

PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN DIRUANG RAWAT INAP KELAS III RSU DR. H. KOESNADI BONDOWOSO DI KOTA BONDOWOSO

(Effect of Modification of Vegetable Side Dish Recipes on Plate Waste of Patients in Class III Inpatients of Dr. General Hospital H. Koesnadi Bondowoso In The City Of Bondowoso)

Anne Lisara Widyasari^{1*}

¹Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Indonesia

*Email korespondensi : annelisara22@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang: Masalah yang sering dihadapi oleh penyelenggara makanan adalah tingkat konsumsi makanan yang kurang sehingga menyebabkan terjadinya sisa pada makanan yang disajikan. Jika sisa makanan terjadi maka asupan gizi konsumen tidak dapat terpenuhi. Asupan gizi yang tidak terpenuhi jika dibiarkan dalam jangka waktu yang lama mempunyai resiko terjadinya malnutrisi. Hal ini dikarenakan menu yang disajikan kurang bervariasi sehingga menyebabkan pasien merasa bosan dengan makanan yang disajikan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh modifikasi resep lauk nabati terhadap sisa makanan pasien diruang rawat inap kelas III RSU Dr. H. Koesnadi Bondowoso. Metode penelitian : Jenis penelitian ini bersifat kuantitatif menggunakan desain *quasi experimental* dengan rancangan *Static Group Comparison*. Subjek penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas III. Besar subjek penelitian berjumlah 54 orang, subjek tersebut dibagi menjadi 2 kelompok yaitu kelompok kontrol dan kelompok perlakuan dengan menggunakan teknik *Consecutive sampling*. Data dianalisis menggunakan uji *Independent T-test*. Hasil : Terdapat perbedaan yang signifikan sisa makanan pasien rawat inap kelas III di RS Dr. H. Koesnadi Bondowoso pada lauk nabati yang telah dimodifikasi. Kesimpulan : Lauk nabati yang sudah dimodifikasi meninggalkan makanan lebih sedikit dibandingkan lauk nabati sebelum dimodifikasi.

Kata Kunci : Lauk Nabati, Modifikasi Resep, Sisa Makanan

ABSTRACT

Background: The problem that is often faced by food organizers is the level of food consumption that is not enough, causing residue on the food served. If food waste occurs, the consumer's nutritional intake cannot be fulfilled. Nutritional intake that is not fulfilled if left for a long time has the risk of malnutrition. This is because the menu served is less varied, causing patients to feel bored with the food served. The purpose of this study was to determine the effect of modification of vegetable side dishes on the food leftovers of patients in the class III inpatient room of Dr. H. Koesnadi Bondowoso. Research method: This type of research is quantitative using a quasi experimental design with Static Group Comparison design. The subjects of this study were class III inpatients. The number of research subjects was 54 people, the subjects were divided into 2 groups, namely the control group and the treatment group using the Consecutive sampling technique. Data were analyzed using the Independent T-test. Results: There was a significant difference in the leftovers of class III inpatients at Dr. H. Koesnadi Bondowoso on modified vegetable side dishes. Conclusion: Vegetable side dishes that have been modified leave less food than vegetable side dishes before modification.

Keywords: Vegetable Side Dish, Modification of Recipes, Plate Waste

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan Makanan yang dilakukan dirumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Makanan rumah sakit yang dibuat disesuaikan dengan kondisi dan penyakit pasien agar membatu mempercepat proses pemulihan dan penyembuhan pasien (Trisnawati, 2018). Salah satu upaya yang mendukung tujuan adalah melakukan kegiatan pelayanan gizi yang bermutu, terutama dalam menyediakan makanan baik kualitas maupun kuantitas, sehingga mencukupi kebutuhan pasien terhadap gizi seimbang (Kemenkes RI, 2018). Masalah yang sering dihadapi oleh pelayanan makanan dirumah sakit adalah tingkat konsumsi makanan yang kurang, sehingga menyebabkan terjadinya sisa pada makanan yang disajikan (Napitupulu dkk, 2017).

Sisa makanan adalah berat makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien sesuai dengan presentase makanan. Analisis mengenai sisa makanan atau jumlah makanan yang tersisa adalah metode untuk melihat daya terima makanan tersebut kepada pasien. Penilaian sisa makanan dapat dilakukan dengan penimbangan dari jumlah berat makanan yang tidak dimakan oleh pasien (Iskandar dan Suryani, 2016). Sisa makanan dikatakan tinggi apabila berat makanan yang tertinggal sebesar $\geq 20\%$ (Kemenkes RI, 2013). Dampak

terjadinya sisa makanan adalah tidak terpenuhinya zat gizi yang dikonsumsi maka akan mengakibatkan malnutrisi. Pada hasil penelitian sisa makanan terjadi karena sebagian besar mengatakan bahwa makanannya tidak sedap atau kurang menarik selera makan (Kustiyoasih dkk, 2016). Ada berbagai faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Sisa makanan terjadi bukan karena nafsu makan, kebiasaan makan, adanya tambahan makanan dari luar, dan rasa bosan saja, namun ada faktor lain yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan antara lain cita rasa makanan (penampilan dan rasa makanan), besar porsi dan ketepatan waktu makan, jarak makan, dan cara penyajian makanan (Rumokoy dkk, 2017).

Makanan yang disajikan harus lengkap zat gizinya seperti vitamin, mineral, karbohidrat, protein, lemak, dan lainnya (Taqhi, 2014). Jika makanan yang dikonsumsi tidak lengkap atau tidak seimbang maka akan mempengaruhi kesehatan seseorang (Rahman dkk, 2016). Dari hasil studi pendahuluan di Rumah Sakit Umum Dr. H. Koesnadi Bondowoso diruang rawat inap kelas III pada bulan Mei 2019 dengan 85 subjek yang menyatakan bahwa rata-rata sisa makanan yang paling banyak adalah lauk nabati sebesar 72%. Faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah tingkat kekenyangan, besar porsi, tingkat kebosanan pada menu makanan, rasa, aroma, penampilan dan tekstur makanan. Besarnya sisa makanan

pasien akan sangat berpengaruh terhadap asupan zat gizi pasien sehingga menyebabkan zat gizi yang dikonsumsi tidak lengkap. seperti protein dari lauk nabati karena sisa makanan pada rumah sakit paling tinggi adalah lauk nabati (Rumokoy dkk, 2017).

Protein nabati merupakan sumber protein yang berasal dari lauk nabati seperti kacang – kacangan dan hasil olahannya (Ningsih dkk, 2018). Protein mempunyai fungsi penting yaitu untuk pertumbuhan, memperbaiki sel tubuh yang rusak, bahan pembentuk plasma kelenjar, hormon dan enzim, cadangan energi jika terjadi kekurangan dan menjaga keseimbangan asam basa darah (Jauhari dkk, 2019; Nugroho dkk, 2015; Susanti dan Hidayat, 2016). Protein nabati mengandung berbagai nutrisi seperti, karbohidrat kompleks, serat, vitamin, mineral, dan zat-zat gizi lainnya. Sehingga dengan mengonsumsi protein nabati, juga sekaligus membantu dalam memenuhi kebutuhan nutrisi harian yang diperlukan tubuh dan dapat menurunkan resiko terkena penyakit kanker (Almatsier, 2010).

Pada menu lauk nabati di Rumah Sakit seperti tempe dan tahu pada umumnya pengolahannya dengan cara di kukus dengan menggunakan bumbu kuning saja. Hal ini mengakibatkan pasien tidak nafsu makan atau tidak selera mengonsumsi makanan lauk nabati tersebut sehingga menyebabkan terjadinya sisa pada makanan yang disajikan dan mengakibatkan tidak

terpenuhinya nutrisi pada pasien dengan ini penyelenggara makanan sebaiknya memodifikasi resep lauk nabati agar terlihat lebih menarik dan memiliki cita rasa yang pas agar menggugah selera makan pasien dan tidak menyebabkan terjadinya sisa pada makanan dan dapat memenuhi asupan gizi pasien.

METODE

Penelitian ini menggunakan desain *quasi experimental* dengan rancangan *Static Group Comparison*. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif. Tempat penelitian di Rumah Sakit Umum Dr. H. Koesnadi Bondowoso di Kota Bondowoso yang dilaksanakan pada bulan Desember 2019. Subjek penelitian berjumlah 54 pasien yang dibagi menjadi 2 kelompok yaitu kelompok kontrol dan kelompok perlakuan. Pengambilan subjek pada penelitian ini menggunakan *Consecutive sampling*.

Sisa makanan pasien dapat dilihat menggunakan metode taksiran visual (*comstock*) skala 7 point (Iqbal dan Puspaningtyas, 2018). Pada penelitian ini instrumen penelitian yang digunakan adalah form taksiran visual (*comstock*) dan *food recall* 24 jam. Modifikasi resep yang dilakukan yaitu modifikasi rasa, warna, aroma, tekstur dan nilai gizi (Kemenkes RI, 2018). Modifikasi resep lauk nabati ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh modifikasi resep lauk nabati terhadap sisa makanan pasien diruang rawat inap.

Analisis data bivariat dilakukan dengan menggunakan uji *Independent t-test* untuk membandingkan nilai *mean* (rata-rata) dari 2 *independent group* (dua kelompok yang dipilih secara *random*). Analisis data ini untuk mengetahui pengaruh modifikasi resep lauk nabati terhadap sisa makanan pasien sebelum dan sesudah dimodifikasi.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan teknik wawancara yang dilakukan untuk mengetahui asupan makan pasien yang sedang di rawat pada ruang perawatan kelas III dengan menggunakan metode *food recall* 24 jam sebanyak 2 hari. Metode observasi dilakukan untuk mengetahui sisa makanan pasien yang sedang menjalani rawat inap dengan cara melihat sisa makanan pasien yang sedang di rawat inap dan menghitung sisa makanan tersebut menggunakan metode *Comstock* yaitu metode pengukuran konsumsi makanan menggunakan metode taksiran visual atau mengamati sisa makanan pasien sebelum dan sesudah dikonsumsi oleh pasien yang sedang menjalani rawat inap di rumah sakit Dr. H. Koesnadi Bondowoso.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Modifikasi Lauk Nabati

Pada menu lauk nabati di Rumah Sakit seperti tempe dan tahu pada umumnya pengolahannya dengan cara di kukus dengan menggunakan bumbu kuning saja. Hal ini mengakibatkan pasien tidak nafsu makan atau tidak selera mengkonsumsi makanan lauk nabati

tersebut sehingga menyebabkan terjadinya sisa pada makanan yang disajikan terutama lauk nabati dan mengakibatkan tidak terpenuhinya nutrisi pada pasien dengan ini penyelenggara makanan sebaiknya memodifikasi resep lauk nabati agar terlihat lebih menarik dan memiliki cita rasa yang pas agar dapat menggugah selera makan pasien dan tidak menyebabkan terjadinya sisa pada makanan dan dapat memenuhi asupan gizi pasien.

Pada pernyataan diatas maka peneliti akan melakukan modifikasi resep terhadap lauk nabati. Pada lauk nabati tempe akan dimodifikasi menjadi sate pentul, bola-bola tempe isi, tempe stik dan pada lauk nabati tahu akan dimodifikasi menjadi siomay tahu sayur, tahu fantasi, bakso tahu ayam. Dengan ini peneliti mengetahui apakah makanan yang telah dimodifikasi dapat meningkatkan nafsu makan dan mengurangi terjadinya sisa makanan pada pasien. Dapat dilihat pada tabel 3.

B. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Sisa Makanan

Dari hasil penelitian ini memperlihatkan terjadinya pengaruh modifikasi resep lauk nabati terhadap sisa makanan pasien RSUD. Dr. H. Koesnadi Bondowoso. Sisa makanan pada kelompok perlakuan lebih sedikit dibandingkan dengan kelompok kontrol, dapat dilihat pada grafik 1. Pengamatan konsumsi makanan melalui sisa makanan

merupakan cara sederhana dan sangat penting untuk dievaluasi, bila makanan yang direncanakan dengan baik dapat dihabiskan oleh pasien, maka dapat disimpulkan pelayanan gizi rumah sakit tercapai (Kemenkes RI, 2013). Cita rasa yang meningkat, modifikasi resep juga dapat merubah penampilan makanan yang semula terlihat tidak menarik menjadi menarik untuk dikonsumsi (Kemenkes RI, 2018).

Lauk nabati yang telah dimodifikasi lebih disukai oleh pasien dibandingkan lauk nabati sebelum dimodifikasi hal ini dikarenakan pengetahuan juru masak yang kurang terhadap makanan yang menarik selera makan dan rasa bosan konsumen biasanya timbul bila mengonsumsi makanan yang kurang bervariasi, sehingga sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan (Puruhita dkk, 2014). Keterbatasan jumlah juru masak dalam mengolah makanan sehingga tidak dapat meningkatkan variasi menu makanan sedangkan pengetahuan modifikasi resep peneliti lebih bervariasi sehingga dapat menghasilkan makanan yang menarik selera makan konsumen.

Sisa makanan dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor internal berkaitan dengan nafsu makan, kebiasaan atau kesukaan makan, rasa

bosan serta adanya peraturan diet yang sedang dijalani. Faktor eksternal yaitu cita rasa makanan yang meliputi penampilan dan rasa (Trisia N, 2016). Dari hasil wawancara yang dilakukan pada saat penelitian, pasien banyak meninggalkan sisa makanan dengan bermacam – macam faktor. Ada yang mengatakan bahwa makanan yang disediakan terlalu biasa, tidak menarik, tidak nafsu makan, mual, masih kenyang, rasa tidak enak, hambar dan keterlambatan distribusi. Hasil dari wawancara yang dilakukan pada saat makanan telah dimodifikasi, sebagian pasien mengatakan bahwa makanan yang dihidangkan menarik, meningkatkan nafsu makan, bentuk makanan lucu, dan rasa enak. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa adanya pengaruh modifikasi resep lauk nabati terhadap sisa makanan pasien rawat inap kelas III di RSUD. Dr. H. Koesnadi Bondowoso.

Keterbatasan penelitian, peneliti melakukan penelitian pada waktu yang berbeda pada kelompok kontrol dan kelompok perlakuan. Pada kelompok kontrol dilakukan pengambilan data terlebih dahulu untuk hari berikutnya pengambilan data pada kelompok perlakuan. Peneliti juga tidak memperhitungkan *food cost* atau harga setiap porsi pada makanan menu makanan.

Tabel 1. Analisis Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD. H. Koesnadi Bondowoso

Kategori Kelompok	n	Mean ± St. Deviation	t	df	p value
Kelompok Kontrol	27	79,37 ± 10,92	20,750	52	0,001
Kelompok Perlakuan	27	18,37 ± 10,69			

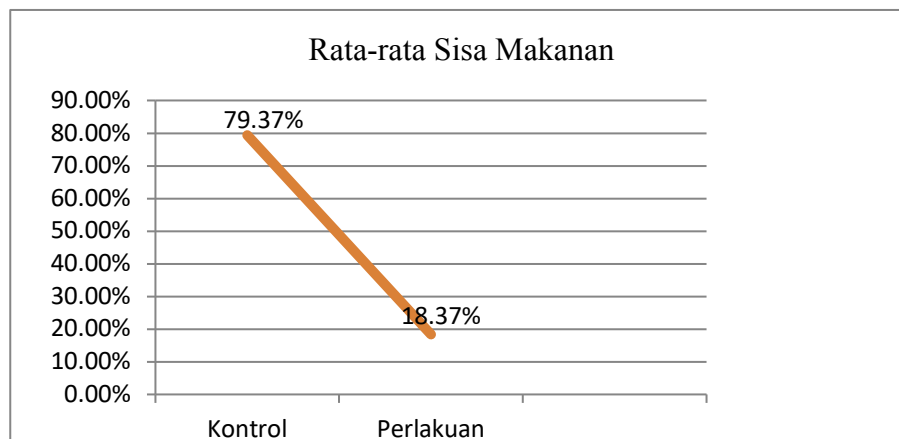
Tabel 2. Data Analisis *Food Recall* 24 Jam

Kategori Kelompok	Kategori Asupan	Mean
Kelompok Kontrol	Energi (Kkal)	761,96
	Protein (Gram)	23,63
	Lemak (Gram)	20,26
	Karbohidrat (Gram)	181,41
Kelompok Perlakuan	Energi (Kkal)	803,56
	Protein (Gram)	29,52
	Lemak (Gram)	21,74
	Karbohidrat (Gram)	201,70

Tabel 3. Lauk Nabati Yang Di Modifikasi

No	Tanggal	Waktu Makan	Lauk Nabati Sebelum Modifikasi	Lauk Nabati Setelah Modifikasi
1.	23-12-2019	Pagi	Tempe Goreng	Sate Pentul Tempe
		Siang	Pepes Tahu	Tahu Bakso
		Sore	Tempe Bumbu Kuning	Stik Tempe
2.	24-12-2019	Pagi	Pepes Tahu	Tahu Fantasi
		Siang	Dadar Jagung	Bola-bola Tempe
		Sore	Tempe Goreng	Siomay Tahu Sayur

Grafik 1. Rata-rata Sisa Makanan



KESIMPULAN

Sisa makanan responden dengan menggunakan metode taksiran visual *comstock* skala 7 point menunjukkan bahwa lauk nabati yang sudah dimodifikasi meninggalkan makanan lebih sedikit dibandingkan lauk nabati sebelum dimodifikasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Iqbal, Muhammad; Desty, Ervira, Puspaningtyas. 2018. *Penilaian Status Gizi ABCD*. Jakarta: Salemba Medika.

- Iskandar, Slamet; Suryani, Isti. 2016. Pemberian Buku Saku Motivasi Keluarga dan Pasien terhadap Penurunan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit. *Jurnal Teknologi Kesehatan*. Volume 12 Nomor 1 Hal 8-12.
- Jauhari, Thonthowi, M; Santoso, Santoso; Sapja, Anantanyu. 2019. Asupan Protein dan Kalsium Serta Aktivitas Fisik Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Ilmu Gizi Indonesia*. Vol. 02 No. 02 Hal. 79-88.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Kustiyoasih, Putri, M; Merryana, Adriani; Triska, Susila, N. 2016. Penyelenggaraan Makanan dan Kepuasan Konsumen di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*. Vol. 11 No. 1 Hal. 11-16.
- Napitupulu, M, Monalisa; Guataaf, A, E, Ratag; Nelly, Mayulu. *Pola Pelayanan Nutrisi Pada Pasien Rawat Inap Penyakit Ginjal Dan Penyakit Hati Di RSUP ProfDr. R. D. Kondau Manado*. Pascasarjana Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Ningsih, Rahana, D, D; Binar, Panunggal; Adryan, Pramono; Deny, Yudi, F. 2018. Hubungan Asupan Protein Dan Kebiasaan Makan Pagi Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Anak Usia 9 – 12 Tahun Di Tambaklorok Semarang Utara. *Journal Of Nutrition College*. Volume 7 nomor 2 Hal 71-76.
- Nugroho, Ari, Fajar; Dian, Handayani; Yosi, Apriani. 2015. Asupan Protein Nabati dan Kejadian Anemia Wanita Usia Subur Vegan. *Jurnal Gizi Pangan*. Volume 10 Nomor 3 Hal 165-170.
- Puruhita, Niken; Syauqy, Ahmad; Nurjanah, Ayu; Etika, Ratna. 2014. *Gambaran Sisa Makanan dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat DR. Kariadi Semarang*. Vol 2, dari <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/actanutrica/article/view/7794/6389> (22 Juni 2020)
- Rahman, Nurdin; Nikmah, Utami, Dewi; Fitra, Armawaty. 2016. Faktor – faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Makan Pada Remaja SMA Negeri 1 Palu. *Jurnal Preventif*. Volume 7 Nomor 1 Hal 1-64.
- Rumokoy, Maria, G, D; Nova, H, Kapantow; Grace, Debby, Kandau. 2017. *Faktor – faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Di Kelas III Penyakit Dalam RSUP Prof. Dr. R.D Kandou Kota Manado*. Program Pascasarjana Universitas Sam Ratulangi.
- Susanti, R; E Hidayat. 2016. Profil Proten Susu Dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA*. Vol. 39 No. 2 Hal. 98-106.

- Taqhi, Aisyah, ST. 2014. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. *Jurnal MKMI*. Hal 241-247.
- Trisia, N. 2016. *Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Kabupaten Pandeglang*.
- Trisnawati, Ike, Patria. 2018. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara DR. S. Hardjolukito Yogyakarta*. Skripsi. Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.