afridah, W.2014.Mutu Pelayanan Gizi dengan Tingkat Kepuasan Pasien.*Jurnal*.Universitas NU Surabaya
7. Kramer, A dan B.A, Twigg.1983.*Fundamental of Quality Control for the Food Industry*.USA: The AVI Pub.inc, Conn
8. Messina, et al.2012.Patients Evaluation of Hospital Food service Quality in Italy: What do Patients Really Value?. *Jurnal*.University of Siena
9. Halek, Y, dkk.2012.Ketepatan Jam Distribusi dan Asupan Makan pada Pasien dengan Diet Nasi di Rumah Sakit Umum Daerah Atambua.*Skripsi*.Universitas Respati Yogyakarta
10. Hartiningsih, D.2014.Hubungan Cita Rasa, Besar Porsi, dan Waktu Pemberian Makan terhadap Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas 3 di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang.*Jurnal*.Universitas Esa Unggul
11. Lumbantoruan, Dian.2012.Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012.Depok.*Skripsi*.Universitas Indonesia
12. Murjiwani, E.2013.Faktor-faktor Eksternal yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Bangsal Rawat Inap RSUD Salatiga.*Skripsi*.Universitas Muhammadiyah Surakarta
13. Nuryanti, P, dkk.2008.Hubungan antara Waktu Penyajian, Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang.*Skripsi*.Universitas Muhammadiyah Semarang
14. Wirasamadi, Ni Luh.2015.Analisis Jumlah Biaya dan Faktor Penentu Terjadinya Sisa Makanan Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah Denpasar.*Tesis*.Universitas Udayana