



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig819>

**GAMBARAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP
BERDASARKAN KARAKTERISTIK PASIEN
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SANJIWANI GIANYAR**

Ni Nyoman Suriyantini¹, Ni Made Yuni Gumala², Ida Ayu Eka Padmiari²

¹Alumni Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar

²Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar

email Penulis Korespondensi (K): nyomansuriyantini15@gmail.com

ABSTRACT

The food waste is the volume or percentage of food that is not consumed and discarded as garbage. Food waste are one of the simple indicators used to evaluate the success of hospital nutrition services. The purpose of this study is to describe of the food waste of hospitalization patients based on patient characteristics in the Regional General Hospital Sanjiwani Gianyar. The type of research used was observational with a cross-sectional study design, and samples were taken by purposive sampling which was 54 samples. The types of data collected are data on sample characteristics with interview methods using identity forms, food waste data with weighing methods, while hospital overview data, general description of nutrition installations, number of patients hospitalized, and number of nutritionists and waiters are obtained by recording through medical record books or notes related to data needed. Data analysis uses frequency distribution tables and cross tables which will then be described descriptively. The results of this study indicate that the high food waste in the age group 50-64 years 66,7%, male sex 52,4%, with elementary education 81,8%, employment as a private employee 53,8%, with a type of pregnancy complication disease 100%.

Keywords: food waste, characteristics, hospital

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dimakan setelah makanan disajikan. Sisa makanan pasien adalah salah satu indikator yang digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Standar keberhasilan pelayanan gizi adalah target sisa makanan pasien yang tidak habis dimakan oleh pasien $\leq 20\%$ ⁽⁵⁾. Terjadinya sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi keadaan klinis dan patofisiologis penyakit seperti perubahan nafsu makan, perubahan indera pengecap, gangguan menelan, stress dan lamanya perawatan. Faktor eksternal meliputi mutu makanan seperti rasa, aroma, besar porsi, tekstur, variasi menu, dan kebersihan alat⁽⁴⁾.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada tahun 2017 yang berjudul faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah umur < 35 tahun menyisakan makanan (50%) paling banyak sebanyak 18 responden dan ≥ 35 tahun juga menyisakan makanan paling banyak yaitu 18 responden (50%) dengan nilai p value 0,098. Sedangkan berdasarkan jenis kelamin, responden yang paling banyak menyisakan makanan yaitu jenis kelamin perempuan sebanyak 19 responden (52,8%) dengan nilai p value 0,278. Berdasarkan tingkat pendidikan, responden yang paling banyak menyisakan makanan 22 responden (61,1%) dengan nilai p value 0,965. Berdasarkan keadaan psikis, responden

yang paling banyak menyisakan makanan sebanyak 21 responden (58,3%) dengan nilai p value 0,050. Di RSUD Koja Jakarta Utara dilihat dari tingkat pendidikan rendah dan tingkat pendidikan tinggi masih banyak responden yang menyisakan makanan, hal ini juga dikarenakan kondisi nafsu makan yang menurun saat dirawat dirumah sakit dan pengaruh beberapa obat yang dikonsumsi⁽¹²⁾.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh pada tahun 2017 yang berjudul analisis faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah rata-rata sisa makanan pasien paling banyak pada siklus menu ke-6 (27,33%) dan terendah pada siklus menu ke-1 (18,75%). Sedangkan menurut waktu makan, rata-rata sisa makanan tertinggi pada makan siang (23,69%), terendah pada makan pagi (21,36%). Secara keseluruhan rata-rata sisa makanan pasien berdasarkan siklus menu ke-1 sampai ke-10 dan menurut waktu makanan pagi,siang dan sore diperoleh hasil 22,27%. Dari hasil rata-rata dapat dinyatakan sisa makanan pasien belum mencapai standar pelayanan minimal yaitu $\leq 20\%$ ⁽⁴⁾.

Tujuan

Tujuan umum pada penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. Sedangkan tujuan khusus dari penelitian ini adalah mengidentifikasi karakteristik pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar, menentukan sisa makanan pokok pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar, menentukan sisa lauk hewani makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar, menentukan sisa lauk nabati makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar, menentukan sisa sayuran makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar, menentukan sisa buah makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar, menggambarkan sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

METODE

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar pada bulan Mei 2019. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dengan rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *cross sectional*. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. Sampel diambil dengan cara *purposive sampling* sehingga diperoleh 54 sampel. Jenis data yang dikumpulkan yaitu data karakteristik sampel dengan metode wawancara menggunakan formulir identitas, data sisa makanan dengan metode penimbangan, sedangkan data gambaran umum rumah sakit, gambaran umum instalasi gizi, jumlah pasien yang dirawat inap, dan jumlah ahli gizi beserta pramusaji diperoleh dengan cara mencatat melalui buku rekam medis atau catatan terkait data yang dibutuhkan. Analisis data menggunakan tabel distribusi frekuensi dan tabel silang yang kemudian akan diuraikan secara deskriptif.

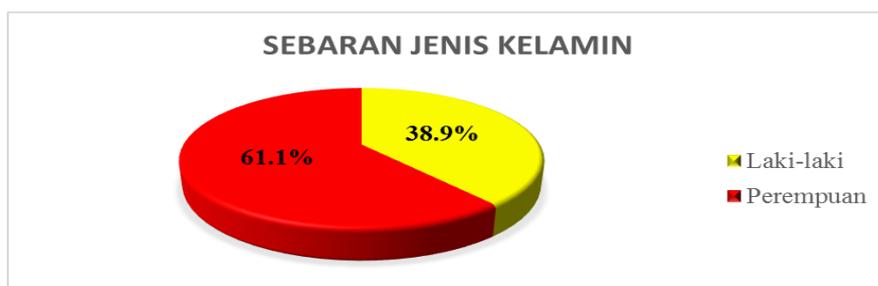
HASIL

Secara historis Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Kabupaten Gianyar, berdiri pada tahun 1955 di Jalan Ngurah Rai, tepatnya pada lokasi Kantor Bupati Kepala Daerah Tingkat II Gianyar. Pada tahun 1961 pindah lokasi ke Jalan Ciung Wanara Nomor 2 Gianyar. Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Kabupaten Gianyar secara struktural berada dibawah bidang penunjang non medis, yang saat ini mempunyai 32 orang tenaga kerja yang terdiri dari 10 orang ahli gizi, 1 orang pembantu ahli gizi, 19 orang juru masak, 2 orang cleaning service. Sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sanjiwani Gianyar berpedoman pada buku penuntun diet. Makanan yang disajikan kepada pasien diberikan berdasarkan standar porsi yang telah ditetapkan.

Tabel 1
Sebaran Umur

Umur (tahun)	n	%
16-18	4	7,4
19-29	17	31,5
30-49	17	31,5
50-64	12	22,2
65-80	4	7,4
Total	54	100

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa paling banyak sampel pada golongan umur 19-29 tahun dan 30-49 tahun sebanyak masing-masing 17 sampel (31,15%), sedangkan paling sedikit yaitu sampel pada golongan umur 16-18 tahun dan 65-80 tahun masing-masing sebanyak 4 sampel (7,4%).



Gambar 1. Sebaran jenis kelamin

Berdasarkan gambar 1 dapat diketahui bahwa terdapat 21 sampel berjenis kelamin laki-laki (38,9%) dan 33 sampel berjenis kelamin perempuan (61,1%).

Tabel 2
Sebaran Pendidikan

Pendidikan	n	%
Tidak Tamat SD	7	13
SD	11	20,4
SMP/SLTP	6	11,1
SMA/SLTA	25	46,3
Perguruan Tinggi	5	9,3
Total	54	100

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa paling banyak sampel berpendidikan SMA/SLTA yaitu sebanyak 25 sampel (46,3%), sedangkan yang paling sedikit sampel dengan pendidikan perguruan tinggi yaitu sebanyak 5 sampel (9,3%).



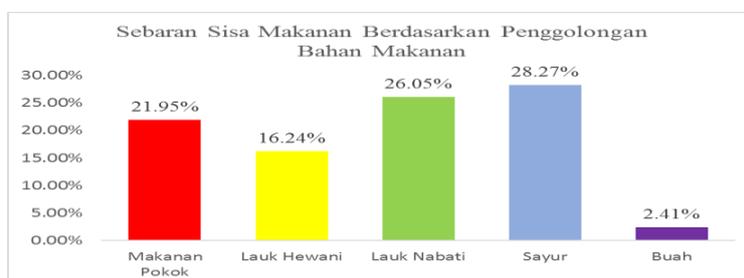
Gambar 2. Sebaran Pekerjaan

Berdasarkan gambar 2 dapat diketahui bahwa paling banyak sampel tidak bekerja yaitu sebanyak 19 sampel (35,2%), sedangkan paling sedikit sampel dengan pekerjaan sebagai PNS yaitu sebanyak 4 sampel (7,4%).

Tabel 3
Sebaran Jenis Penyakit

Jenis Penyakit	n	%
Saluran Kemih	4	7,4
Komplikasi Kehamilan <i>Post Sectio Caesarea</i>	3	5,6
<i>Post Partum</i>	7	13
Ginjal	12	22,2
<i>Fraktur</i>	9	16,7
Kanker	7	13
Sinus	3	5,6
Penyakit Lainnya	2	3,7
Penyakit Lainnya	7	13
Total	54	100

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa paling banyak sampel dengan penyakit post partum yaitu 12 sampel (22,2%) sedangkan yang paling sedikit yaitu penyakit sinus sebanyak 2 sampel (3,7%).



Gambar 3. Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Penggolongan Bahan Makanan

Berdasarkan gambar 3 dapat diketahui bahwa dalam menu sehari sisa makanan pokok yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 155 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa makanan pokok yaitu 31,4 gram dengan presentase rata-rata 21,95%, sisa lauk hewani yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 58 gram sehingga diperoleh dan rata – rata sisa lauk hewani 11,1 gram dengan presentase rata-rata 16,24%, sisa lauk nabati yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 38 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa lauk nabati 10,9 gram dengan presentase rata-rata 26,05%, sisa sayuran yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 49 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa sayuran 13,7 gram dengan presentase rata-rata 28,27%, sisa buah yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 44 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa buah 2,3 gram dengan presentase rata-rata 2,41%.

Tabel 4
Sisa Makanan Berdasarkan Karakteristik Sampel

No	Karakteristik Sampel	Sisa Makanan				Total	%
		Tinggi (>20%)		Rendah (≤20%)			
		n	%	n	%		
1	Umur (tahun)						
	16-18	2	50	2	50	4	100
	19-29	4	23,5	13	76,5	17	100
	30-49	10	58,8	7	41,2	17	100
	50-64	8	66,7	4	33,3	12	100
	65-80	2	50	2	50	4	100
2	Jenis Kelamin						
	Laki-laki	11	52,4	10	47,6	21	100
	Perempuan	15	45,5	18	54,5	33	100
3	Pendidikan						
	Tidak Tamat SD	2	28,6	5	71,4	7	100
	SD	9	81,8	2	18,2	11	100
	SMP/SLTP	3	50	3	50	6	100
	SMA/SLTA	9	36	16	64	25	100
	Perguruan Tinggi	3	60	2	40	5	100
4	Pekerjaan						
	Tidak Bekerja	9	47,4	10	52,6	19	100
	PNS	2	50	2	50	4	100
	Pedagang/Wiraswasta	6	50	6	50	12	100
	Pegawai Swasta	7	53,8	6	46,2	13	100
	Petani	2	33,3	4	66,7	6	100
5	Jenis Penyakit						
	Saluran Kemih	3	75	1	25	4	100
	Komplikasi Kehamilan	3	100	0	0	3	100
	<i>Post Sectio Caesarea</i>	2	28,6	5	71,4	7	100
	<i>Post Partum</i>	4	33,3	8	66,7	12	100
	Ginjal	4	44,4	5	55,6	9	100
	<i>Fraktur</i>	4	57,1	3	42,9	7	100
	Kanker	2	66,7	1	33,3	3	100
	Sinus	1	50	1	50	2	100
	Penyakit Lainnya	3	42,9	4	57,1	7	100

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui bahwa tingginya sisa makanan pada golongan umur 50-64 tahun 66.7%, berjenis kelamin laki-laki 52.4%, dengan pendidikan SD 81.8%, pekerjaan sebagai pegawai swasta 53.8%, dengan jenis penyakit komplikasi kehamilan 100%.

PEMBAHASAN

Karakteristik sampel paling banyak pada golongan umur 19-29 tahun dan 30-49 tahun sebanyak masing-masing 17 sampel (31,15%), sebagian besar berjenis kelamin perempuan yaitu 33 sampel (61,1%), berpendidikan SMA/SLTA sebanyak 25 sampel (46,3%), dengan pekerjaan sebagai pegawai swasta yaitu sebanyak 13 sampel (24,1%), dan paling banyak sampel dengan penyakit *post partum* yaitu 12 sampel (22,2%).

Sisa makanan pokok yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 155 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa makanan pokok 31,4 gram dengan presentase rata-rata 21,95%. Hal ini berdasarkan pernyataan beberapa sampel yang menyatakan bahwa tekstur nasi yang sedikit keras atau kurang matang. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Rabbani (2018) yang menyatakan bahwa tingkat kematangan dapat menyebabkan tekstur makanan pokok yang disajikan tidak sesuai sehingga pasien malas untuk menghabiskannya.

Sisa lauk hewani yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 58 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa lauk hewani 11,1 gram dengan presentase rata-rata 16,24%. Adapun jenis menu lauk hewani yang paling banyak tidak habis dimakan oleh pasien yaitu ayam bumbu bali. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Kumboyono (2013) bahwa sebagian besar (63%) responden memiliki sisa makanan lauk hewani dalam jumlah sedikit.

Sisa lauk nabati yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 38 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa lauk nabati 10,9 gram dengan presentase rata-rata 26,05%. Adapun jenis menu lauk nabati yang paling banyak tidak habis dimakan oleh pasien yaitu tahu bumbu merah. Hal ini disebabkan karena teknik pengolahan yang kurang bervariasi seperti tahu bumbu merah, tahu bumbu tomat, tempe bumbu tomat dalam waktu yang berdekatan sehingga menimbulkan kebosanan sampel terhadap lauk nabati. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Saskia dkk (2018) yang menyatakan bahwa pengulangan menu lauk nabati seperti olahan tempe/tahu dalam beberapa hari masa perawatan membuat pasien bosan dan enggan untuk mengkonsumsinya.

Sisa sayuran yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 49 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa sayuran 13,7 gram dengan presentase rata-rata 28,27%. Adapun jenis menu sayuran yang paling banyak tidak habis dimakan oleh pasien yaitu tumis buncis + wortel. Penggunaan jenis sayuran yang terlalu sering seperti wortel, kol, dan buncis dengan proses pengolahan paling sering dengan cara ditumis menjadi salah satu alasan tingginya sisa sayuran yang tidak habis dimakan oleh pasien. Hal ini sejalan dengan penelitian sejenis yang dilakukan oleh Ariyanti dkk (2017) di RSUD DR. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen yang menyatakan bahwa sisa makanan paling banyak terdapat pada sisa sayuran yakni 48%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa standar pelayanan minimal masih belum tercapai yaitu $\leq 20\%$.

Berdasarkan hasil pengumpulan data sisa makanan pasien menurut penggolongan bahan makanan dari 54 sampel hanya 24 sampel yang memperoleh buah berdasarkan kelas perawatan, sehingga diperoleh hasil bahwa diperoleh hasil bahwa sisa buah yang tidak habis dimakan oleh sampel paling banyak sebesar 44 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa buah 2,3 gram dengan presentase rata-rata 2,41%. Adapun jenis buah yang paling banyak tidak habis dimakan oleh pasien yaitu melon. Hasil penelitian ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh Kumboyono (2013) bahwa sebagian besar (63%) responden memiliki sisa makanan buah tergolong sedikit.

Sisa makanan berdasarkan umur sampel diketahui bahwa tingginya sisa makanan pada golongan umur 50-64 tahun sebanyak 8 sampel (66,7%). Adapun makanan yang paling banyak disisakan adalah makanan pokok, lauk nabati, sayur, dan buah. Menurut Brownie dalam Tjahjono, H.D.(2011) menyatakan bahwa seiring dengan bertambahnya usia, tingginya sisa makanan terjadi karena penurunan nafsu makan yang disebabkan adanya perubahan pada hampir seluruh fungsi organ tubuh seperti perubahan gastrointestinal yaitu masalah kesehatan mulut yang buruk, penurunan kemampuan mengunyah dan menelan akibat bekurangnya jumlah gigi, merasa cepat kenyang. Menurut penelitian Muliani (2013) menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara umur dengan sisa makanan. Terjadinya sisa makanan bisa disebabkan oleh kondisi nafsu makanan pasien yang menurun dan bosan dengan menu yang disajikan oleh pihak rumah sakit.

Tingginya sisa makanan yaitu pada sampel yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 11 orang (52,4%). Sampel dengan jenis kelamin laki-laki paling banyak menyisakan makanan pokok, lauk hewani dan buah. Jenis kelamin kemungkinan dapat menjadi faktor penyebab terjadinya sisa makanan. Hal ini disebabkan perbedaan kebutuhan energi antara perempuan dan laki-laki yaitu kalori

basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori basal laki-laki. Perbedaan ini juga terlihat pada susunan tubuh dan aktivitas laki-laki lebih banyak menggunakan kerja otot daripada perempuan (Priyanto, 2009). Hasil penelitian ini bertentangan dengan penelitian sejenis yang dilakukan oleh Djamaluddin (2005) yang menyatakan bahwa pasien perempuan mengkonsumsi makanan lebih sedikit daripada laki-laki dan angka kecukupan gizi yang dianjurkan pada laki-laki lebih besar daripada perempuan sehingga laki-laki mampu menghabiskan makanannya. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Nisa & Farhat (2017) menyatakan bahwa perbedaan kebiasaan makan di rumah dan di rumah sakit yang mempengaruhi daya terima responden terhadap makanan rumah sakit. Bila kebiasaan makan responden pria maupun wanita yang tidak sesuai dengan makanan yang disajikan maka akan mempengaruhi habis tidaknya makanan dari rumah sakit.

Sisa makanan berdasarkan tingkat pendidikan sampel diketahui bahwa pendidikan SD paling tinggi menyisakan makanan lauk nabati dan sayur >20% sebanyak 9 sampel (81,8%). Pendidikan merupakan suatu usaha untuk mencapai kedewasaan (jasani dan rohani). Pendidikan tentang kesehatan dapat membantu seseorang dalam meningkatkan kemampuan untuk mencapai kesehatan secara optimal serta mempengaruhi pandangan dan kebiasaan orang dalam menilai dan memahami zat gizi bagi tubuh (Notoatmodjo, 2010). Tingkat pendidikan akan mempengaruhi seseorang dalam menerima informasi kesehatan khususnya dibidang gizi sehingga menambah pengetahuannya dan mampu menerapkan dalam kehidupan sehari-hari. Pengetahuan gizi mempunyai pengaruh besar bagi perilaku dan sikap dalam pemilihan bahan makanan dan kebiasaan makanan (Suhardjo,2003).

Tingginya sisa makanan >20% pada sampel dengan pekerjaan sebagai pegawai swasta sebanyak 7 sampel (53,8%) yang paling banyak menyisakan makanan lauk nabati dan sayur. Pekerjaan memiliki peranan penting dalam menentukan kualitas manusia, pekerjaan membatasi kesenjangan antara informasi kesehatan dan praktek yang memotivasi untuk memperoleh informasi dan berbuat sesuatu untuk menghindari masalah kesehatan (Notoatmodjo,2010). Terjadinya sisa makanan bisa disebabkan karena kebiasaan makan sampel sehari-hari sangat berbeda dengan rumah sakit. Hasil penelitian sejenis dengan teori yang menyatakan bahwa kebiasaan makan pasien dapat mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan, bila kebiasaan makanan sesuai dengan makanan yang disajikan baik dalam susunan menu maupun besar porsi maka pasien akan cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan (Andani, 2013).

Sampel dengan jenis penyakit komplikasi kehamilan sebanyak 3 orang (100%) menyisakan makanan > 20%. Jenis penyakit berperan dalam terjadinya sisa makanan. Penyakit yang dialami pasien menjadi salah satu penyebab tingginya sisa makanan akan mempengaruhi nafsu makan sehingga pasien cenderung tidak dapat menghabiskan makanan yang telah disajikan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Priyanto (2009) menyatakan bahwa perubahan lingkungan pada responden seperti perubahan makanan dan hadirnya orang-orang baru dapat membuat responden mengalami tekanan psikologis yang menyebabkan kehilangan nafsu makan, dan mual.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian gambaran sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar dapat disimpulkan bahwa karakteristik pasien paling banyak berumur 19-29 tahun dan 30-49 tahun 31,15%, sebagian besar berjenis kelamin perempuan 61,1%, berpendidikan SMA/SLTA 46,3%, dengan pekerjaan sebagai pegawai swasta 24,1%, dan dengan penyakit post partum 22,2%. Sisa makanan pokok dalam menu sehari paling banyak sebesar 155 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa makanan pokok 31,4 gram dengan presentase rata-rata 21,95%. Sisa lauk hewani dalam menu sehari paling banyak sebesar 58 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa lauk hewani 11,1 gram dengan presentase rata-rata 16,24%. Sisa lauk nabati dalam menu sehari paling banyak sebesar 38 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa lauk nabati 10,9 gram dengan presentase rata-rata 26,05%. Sisa sayuran dalam menu sehari paling banyak sebesar 49 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa sayuran 13,7 gram dengan presentase rata-rata 28,27%. Sisa buah dalam menu sehari paling banyak sebesar 44 gram sehingga diperoleh rata – rata sisa buah 2,3 gram dengan presentase rata-rata 2,41%. Tingginya sisa makanan pada golongan

umur 50-64 tahun 66,7%, berjenis kelamin laki-laki 52,4%, dengan pendidikan SD 81,8%, pekerjaan sebagai pegawai 53,8%, dengan jenis penyakit komplikasi kehamilan 100%. Tingginya sisa makanan pada makanan pokok, lauk nabati dan sayuran sehingga disarankan kepada pihak Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar agar pada pasien lansia diberikan makanan pokok dalam porsi kecil tapi sering dengan tekstur lembut, pengolahan lauk nabati lebih bervariasi agar tidak membosankan, pemilihan jenis sayuran dan teknik pengolahan lebih divariasikan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Andani, A. (2013). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Di Ruang Penyakit Dalam RSUD Cut Nyak Dhien Meulaboh*. Meulaboh: Universitas Teuku Umar.
2. Ariyanti, V., Widyaningsih, E. N., & Rauf, R. (2017). Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Soeratto, Gemolong, Kabupaten Sragen. *Jurnal Kesehatan*, 19.
3. Djamaluddin, M. (2005). Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*.
4. Juniarti, N. K. (2017). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien Di RSUD Sanjiwani Gianyar*. Universitas Dhyana Pura.
5. Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
6. Kumboyono. (2013). Indikator Pemenuhan Kebutuhan Nutrisi Oleh Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Tentara dr. Soepraoben Malang. *Jurnal Ners Vol.8*, 183-189.
7. Muliani, U. (2013). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Saring Pasien Rawat Inap RSUD DR H Moeloek Lampung. *Jurnal Keperawatan Vol IX*, 31-36.
8. Nisa, F. K., & Farhat, Y. (2017). Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit.
9. Notoatmodjo, S. (2010). *Metodelogi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT Rnika Cipta.
10. Priyanto, O. H. (2009). *Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Di RSUD Kota Semarang*. Universitas Negeri Semarang.
11. Rabbani, F. (2018). *Hubungan Tingkat Kematangan dengan Sisa Makanan Pokok pada Pasien Anak di Rumkital Dr. Ramelan Surabaya*. Surabaya: Universitas Airlangga.
12. Ronitawati, P., Puspita, M., & Citra, K. (2017). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara*. Universitas Esa Unggul.
13. Saskia, R., Primadona, S., & Mahmudiono, T. (2018). *Hubungan Tingkat Kematangan Dan Suhu Dengan Sisa Makanan Lauk Nabati Pada Pasien Anak Di Ruang Inap Rumkital Dr. Ramelan Surabaya*. Surabaya: Universitas Airlangga.
14. Suhardjo. (2003). *Berbagai cara pendidikan gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.
15. Tjahjono, H. D. (2011). *Analisi Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Nafsu Makan Pada Pasien Dengan Penyakit Pernafasan Obstruksi Kronis Di RSUD DR. M. Soewandhie Surabaya*. Depok: Universitas Indonesia.