

**Faktor- Faktor yang Mempengaruhi Adanya Sisa Makanan pada Pasien Skizofrenia di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Jiwa Prof. HB Saanin Padang**Nira Napolia<sup>1</sup>,Widia Dara, SP, MP<sup>2</sup>, Tika Dwita Adfar, S.Gz, M.Biomed<sup>3</sup><sup>1</sup>ProgramStudiGizi,FakultasIlmu-IlmuKesehatan,Universitas PerintisIndonesia

Author'sEmailCorrespondence(\*):Universitas@upertis.ac.id

**Abstrak**

Sisa makanan dapat disebabkan oleh faktor internal ataupun eksternal begitupun kondisi mental dan pengaruh obat yang menyebabkan terjadinya penurunan nafsu makan pada pasien. Sisa makanan yang terlalu banyak dapat mengakibatkan asupan gizi pasien tidak adekuat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa faktor- faktor yang mempengaruhi adanya sisa makanan pada pasien Skizofrenia di ruang rawat inap Rumah Sakit Jiwa Prof. HB Saanin Padang.

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan desain *cross sectional study*. Data primer dikumpulkan dengan menimbang berat awal makanan kemudian menimbang sisa makanan dan wawancara kepuasan menggunakan kuesioner kepada pasien. Sampel diambil menggunakan metode *Purposive Sampling*, jumlah sampel sebanyak 65 orang yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Analisis data menggunakan uji *chi-square* dengan tingkat kepercayaan 95%.

Pada penelitian ini diketahui rata-rata sisa makanan pasien di RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang adalah 17,06%. Ada hubungan yang bermakna antara umur dengan sisa makanan pasien Skizofrenia di RS. Jiwa Prof HB Saanin Padang dengan *p value*= 0,003, Ada hubungan yang bermakna antara jenis kelamin dengan sisa makanan pasien Skizofrenia di RS. Jiwa Prof HB Saanin Padang dengan *p value*= 0,034, Ada hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien Skizofrenia di RS. Jiwa Prof HB Saanin Padang dengan *p value*= 0,023, Ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien Skizofrenia di RS. Jiwa Prof HB Saanin Padang dengan *p value*= 0,029, Ada hubungan yang bermakna antara variasi menu sisa makanan pasien Skizofrenia di RS. Jiwa Prof HB Saanin Padang dengan *p value*= 0,016. Disarankan kepada instalasi gizi tetap meningkatkan mutu dan cita rasa makanan yang disajikan agar tidak ada lagi makanan yang tersisa.

Kata Kunci : Sisa Makanan, Penampilan makanan, Cita Rasa, Variasi Menu

How to Cite:

Nira Napolia (2023). Faktor- faktor yang mempengaruhi adanya sisa makanan pada pasien Skizofrenia di ruang rawat inap Rumah Sakit Jiwa Prof. HB Saanin Padang.

---

## Abstract

*Leftover food can be caused by internal or external factors as well as mental conditions and the influence of drugs that cause a decrease in appetite in patients. Too much leftover food can result in inadequate patient nutritional intake. This study aims to analyze factor- Factors that influence the presence of leftovers in schizophrenic patients in the inpatient room of the Prof. Mental Hospital. HB Saanin Padang.*

*This research is descriptive with a cross sectional study design. Primary data was collected by weighing the initial weight of the food then weighing the leftovers and interviewing satisfaction using a questionnaire to the patient. Samples were taken using the purposive sampling method, with a total sample of 65 people who met the inclusion and exclusion criteria. Data analysis used the chi-square test with a 95% confidence level.*

*In this study, it was found that the average food waste of patients at Prof. Mental Hospital. HB Saanin Padang is 17.06%. There is a significant relationship between age and food waste in schizophrenic patients at the hospital. Prof. HB Saanin Padang's soul with  $p$  value = 0.003, there is a significant relationship between gender and leftover food in schizophrenic patients at the hospital. Prof. HB Saanin Padang's soul with  $p$  value = 0.034, There is a significant relationship between the appearance of food and leftover food in schizophrenic patients at the hospital. Prof. HB Saanin Padang's soul with  $p$  value = 0.023, There is a significant relationship between the taste of food and the leftover food of schizophrenic patients at the hospital. Jiwa Prof. HB Saanin Padang with  $p$  value = 0.029, There is a significant relationship between menu variations of food leftovers in schizophrenic patients at the hospital. The soul of Prof. HB Saanin Padang with  $p$  value = 0.016.*

*Keywords : leftovers, Food appearance, taste, menu variations*

---

## PENDAHULUAN

Kesehatan jiwa adalah kondisi dimana seorang individu dapat berkembang secara fisik, mental, spiritual, dan sosial sehingga individu tersebut menyadari kemampuan sendiri, dapat mengatasi tekanan, dapat bekerja secara produktif, dan mampu memberikan kontribusi untuk komunitasnya. Kondisi perkembangan yang tidak sesuai pada individu akan menimbulkan gangguan jiwa (UU No.18 tahun 2014). Kesehatan jiwa masih menjadi salah satu permasalahan kesehatan yang signifikan secara global, termasuk di Indonesia (Kemenkes RI, 2016). Salah satunya adalah gangguan jiwa yang merupakan keadaan-keadaan yang abnormal baik berhubungan dengan fisik atau mental. Keabnormalan tersebut terbagi dalam dua golongan yaitu gangguan jiwa (neurisa) dan sakit jiwa (psikosa) (Yosep, 2019).

Data statistik yang disebutkan oleh *World Health Organization* (WHO) tahun

2020 secara global diperkirakan 379 juta orang terkena gangguan jiwa, 20 juta diantaranya menderita skizofrenia. WHO juga menyebutkan bahwa skizofrenia menempati urutan ketujuh penyebab YLD (*Years Lived With Disability*) atau 2,8% dari total YLD. Selain itu menurut WHO, penderita skizofrenia lebih rentan 2-3 kali lipat meninggal lebih dini dibandingkan dengan populasi penderita penyakit kardiovaskuler, penyakit metabolik dan infeksi karena adanya pencegahan dini pada penyakit fisik tersebut (WHO, 2020).

Data hasil Riset Kesehatan Dasar (2018) prevalensi gangguan jiwa pada penduduk Indonesia mengalami kenaikan yang signifikan jika dibandingkan pasien gangguan jiwa pada tahun 2013 yang naik dari 1,75% menjadi 7% dari jumlah penduduk pada tahun 2018. Berdasarkan data prevalensi skizofrenia tertinggi diBali mencapai 11%

permil dan terendah di Maluku yaitu 3% permil (Kemenkes, 2018). Provinsi Sulawesi Selatan masuk dalam 5 besar penderita skizofrenia yaitu sekitar 8,8% permil (Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, 2019). Data jumlah kunjungan Poli Jiwa RSUD Sinjai pada tahun 2020 yaitu sebanyak 2.256 kunjungan meningkat signifikan dari tahun 2019 yaitu 1.562 kunjungan. Jumlah Orang Dengan Gangguan Jiwa sebanyak 473 pada tahun 2019 dan meningkat menjadi 627 pada tahun 2020. Diantaranya adalah kasus skizofrenia pada tahun 2020 mencapai 253 orang, meningkat dari tahun 2019 yaitu 200 orang. Data di Sumatera Barat menunjukkan prevalensi gangguan jiwa sebanyak 139.574 orang. Paling tinggi yaitu di Kepulauan Mentawai yaitu 75.877 orang, urutan kedua disusul oleh Agam sebanyak 22.761 orang dan kota Padang mendapat urutan ketiga yaitu sebanyak 12.355 orang. Di Provinsi Sumatera Barat Rumah tangga yang memasung anggota rumah tangga dengan gangguan jiwa berat sebesar 1.655 rumah tangga, paling banyak di daerah pedesaan yaitu sebanyak 18,2% sedangkan di perkotaan sebanyak 10,7%.

Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Terapi gizi adalah bagian dari perawatan penyakit atau kondisi klinis yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme. Terapi gizi harus selalu disesuaikan dengan perubahan fungsi organ. Pemberian diet pasien harus dievaluasi dan diperbaiki sesuai dengan perubahan kondisi klinis dan hasil pemeriksaan laboratorium. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat merupakan tugas dan tanggung jawab tenaga kesehatan, terutama tenaga gizi (Kemenkes RI, 2018)

Salah satu tugas yang diselenggarakan oleh instalasi gizi adalah pelayanan gizi dalam penyelenggaraan makanan bagi pasien.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian manajemen yang terdiri atas perencanaan, pengorganisasian, pengarahan sampai pengontrolan terhadap makanan yang distribusikan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan, pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka manajemen penting diterapkan dalam penyelenggaraan makanan sehingga menghasilkan makanan yang bermutu dan kebersihan makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi mulai dari pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Safitri, 2020).

Berdasarkan penelitian pendahuluan di Instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Padang, masih ada sisa makanan pada makanan biasa pasien, dan jumlahnya masih di atas 31,78%, sehingga jelas asupan tidak optimal, masih ada energi dan zat gizi makro yang terbuang. Adanya sisa makanan dapat disebabkan oleh faktor internal ataupun eksternal begitupun kondisi mental dan pengaruh obat yang menyebabkan terjadinya penurunan nafsu makan pada pasien sehingga terdapat sisa makanan pasien. Sisa makanan yang terlalu banyak dapat mengakibatkan asupan gizi pasien tidak adekuat sehingga banyak zat gizi makanan yang terbuang dan secara ekonomis menunjukkan banyaknya biaya yang terbuang. Pasien dengan asupan gizi yang tidak adekuat jika dibiarkan dalam jangka waktu yang lama beresiko malnutrisi 3,2 kali lebih besar dibandingkan pasien dengan asupan energi cukup. Status gizi pasien yang buruk akan dapat mempengaruhi lama hari rawat pasien selama di Rumah Sakit.

Menurut hasil penelitian Julia 2018

yang dilakukan diketahui bahwa kejadian skizofrenia pada penelitian ini persentase tertinggi banyak terjadi pada perempuan sebesar 55,6% pada dua kelompok ruang perawatan. Tingginya pasien dengan jenis kelamin perempuan pada penelitian ini karena pengambilan sampel dilakukan secara non random, sehingga sampel dengan jenis kelamin perempuan lebih banyak. Variabel umur di penelitian ini, diketahui persentase terbanyak untuk pasien skizofrenia dengan rentang umur 28 – 41 tahun. Pada rentang umur tersebut seseorang memiliki permasalahan yang kompleks. Hal ini sejalan dengan kondisi pasien skizofrenia ketika masuk rumah sakit. Masalah tersebut seperti dengan teman akrab, rekan kerja, pekerjaan yang terlalu berat, ekonomi, dan masalah keluarga. Menurut tingkat pendidikan dan pekerjaan pasien, diketahui bahwa pasien skizofrenia di dominasi dengan tingkat pendidikan rendah dan tidak bekerja. Pasien yang memiliki jenjang pendidikan rendah cenderung kurang memperhatikan kualitas hidup sehat dikarenakan kurangnya pengetahuan pasien tentang penyakit dan pengobatannya, sehingga pasien menjadi tidak patuh dan menyebabkan outcome menjadi tidak optimal.

Penelitiannya juga menyatakan bahwa faktor yang menyebabkan penyandang skizofrenia tidak memiliki pekerjaan adalah karena adanya gejala negatif atau disfungsi neurokognitif yang mendasarinya. Sisa makanan termasuk lauk nabati dan sayur pada pasien skizofrenia termasuk tinggi sebesar 13,05% dan 42,17%. Penelitian lain pada pasien jiwa menyatakan bahwa sisa makanan yang tinggi pada jenis makanan sayur 67,8%, lauk hewani 52,2% dan lauk nabati 50%. Jenis makanan yang menyisakan sisa paling banyak ada pada bahan makanan lauk nabati sebesar 55,11%, sedangkan pada pasien di ruang perawatan *Maintenance* ada pada bahan makanan sayur dengan 9,63%. Pada pasien dengan status akut di ruang perawatan seluruh jenis makanan memiliki sisa makanan yang tinggi ( $\geq 25\%$ ), hal ini menunjukkan bahwa pada pasien dengan status akut memiliki daya terima yang tidak

baik dengan rata-rata sisa makanan  $\geq 25\%$  (Julia, 2018).

Banyaknya sisa makanan pada pasien di ruang rawat inap Rumah Sakit Jiwa Prof. Hb. Saanin Padang kemungkinan dikarenakan karena adanya beberapa pasien Skizofrenia yang tergolong pada pasien Geriatri. Geriatri merupakan cabang ilmu dari gerontologi yang mempelajari tingkat kesehatan pada lanjut usia dari berbagai aspek, diantaranya: promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif yang mencakup kesehatan jasmani, jiwa, dan sosial. Pada prinsipnya geriatri mengusahakan masa tua yang bahagia dan berguna. Karakteristik pasien Geriatri adalah kaum lansia (lanjut usia diatas 60 tahun, adanya lebih dari satu penyakit kronis degeneratif serta menurunnya fungsi organ akibat proses menua (Darmojo, 2015).

Salah satu indikator standar pelayanan minimal gizi rumah sakit adalah persentase makanan yang tidak habis dikonsumsi dan dibuang sebagai sampah (sisa makanan) (Almatsier, 2017). Adanya sisa makanan dikarenakan salah satunya adalah karena faktor eksternal merupakan faktor yang berasal dari luar diri seseorang yang meliputi penampilan makanan yang dapat diamati dari warna, bentuk, konsistensi, besar porsi, dan rasa makanan dilihat dari aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan, dan suhu makanan, termasuk juga sikap petugas ruangan, jadwal makan, suasana lingkungan tempat perawatan, variasi menu, mutu makanan, dan makanan dari luar rumah sakit (Almatsier, 2017)

Berdasarkan informasi yang penulis terima dari petugas pendistribusian makanan yang mengatakan bahwa di ruang rawat inap Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Padang pada pasien dengan gangguan jiwa Skizofrenia banyak terdapatnya sisa makanan, maka penulis berkeinginan untuk meneliti dan mengetahui apa penyebab dari sisa makanan tersebut.

Berdasarkan hal-hal tersebut di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Faktor- faktor yang mempengaruhi adanya sisa makanan pada pasien Skizofrenia di ruang rawat inap Rumah Sakit Jiwa Prof.

HB Saanin Padang”.

## METODE PENELITIAN

Desain penelitian menggunakan uji *Cross Sectional Study*, dimana variabel independen dan variabel dependen diteliti pada waktu yang bersamaan sehingga diperoleh prevalensi atau efek suatu fenomena (variabel dependen) dengan dihubungkan dengan penyebab (variabel independen) (Notoatmodjo, 2018).

Penelitian dilaksanakan di ruang rawat inap pada pasien dengan gangguan jiwa Skizofrenia di Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Padang, dilakukan pada bulan Januari 09 November 2022 – 09 Februari 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah semua pasien rawat inap dengan gangguan jiwa Skizofrenia di Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Padang. Sampel yang diteliti adalah semua pasien rawat inap di Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Padang dengan gangguan jiwa Skizofrenia yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Perhitungan jumlah sampel dilakukan dengan menggunakan rumus yang dikemukakan oleh Slovin (Notoadmodjo, 2017), setelah dilakukan perhitungan berdasarkan rumus maka didapatkan sampel 65 orang. Variabel bebas atau variable independent pada penelitian ini yaitu umur, jenis kelamin, cita rasa dan penampilan makanan dan variasi makanan. Sedangkan variabel terikat adalah sisa makanan.

Pengumpulan data dilakukan dengan mengumpulkan data primer dan sekunder. Data diolah secara manual dan analisis data dilakukan dengan analisis univariat dalam bentuk table distribusi frekuensi dan analisis bivariat dengan menggunakan uji statistik Chi-Square.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Padang merupakan Rumah Sakit Jiwa Kelas A yang berlokasi di Jl. Raya Ulu Gadut Kecamatan Pauh Kota Padang Provinsi Sumatera Barat, dengan kapasitas 314 Tempat Tidur. Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang berada dibawah

Penunjang Medik yang dikepalai oleh seorang ahli lulusan S1 Gizi. Kepala instalasi gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang membawahi seorang 7 orang penanggung jawab pelayanan gizi, 4 Orang Pengolahan makanan dan 6 orang pendistribusian makanan.

**Tabel 1**

**Distribusi frekuensi umur reponden, jenis kelamin, Sisa Makanan, penampilan makanan, cita rasa makanan dan variasi menu**

Variabel	Frekuensi (n)	(%)
<b>Umur</b>		
19 – 29	37	56,9
30 – 49	28	43,1
Jumlah	65	100,0
<b>Jenis Kelamin</b>		
Pria	40	61,5
Wanita	25	38,5
Jumlah	65	100,0
<b>Sisa Makanan</b>		
Banyak	26	40,0
Sedikit	39	60,0
Jumlah	65	100,0
<b>Penampilan Makanan</b>		
Tidak menarik	3	4,6
Cukup menarik	18	27,7
Menarik	44	67,7
Jumlah	65	100,0
<b>Cita rasa makanan</b>		
Kurang	3	4,6
Cukup	29	44,6
Baik	33	50,8
Jumlah	65	100,0
<b>Variasi Menu</b>		
Tidak bervariasi	6	9,2
Kurang bervariasi	25	38,5
Bervariasi	34	52,3
Jumlah	65	100,0

Berdasarkan hasil penelitian responden terbanyak adalah responden berumur 18-29 tahun sejumlah 37 orang atau 56,9%. Hal ini dikarenakan karena ruang rawat inap lokasi penelitian adalah bukan ruang pasien anak, pasien yang dirawat berusia > 17 tahun.

Berdasarkan hasil penelitian, responden terbanyak adalah responden pria yaitu 40 atau 61,5%. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh kandar (2017) di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah bahwa pasien gangguan jiwa paling banyak adalah laki-laki sebanyak 137 pasien (67%).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lebih dari separoh responden memiliki sisa makanan sedikit, namun tidak sedikit dari total responden yang memiliki sisa makanan banyak. Walaupun demikian, sisa makanan di RS. Jiwa Prof HB Sannin Padang 17,9%. Angka tersebut sesuai dengan standar pelayanan minimal rumah sakit Menurut Kepmenkes no. 129/Menkes/SK/II/2013 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien kurang dari atau sama dengan 20%.

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui distribusi frekuensi pasien berdasarkan kategori penampilan makanan menunjukkan lebih dari separuh (67,7%) pasien memberikan penilaian menarik terhadap penampilan makanan yang disajikan oleh RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang. Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Zulhadiman di RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2015 dimana sebanyak 54,38% pasien menyatakan suka dengan penampilan makanan.

Penampilan makanan yang disajikan akan merangsang saraf melalui indra penglihatan sehingga mampu meningkatkan selera makan untuk mencicipi makanan yang

disajikan. Semakin baik penampilan makanan yang dihasilkan maka akan baik pula penerimaan oleh pasien. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan (Moehyi, 2014).

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui distribusi frekuensi pasien berdasarkan kategori cita rasa makanan menunjukkan lebih dari separuh (50,58%) pasien menyatakan kategori baik terhadap cita rasa makanan. Dari keseluruhan aspek cita rasa makanan, lebih dari separuh pasien menyatakan suka pada rasa, tingkat kematangan dan suhu.

Cita rasa dan penampilan makanan yang terdiri dari aroma makanan, tingkat kematangan, dan temperature makanan. Aspek ini sangat penting untuk diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan pasien (Moehyi, 2014).

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui distribusi frekuensi pasien berdasarkan kategori variasi menu makanan menunjukkan lebih dari separuh (52,3%) pasien menyatakan bahwa menu makanannya bervariasi

Dikatakan sudah baik dan bervariasi karena RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang sudah menerapkan siklus menu 10 hari. Siklus menu 10 hari adalah siklus menu yang baik, dikarenakan tidak mudah untuk dihafal dan memiliki jangka waktu yang lama untuk pengulangannya. Meskipun siklus menu 10 hari juga memiliki kekurangan yaitu tidak mudah dalam pembuatan siklus menu tersebut (Bakri B et al.,2018)

**Tabel 2. Hubungan umur, jenis kelamin, penampilan makanan, cita rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan pasien skizofrenia dengan sisa makanan di ruang rawat inap Rumah Sakit Jiwa Prof. Hb Saanin Padang**

Variabel	Sisa Makanan		Total		P-Value
	Banyak	Sedikit	n	%	
	n	%			
<b>Umur</b>					
19 – 29	9	24,3	28	75,7	0,013
30 – 49	17	60,7	8	39,3	
Jumlah	26	40,0	39	60,0	
<b>Jenis Kelamin</b>					
Pria	12	30,0	28	70,0	0,034
Wanita	14	56,0	11	39,0	
Jumlah	26	40,0	39	60,0	
<b>Penampilan Makanan</b>					
Tidak menarik	1	33,3	2	66,7	0,023
Cukup menarik	13	65,0	7	35,0	
Menarik	12	28,6	30	71,4	
Jumlah	26	40,0	39	60,0	
<b>Cita rasa makanan</b>					
Kurang	2	66,7	1	33,0	0,029
Cukup	16	55,2	13	44,0	
Baik	8	24,2	25	75,8	
Jumlah	26	40,0	39	60,0	
<b>Variasi Menu</b>					
Tidak bervariasi	3	50,0	3	50,0	0,016
Kurang bervariasi	15	60,0	10	40,0	
Bervariasi	8	23,5	26	76,5	
Jumlah	26	40,0	39	60,0	

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh umur terhadap sisa makanan dari hasil uji statistik terbukti dengan adanya hubungan yang signifikan yaitu  $p = 0,003$ . Hal ini sesuai dengan pendapat wayansari, dkk bahwa umur adalah salah satu faktor internal yang mempengaruhi

sisa makanan (wayansari,dkk 2018)

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 seiring dengan bertambahnya umur sehingga dapat

mempengaruhi rendahnya asupan makan dan menimbulkan sisa makanan karena cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan. Umur pasien berhubungan dengan asupan makan pasien, umur 40-90 tahun mempunyai kemungkinan 0,4 kali lebih kecil dalam asupan makan pasien rawat inap dibandingkan dengan pasien 15-40 tahun (Almatsier, 2017).

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara jenis kelamin dengan sisa makanan responden. Adapun pengaruh jenis kelamin terhadap sisa makanan dari hasil uji statistik terbukti ada hubungan yang signifikan yaitu  $p = 0,034$ . hal ini tidak sejalan dengan penelitian Fatma Khairun Nisa yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan nyata antara jenis kelamin dengan sisa makanan (Fatma dkk, 2017)

Menurut asumsi peneliti hal yang menyebabkan laki-laki lebih sedikit sisa makanannya di banding perempuan karena perbedaan kebutuhan energi antara perempuan dan laki-laki, dimana kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori basal laki-laki. Perbedaan ini terlihat pada susunan tubuh, aktivitas, dimana laki-laki lebih banyak menggunakan kerja otot daripada perempuan, sehingga dalam mengkonsumsi makanan maupun pemilihan jenis makanan, perempuan dan laki-laki mempunyai selera yang berbeda.

Hasil penelitian yang dilakukan di ruang rawat inap RS. Jiwa Prof HB. Saanin Padang menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien Skizofrenia dengan  $p$  value 0,023. Hasil penelitian ini sama dengan penelitian Putri (2015) ini di RSUD Pariaman yang menyebutkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di ruang rawat inap RS. Jiwa Prof HB. Saanin Padang bahwa lebih dari separuh pasien menyebutkan penampilan makanan yang disajikan baik. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya kecenderungan jika penampilan makanan baik, maka dapat mengurangi sisa makanan.

Berdasarkan hasil penelitian terlihat ada hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan di RS. Jiwa Prof. HB Saanin Padang. Lebih dari separoh pasien menyatakan bahwa cita rasa makanan yang diberikan sudah baik hanya sedikit menyisakan makanannya baik makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur maupun buah.

Hal ini mungkin dikarenakan makanan yang diberikan oleh rumah sakit memiliki cita rasa yang tinggi. Karena makanan yang memiliki cita rasa tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat sehingga memuaskan bagi yang memakannya (Moehyi, 2014).

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara variasi menu dengan sisa makanan pasien yaitu  $p = 0,016$ . Hal ini menunjukkan bahwa semakin menu makanan bervariasi maka semakin sedikit sisa makanan dan dapat terlihat pada penilaian responden yang menyatakan variasi pada menu lauk hewani sebesar 76,5% dan hanya beberapa responden yang menyatakan tidak bervariasi. Hal ini tidak sejalan dengan penelitian Aula (2011) yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Jakarta dengan nilai  $p$  value sebesar 0,194 ( $p > 0,05$ ).

Menurut penelitian yang dilakukan di RSUD Kandou Manado, didapatkan bahwa adanya hubungan antara variasi menu makanan dengan sisa makanan pasien. Variasi menu tersebut dapat menghilangkan rasa bosan pada responden (Purbadkk, 2013).

Pada gangguan jiwa dan neurologi, variasi menu disesuaikan dengan individu pasien dan penyakit yang diderita. Berbagai kondisi fisiologis pasien bervariasi dan berbeda pada penyakit yang menyerang susunan saraf pusat yang menimbulkan gangguan antara lain kejang, kesadaran menurun dan demensia yang membutuhkan diet khusus.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2017). *Penuntun Diet*. Jakarta : Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Anggina. (2010). *Hubungan Antara Dukungan Sosial Keluarga Dengan Kepatuhan Pasien Diabetes Mellitus Dalam Melaksanakan Program Diet Di Poli Penyakit Dalam*. Jakarta: FKUI.
- Aritonang, I.(2014). *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Darmojo, Boedhi. 2015. *Buku Ajar Geriatri (Ilmu Kesehatan Usia Lanjut)*. Jakarta: FKUI
- Departemen Kesehatan RI. (2017). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta : Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat.
- Djamaluddin, M., Prawirohartono, E & Paramastri, I. (2005). Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Indonesia, Vol.1, No. 3, Maret 2005: 108-112*.
- Fitriati, A., Sofiyatin, R., & Suranadi, L. (2021). *Kemenkes Mataram, Poltekkes. FAKTOR YANG MEMPENGARUHI SISA MAKANAN DAN BIAYA YANG TERBUANG PADA PASIEN SKIZOFRENIA RAWAT INAP*, 132-138.
- Gobel, S. Y., & Budiningsari, R. D. (2011). Menu pilihan diit nasi yang disajikan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* , 7(3), 136-145. Retrieved from <https://jurnal.ugm.ac.id/jgki/article/view/17755/11525>
- Herdman, T. Heather.(2015) *Nanda Internasional Inc. Diagnosis Keperawatan: Definisi & Klasifikasi 2015-2017* / editor, T. Heather Herdman, Shigemi Kamitsuru; alih bahasa, Budi Anna Kelliat...[et.al].; editor penyalaras, Monica Ester.- Ed. 10.- Jakarta: EGC
- Indonesia. 2021. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia PP No. 47 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan bidang perumahsakitan* . Jakarta. Indonsia.
- Julia, D., Nurohmi, S., Rahadiyanti, A., & Damayanti, A. (2018). Darussalam Nutrition Journal. *HUBUNGAN DAYA TERIMA MAKANAN DENGAN BIAYA SISA MAKANAN PADA PASIEN SKIZOFRENIA (The Relation of Dietary Acceptance With Cost of Wasted Food among Schizophrenia Patients)*, 19-28.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Gizi Masyarakat, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. (2016). *Pedoman Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Direktorat Gizi Masyarakat, Jakarta.
- Kementerian Lestari, P & Marlina, Y. (2021). Gambaran Sisa Makanan Pasien di RSUD Petala Bumi Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, Vol.6,Edisi. 1 pp.28–34.
- Lisdiana. 2003. *Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. Bandar Lampung.
- Moehyi, S. (2014). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Promosi Kesehatan Teori Dan Aplikasinya* (2014th ed.).
- Notoadmodjo, S. (2017). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Cetakan Ketiga. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Nuraini, N. (2016). *Hubungan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa dengan Diet Lunak di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Nursalam. (2017). *Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan: Pendekatan Praktis*. (P. P. Lestari, Ed.) (4th ed.). Jakarta: Salemba Medika.
- Nuryati, P. (2008). *Hubungan Antara Waktu*

- Penyajian, Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang.* Diakses Mei 6, 2018, from <http://digilib.unimus.ac.id>
- Pemerintah Indonesia. 2014. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2014 tentang Kesehatan Jiwa. Jakarta.
- Rahadiyanti, A. (2020). *Visual Comstock untuk Menilai Konsumsi Makanan Individu.* Ahligizi. id/blog/2020
- Ratnaningrum, C. (2005). Hubungan Antara Persepsi Pasien dan Sisa Makanan dengan Diet Biasa yang Disajikan pada Pasien Rawat Inap di RS Banyumanik Semarang. Skripsi. Universitas Diponegoro: Semarang. Diakses Juni 23, 2018, from <http://eprints.undip.ac.id/10364/>
- Rimporok, Melinda, dkk. 2019. *Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Permata Bunda Malang.* Malang. *CHMK Health Journal.*
- Riskesdas. (2018). Riskesdas Nasional 2018.pdf. In *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* (p. 198).
- Ronitawati. 2017. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan sisa makanan di Rumah Sakit Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017.* Jurnal Universitas Esa Unggul.
- Safitri, A., Jahari, A. B., & Ernawati, F. (2017). Konsumsi Makanan Penduduk Indonesia Ditinjau Dari Norma Gizi Seimbang (Food Consumption in Term of the Norm of Balanced Nutrition). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 39(2), 87–94.
- Soenardi, T. (2014). *Mengangkat gizi dan kuliner makanan rumah sakit.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sukraniti, D. P., Taufiqurrahman, & S, S. I. (2018). *Bahan Ajar Gizi* (2018th ed.).
- Supariasa, I.D.N. dkk. 2013. *Penilaian Status Gizi (Edisi Revisi).* Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Umami, R. (2017). *Determinan Sisa Makanan dan Estimasi Biaya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang.* Skripsi. Universitas Jember.
- Videbeck, Sheila L., (2008). *Buku Ajar Keperawatan Jiwa.* Jakarta: EGC.
- Wayansari, L., Irfanny Z, Zul Amri. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.* Jakarta.
- William dan Walton. (2011). *Plate Waste in Hospitals and Strategies for Change.* *Journal of Clinical Nutrition and Metabolism Vol. 6.*
- Wirasmadi, P. (2015). *Analisis Jumlah, Biaya dan Faktor Penentu Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah Denpasar.* Universitas Udayana Denpasar.
- Yosep, H.Iyus., Titin Sutini. *Buku Ajar Keperawatan Jiwa.* Bandung: PT Refika Aditama; 2019.
- Zahara, I. (2019). *Sisa makanan pasien berdasarkan cita rasa, penampilan, dan variasi makanan di RSUD H.Abdul Manan Simatupang Kisaran.*(Skripsi) Universitas Sumatera Utara.