

ANALISIS *FOOD WASTE* PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH IBNU SINA KABUPATEN GRESIK

Analysis of Food Waste Inpatients at Ibnu Sina Hospital, Gresik

¹Elok Mumpuni, ²Mas'udatus Saniyah

¹Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ibnu Sina Kabupaten Gresik

²Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik

ABSTRACT

Food waste is still a problem in several hospitals in Indonesia because it is quite high, namely >20%. This causes the patient's food intake to be inadequate, resulting in length of hospitalization and increased patient morbidity and mortality. The purpose of this study was to determine the food waste in RSUD Ibnu Sina Gresik and its causal factors. This research uses descriptive analysis method with cross sectional study. The research subjects were 28 inpatients who were taken using simple random sampling technique. Data processing uses a visual estimation method (*visual comstock*) with a 6-point scale. The results showed that the most food waste of inpatients at Ibnu Sina Hospital, Gresik Regency was breakfast time with the most contributors being vegetables (>52%). The causative factors include in terms of food quality including a taste that is too salty, too sweet, bland, and an unattractive appearance. So it can be concluded that food waste is still relatively high and it is necessary to modify recipes or menus to increase the patient's preference for food.

Keywords: *food, waste, patients, causes*

ABSTRAK

Food waste masih menjadi permasalahan di beberapa rumah sakit di Indonesia karena tergolong cukup tinggi yaitu >20%. Hal ini menyebabkan asupan makan pasien tidak adekuat sehingga berakibat lamanya rawat inap serta meningkatnya morbiditas dan mortalitas pasien. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui *food waste* yang ada di RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik beserta faktor penyebabnya. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dengan studi *cross sectional*. Subjek penelitian sebanyak 28 pasien rawat inap yang diambil menggunakan teknik *simple random sampling*. Pengolahan data menggunakan metode taksiran visual (*visual comstock*) dengan 6 skala poin. Hasil penelitian menunjukkan *food waste* pasien rawat inap di RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik yang paling banyak adalah waktu makan pagi dengan penyumbang terbanyak adalah sayuran (>52%). Faktor penyebab diantaranya adalah dari segi mutu makanan meliputi rasa yang terlalu asin, terlalu manis, hambar, dan penampilan yang kurang menarik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa *food waste* masih tergolong tinggi dan diperlukan adanya modifikasi resep atau menu untuk meningkatkan nilai kesukaan pasien terhadap makanan.

Kata kunci: *sisa, makanan, pasien, penyebab*

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan institusi penyelenggara pelayanan kesehatan, baik secara perorangan maupun paripurna. Salah satu bentuk pelayanan rumah sakit adalah rawat inap yaitu pelayanan penyembuhan untuk pasien perawatan intensif melalui makanan. Pelayanan makanan yang ada di dalam rumah sakit dilaksanakan melalui sistem penyelenggaraan makanan dengan ahli gizi sebagai penanggungjawab (PGRS, 2013).

Persentase sisa makanan (*food waste*) berguna untuk mengetahui persepsi pasien terhadap mutu makanan suatu rumah sakit. Hasil pengukuran sisa makanan dapat dipakai dalam menentukan tingkat asupan gizi pasien. Ketercukupan asupan gizi pasien tersebut dapat membantu pasien dalam masa pemulihan penyakitnya sehingga berdampak pada lama rawat inap di rumah sakit. Selain itu adanya sisa makanan dapat menimbulkan kerugian keuangan yang besar karena berkaitan dengan pembiayaan rumah sakit secara keseluruhan (Tanuwijaya dkk, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di 150 rumah sakit di Amerika tahun 2012 menunjukkan bahwa sisa makanan pasien di ruang rawat selama 6 hari secara total yaitu 38% dari makanan yang disediakan oleh rumah sakit (Van Bokhorst-de van der Schueren et al., 2012). Penelitian yang dilakukan di beberapa rumah sakit di Indonesia menunjukkan rata-rata sisa makanan yang bervariasi antara 17% - 67%. Penelitian yang dilakukan di RS Hasan Sadikin Bandung diperoleh sisa makanan lunak sebesar 31,2%, di RS Rd. Sardjito Yogyakarta diperoleh rata-rata sisa makanan pagi sebesar 23,41%, sedangkan penelitian di RSU Haji Surabaya diketahui sebanyak 53,3% responden menyisakan makanan dalam jumlah yang banyak. Menurut Kepmenkes no.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyak 20%. Terpenuhinya syarat tersebut menjadi

indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia (Ronitawati dkk, 2018).

Adapun sisa makanan pasien dapat dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal yang berhubungan kuat dengan terjadinya sisa makanan diantaranya yaitu jenis penyakit dan jenis kelamin. Sedangkan faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan pasien adalah warna, tekstur, rasa makanan, lama hari rawat inap, kebiasaan makan pasien, mutu makanan, dan tingkat stres (Lubis, 2014).

Rumah Sakit Umum Daerah Ibnu Sina Kabupaten Gresik telah menjalankan sistem penyelenggaraan makanan yang dikelola oleh Instalasi Gizi. Penyediaan makan minum pasien dilaksanakan dengan sistem semi-outsourcing, yaitu pengolahan makanan sampai dengan penyajian makanan kepada pasien dilakukan oleh Penyedia Makan Minum Pasien (rekanan atau *catering*). Perlu dilakukan analisis *food waste* untuk melihat persentase sisa makanan pasien sehingga nantinya dapat menjadi bahan evaluasi penyelenggaraan makanan di rumah sakit supaya ada pembaharuan demi terciptanya pengawasan dan kemajuan rumah sakit. Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin melihat bagaimana sisa makanan yang ada di RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik beserta faktor penyebabnya.

METODE

Desain, tempat, dan waktu

Desain penelitian ini adalah menggunakan metode analisis deskriptif dengan studi *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di ruang rawat inap RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik pada tanggal 28-29 Oktober 2019.

Jumlah dan cara pengambilan subjek

Subjek penelitian ini adalah pasien rawat inap di ruang Bougenville, Dahlia, Wijaya Kusuma, Anggrek, dan Gardena. Sebanyak 28 pasien menjadi subjek penelitian, yang diambil berdasarkan

kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditetapkan peneliti. Teknik pengambilan subjek dengan menggunakan *simple random sampling*.

Jenis dan cara pengumpulan data

Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara, kuesioner, dan observasi. Tahapan penelitian ini dimulai dari melihat data pasien melalui rekam medis, selanjutnya dilakukan wawancara, pengisian kuesioner dan observasi sisa makanan subjek untuk memperoleh data *food waste*.

Pengolahan dan analisa data

Pengolahan data pada penelitian ini menggunakan metode taksiran visual (*visual comstock*) dengan 6 skala poin yaitu skala 0 jika makanan dikonsumsi seluruhnya oleh pasien (100% habis), skala 1 jika makanan tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (75% habis), skala 2 jika makanan tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (50% habis), skala 3 jika makanan tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (25% habis), skala 4 jika makanan hanya dikonsumsi sedikit ± 1 sendok (5% habis), dan skala 5 jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali/ utuh (0% habis). Selanjutnya dianalisis dengan *Microsoft Office Excel* versi 2013.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Institusi

Rumah Sakit Umum Daerah Ibnu Sina Kabupaten Gresik adalah rumah sakit umum milik Pemerintah Daerah Kabupaten Gresik. RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik memiliki beberapa unit pelayanan, salah satunya yaitu Instalasi Gizi. Instalasi Gizi rumah sakit merupakan unit khusus atau penunjang untuk melakukan pelayanan gizi di rumah sakit. Pelayanan tersebut disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh (Kemenkes RI, 2013).

Instalasi Gizi RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik melayani kegiatan asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan dan kegiatan mutu, administrasi dan penyelenggaraan makan. Kegiatan

penyelenggaraan makanan, yang menjadi konsumennya adalah pasien rawat inap dan pegawai sesuai dengan kriteria yang sudah ditetapkan. Penyediaan makan minum pasien dilaksanakan dengan sistem *semi-outsourcing*, yaitu pengolahan makanan sampai dengan penyajian makanan kepada pasien dilakukan oleh Penyedia Makan Minum Pasien (rekanan atau *catering*).

Penggunaan sistem *semi out-sourcing* akan mengurangi tingkat kesibukan Rumah sakit dalam hal penyelenggaraan makanan di rumah sakit, keinginan rumah sakit memperoleh layanan boga yang lebih profesional dan sesuai dengan standar makanan yang diharuskan bagi pasien, keterbatasan jumlah pegawai, serta memberi kesempatan bersaing melalui bentuk layanan yang lebih maju. Pada Tahun 2019, RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik melakukan kerja sama dengan vendor, seluruh SDM dan pembelanjaan bahan untuk makanan dan minuman pasien dilakukan oleh CV Tri Mustika Adi, yang merupakan perusahaan jasa boga yang telah terdaftar dan memiliki sertifikat laik higiene sanitasi yang terakreditasi B.

Analisis Food Waste

Penyajian makanan pada orang sakit cenderung lebih kompleks daripada penyajian makanan pada orang sehat karena adanya perubahan nafsu makan (Almatsier, 2010). Kepuasan pasien dalam penampilan dan rasa makanan, terutama penyajian makanan sangat berkaitan dengan sisa makanan pasien, di mana penyajian makanan yang buruk dapat berdampak pada banyaknya sisa makanan pasien (Alzubaidy, 2008).

Sisa makanan di rumah sakit dapat memberikan informasi tentang banyaknya makanan yang dibuang, besar kecilnya daya terima pasien, dan kepuasan pasien terhadap makanan. Beberapa penelitian menunjukkan adanya sisa makanan yang tergolong tinggi (Renaningtias dkk, 2004).

Sisa makanan pasien adalah makanan yang disisakan oleh pasien. Sisa makanan yang tinggi menandakan kurang maksimalnya daya terima pasien (Tarua,

2011). Apabila daya terima pasien terhadap makanan kurang memuaskan maka berpengaruh terhadap asupan gizi pasien, dan apabila berlangsung lama maka akan menyebabkan pasien tersebut mengalami defisiensi zat gizi (Renaningtias dkk, 2004).

Analisis *food waste* dilakukan pada waktu makan pagi, siang, dan malam di ruang rawat inap Bougenvile, Dahlia, Gardena, Wijaya Kusuma, dan Anggrek. Subjek yang diambil datanya terdiri dari pasien yang mengkonsumsi menu rumah

sakit dengan jenis diet yang berbeda disetiap pasien, seperti diet Tinggi Kalori Tinggi Protein (TKTP), diet Diabetes Melitus (DM), dan diet Tinggi Kalori Rendah Protein Rendah Garam (TKRPRG) dengan bentuk makanan biasa dan lunak.

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui *food waste* pasien rawat inap, kemudian dikelompokkan berdasarkan yang paling banyak (>50%). Distribusi *food waste* pasien rawat inap dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Distribusi *food waste* pasien rawat inap

Hari, Tanggal	Waktu Makan	Jenis	Nama Menu	Persentase (%)
Senin, 28/10/2019	Makan Pagi	Lauk Hewani	Pindang Telur	53,6
		Lauk Nabati	Tahu bumbu bali	51,0
		Sayuran	Acar sayur krai dan wortel	52,7
	Makan Malam	Lauk Hewani	Ayam goreng laos	61,8
Sayuran		Lodeh labu siam dan kacang panjang	52,8	
Selasa, 29/10/2019	Makan Pagi	Sayuran	Sup gambas, wortel dan makaroni	58,3
	Makan Malam	Sayuran	Oseng kacang panjang dan wortel	54,2

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui hasil analisis *food waste* pasien rawat inap di RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. Berdasarkan waktu makan, yang paling banyak *food waste* adalah makan pagi dan makan malam, sedangkan untuk jenis bahan makanan yang paling banyak *food waste* adalah jenis sayuran. Menu makanan yang paling banyak *food waste* adalah pindang telur (53,6%), tahu bumbu bali (51%), acar sayur krai dan wortel (52,7%), ayam goreng laos (61,8%), lodeh labu siam dan kacang panjang (52,8%), sup gambas wortel makaroni (58,3%), dan oseng kacang panjang wortel (54,2%). Diketahui alasan pasien tidak menghabiskan makanan dikarenakan terlalu asin, terlalu manis, hambar, dan penampilan yang kurang menarik.

Menurut penelitian Habiba dan Adriani (2017) memperoleh hasil bahwa rata-rata sisa makanan pagi adalah sebesar 25,1% dengan penyumbang terbanyak yaitu sayur sebesar 34,3%. Faktor yang

mempengaruhi diataranya adalah depresi serta asupan energi dan protein. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada hubungan antara penampilan makan pagi meliputi besar porsi, warna, dan cara penyajian sisa makan pagi (Habiba dan Adriani, 2017).

Sisa makanan rumah sakit dalam porsi besar dapat disebabkan oleh berbagai faktor, yaitu faktor yang berasal dari internal pasien, faktor eksternal atau dari segi makanan yang disajikan, serta faktor lingkungan pasien. Faktor internal pasien yang dominan adalah kondisi fisik, kebiasaan makan, dan perbedaan jenis kelamin. Faktor eksternal yang dominan adalah rasa makanan, penampilan makanan, dan kurangnya variasi makanan. Faktor lingkungan yang dominan adalah peranan keluarga yang memberikan makanan dari luar rumah sakit, membantu dan memberi motivasi pada pasien (Tanuwijaya dkk, 2018).

Tingginya angka sisa makanan pada pasien, maka dirasa perlu dilakukan modifikasi resep atau menu untuk memperbaiki dari segi resep, nilai gizi, harga per porsi, dan efisiensi waktu pengolahan sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai kesukaan pasien terhadap makanan dan menurunkan tingkat waste pada makanan serta dapat membantu proses penyembuhan pasien.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa *food waste* pasien rawat inap di RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik yang paling banyak adalah waktu makan pagi dengan penyumbang terbanyak adalah sayuran (>52%). Faktor yang berpengaruh diantaranya adalah dari segi mutu makanan meliputi rasa yang terlalu asin, terlalu manis, hambar, dan penampilan yang kurang menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2010. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alzubaidy A. 2008. Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Fakfak. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Habiba RA., & Adriani M. 2017. Hubungan Depresi, Asupan, dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya). *Amerta Nutrition*, 1(3), 198-208.
- Kemendes RI. 2013. *Buku pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Dirjen Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit khusus dan Swasta.
- Lubis RR. 2014. Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Haji Surabaya. *Skripsi*. Universitas Airlangga.
- Renaningtias D., Prawirohartono EP., Susetyowati. 2004. Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Vol 1 (1).
- Ronitawati P., Puspita M., & Citra K. 2018. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017. *Journal*. Universitas Esa Unggul
- Tanuwijaya LK., Sembiring LG., Dini CY., Arfiani EP., & Wani YA. 2018. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51-61.
- Tarua RH. 2011. Hubungan Ketepatan Jam Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Diet Nasi di Ruang Rawat Inap RSUP dr. Sardjito Yogyakarta. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Van Bokhorst-de van der Schueren MAE, Roosemalen MM, Weijs PJM, Langius JAE. 2012. High Waste Contributes to Low Food Intake In Hospitalized Patients. *Nutr Clin Pract Off Publ Am Soc Parenter Enter Nutr*. 27 (2): 274–80.