



## ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig697>

# HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN SEBAGAI INDIKATOR MUTU PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD WANGAYA DENPASAR

Ni Gusti Agung Ayu Oka Ulandari<sup>1</sup>, Ida Ayu Eka Padmiari<sup>2</sup>, Ni Made Yuni Gumala<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Prodi DIV, Jurusan Gizi, Poltekkes Denpasar

<sup>2</sup>Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar

<sup>3</sup>Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar

email Penulis Korespondensi (K): [oka.ulandari@yahoo.co.id](mailto:oka.ulandari@yahoo.co.id)

## ABSTRACT

Plate waste is the food weight in plate that does not finished up or thrown away by the inpatients and grouped according to food category. Factors that affect food waste are the thepresentation time. The purpose of this research to know the correlation of food presentation time with the food waste as a quality indicator of food management at Wangaya Denpasar hospital. Type this research is observational analytics by using cross sectional. Sample taken by using Purposive Sampling, the amount of sample are 63 sample. Samples food presentation time at morning that is exactly 40 samples (63.5%) and not exactly 23 samples (36.5%), at lunch exactly 41 samples (65.1%) and not exactly 22 samples (34.9%), dinner to exactly 49 samples (77.8%) and not exactly 14 samples (22.2%). The average percentage of food leftovers in one day based on the food group is the highest food at vegetables 23.4%. Based on the chi square test on breakfast, there was the correlation of food presentation time in the morning with the food waste of the morning as a quality indicator of food management at Wangaya Denpasar hospital. On lunch there isn't correlation of food presentation time in the lunch with the food waste of the lunch as a quality indicator of food management at Wangaya Denpasar hospital. Based on the fisher exact test in dinner there was a the correlation of food presentation time in the evening with the food waste of the dinner as a quality indicator of food management at Wangaya Denpasar hospital.

**Keywords** : presentation time, food waste, quality indicator

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit dibagi menjadi 4 yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan <sup>(1)</sup>. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan ke pasien. Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya makan dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.

Berdasarkan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS) nomor 129/Menkes/SK/II/2008, terdapat tiga indikator gizi yang harus dipenuhi yaitu ketepatan waktu pemberian makanan  $\geq 90\%$ , sisa makanan yang tidak termakan pasien  $\leq 20\%$ , dan tidak ada kesalahan pemberian diet sebanyak 100% <sup>(1)</sup>.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa Poltekkes Denpasar Jurusan Gizi di RSUD Wangaya Denpasar pada tanggal 6 dan tanggal 7 September 2018 rata-rata sisa makanan pada

hidangan bubur masih >20%. Merujuk pada penelitian tersebut dimana sisa makanan masih belum memenuhi standar pelayanan minimal rumah sakit yaitu  $\leq 20\%$  dan dari penelitian tersebut bisa menjadi tolak ukur untuk melihat apakah sisa makanan dipengaruhi oleh ketepatan waktu penyajian makanan ke pasien.

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan yaitu faktor eksternal dan internal. Faktor internal salah satunya yaitu umur. Angka Kecukupan Gizi tahun 2013 yang dianjurkan semakin tua umur manusia maka kebutuhan energi dan zat gizi semakin sedikit<sup>(2)</sup>. Faktor eksternal salah satunya yaitu ketepatan pramusaji menyajikan makanan ke ruang perawatan, sehingga akan mempengaruhi mutu dari makanan itu sendiri. Jika jadwal pemberian makan tidak sesuai maka makanan yang akan disajikan ke pasien makanan menjadi tidak menarik karena mengalami perubahan dalam suhu makanan<sup>(3)</sup>. Waktu pembagian makanan yang tepat dengan jam makan pasien serta jarak waktu yang sesuai antara makan pagi, siang dan malam hari dapat mempengaruhi habis tidaknya makanan yang disajikan<sup>(4)</sup>.

## **Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui apakah ada hubungan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Wangaya Denpasar.

## **METODE**

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan rancangan desain cross sectional. Penelitian dilakukan di RSUD Wangaya Denpasar pada bulan Februari sampai Maret 2019. Populasi penelitian ini adalah seluruh pasien dewasa di RSUD Wangaya Denpasar yang diberikan makanan dalam bentuk biasa. Sedangkan sampel penelitian ini merupakan bagian dari populasi. Anggota populasi dari penelitian ini diambil dengan metode *Purposive sampling* yaitu rentan umur 18-65 tahun yang berjumlah 63 sampel. Ruang perawatan yang diambil yaitu ruang angsa, belibis, cendrawasih, dara, dan ruang kaswari karena sesuai dengan kriteria inklusi. Data ketepatan waktu penyajian dilakukan dengan cara observasi saat pramusaji membawakan makanan kemasing-masing ruang perawatan lalu dibandingkan dengan waktu yang telah ditetapkan oleh pihak rumah sakit dan dikategorikan menjadi dua yaitu tepat dan tidak tepat. Data sisa makanan pasien dikumpulkan dengan cara menimbang sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh sampel lalu dibandingkan dengan standar porsi dirumah sakit dan di kategorikan sisa banyak dan sisa sedikit. Data masing-masing diolah untuk melihat hubungan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan dengan menggunakan uji *Chi Square*.

## **HASIL**

### **Karakteristik Sampel**

Dari 63 sampel yang diteliti berdasarkan kategori umur, umur yang paling rendah yaitu umur 18 tahun dan paling tinggi umur 64 tahun. Sebaran sampel paling banyak berada pada kisaran umur 30-49 tahun sebanyak 32% dan paling sedikit berada pada kisaran umur 50-64 tahun sebanyak 3%

Tabel 1  
Karakteristik Sampel

No	Karakteristik	Kategori	Frekuensi	
			n	%
1	Umur	16-18	6	9,5
		19-29	22	34,9
		30-49	32	50,8
		50-64	3	4,8
Jumlah			63	100

### Waktu Penyajian

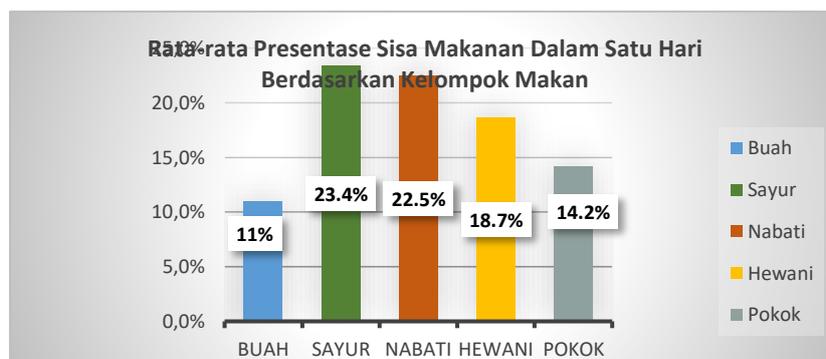
Berdasarkan hasil penelitian terhadap waktu penyajian, makanan yang terbanyak datang tidak tepat waktu yaitu pada waktu penyajian makan pagi 23 sampel (36,5%) dan waktu makan tepat waktu terbanyak pada makan malam 49 orang (77,8%). Total presentase waktu penyajian makan dalam satu hari di RSUD Wangaya Denpasar yaitu 68,78%.

Tabel 2  
Waktu penyajian

Waktu Penyajian	Yang Ditetapkan Dirumah sakit	Tepat		Tidak Tepat		Jumlah	
		n	%	n	%	n	%
Pagi	(07.00-08.00 WITA)	40	63,5	23	36,5	63	100
Siang	(11.30-13.00 WITA)	41	65,1	22	34,9	63	100
Malam	(17.00-18.00 WITA)	49	77,8	14	22,2	63	100

### Rata-Rata Sisa Makanandalam Satu Hari Berdasarkan Kelompok Makan

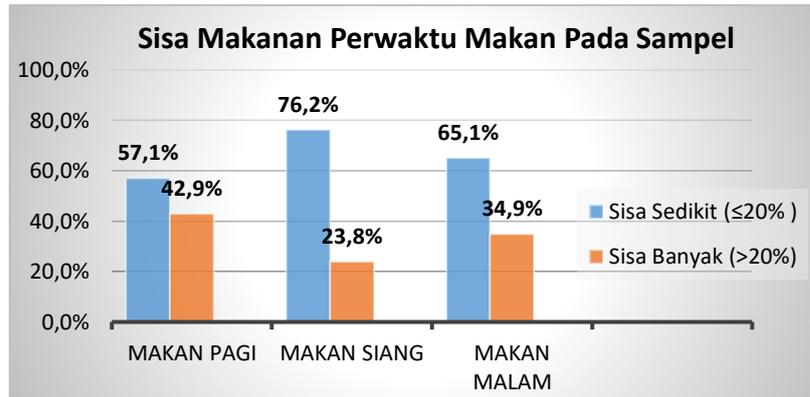
Pada sisa makanan berdasarkan kelompok makan, pada makan pagi sisa makanan tertinggi pada sayur 25% dan terendah pada buah 11%. Lebih jelas dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Rata-Rata Sisa Makanandalam Satu Hari Berdasarkan Kelompok Makan

## Rata-Rata Sisa Makanan Pada Sampel

Tingkat penerimaan pasien dilihat dari sisa makanan yang tidak dihabiskan. Pada 63 sampel dengan 3 kali makan, paling banyak pada makan pagi sampel yang menyisakan makanan >20% dengan presentase 42.9% sampel yang menyisakan makanan dalam kategori banyak.



Gambar 2. Rata-rata sisa makanan pada sampel

## Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Pagi dengan Sisa Makan Pagi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyajian makan pagi yang tepat waktu dengan sisa makan pagi sedikit yaitu 33 sampel (52.4%) dan sisa makanannya banyak 7 sampel (11.1%). Artinya sampel yang mendapatkan makanan tepat waktu akan menyisakan makanan sedikit. Penyajian makan pagi yang tidak tepat waktu dengan sisa makan pagi sedikit yaitu 3 sampel (4.8%) dan sisa makanannya banyak yaitu 20 sampel (31.7%). Sebaliknya dengan yang diatas, makanan yang datang tidak tepat waktu maka akan menyisakan makanan yang banyak.

Tabel 3  
Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Pagi dengan Sisa Makan Pagi

Ketepatan Waktu Penyajian Pagi	Sisa makanan pagi				Jumlah		Nilai Sig
	Sedikit		Banyak				
	n	%	n	%	n	%	
Tepat	33	52.4	7	11.1	40	63.5	0.00
Tidak tepat	3	4.8	20	31.7	23	36.5	
Jumlah	36	57.1	27	42.9	63	100	

Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan uji statistic *chi square* menunjukkan nilai sig kurang dari 0.05 ( $\text{sig} < 0.05$ ) yaitu nilai sig = 0.00. Hal ini menunjukkan ada hubungan ketepatan waktu penyajian pagi dengan sisa makanan pagi di RSUD Wangaya Denpasar.

## Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Siang dengan Sisa Makan Siang

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyajian makan siang yang tepat waktu dengan sisa makan siang sedikit yaitu 32 sampel (50.8%) dan sisa makanannya banyak 9 sampel (14.3%). Penyajian makan siang yang tidak tepat waktu dengan sisa makan siang sedikit yaitu 16 sampel (25.4%) dan sisa makanannya banyak yaitu 6 sampel (9.5%).

Tabel 4  
Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Siang dengan Sisa Makan Siang

Ketepatan Waktu Penyajian Siang	Sisa makanan siang				Jumlah		Nilai Sig
	Sedikit		Banyak				
	n	%	n	%	n	%	
Tepat	32	50.8	9	14.3	41	65.1	0.63
Tidak tepat	16	25.4	6	9.5	22	34.9	
Jumlah	48	76.2	15	23.8	63	100	

Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan uji statistic *chi square* menunjukkan nilai sig lebih dari 0.05 (sig>0.05) yaitu nilai sig = 0.63. Hal ini menunjukkan tidak ada hubungan ketepatan waktu penyajian siang dengan sisa makanan siang di RSUD Wangaya Denpasar.

#### Hubungan Ketepatan Waktu Makan Malam Dengan Sisa Makan Malam

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyajian makan malam yang tepat waktu dengan sisa makan malam sedikit yaitu 39 sampel (61.9%) dan sisa makanannya banyak 10 sampel (15.9 %). Penyajian makan malam yang tidak tepat waktu dengan sisa makan malam sedikit yaitu 2 sampel (3.2 %) dan sisa makanannya banyak yaitu 12 sampel (19%).

Tabel 5  
Hubungan Ketepatan Waktu Makan Malam Dengan Sisa Makan Malam

Ketepatan Waktu Penyajian Malam	Sisa makanan malam				Jumlah		Nilai Sig
	Sedikit		Banyak				
	n	%	n	%	n	%	
Tepat	39	61.9	10	15.9	49	77.8	0.00
Tidak tepat	2	3.2	12	19	14	22.2	
Jumlah	41	65.1	22	34.9	63	100	

Berdasarkan hasil analisis pertama dengan menggunakan uji statistic *chi square* diperoleh hasil yang tidak memenuhi syarat untuk dilakukan uji chi square, yaitu terdapat 1 sel yang nilai expectednya kurang dari 5, maka dilakukan uji *Fisher exact test* diperoleh nilai sig kurang dari 0.05 (sig < 0.05) yaitu nilai sig = 0.00. Hal ini menunjukkan ada hubungan ketepatan waktu penyajian malam dengan sisa makanan malam di RSUD Wangaya Denpasar.

### PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini menunjukkan waktu penyajian makanan masih belum mencapai standar pelayanan minimal rumah sakit yaitu dengan hasil presentase waktu penyajian 68,78%. Waktu penyajian makanan yang tidak tepat waktu dikarenakan lebih banyak makanan yang lambat datang atau melebihi dari waktu yang telah ditetapkan dari pihak rumah sakit. Jika makanan terlambat disajikan, dapat menyebabkan kebutuhan energi diambil dari cadangan lemak tubuh sehingga berdampak pada keterlambatan pemasukan zat gizi ke dalam darah yang dapat menurunkan konsentrasi, rasa malas, lemas mengantuk dan bekeringat dingin. Ini akan membuat kondisi pasien semakin buruk<sup>(5)</sup>. Pendistribusian makanan di RSUD Wangaya Denpasar menggunakan cara sentralisasi, yaitu semua kegiatan pembagian makanan dipusatkan diruang produksi makanan.

Sisa makanan yang banyak tidak dihabiskan oleh pasien juga turut mempengaruhi kesehatan dan pemulihan pasien. Pada penelitian ini masih banyak sisa makanan yang ditemukan >20% atau melebihi standar pelayanan yang seharusnya. Berdasarkan sisa makanan pada kelompok makanannya, makanan yang tertinggi di sisakan pada sayur 23,4%. Selain dari keadaan fisik pasien, adapun faktor eksternal yang dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan yaitu mutu makanan. Mutu makanan dapat dilihat dari cita rasa makanan yang terdiri dari penampilan, rasa makanan, sanitasi, dan penyajian makanan<sup>(6)</sup>.

Warna makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan, karena bila warnanya tidak menarik akan mengurangi selera orang yang memakannya. Kadang untuk mendapatkan warna yang diinginkan digunakan zat pewarna yang berasal dari berbagai bahan alami dan buatan<sup>(4)</sup>.

Penyelenggaraan makanan dirumah sakit dalam memberikan makanan ke pasien dilihat dari kondisi fisik dan jenis diet yang diberikan. Pada sisa makanan berdasarkan jenis diet, sisa makanan tertinggi pada diet TKTP (Tinggi Kalori Tinggi Protein) 28,23%. Pemberian diet TKTP (Tinggi Kalori Tinggi Protein) dirumah sakit RSUD Wangaya Denpasar yaitu dengan menambahkan porsi lauk hewani pada makanan yang disajikan, maka dari itu kemungkinan sisa makanan banyak terjadi karena pasien tidak sanggup untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Porsi makanan yang terlalu besar atau terlalu kecil dapat mempengaruhi penampilan makanan. Pentingnya porsi makanan tidak hanya berkaitan dengan penerimaan dan perhitungan bahan makanan tetapi juga berkaitan erat dengan penampilan makanan waktu disajikan dan kebutuhan gizi<sup>(7)</sup>.

Keadaan fisik pasien dengan gejala kurang nafsu makan memungkinkan tidak berselera makan dengan porsi yang besar. Pemberian makan dengan porsi kecil tapi sering dapat diberikan pada pasien dengan gangguan seperti ini<sup>(4)</sup>.

Dari 63 sampel, sisa makanan ditemukan terbanyak pada makan pagi yaitu 42,9% sampel yang menyisakan makanan dalam kategori banyak >20%, karena dipengaruhi oleh makanan yang lambat datang pada pagi hari. Pada penelitian ini terdapat hubungan antara ketepatan waktu penyajian makanan dengan habis tidaknya makanan yang disajikan. Waktu penyajian makanan merupakan faktor eksternal yang dapat menyebabkan terjadinya sisa makanan. Waktu penyajian yang tidak tepat dapat menyebabkan berkurangnya selera untuk menghabiskan makanan yang disajikan<sup>(8)</sup>.

Pada makan siang, tidak terdapat hubungan antara waktu penyajian makanan dengan sisa makanan. Tidak ada perbedaan proporsi antara makanan yang tidak tepat datang dan sisa makanan. Waktu penyajian yang tidak tepat dikarenakan lebih banyak makanan yang datang lebih cepat dan rentang waktu yang tidak terlalu jauh dari waktu penyajian makanan yang seharusnya. Sehingga sampel tetap menghabiskan makanan yang disajikan dan tidak akan mengalami waktu penungguan.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penyajian makan pagi tepat waktu 63,5%, makan siang tepat waktu 65,1%, makan malam tepat waktu 77,8%. Ketepatan waktu makan keseluruhan dalam satu hari yaitu 68,78%. Rata-rata presentase sisa makanan tertinggi berdasarkan kelompok makan yaitu pada sayur 23,4% dan tingkat penerimaan dari 63 sampel sisa makanan paling banyak pada makan pagi 42,9% sampel menyisakan makanan >20%. Berdasarkan uji *chi square* ada hubungan ketepatan waktu penyajian pagi dan siang dengan sisa makanan pagi dan siang sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Wangaya Denpasar, tetapi tidak ada hubungan ketepatan waktu penyajian malam dengan sisa makanan malam sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Wangaya Denpasar.

Karena ketepatan waktu penyajian masih dikatakan kurang maka pada proses persiapan penyajian makanan, diharapkan ruang persiapan makanan bisa diperluas sehingga mempercepat untuk proses penyajian makan ke pasien agar tepat waktu. Pada pramusaji yang mengantarkan makanan ke pasien agar disiplin waktu dalam menyajikan makanan yang sesuai dengan waktu yang ditetapkan oleh pihak rumah sakit. Sisa makanan berdasarkan kelompok makan, sisa makanan tertinggi pada sayur 23,4% karena macam sayur yang digunakan kurang bervariasi dan cara pengolahannya yang lebih banyak

direbus. Disarankan macam sayuran lebih bervariasi dan cara pengolahan yang lebih dimodifikasi sehingga warna, tekstur, dan aroma bisa menarik pasien sehingga meminimalisir sisa makanan

#### DAFTAR PUSTAKA

1. Kemenkes R.I. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
2. AKG. (2013). *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
3. Priyanto, O. H. (2009). *Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas iii di rsud kota semarang*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. (online) <http://lib.unnes.ac.id/132/1/6113.pdf>, ( diakses 28 April 2018, jam 21.00).
4. Moehji, S. (2010). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta.
5. Hardineti, T. (2017). *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam RSUP Dr. M. Djamil Padang*. (Skripsi) Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
6. Depkes RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta.
7. Hartatik, T. (2004). *Gambaran Daya Terima Makan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS.Haji Jakarta*. Skripsi. Universitas Indonesia.
8. Tiurma Heryawati P, Endy Paryanto Prawirohartono, T. S. (2004). Pengaruh Alat Penyajian Disposable Terhadap Sisa Makanan Pasien Diruang Rawat Inap RSUP DR. Kariadi Semarang. *Gizi Klinik Indonesia*, vol 1, 2.