

**LITERATURE REVIEW: ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG  
MENYEBABKAN SISA MAKANAN PADA INSTITUSI  
RUMAH SAKIT**

**Fahra Giesthafanny**

Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana, Fakultas Ilmu  
Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta  
JL. Limo Raya, Kota Depok, Jawa Barat 16514  
*fahragiesthafanny@upnvj.ac.id*

**ABSTRAK**

Sisa makanan merupakan makanan yang terbuang karena tidak dihabiskan oleh konsumen. Jika terdapat sisa makanan yang tinggi, maka terjadi penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang kurang optimal dan pemborosan yang memengaruhi biaya makanan. Sisa makanan dapat dijadikan tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan gizi di rumah sakit. Tujuan dari *Literature Review* adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan adanya sisa makanan di rumah sakit. Metode yang digunakan adalah *Literature Review* dengan menggunakan Google Scholar dalam kurun waktu lima tahun terakhir. Hasil yang didapatkan 13.500 jurnal dengan kata kunci faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan di rumah sakit, hasil tersebut disaring menjadi 5 jurnal penelitian. Dari 5 jurnal penelitian yang digunakan seluruhnya menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan pendekatan cross sectional. Populasi adalah seluruh pasien rawat inap dan sampel adalah sebagian pasien rawat inap. Berdasarkan 5 jurnal penelitian ditemukan bahwa faktor faktor yang memengaruhi sisa makanan di rumah sakit yaitu penampilan penyajian makanan, rasa makanan, variasi menu, makanan dari luar, keadaan pasien, dan pengobatan.

***Kata kunci: Faktor, Rumah sakit, Sisa makanan.***

**ABSTRACT**

*Food waste is food that is wasted because it is not consumed by consumers. If there is high food waste, then there is less than optimal food management in the hospital and waste that affects food costs. Food waste can be used as a benchmark for the success of nutrition service in hospitals. The purpose of the Literature Review is to determine the factors that cause food waste in the hospital. The method used is Literature Review using Google Scholar within the last five years. The results obtained 13,500 journals with the keywords factors that affect food waste in the hospital, the results were filtered into 5 journals. Of the 5 research journals used, all of them used quantitative research methods with a cross sectional approach. The population is all inpatients and the sample is some inpatients. Based on 5 research journals, it was found that the factors that influence food waste in the hospital are the appearance of food presentation, food taste, menu variations, food from outside, patient's condition, and patientt's treatment.*

**Keywords: Factor, Hospital, Food waste.**

## PENDAHULUAN

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan salah satu pelayanan penunjang kesehatan yang yang tidak bisa dianggap sepele. PGRS merupakan upaya perbaikan, dan peningkatan gizi makanan dalam meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan pasien dengan optimal. Pemenuhan gizi pada pasien berpengaruh besar pada proses penyembuhan pasien. Begitu juga perjalanan penyakit yang dapat memengaruhi status gizi pasien (Kemenkes RI, 2013).

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) melaksanakan kegiatan seperti penyediaan makanan bagi rawat jalan dan rawat inap, manajemen nutrisi, hingga penelitian dan pengembangan nutrisi. PGRS bertujuan memastikan setiap makanan yang tersedia di rumah sakit berkualitas dan mampu memenuhi gizi pasien, serta menjaga keamanan makanan, sehingga pasien dapat mendapatkan gizi yang seimbang dan optimal (Kemenkes RI, 2013).

Pelaksanaan PGRS perlu dimonitor dan dievaluasi dengan suatu sistem yang dapat menjadi indikator keberhasilan, sehingga

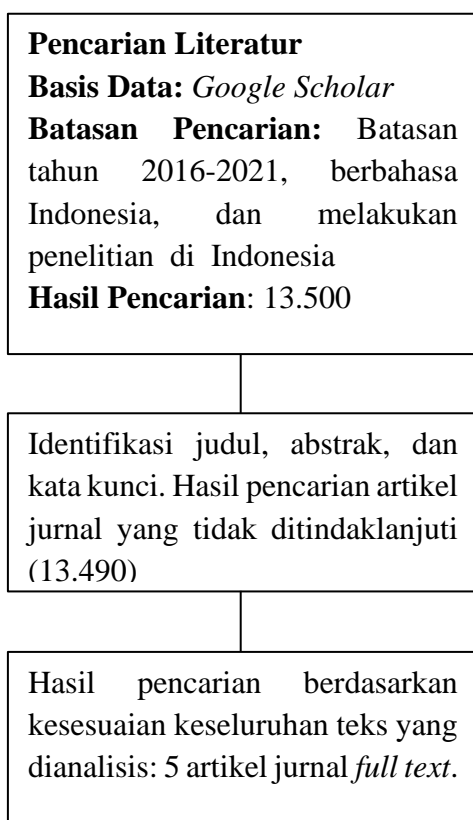
pemenuhan gizi pasien tetap dapat terlaksana dengan optimal. Salah satu faktor yang dapat diamati untuk menentukan keberhasilan pelaksanaan PGRS adalah sisa makanan. Sisa makanan adalah makanan yang tidak habis dimakan oleh pasien karena beberapa alasan. Sisa makanan dapat menjadi indikator penting dalam pelaksanaan PGRS. Jika sisa makanan di rumah sakit banyak, maka hal tersebut menandakan terdapat masalah dalam pelaksanaan PGRS. (Arimba et.al, 2019)

Sisa makanan pada pasien dapat memberikan data mengenai asupan gizi dan diet pasien. Penampilan penyajian makanan, variasi menu makanan, rasa makanan, makanan dari luar dapat menjadi faktor penyebab sisa makanan pasien. Terdapat pula faktor internal seperti keadaan pasien, dan pengobatan yang juga dapat memengaruhi sisa makanan. Sisa makanan pasien juga menandakan bahwa adanya biaya produksi makanan yang terbuang. Mengetahui jumlah sisa makanan di rumah sakit, dapat dilakukan dengan beberapa metode seperti metode visual Comstock, metode pencatatan

sendiri, metode *recall*, dan metode penimbangan.

Dengan beberapa pertimbangan di atas, peneliti bermaksud membuat *Literature Review* “Analisis Sisa Makanan pada Institusi Rumah Sakit”. Diharapkan *Literature Review* ini dapat menambah pengetahuan bagi praktisi kesehatan, masyarakat, dan pihak-pihak terkait mengenai faktor pengaruh sisa makanan pasien di rumah sakit.

## METODE



Metode pada penulisan artikel ini menggunakan metode *Literature Review* dengan membaca secara ekstensif dan saksama artikel-artikel penelitian yang didapat. Penelitian dilaksanakan pada Oktober 2021. Penelitian dilakukan dengan laman *Google Scholar* dalam kurun waktu lima tahun terakhir (2016-2021). Jurnal yang digunakan adalah jurnal berbahasa Indonesia, dan melakukan penelitian di Indonesia. Berdasarkan hasil penelusuran literature, terdapat 13.500 jurnal mengenai sisa makanan. Hasil tersebut disaring menjadi 5 jurnal terkait dengan sisa makanan di rumah sakit berdasarkan kesesuaian topik, metode penelitian, dan hasil penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

*Literature Review* ini mengkaji tentang faktor-faktor penyebab atau pengaruh adanya sisa makanan di rumah sakit. *Literature Review* ini menggunakan 5 jurnal untuk dikaji. Karakteristik dari masing-masing jurnal akan dijelaskan pada Tabel 1

**Tabel 1. Karakteristik Artikel Jurnal**

<b>Peneliti (Tahun)</b>	<b>Metode</b>	<b>Tempat Penelitian</b>	<b>Sampel Penelitian</b>	<b>Hasil</b>
Rochmah, dkk (2018)	<i>cross sectional</i>	Rumah Sakit Islam Arafah Rembang	31 pasien rawat inap	Terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien.
Meliana & Vionalita (2020)	<i>cross sectional</i>	Rumah Sakit Hermina Daan Mogot	70 pasien rawat inap	Tidak terdapat hubungan antara faktor eksternal dengan sisa makanan pada pasien rawat inap.
Kartini & Primadona (2018)	<i>cross sectional</i>	Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya	34 pasien rawat inap	Bentuk makanan, cara penyajian, dan rasa makanan berhubungan dengan sisa makanan selingan pada pasien.
Fadilla, dkk (2020)	<i>cross sectional</i>	RSUD Kabupaten Sidoarjo	150 pasien rawat inap	Terdapat hubungan antara variasi makanan dengan sisa makanan pada pasien
Ronitawati, dkk (2018)	<i>cross sectional</i>	RSUD Koja Jakarta Utara	106 pasien rawat inap	Terdapat hubungan antara faktor internal (keadaan psikis, dan faktor pengobatan) dan faktor eksternal (mutu makanan, makanan dari luar rumah sakit dan lingkungan tempat perawatan) dengan sisa makanan pada pasien.

Dalam (Rochmah, dkk, 2018) mengatakan bahwa terdapat hubungan antara faktor penampilan makanan dengan sisa makanan di waktu sarapan ( $p = 0,038$ ). Dalam (Meliana dan Vionalita, 2020) memiliki hasil yang sedikit berbeda, disebutkan bahwa faktor utama terjadinya makanan sisa pasien di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot yaitu karena pasien mengonsumsi makanan dari luar ( $p = 0,049$ ). Penelitian yang dilakukan di (Kartini

dan Primadona, 2018) menyebutkan bahwa faktor Bentuk makanan ( $p = 0,046$ ), cara penyajian ( $p = 0,026$ ), dan rasa makanan ( $p = 0,003$ ) memiliki hubungan yang signifikan dengan sisa makanan. Dalam (Fadilla, dkk, 2020) diketahui ada perbedaan sisa makanan dan lauk nabati pada makanan pasien. Pada penelitian yang dilakukan (Ronitawati, dkk. 2017) menunjukkan hasil yang signifikan mengenai hubungan antara faktor internal, yaitu keadaan psikis ( $p =$

0.05) dan faktor pengobatan ( $p = 0.000$ ) dan eksternal, yaitu mutu makanan ( $p = 0,05$ ), makanan dari luar ( $p = 0,006$ ), dan lingkungan tempat perawatan ( $p = 0,000$ ) terhadap kejadian sisa makanan di RSUD Koja Jakarta Utara.

Berdasarkan hasil yang diperoleh, didapatkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian sisa makanan di rumah sakit, yaitu:

### **1. Penampilan Makanan**

Penampilan makanan yang menarik dapat membantu meningkatkan nafsu makan pasien. Penampilan makanan yang menarik tergantung pada variasi warna, banyaknya porsi penyajian dan konsistensi tekstur makanan yang disajikan. Menariknya penyajian makanan dapat menekan angka sisa makanan pada pasien. Pihak penyelenggara makanan di rumah sakit, agaknya perlu mulai memperhatikan perihal penyajian makanan, agar dapat meningkatkan nafsu makan pasien dan mengurangi sisa makanan.

### **2. Makanan dari Luar**

Salah satu alasan mengapa pasien menyisakan makanan yaitu karena pasien sering mengonsumsi makanan di luar yang disiapkan rumah sakit. Padahal, makanan yang dibeli di luar tidak dapat memastikan kebutuhan gizi pasien tercukupi. Selain itu, higiene dan sanitasi saat persiapan makanannya tidak dapat dipastikan. Pasien lebih memilih makanan dari luar, karena mengaku bosan akan variasi makanan yang disiapkan rumah sakit.

### **3. Rasa Makanan**

Rasa makanan adalah faktor yang berhubungan dengan preferensi pasien. Setiap pasien memiliki preferensi cita rasa makanan yang berbeda satu sama lain. Pihak rumah sakit diharapkan mampu menyediakan makanan yang memiliki cita rasa tinggi, memiliki bau yang sedap, sehingga dapat meningkatkan nafsu makan pasien.

### **4. Variasi Menu Makanan**

Perlu adanya variasi menu pada makanan pasien, sehingga pasien tidak mudah bosan. Sebagian besar rumah sakit yang

diteliti, memiliki menu yang kurang bervariasi dikarenakan menyesuaikan dengan kebutuhan gizi pasien. Pihak rumah sakit dapat membuat perencanaan menu dengan mengganti bahan makanan yang memiliki gizi yang sama. Contoh, untuk sumber protein pasien, pihak rumah sakit dapat menyediakan ayam, berbagai jenis ikan, tempe, tahu, dan lainnya. Selain itu, perlu adanya variasi dalam mengolah makanan, seperti digoreng, dibakar, dioven, ditumis, dan lain-lain.

#### **5. Keadaan Pasien**

Pasien yang baru saja mengalami tindakan pengobatan, seringkali memengaruhi kondisi psikis pasien. Perubahan lingkungan pada responden seperti perubahan pada jenis makanan dan hadirnya orang-orang baru juga dapat membuat pasien mengalami tekanan psikologis salah satunya adalah depresi hingga menyebabkan nafsu makanan hilang dan mual. Pihak rumah sakit dan keluarga pasien dapat memberikan

dukungan/motivasi untuk pasien sehingga memiliki cukup semangat menghabiskan makanannya dan merasa dipedulikan oleh lingkungan sekitar.

#### **6. Pengobatan**

Faktor pengobatan dapat absorpsi, metabolisme, dan ekresi dari zat-zat gizi sehingga dapat menyebabkan perubahan kemampuan indera pasien. Selain itu, pengobatan yang dilakukan dapat memicu pasien mual dan muntah .

#### **KESIMPULAN**

Sisa makanan adalah makanan yang tidak habis dimakan oleh pasien karena beberapa alasan. Sisa makanan dapat menjadi indikator penting dalam pelaksanaan PGRS dan pemborosan biaya untuk makanan yang terbuang. Dari penelitian yang didapat pada jurnal di atas diketahui beberapa faktor yang memengaruhi sisa makanan di rumah sakit yaitu penampilan penyajian makanan, rasa makanan, variasi menu, makanan dari luar, keadaan pasien, dan pengobatan.

## SARAN

Berdasarkan pertimbangan dari kesimpulan di atas, maka hal yang disarankan penulis adalah sebagai berikut:

1. Rumah sakit diharapkan dapat memperhatikan setiap faktor-faktor penghambat penyelenggaraan makanan rumah sakit tersebut sehingga dapat meningkatkan tingkat konsumsi pasien. Pada dasarnya peningkatan konsumsi pasien terhadap makanan yang disediakan rumah sakit dapat berdampak besar terhadap penyembuhan pasien.
2. Pasien dan keluarga pasien dapat diberikan pemahaman mengenai pentingnya menghabiskan makanan yang disediakan, karena nutrisi dan kandungan gizi dari setiap makanan setiap makanan tersebut sangat penting bagi proses penyembuhan pasien.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah berperan dalam penelitian

ini, sehingga penelitian dapat terlaksana dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

Arimba, Wani Yudi, dan Laksmi. 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal*. Malang: UB Press.

Fadilla, Chusnul, Qonita Rachmah, dan Juwariyah Juwariyah. 2020. "Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo." *Amerta Nutrition* 4(3): 198.

Kartini, Rizka Fikriana, dan Suzanna Primadona. 2018. "Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya." *Amerta Nutrition* 2(3): 212.

Kemenkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Meliana, M, dan G Vionalita. 2020. "Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot." *Jurnal*



*Ilmiah Kesehatan* 12: 152–  
57. [https://jikm.upnvj.ac.id/index.php  
/home/article/view/101](https://jikm.upnvj.ac.id/index.php/home/article/view/101).

Ronitawati, Putri *et al.* 2017. “Faktor-  
Faktor yang Berhubungan dengan  
Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum  
Daerah Koja Jakarta Utara Tahun  
2017.” : 57–7