

Hubungan Karakteristik Pasien dan Daya Terima Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Depati Payung RSUD Mayjen HA Thalib Sungai Penuh

Maiken Dwi Vianera^{1*}, Filius Chandra², Aisah³

^{1,2,3}Program Studi S1 Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Baiturrahim
Jalan Prof. DR. Moh. Yamin No. 30, Lb. Bandung, Kec. Jelutung, Kota Jambi, 36135, Jambi, Indonesia

*Email Korespondensi: maikendv@gmail.com

Abstract

Hospital nutrition services are crucial for supporting the recovery of inpatients, but a common problem is the amount of food waste left by patients. This study aimed to determine the relationship between patient characteristics (gender, age) and food acceptability with food waste at Mayjen H.A. Thalib Regional General Hospital, Sungai Penuh City. This descriptive quantitative study with a cross-sectional approach involved 43 patients selected using total sampling. Data were collected using questionnaires, checklists, and the Comstock scale for measuring food waste. Analysis was performed using the Chi-Square test, conducted from May 15 to June 11, 2025. Results showed that the majority of respondents were female (55.8%), with most in the early elderly category (46.5%). Most respondents had fair food acceptability (48.8%), and the majority left large amounts of food waste (74.4%). Analysis revealed that patient characteristics such as gender ($p=0.423$) and age ($p=0.472$) had no significant relationship with food waste. However, food acceptability had a significant relationship with food waste ($p<0.000$), indicating that better food acceptability resulted in less food waste.

Keywords: food acceptability, food waste, inpatients, patient characteristics

Abstrak

Pelayanan gizi rumah sakit sangat penting dalam mendukung pemulihan pasien rawat inap, namun salah satu masalah yang sering terjadi adalah banyaknya sisa makanan yang ditinggalkan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara karakteristik pasien (jenis kelamin, usia) dan daya terima makanan dengan sisa makanan di RSUD Mayjen H.A. Thalib Kota Sungai Penuh. Desain penelitian kuantitatif deskriptif dengan pendekatan cross-sectional melibatkan 43 pasien yang dipilih dengan total sampling. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner, lembar checklist, dan form pengukuran sisa makanan metode Comstock skala 5. Analisis dilakukan dengan uji Chi-Square, penelitian dilakukan pada 15 Mei hingga 11 Juni 2025. Hasil penelitian menunjukkan mayoritas responden adalah perempuan (55,8%) dengan kategori usia terbanyak Lansia Awal (46,5%). Sebagian besar responden memiliki daya terima makanan yang Cukup (48,8%), dan mayoritas meninggalkan Sisa Makanan Banyak (74,4%). Analisis menunjukkan bahwa karakteristik pasien seperti jenis kelamin ($p=0,423$) dan usia ($p=0,472$) tidak memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan. Namun, daya terima makanan memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan ($p<0,000$), di mana semakin baik daya terima makanan, semakin sedikit sisa makanan yang ditinggalkan.

Kata Kunci: daya terima makanan, karakteristik pasien, pasien rawat inap, sisa makanan

PENDAHULUAN

Pelayanan rumah sakit bertujuan memberikan perawatan optimal agar pasien dapat pulih dengan cepat. Salah satu aspek penting dalam perawatan adalah pemenuhan kebutuhan gizi, yang berperan besar dalam mendukung proses pemulihan tubuh. Makanan bergizi menjadi bagian tidak terpisahkan dalam perawatan pasien rawat inap, di samping pemberian obat-obatan. Makanan yang disajikan harus memenuhi standar gizi sesuai kondisi medis dan kebutuhan tubuh pasien, sehingga memiliki dampak langsung terhadap keberhasilan pemulihan kesehatan (Emiliana dkk., 2021).

Namun, salah satu tantangan yang sering dihadapi rumah sakit adalah masalah sisa makanan, di mana pasien tidak menghabiskan makanan yang disajikan. Hal ini dapat menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara makanan yang disajikan dengan selera atau kondisi pasien. Daya terima makanan yang rendah dapat berpengaruh pada efektivitas pemberian makanan, yang pada akhirnya berdampak pada status gizi pasien dan memperlambat proses penyembuhan (Izzah & Nurulfuadi, 2021).

Sisa makanan atau food waste di rumah sakit dapat dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi kondisi klinis pasien seperti nafsu makan, stres, jenis penyakit, dan karakteristik pasien (usia, jenis kelamin), sementara faktor eksternal mencakup kualitas makanan (aroma, rasa, tekstur, warna), porsi, variasi menu, dan sikap petugas. Sisa makanan dianggap tinggi jika melebihi 20% (Mumpuni & Saniyah, 2021).

Penelitian sebelumnya oleh Lestari dkk (2023) menemukan bahwa rata-rata sisa makanan tertinggi pada pasien rawat inap adalah makanan pokok (28%) dan sayur (26%), dengan tingkat sisa makanan pada pasien lansia (45,83%) dan anak-anak (39,28%) melebihi batas standar $\leq 20\%$. Faktor penyebab tingginya sisa makanan mencakup warna makanan kurang menarik, porsi terlalu besar, suhu sudah dingin, dan kurangnya variasi menu.

Survei awal di RSUD Mayjen HA Thalib Kota Sungai Penuh menunjukkan adanya pasien yang tidak menghabiskan makanannya. Dari 7 pasien, hanya 1 yang menghabiskan makanannya, 4 pasien meninggalkan sisa makanan, dan 2 pasien tidak mengonsumsi makanan sama sekali. Fenomena ini menggambarkan adanya masalah dalam daya terima makanan yang perlu dianalisis lebih lanjut.

Penelitian ini bertujuan mengetahui hubungan antara karakteristik pasien (jenis kelamin, usia) dan daya terima makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap Depati Payung di RSUD Mayjen HA Thalib Kota Sungai Penuh.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif dengan pendekatan cross-sectional yang dilakukan di ruang rawat inap Depati Payung RSUD Mayjen HA Thalib Kota Sungai Penuh pada periode Februari – Agustus 2025. Populasi penelitian adalah seluruh pasien rawat inap Depati Payung berjumlah 43 pasien periode Maret 2025. Teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling dengan kriteria inklusi: pasien bersedia menjadi responden, mendapatkan makanan biasa, berusia 17-55 tahun, dan dapat berkomunikasi dengan baik.

Data primer dikumpulkan melalui lembar checklist untuk karakteristik pasien (jenis kelamin, usia), kuesioner daya terima makanan yang menilai aspek warna, tekstur, rasa, dan aroma dengan skala 1-4 (1=Tidak Suka, 2=Kurang Suka, 3=Suka, 4=Sangat Suka), serta form Comstock skala 5 untuk mengukur sisa makanan (0=habis, 1=tersisa $\frac{1}{4}$ porsi, 2=tersisa $\frac{1}{2}$ porsi, 3=tersisa $\frac{3}{4}$ porsi, 4=dikonsumsi sedikit, 5=utuh).

Daya terima makanan dikategorikan menjadi: Baik ($>75\%$), Cukup (56-75%), dan Kurang ($<56\%$). Sisa makanan dikategorikan: Sisa Makanan Sedikit ($\leq 20\%$) dan Sisa

Makanan Banyak ($\geq 20\%$). Analisis data menggunakan uji *Chi-Square* untuk menguji hubungan antar variabel dengan tingkat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$), serta uji *Pearson's R* dan *Spearman's Correlation* sebagai pembanding untuk melihat arah dan kekuatan hubungan. Pengolahan data dilakukan dengan software SPSS.

HASIL

Karakteristik Responden

Berdasarkan Tabel 1, mayoritas responden adalah perempuan (55,8%) dengan 24 orang, sedangkan laki-laki sebanyak 19 orang (44,2%). Dari segi usia, sebagian besar berada dalam kategori Lansia Awal 46-55 tahun (46,5%), diikuti Dewasa Akhir 36-45 tahun (23,3%), Remaja Akhir 17-25 tahun (16,3%), dan Dewasa Awal 26-35 tahun (14%).

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Karakteristik

Karakteristik	Kategori	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	19	44,2
	Perempuan	24	55,8
Usia	Remaja Akhir (17-25 th)	7	16,3
	Dewasa Awal (26-35 th)	6	14,0
	Dewasa Akhir (36-45 th)	10	23,3
	Lansia Awal (46-55 th)	20	46,5

Daya Terima Makanan dan Sisa Makanan

Tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki daya terima makanan kategori Cukup (48,8%), diikuti Kurang (30,2%) dan Baik (20,9%). Mengenai sisa makanan, mayoritas responden meninggalkan Sisa Makanan Banyak (74,4%), sementara 25,6% meninggalkan Sisa Makanan Sedikit.

Tabel 2. Distribusi Daya Terima Makanan dan Sisa Makanan

Variabel	Kategori	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Daya Terima Makanan	Kurang	13	30,2
	Cukup	21	48,8
	Baik	9	20,9
Sisa makanan	Sisa makanan banyak	32	74,4
	Sisa makanan sedikit	11	25,6

Hubungan Karakteristik Pasien dengan Sisa Makanan

Hasil uji Chi-Square pada Tabel 3 menunjukkan tidak ada hubungan signifikan antara jenis kelamin dengan sisa makanan ($p=0,423$) dan antara usia dengan sisa makanan ($p=0,472$), karena nilai $p>0,05$.

Tabel 3. Hubungan Karakteristik Pasien dengan Sisa Makanan

Karakteristik	Kategori	Sisa Makanan Banyak	Sisa Makanan Sedikit	Total	P-Value
Jenis Kelamin	Laki-Laki	13 (30,2%)	6 (13,9%)	19 (44,2%)	0,423
	Perempuan	14 (44,2%)	5 (11,6%)	24 (55,8%)	
Usia	Lansia Awal	15 (34,9%)	5 (11,6%)	20 (46,5%)	0,427
	Lansia Akhir	8 (18,6%)	2 (4,7%)	10 (23,3%)	

Dewasa Awal	3 (7,0 %)	3 (7,0%)	6 (14,0%)
Remaja Akhir	6 (14,0%)	1 (2,3%)	7 (16,3%)

Hubungan Daya Terima Makanan dengan Sisa Makanan

Tabel 4 menunjukkan adanya hubungan signifikan antara daya terima makanan dengan sisa makanan ($p < 0,000$). Dari 13 responden dengan daya terima Kurang, seluruhnya meninggalkan sisa makanan banyak. Sebaliknya, dari 9 responden dengan daya terima Baik, 8 orang (18,6%) meninggalkan sisa makanan sedikit.

Tabel 4. Hubungan Daya Terima Makanan dengan Sisa Makanan

Daya terima makanan	Sisa makanan banyak	Sisa makanan sedikit	total	p-value
Kurang	13 (30,2%)	0 (0%)	13 (30,2%)	0,000
Cukup	18 (41,9%)	3 (7,0%)	21 (48,8%)	
Baik	1 (2,3%)	8 (18,6%)	9 (20,9%)	
Total	32 (74,4%)	11 (25,6%)	43 (100%)	

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden adalah perempuan (55,8%) dan berada dalam kategori Lansia Awal (46,5%). Dominasi perempuan dalam penelitian ini sejalan dengan temuan Yudianti dkk (2024) yang melaporkan 53,3% responden perempuan. Perempuan cenderung lebih proaktif dalam mencari perawatan medis dan lebih sadar akan pentingnya menjaga kesehatan. Sementara itu, tingginya proporsi Lansia Awal dapat dikaitkan dengan meningkatnya prevalensi penyakit degeneratif seperti hipertensi dan diabetes pada kelompok usia ini, yang memerlukan perawatan rumah sakit lebih sering (Fitrianti dkk., 2022).

Karakteristik pasien (jenis kelamin dan usia) tidak menunjukkan hubungan signifikan dengan sisa makanan dalam penelitian ini ($p > 0,05$). Hal ini sesuai dengan penelitian Yudianti dkk (2024) yang juga menemukan bahwa jenis kelamin tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap daya terima makanan dan sisa makanan. Meskipun terdapat perbedaan kebutuhan energi antara perempuan dan laki-laki sekitar 5-10% (Septidiantari dkk., 2023), faktor ini tidak cukup kuat untuk mempengaruhi jumlah sisa makanan yang ditinggalkan. Demikian pula dengan usia, penelitian Haerani & Ronitawati (2023) menunjukkan hasil serupa bahwa usia tidak berhubungan signifikan dengan sisa makanan.

Sebaliknya, daya terima makanan menunjukkan hubungan yang sangat signifikan dengan sisa makanan ($p < 0,000$). Temuan ini sejalan dengan penelitian Miate & Nurdini (2020) yang menemukan bahwa 70,3% pasien yang menyukai warna makanan cenderung meninggalkan lebih sedikit makanan. Yudianti dkk (2024) juga melaporkan bahwa 83,3% pasien yang menyukai cita rasa makanan dan 80% yang sangat menyukai penampilan makanan memiliki konsumsi yang lebih baik.

Daya terima makanan yang dinilai dari aspek warna, tekstur, rasa, dan aroma memiliki peran penting dalam menentukan konsumsi makanan pasien. Kualitas makanan yang baik dapat meningkatkan nafsu makan dan mengurangi sisa makanan, yang pada gilirannya mendukung pemulihan pasien lebih efektif. Menurut Kemenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008, daya terima pasien dikatakan baik jika $\geq 80\%$ dengan sisa makanan $\leq 20\%$.

Penelitian ini menemukan bahwa 74,4% responden meninggalkan sisa makanan banyak ($\geq 20\%$), yang mengindikasikan masih adanya kendala dalam pelayanan makanan rumah sakit. Faktor-faktor yang dapat berkontribusi terhadap tingginya sisa makanan antara

lain kualitas makanan yang kurang sesuai dengan preferensi pasien, porsi yang tidak tepat, variasi menu yang kurang, serta kondisi medis pasien yang mempengaruhi nafsu makan (Lestari dkk., 2023).

Keterbatasan penelitian ini adalah adanya variasi kondisi medis pasien yang berbeda-beda, beberapa pasien tidak memenuhi kriteria inklusi, dan terdapat pasien yang mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Penelitian lebih lanjut dengan sampel yang lebih besar dan mempertimbangkan faktor-faktor lain seperti kondisi medis spesifik dan preferensi makanan individu sangat diperlukan.

SIMPULAN

Mayoritas responden adalah perempuan (55,8%) dengan kategori usia Lansia Awal (46,5%). Sebagian besar memiliki daya terima makanan kategori Cukup (48,8%) dan meninggalkan Sisa Makanan Banyak (74,4%). Karakteristik pasien (jenis kelamin dan usia) tidak memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan ($p>0,05$). Namun, daya terima makanan memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan ($p<0,000$), di mana semakin baik daya terima makanan, semakin sedikit sisa makanan yang ditinggalkan.

SARAN

Institusi kesehatan perlu mengembangkan inovasi untuk meningkatkan daya tarik makanan dan memperkuat evaluasi kebijakan penyediaan makanan. Tenaga kesehatan diharapkan melakukan evaluasi langsung terhadap daya terima makanan dan memberikan edukasi kepada pasien tentang pentingnya pemenuhan gizi selama perawatan. Pasien perlu meningkatkan kesadaran akan pentingnya menghabiskan makanan rumah sakit untuk mendukung proses penyembuhan. Penelitian selanjutnya dapat mengeksplorasi inovasi penyajian makanan dan faktor-faktor lain yang mempengaruhi daya terima makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada RSUD Mayjen HA Thalib Kota Sungai Penuh yang telah memberikan izin penelitian, seluruh responden yang telah bersedia berpartisipasi, serta Universitas Baiturrahim Jambi yang telah mendukung pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Emiliana, Dhesa DB, Mayangsari R. 2021. Analisis pelaksanaan pelayanan gizi rawat inap di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*. 2(1):22.
- Fitrianti H, Ningtias NA, Riyanto P, Normalita De Lima C, Hermawati D. 2022. Analisis pemahaman orang tua dalam pemahaman gizi seimbang pada anak. *Journal of Physical and Outdoor Education*. 4(2):222–234.
- Haerani RS, Ronitawati P. 2023. Hubungan jenis diet, daya terima, sisa makanan dan kepuasan pasien rawat inap di RS X Jakarta. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*. 8(2):169–182. <https://doi.org/10.22236/argipa.v8i2.11292>
- Izzah N, Nurulfuadi. 2021. Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Sultan Suriyah Kota Banjarmasin. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 13(4):676–692.
- Lestari RH, Ayuningtyas PR, Pratiwi AA, Prasetyo A. 2023. Analisis sisa makanan terhadap kepuasan pelayanan makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Islam

- Jemursari Surabaya. Media Gizi Kesmas. 12(2):937–946.
<https://doi.org/10.20473/mgk.v12i2.2023.937-946>
- Miate AL, Nurdini D. 2020. Hubungan daya terima makanan dengan sisa makanan pada taruna/taruni Sekolah Transportasi Darat Bekasi. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*. 8(November):1–15.
- Mumpuni E, Saniyah M. 2021. Analisis food waste pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Ghidza Media Jurnal*. 3(1):202.
<https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v3i1.3106>
- Oktaviani A, Afrinis N, Verawati B. 2023. Hubungan cita rasa dan variasi menu makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 4(2):133–147.
- Septidiantari LPY, Padmiari IAE, Ariati NN. 2023. Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Bangli. *Journal of Nutrition Science*. 11(1):15–21.
- Yudianti, Riskayanti, Hapzah, Najdah, Nurbaya. 2024. Daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*. 5(2):519–523.