

Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Diabetes Mellitus Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. H. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin

The Factors That Related With Occurrence Leftovers Food Of Diabetes Mellitus Patients In Dr. H. Moch. Ansari Saleh Hospital Banjarmasin

Yuliana Salman^{1*}, Rissa Saputri¹, M. Rasyid Ridha²

¹STIKES Husada Borneo, Jl. A. Yani Km 30,5 No. 4 Banjarbaru, Kalimantan Selatan

²Alumni STIKES Husada Borneo, Jl. A. Yani Km 30,5 No. 4 Banjarbaru, Kalimantan Selatan

*Korespondensi : salmanyuliana86@gmail.com

Abstract

Non-compliance diabetes mellitus patients to the diet can be seen from the many leftover food. Leftover food is one indicator of the success of nutrition services in the inpatient unit. Leftover food occurs because patients do not spend on food that has been given. The main cause of external factors and internal factors, but there are other factors that caused leftovers is food quality factors consisting of a food variety, food appearance and taste of food is also one cause of leftover food. This research aimed to know the factors related with the occurrence leftover food of diabetes mellitus patients in Dr. H. Moch. Ansari Saleh Hospital Banjarmasin. The research design was across sectional survey approach. Sample was 45 patients with diabetes mellitus who are undergoing treatment in the Safir room and Nilam room. The statistical test used was a Chi-Square. Research result shows that respondents who expressed a variety of food is satisfactory (88,9%), food appearance was satisfactory (84,4%), taste the food was satisfactory (66,7%), the average leftover food of patient remain many (>25%) on the type of vegetable side dish that is equal to 55,6%, animal side dish and fruit of 51,1% and average leftover food of patient overall remain many (>25%) is equal to (55,6%). Chi-Square test result showed no correlation between variety of food and food appearance with leftover food ($p > 0,05$), while the taste of the food has a significant correlation with the leftover food ($p < 0,05$).

Keywords: Food variety, food appearance, taste the food, and leftover food of diabetes mellitus patients.

PENDAHULUAN

Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (1). Pengelolaan penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan agar penderita yang dirawat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya dan dapat mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek hari perawatan (2).

Di Indonesia, sisa makanan masih sering terjadi di berbagai rumah sakit. Penelitian di Rumah Sakit Dr. Kariadi Semarang (3) menunjukkan bahwa sisa makanan di ruang rawat inap rata-rata 33,5%. Demikian juga dengan hasil

penelitian Zulfah (4), mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian malnutrisi rumah sakit di RSUD. Zainoel Abidin Banda Aceh menyatakan pasien dengan *intake* makanan yang tidak cukup kemungkinan mempunyai resiko 6 kali lebih besar untuk terjadinya malnutrisi dibandingkan dengan pasien yang *intake* makanannya cukup.

Mengetahui asupan zat gizi pada pasien dapat dilakukan dengan melakukan evaluasi terhadap sisa makanan (5). Sisa makanan terjadi karena pasien tidak menghabiskan makanan yang sudah diberikan. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan sisa makanan >25%. Pasien yang tidak menghabiskan makanan atau memiliki sisa makanan >25%, maka dalam waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi karena kekurangan zat gizi (6).

Berdasarkan data dari Rekam Medik RSUD Dr. H. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin, pada tahun 2011 terdapat 3.441 pasien dan 2.210 pasien (7) yang menderita diagnose penyakit Diabetes Mellitus yang menjalani rawat jalan dan termasuk dalam urutan pertama dari 10 besar penyakit terbanyak sedangkan pada tahun 2011 terdapat 63 pasien dan pada tahun 2012 terdapat 212 pasien yang menderita Diabetes Mellitus dan tidak termasuk dalam 10 besar penyakit terbanyak. Hal ini memberikan gambaran bahwa penyakit Diabetes Mellitus masih perlu mendapat prioritas pelayanan kesehatan akibat dari perilaku masyarakat terutama masyarakat perkotaan dalam mengkonsumsi makanan.

Berdasarkan uraian di atas dan mengingat pentingnya makanan bagi kesembuhan pasien maka peneliti tertarik untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisan makanan pasien Diabetes Mellitus di RSUD Dr. H. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin.

Metode Penelitian

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *cross sectional* dengan pendekatan survey.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah variasi makanan, penampilan makanan dan cita rasa makanan. Sedangkan variabel terikatnya adalah sisa makanan pasien diabetes mellitus.

Sampel penelitian berjumlah 45 orang pasien diabetes mellitus yang sedang menjalani perawatan di ruang safir dan ruang nilam.

Data yang dikumpulkan adalah data primer tentang variasi makanan dan sisan makanan pasien yang diukur langsung oleh peneliti.

Teknik analisis data menggunakan 2 macam yaitu analisis univariat dan bivariat. Analisis univariat untuk data variasi makanan, penampilan makanan, cita rasa makanan dan data sisa makanan yang disajikan dalam bentuk tabel dan diolah secara deskriptif, dan analisis bivariat digunakan untuk melihat hubungan antara 2 variabel yaitu hubungan antara variasi makanan, penampilan makanan, cita rasa makanan, dengan sisa makanan pasien.

Data diolah dengan uji *Chi-Square* dengan tingkat kepercayaan 95% dan menggunakan program SPSS.

Hasil Penelitian

1. Karakteristik Responden

Tabel.1. Karakteristik Responden

Karakteristik (n=45)	Responden	n	%
Umur	<45	13	28,9
	≥ 45	32	71,1
Jenis Kelamin	Laki – laki	15	33,3
	Perempuan	30	66,7
Nama Ruangan	Safir	18	40
	Nilam	27	60
Lama Perawatan	≤ 3 hari	21	46,7
	4 – 6 hari	15	33,3
	7 – 9 hari	5	11,1
	10 – 13 hari	3	6,7
	14 hari	1	2,2
Pendidikan Terakhir	SD	22	48,9
	SMP	8	17,8
	SMA/SMK	11	24,4
	Sarjana	4	8,9
Pekerjaan	IRT	22	48,9
	Wiraswasta	15	33,3
	PNS	8	17,8
Status Gizi	Kurus (IMT 17,0 – 18,5)	11	24,4
	Normal (IMT 18,5 – 25,0)	33	73,4
	Gemuk (IMT 25,0 – 27,0)	1	2,2
	Total	45	100

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa persentase terbesar kelompok umur responden adalah lebih dari 45 tahun yakni sebanyak 32 responden atau 71,1%, paling banyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 30 orang atau 66,7%, berdasarkan lama perawatan yaitu ≤3 hari sebanyak 21 orang atau 46,7%. berdasarkan pendidikan terakhir yang ditempuh paling banyak adalah Sekolah Dasar sebanyak 22 orang atau 48,9%, berdasarkan pekerjaan responden paling banyak yaitu sebagai Ibu Rumah Tangga (IRT) sebanyak 22 orang atau 48,9% dan persentase responden terbanyak berdasarkan status gizi responden selama menjalani perawatan tergolong normal sebanyak 33 orang atau 73,4%.

Variasi Makanan Pasien Secara Umum

Tabel 2. Variasi Makanan Pasien Secara Umum

Variasi Makanan	n	%
1 : Sangat tidak memuaskan	–	–
2 : Tidak memuaskan	5	11,1
3 : Memuaskan	40	88,9
4 : Sangat memuaskan	–	–
Jumlah	45	100 %

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa sebanyak 40 orang (88,9%) responden menyatakan variasi makanan pasien termasuk dalam kategori memuaskan.

Penampilan makanan pasien secara umum

Tabel 3. Penampilan makanan pasien secara umum

Penampilan Makanan	n	%
1 : Sangat tidak memuaskan	–	–
2 : Tidak memuaskan	7	15,6
3 : Memuaskan	38	84,4
4 : Sangat memuaskan	–	–
Jumlah	45	100

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa sebanyak 38 orang (84,4%) responden menyatakan penampilan makanan termasuk dalam kategori memuaskan.

Cita rasa makanan pasien secara umum

Tabel 4. Cita rasa makanan pasien secara umum

Cita Rasa Makanan	n	%
1 : Sangat tidak memuaskan	–	–
2 : Tidak memuaskan	15	33,3
3 : Memuaskan	30	66,7
4 : Sangat memuaskan	–	–
Jumlah	45	100 %

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat bahwa sebanyak 40 orang (88,9%) responden menyatakan cita rasa makanan termasuk dalam kategori memuaskan.

Gambaran sisa makanan pasien

Tabel 5. Gambaran sisa makanan pasien

Jenis Sisa Makanan	n	%
Makanan pokok (nasi)		
Sisa banyak (>25%)	15	33,3
Sisa sedikit (≤ 25 %)	30	66,7
Lauk Hewani		

Sisa banyak (> 25 %)	23	51,1
Sisa sedikit (≤ 25 %)	22	48,9
Lauk Nabati		
Sisa banyak (> 25 %)	25	55,6
Sisa sedikit (≤ 25 %)	20	44,4
Sayur		
Sisa banyak (> 25 %)	22	48,9
Sisa sedikit (≤ 25 %)	23	51,1
Buah		
Sisa banyak (> 25 %)	23	51,1
Sisa sedikit (≤ 25 %)	22	48,9
Jumlah	45	100 %

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat bahwa rata-rata sisa makanan pasien bersisa banyak (>25%) pada jenis lauk nabati yaitu sebesar 55,6%, lauk hewani dan buah sebesar 51,1% sedangkan untuk jenis makanan pokok dan sayur cenderung lebih banyak dihabiskan terlihat dari rata-rata makanan yang bersisa banyak yaitu untuk sayur sebesar 48,9% dan untuk makanan pokok sebesar 33,3%.

Tabel 6. Rata-rata sisa makanan secara keseluruhan

Sisa Makanan	n	%
Sisa banyak (>25%)	25	55,6
Sisa sedikit (≤25%)	20	44,4
Jumlah	45	100

Pada Tabel 6 terlihat, rata-rata sisa makanan pasien secara keseluruhan bersisa banyak (>25%) yaitu sebesar 55,6%.

Hubungan variasi makanan dengan sisa makanan pasien

Berdasarkan uji *Chi Square* didapat nilai $p > 0,05$ untuk setiap jenis makanan. Hal ini menunjukkan tidak ada hubungan antara variasi makanan dengan sisa makanan, dimana variasi makanan dengan kategori memuaskan lebih banyak menyisakan makanannya dari pada variasi makanan dengan kategori tidak memuaskan.

Hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien

Hasil uji *Chi Square* didapat nilai $p > 0,05$. Hal ini menunjukkan tidak ada hubungan antara sisa makanan dengan penampilan makanan. Dimana penampilan makanan dengan kategori memuaskan

lebih banyak sisa makanan yaitu 20 orang (44,4%) untuk jenis lauk nabati dan buah.

Hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien

Hasil uji *Chi Square* menunjukkan ada hubungan antara sisa makanan dengan cita rasa makanan karena nilai $p < 0,05$ kecuali untuk jenis buah tidak ada hubungan.

Pembahasan

Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh pasien yang menderita penyakit Diabetes Mellitus cenderung lebih banyak diderita oleh orang yang berumur > 45 tahun yaitu sebanyak 32 orang atau (71,1%). Hal ini menunjukkan bahwa penyakit Diabetes Mellitus dapat terjadi pada semua kelompok umur, terutama ≥ 40 tahun karena resiko terkena Diabetes Mellitus akan meningkat dengan bertambahnya usia dan manusia akan mengalami penurunan fisiologis yang akan berakibat menurunnya fungsi endokrin pankreas untuk memproduksi insulin.

Untuk jenis kelamin lebih banyak diderita oleh perempuan yaitu sebanyak 30 orang atau (66,7%) karena perempuan memiliki resiko lebih besar untuk menderita Diabetes Mellitus, berhubungan dengan paritas dan kehamilan, dimana keduanya adalah faktor resiko untuk terjadinya penyakit Diabetes Mellitus.

Responden paling banyak ditemukan di ruang rawat inap penyakit dalam Nilam yaitu sebanyak 27 orang atau (60%).

Menurut Niven (8) bahwa lamanya waktu pasien harus memenuhi nasihat yang diberikan selama sakit akan mempengaruhi tingkat kepatuhan pasien terhadap program pengobatan yang dijalani. Berdasarkan hasil penelitian, responden terbanyak berdasarkan lama perawatan yaitu ≤ 3 hari sebanyak 21 orang atau 46,7%.

Pendidikan terakhir responden paling banyak adalah Sekolah Dasar (SD) yaitu sebanyak 22 orang atau (48,9%). Hal ini menunjukkan bahwa seseorang yang memiliki pendidikan yang lebih tinggi umumnya mempunyai pengetahuan yang lebih tinggi juga sehingga akan memilih makanan yang lebih murah dan bernilai gizi lebih tinggi.

Responden sebagian besar bekerja sebagai IRT (Ibu Rumah Tangga) sebanyak 22 orang atau (48,9%) sehingga memungkinkan pertemuan antara pasien dan keluarga lebih sering. Karena keluarga dapat memberikan dukungan yang positif dan maksimal kepada pasien dalam memberikan dukungan untuk melaksanakan program dietnya.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh pasien menderita penyakit Diabetes Mellitus mempunyai status gizi normal sebanyak 33 orang atau (73,4%). Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan gizi sangat penting karena konsumsi makan juga berkaitan dengan pengetahuan gizi seseorang.

Variasi makanan

Berdasarkan hasil penelitian sebanyak 40 pasien mengatakan bahwa variasi makanan di RSUD Dr. H. Moch. Ansari Saleh memuaskan. Hal ini menunjukkan bahwa menu yang disajikan sudah bervariasi dan menu dirancang dengan siklus menu 10 + 1 hari (31 hari) sehingga menu yang disajikan setiap hari berbeda dan makanan yang diberikan kepada responden sudah diperhatikan bagaimana cara membuat variasi makanan yang bagus baik dari segi bentuk dan warnanya sehingga responden tidak merasa bosan dengan makanan yang diberikan rumah sakit.

Penampilan makanan

Berdasarkan hasil penelitian sebanyak 38 pasien mengatakan bahwa penampilan makanan di RSUD Dr. H. Moch. Ansari Saleh memuaskan. Hal ini menunjukkan bahwa makanan yang diberikan kepada responden sudah diperhatikan bagaimana cara mengolah bahan dan teknik memasak makanan. Pihak rumah sakit, terutama instalasi gizi telah membuat makanan lebih menarik dengan cara memotong bahan makanan atau membentuk makanan yang sudah jadi, dengan membuat bentuk makanan yang semenarik mungkin maka dapat meningkatkan penampilan makanan dan meningkatkan selera makan.

Cita rasa makanan

Berdasarkan hasil penelitian

sebanyak 30 pasien mengatakan bahwa cita rasa makanan di RSUD Dr. H. Moch. Ansari Saleh memuaskan. Pemberian makanan pada pasien sudah ditangani oleh tenaga yang berlatar belakang Ahli Gizi yang memiliki tingkat pendidikan minimal D3 Gizi sehingga baik nilai, gizi, porsi, variasi, penampilan, dan cita rasa makanan telah diperhitungkan sedemikian rupa yang disesuaikan dengan keadaan setiap pasien (fisik dan jenis penyakit yang diderita oleh pasien) sehingga makanan yang disajikan diberikan sebagai upaya mempercepat proses penyembuhan sehingga lama rawat inap lebih cepat dan biaya perawatan lebih efisien.

Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian rata-rata sisa makanan pasien bersisa banyak (>25%) pada jenis lauk nabati yaitu sebesar 55,6%, lauk hewani dan buah sebesar 51,1%. Sedangkan untuk jenis makanan pokok dan sayur cenderung lebih banyak dihabiskan terlihat dari rata-rata makanan yang bersisa banyak yaitu untuk sayur sebesar 48,9% dan untuk makanan pokok sebesar 33,3%.

Makanan yang paling banyak sisanya adalah jenis makanan lauk nabati yaitu sebesar 55,6%. Hal ini menunjukkan bahwa kebiasaan makan pasien di rumah yang tidak pernah menggunakan lauk nabati. Hal ini sesuai dengan pendapat Moehyi (2) yang mengatakan bahwa ketidakpuasan pasien terhadap makanan yang diberikan dipengaruhi oleh kebiasaan dan pola makan pasien di rumah sebelum masuk rumah sakit.

Hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien

Berdasarkan hasil penelitian ($p > 0,05$) Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan terjadinya sisa makanan pasien. Hal ini disebabkan karena cita rasa makanan lebih mempengaruhi selera makan pasien dibandingkan dengan penampilan makanan. Hal ini didukung oleh penelitian Moehyi (2), cita rasa makan dapat dilihat dari dua aspek yaitu penampilan dan rasa makanan. Cita rasa yang baik adalah makanan yang disajikan

dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat sehingga memuaskan bagi yang memakannya. Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera makan.

Hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien

Berdasarkan hasil penelitian ($p < 0,05$) menunjukkan bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan dengan terjadinya sisa makanan pasien diabetes mellitus di RSUD Dr. H. Moch. Ansari Saleh. Jadi, cita rasa makanan yang memuaskan adalah hubungan dengan banyaknya sisa makanan pasien diabetes mellitus. Kecuali untuk buah tidak ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan. Makanan yang diberikan oleh RSUD Dr. H. Moch. Ansari Saleh memiliki cita rasa yang baik, dapat dilihat dari persentase responden sebesar 66,7 % yang menyatakan cita rasa makanan sudah memuaskan. Hasil penelitian ini sependapat dengan penelitian oleh Khairun Nida (9) yang menyatakan ada hubungan antara cita rasa makanan yang memuaskan dengan terjadinya sisa makanan memuaskan.

Kesimpulan

Pasien yang menderita penyakit Diabetes Mellitus cenderung lebih banyak diderita oleh orang yang berumur > 45 tahun sebanyak 32 orang (71,1%), berjenis kelamin perempuan sebanyak 30 orang (66,7%) serta memiliki status Gizi normal yaitu sebanyak 33 orang (73,3%).

Sebanyak 40 orang (88,9%) pasien mengatakan bahwa variasi makanan sudah memuaskan, sebanyak 38 orang (84,4%) pasien mengatakan bahwa penampilan makanan sudah memuaskan dan sebanyak 30 orang (66,7%) pasien mengatakan bahwa cita rasa makanan sudah memuaskan.

Rata-rata sisa makanan pasien bersisa banyak (>25%) pada jenis makanan lauk nabati yaitu sebesar (55,6%), lauk hewani dan buah sebesar (51,1%).

Tidak ada hubungan antara variasi makanan dan penampilan makanan dengan sisa makanan (nilai $p > 0,05$).

Ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makanan dengan sisa makanan (nilai $p < 0,05$).

Daftar Pustaka

1. Departemen Kesehatan RI. 2003. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat, Jakarta.
2. Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*, Bharata, Jakarta.
3. Heryawanti, T., Prawirohartono, E.P., Sudargo, T. 2004. Pengaruh Alat Penyajian Disposable Terhadap Sisa Makanan di Ruang Rawat Inap RSUD Dr. Kariadi Semarang. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1 (2).
4. Zulfah, S. 2002. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi terjadinya malnutrisi RS di RSUD Dr. Zainoel Abidin Banda Aceh*. Tesis, Program Pascasarjana UGM, Yogyakarta.
5. Barker, A. Lisa. et. al. 2011. *Hospital Malnutrition: Prevalence, Identification and Impact on Patients and the Health care System*. Available from: www.mdpi.com/journal.ijerph yang [Accessed 16February 2011].
6. Renangtyas, Dewi. et. al. 2004. *Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap*. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Vol.1. no.1.
7. Data Rekam Medik RSUD Dr.H.Moch. Ansari Saleh Banjarmasin (2012)., *Jumlah Pasien Diabetes Mellitus dan Urutan Penyakit Terbanyak*.
8. Neil, Niven. 2002. *Psikologi kesehatan*. Jakarta : EGC.
9. Nida, Khairun. 2011. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. Skripsi, Program S1 Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo, Banjarbaru.