

Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Sebagai Perilaku Makan Pasien Yang Di Rawat Inap Di RS Bhayangkara Mohamad Hasan Palembang

Irma Yanti¹, Yuli Prapanca², Dedy Nugroho³
dr.irmayantispn@gmail.com

Abstrak

Pemberian makan di rumah sakit merupakan bagian penting dari pelayanan kesehatan. Terjadinya sisa makanan dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik yang bersifat internal, maupun faktor eksternal. **Penelitian ini bertujuan** menganalisis faktor yang berhubungan dengan sisa makanan sebagai perilaku makan pasien yang dirawat inap di RS Bhayangkara Mohamad Hasan Palembang. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif analitik dengan desain *cross-sectional*, melibatkan 42 responden yang memberikan data melalui pengisian kuesioner. **Hasil penelitian** ada pengaruh yang signifikan pada dimensi kepercayaan, sikap, frekuensi makan dan nafsu makan terhadap perilaku sisa makan dengan p-value masing-masing 0,028;0,001;0,030;0,001. Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa faktor yang paling dominan mempengaruhi perilaku sisa makan adalah sikap dan nafsu makan dengan P-value 0.001, yang menunjukkan adanya hubungan signifikan secara statistik antara keduanya. **Penelitian ini menyimpulkan** Perilaku Sisa Makan berpengaruh pada dimensi kepercayaan, sikap, frekuensi makan dan nafsu makan, sedangkan pengetahuan dan makanan dari luar tidak berpengaruh terhadap perilaku sisa makan di RS Bhayangkara M Hasan Palembang.

Kata Kunci: Perilaku Makan, Sisa makanan

ABSTRACT

Feeding in hospitals is an important part of health services. Food waste can be affected by various factors, both internal, as well as external factors. **This study aims to** analyze factors related to food waste, such as the eating behavior of patients admitted to Bhayangkara Mohamad Hasan Hospital Palembang. The research method used was quantitative analysis with *a cross-sectional design*, involving 42 respondents who provided data by filling out questionnaires. **The results** showed a significant influence on the dimensions of belief, attitude, frequency of eating, and appetite on leftover behavior with a p-value of 0.028 each; 0,001; 0.030;0,001. Further analysis showed that the most dominant factors influencing leftover behavior were attitude and appetite with a P-value of 0.001, indicating a statistically significant relationship between the two. **This study concluded that** leftover behavior affects the dimensions of belief, attitude, frequency of eating, and appetite, while knowledge and food from the outside do not affect leftover behavior at Bhayangkara M Hasan Hospital Palembang.

Keyword Eating Behavior, leftovers

PENDAHULUAN

Pemberian makan di rumah sakit merupakan bagian penting dari pelayanan kesehatan untuk pasien yang dirawat. Pengadaan dan penyediaan makanan untuk pasien rawat inap harus disesuaikan dengan kebutuhan diet berdasarkan kondisi penyakit yang diderita pasien (Almatsier, 2005). Daya terima terhadap diet makanan pasien dapat diukur melalui jumlah sisa makanan yang ditinggalkan. Sisa makanan merujuk pada porsi makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien (Kemenkes RI, 2013).

Terjadinya sisa makanan dapat dipengaruhi oleh faktor internal maupun faktor eksternal. Di mana faktor internal meliputi aspek fisik dan psikologis individu, sedangkan faktor eksternal mencakup budaya, kondisi ekonomi, norma sosial, pengetahuan, serta pengaruh media atau periklanan. Menurut Green, perilaku dapat didefinisikan sebagai respons atau reaksi individu terhadap stimulus tertentu dalam lingkungan mereka. Metode dalam pengukuran sisa makanan yaitu Metode penimbangan Sisa Makanan dan Metode Taksiran Visual. Menurut teori Lawrence Green (1991) yang dikutip oleh Notoatmodjo (2014), perilaku kesehatan individu atau masyarakat dipengaruhi oleh pengetahuan yang berfungsi sebagai predisposisi dalam menentukan tindakan atau perilaku seseorang secara nyata.

Faktor perilaku ditentukan atau dibentuk oleh :

- 1) Faktor predisposisi (*predisposing factor*), yang terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan, nilai-nilai dan sebagainya.
- 2) Faktor pendukung (*enabling factor*), yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas- fasilitas atau sarana-sarana kesehatan, misalnya puskesmas, obat-obatan, alat- alat steril dan sebagainya.
- 3) Faktor pendorong (*reinforcing factor*) yang terwujud dalam sikap dan perilaku petugas kesehatan atau petugas lain, yang merupakan kelompok referensi dari perilaku masyarakat.

Data dari instalasi gizi mengenai jumlah makanan yang bersisa di ruang rawat inap RS Bhayangkara Mohamad Hasan Palembang menunjukkan adanya sisa makanan yang melebihi standar minimal yang ditetapkan, yaitu $\geq 20\%$. Melihat permasalahan di atas penulis merasa perlu melakukan suatu penelitian untuk mengetahui lebih dalam faktor -faktor yang berhubungan dengan sisa makanan sebagai perilaku makan pasien.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan studi kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Populasi sebanyak 42 orang pasien yang di rawat inap di RS

Bhayangkara Palembang. Teknik pengambilan sampel secara *total sampling*, dengan kriteria inklusi berusia 17 tahun sampai 65 tahun, telah dirawat minimal 24 jam, menerima diet makanan biasa berbentuk nasi, bisa diajak berkomunikasi dan bersedia menjadi responden. Penelitian ini dilakukan di RS Bhayangkara Palembang yang berlokasi di Jl. Jend. Sudirman No.km 4, RW.5 Palembang Sumatera Selatan. Penelitian dilaksanakan bulan Desember 2024. Langkah-langkah pertimbangan etika penelitian yang digunakan meliputi *informed consent* responden diberikan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat penelitian, *anonymity* nama responden menggunakan inisial, *confidentiality* kerahasiaan identitas dan data dari responden yang diteliti dijamin oleh peneliti dan tidak akan menyebutkan identitas responden tersebut, dan *justice* hak responden mendapatkan perlakuan yang sama baik sebelum, selama, maupun sesudah berpartisipasi dalam penelitian. Instrumen penelitian menggunakan kuesioner. Analisis data dilaksanakan secara univariat untuk mengetahui distribusi frekuensi masing-masing variabel penelitian dan karakteristik responden, analisis bivariat

menggunakan uji statistik *chi-square*, dan analisis multivariat untuk melihat bagaimana pengaruh antara variabel independen terhadap variabel dependen secara bersama-sama

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Gambaran Karakteristik Responden

No	Variabel	Persentase (%)	
	Frekuensi	(n)	
1	Usia		
	17-39 Tahun	16	38,1
	40-65 Tahun	26	61,9
	Total	42	100
2	Jenis		
	Kelamin	15	35,7
	Laki-laki	27	64,3
	Perempuan		
	Total	42	100
3	Lama		
	Perawatan	33	78,6
	≤ 3 hari	9	21,4
	> 3 hari		
	Total	42	100
4	Pekerjaan		
	Tidak Bekerja		
	Bekerja		
	23	54,8	
	19		45,2
	Total	42	100

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa responden mayoritas berusia 40-65 tahun (61,9%), dengan jenis kelamin terbanyak perempuan (64,3%) lama perawatan responden mayoritas ≤ 3 hari (78,6%) dengan responden sebanyak 54,8% tidak bekerja

VARIABEL	PERILAKU SISIA MAKAN		P value
	Tidak Baik	Baik	Chi square
Kriteria Kepercayaan			
Kurang	12 (28.6)	5 (11.9)	0,028
Baik	9(21.4)	16 (38.1)	
Kriteria Sikap			
Pemilih	16 (38.1)	5 (11.9)	0.001
Tidak pemilih	5 (11.9)	16 (38.1)	
Kriteria Pengetahuan			
Kurang	12 (28.6)	8 (19.0)	0.217
Baik	9 (21.4)	13 (31.0)	
Kriteria Frekuensi Makan			
Kurang	13 (31.0)	6 (14.3)	0.030
Baik	8 (19.0)	15 (35.7)	
Kriteria Nafsu Makan			
Tidak baik	16 (38.1)	5 (11.9)	0.001
Baik	5 (11.9)	16 (38.1)	
Kriteria Makanan dari Luar			
Pernah	11 (26.2)	8 (19.0)	0,352
Tidak Pernah	10 (23.8)	13 (31.0)	

Tabel 2. Analisis Bivariat Hubungan

Kepercayaan, Sikap, Pengetahuan, Frekuensi makan, nafsu makan dan mananan dari luar terhadap perilaku sisa makan

Berdasarkan tabel 2 didapatkan adanya hubungan signifikan pada variabel Kepercayaan, Sikap, Frekuensi makan dan nafsu makan terhadap perilaku sisa makan, namun tidak signifikan antara Pengetahuan dan Makann dari luar.

Tabel 3. Analisis Multivariat dengan Pengujian Signifikansi Koefisien Regresi logistik

variabel Independen	B	Sig.	Exp(B)	Keterangan
X1 Kepercayaan	1.669	0.106	5.305	tidak signifikan
X2 Sikap	3.002	0.009	20.132	signifikan
X3 Pengetahuan	1.229	0.236	3.417	tidak signifikan
X4 Frekuensi makan	0.875	0.349	2.399	tidak signifikan
X5 Nafsu makan	2.719	0.016	15.158	signifikan
X6 Makanan dari luar	-1.219	0.263	0.296	tidak signifikan
Constant	-12.587	0.003	0.000	

Pada tabel 3, setelah dilakukan analisis multivariat didapatkan 2 variabel yang berhubungan dengan perilaku sisa makan yaitu variabel sikap dan nafsu makan, dengan pengaruh yang paling dominan adalah sikap dengan *p value* 0,009

Gambaran Karakteristik Responden

Karakteristik responden yang diteliti dalam penelitian ini adalah umur, jenis kelamin, pekerjaan dan lama perawatan.

Jumlah responden sebanyak 42 responden yang dirawat di ruang rawat inap

bahwa lebih dari setengah responden masih tergolong tua. Sebuah studi yang dipublikasikan dalam *Journal of Nutrition, Health & Aging* mengungkapkan bahwa pada lansia, ada pengurangan signifikan dalam konsumsi makanan yang dapat menyebabkan peningkatan jumlah sisa makanan. Variabel penelitian berdasarkan jenis kelamin mayoritas adalah perempuan 27 responden atau 64,3%. Santos et al. (2016) menemukan bahwa wanita cenderung lebih memperhatikan ukuran porsi dan konsumsi makanan sehat dibandingkan pria. Dari data lama rawat responden mayoritas ≤ 3 hari (33 responden atau 78,6%). Studi oleh Rusterholz et al. (2020) menunjukkan bahwa pasien yang tinggal lebih lama di rumah sakit cenderung mengonsumsi lebih sedikit makanan dari waktu ke waktu, dengan sisa makanan yang meningkat. Responden berdasarkan pekerjaan lebih banyak tidak bekerja.

Pengaruh kepercayaan sebagai faktor yang berhubungan dengan sisa makanan sebagai perilaku makan.

Dari hasil kuesioner, terlihat bahwa mayoritas responden dipengaruhi oleh faktor budaya dan agama dalam pola makan mereka. Kesadaran terhadap

kalori dan diet rendah karbohidrat bervariasi, dengan sebagian besar tidak terlalu memperhatikan asupan kalori tetapi cukup peduli dengan lemak. Selain itu, alergi makanan juga menjadi faktor yang cukup banyak dialami oleh responden. Tabel ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan signifikan antara Kepercayaan dengan Perilaku Sisa Makanan, dengan nilai p-value 0,028 yang lebih kecil dari 0,05. Hal ini mengindikasikan bahwa semakin baik tingkat kepercayaan seseorang, semakin besar kemungkinan mereka untuk memiliki perilaku yang baik dalam mengelola sisa makanan. Sebaliknya, individu dengan kepercayaan yang lebih rendah cenderung membuang lebih banyak makanan. Penelitian oleh Coskun dan Ozbuk (2020): Penelitian ini menunjukkan

bahwa saat seseorang menilai perilaku menyisakan makanan sebagai hal yang buruk, niat untuk mengurangi meyisakan makanan meningkat. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian.

Upaya pengurangan perilaku sisa makanan melibatkan aspek peningkatan kepercayaan diri individu, pendidikan masyarakat, dan dukungan kebijakan publik. Dengan pendekatan yang komprehensif, peneliti mengharapkan dapat tercipta

perubahan perilaku yang positif dalam mengelola makanan dan mengurangi pemborosan yang berdampak di rumah sakit, diharapkan individu meningkatkan kesadaran akan asupan kalori dan keseimbangan gizi dalam makanan perlu diperkuat.

Pengaruh sikap sebagai faktor yang berhubungan dengan sisa makanan sebagai perilaku makan

Berdasarkan hasil kuesioner, mayoritas responden memiliki kebiasaan makan dengan hidangan lengkap dan lebih memilih makanan hangat. Pemilihan makanan cukup berpengaruh dalam pola makan, dengan banyak responden cenderung selektif terhadap makanan tertentu. Ngemil menjadi kebiasaan yang cukup umum, terutama saat bosan, dengan kecenderungan tinggi terhadap makanan manis. Preferensi terhadap makanan pedas cukup bervariasi, dengan sebagian besar responden menyukainya namun masih ada yang tidak menyukai makanan pedas sama sekali.

Nilai p-value untuk uji Chi-Square adalah 0,001, yang lebih kecil dari 0,05. Ini menunjukkan bahwa hubungan antara sikap (pemilih atau tidak pemilih) dan perilaku sisa makanan adalah signifikan. Artinya, sikap seseorang terhadap makanan memengaruhi perilaku mereka dalam hal pemborosan makanan. Studi oleh Rees et al. (2018) penelitian ini mendukung temuan

bahwa pemilih makanan cenderung lebih banyak menghasilkan sisa makanan.

Mengingat sikap pemilih lebih cenderung menghasilkan pemborosan makanan, penting untuk melakukan pendidikan mengenai cara mengelola sisa makanan bagi mereka yang selektif dalam memilih makanan. Ini dapat mencakup pelatihan atau edukasi untuk mengurangi pemborosan melalui teknik pengelolaan sisa makanan yang lebih baik. Peneliti juga menyarankan agar masyarakat diberikan informasi lebih lanjut tentang bagaimana sikap mereka terhadap makanan (seperti menjadi pemilih atau tidak pemilih) dapat mempengaruhi pemborosan makanan, dan bagaimana sikap tersebut dapat dikendalikan untuk mencapai pengelolaan makanan yang lebih baik.

Pengaruh pengetahuan sebagai faktor yang berhubungan dengan sisa makanan sebagai perilaku makan

Hasil kuesioner didapatkan, mayoritas responden memahami pentingnya makanan bergizi, terutama dalam konteks pemulihan saat sakit. Kesadaran akan kebutuhan protein saat sakit cukup tinggi, tetapi masih ada beberapa responden yang kurang

memahami pentingnya pola makan sehat secara keseluruhan. Banyak responden setuju bahwa pola makan yang baik mempengaruhi kesembuhan, tetapi ada yang belum menerapkan pola makan teratur. Ada pandangan yang beragam mengenai apakah makanan yang dikonsumsi sudah memenuhi standar gizi yang optimal.

P-Value = 0.217 menunjukkan bahwa nilai p lebih besar dari 0.05, yang berarti tidak ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan gizi dan perilaku makan. Berdasarkan hasil uji Chi-Square, kita dapat menyimpulkan bahwa pengetahuan gizi (baik atau kurang) tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap perilaku makan seseorang di dalam studi ini. Studi oleh Heshmati et al. (2019) Penelitian ini mengevaluasi dampak pendidikan gizi terhadap pengetahuan, sikap, dan perilaku makan pasien rumah sakit. Hasil menunjukkan bahwa meskipun ada peningkatan pengetahuan gizi setelah dilakukan edukasi, perilaku makan pasien di rumah sakit tetap tidak berubah secara signifikan. Pasien tidak secara substansial mengubah pola makan mereka meskipun mereka telah memperoleh informasi tentang pentingnya makanan bergizi.

Menurut peneliti ada beberapa alasan mengapa pengetahuan gizi dan perilaku makan tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dalam penelitian ini. Memiliki pengetahuan gizi yang baik tidak selalu

berarti seseorang akan mengubah kebiasaan makan mereka. Pengetahuan dapat meningkatkan kesadaran, tetapi perubahan perilaku makan sering kali membutuhkan pendekatan yang lebih menyeluruh, seperti intervensi gizi yang terarah, untuk di RS Bhayangkara M Hasan sudah dilakukan kunjungan awal saat masuk, namun tidak diberikan pengetahuan ataupun intervensi gizi yang terarah tentang kandungan gizi dari makanan yang akan diberikan. Karenanya pada penelitian ini pengetahuan tidak berhubungan signifikan dengan perilaku sisa makanan.

Pengaruh frekuensi makan sebagai faktor yang berhubungan dengan sisa makanan sebagai perilaku makan

Dari hasil kuesioner, mayoritas responden memiliki pola makan yang cukup teratur, tetapi masih ada yang sering terlambat makan atau melewatkan waktu makan jika tidak merasa lapar. Sarapan menjadi kebiasaan yang cukup baik di antara responden, tetapi masih ada sebagian kecil yang sering melewatkannya. Makan siang dan makan malam umumnya dilakukan secara rutin, meskipun ada yang terkadang melewatkannya. Secara umum, kebiasaan makan 3 kali sehari

masih belum diterapkan oleh semua responden, yang dapat berdampak pada keseimbangan nutrisi dan kesehatan secara keseluruhan. Nilai p-value untuk uji Chi- Square adalah 0,030, yang lebih

kecil dari 0,05. Ini menunjukkan bahwa hubungan antara frekuensi makan dan perilaku sisa makanan adalah signifikan. Artinya, frekuensi makan seseorang memengaruhi perilaku mereka dalam hal meninggalkan makanan sehingga bersisa. Penelitian oleh Yang et al. (2020) membahas tentang pengaruh frekuensi makan terhadap pemborosan makanan di rumah sakit. Penelitian ini menemukan bahwa pasien yang makan lebih sering dalam porsi kecil cenderung menghasilkan lebih sedikit sisa makanan dibandingkan dengan pasien yang makan dalam porsi besar pada satu waktu. Di rumah sakit, pasien sering diberikan porsi yang lebih besar atau makanan yang lebih berat daripada yang mereka butuhkan, yang menyebabkan mereka tidak dapat menghabiskan makanan tersebut.

Menurut peneliti Rumah sakit dapat meningkatkan pola makan pasien dengan menjadwalkan makan secara teratur dan mengawasi kepatuhan pasien. Menyediakan makanan bernutrisi dalam porsi yang disesuaikan dengan kebutuhan pasien, mengedukasi pasien tentang pentingnya makan teratur untuk pemulihan kesehatan, memberikan variasi menu yang menarik dan mudah dikonsumsi oleh pasien.

Pengaruh nafsu makan sebagai faktor yang berhubungan dengan sisa makanan sebagai perilaku makan

Dari hasil kuesioner sebagian besar pasien menyukai makanan tinggi karbohidrat namun masih ada kelompok pasien yang mengurangi konsumsi karbohidrat. Sebagian besar pasien menyukai makanan tinggi protein namun masih ada yang membatasi protein. Dominan setuju nafsu makan dipengaruhi oleh tampilan makanan.

Sebagian besar merasa porsi makan cukup namun ada yang menunjukkan bahwa pasien merasa porsi makan kurang atau berlebihan. Sebagian besar makanan tidak cocok di lidah. Nilai p-value untuk uji Chi-Square adalah 0,001, yang lebih kecil dari 0,05. Ini menunjukkan bahwa hubungan antara nafsu makan dan perilaku sisa makanan adalah signifikan. Studi oleh Ogden et al. (2017) juga menunjukkan bahwa orang dengan nafsu makan yang tinggi lebih cenderung memiliki kontrol yang lebih baik terhadap pola makan mereka dan mengelola sisa makanan dengan lebih efisien. Penelitian ini konsisten dengan penelitian ini bahwa nafsu makan yang baik cenderung berhubungan dengan perilaku pengelolaan sisa makanan yang lebih baik. Menurut peneliti perlu adanya edukasi kepada pasien yang berfokus pada pengelolaan nafsu makan dan pasien diberikan menu pilihan

sesuai dengan selera atau kesukaan pasien namun masih dalam ruang lingkup diet pasien tersebut. Rumah sakit perlu menyediakan pilihan menu dengan variasi karbohidrat yang lebih sehat, seperti nasi merah, kentang, atau sumber karbohidrat kompleks lainnya. Penting bagi rumah sakit untuk menyesuaikan menu protein berdasarkan kebutuhan individu, terutama bagi pasien yang membutuhkan asupan protein lebih tinggi untuk pemulihan. Rumah sakit dapat meningkatkan tampilan makanan dengan penyajian yang lebih menarik, seperti variasi warna dan tekstur makanan, agar meningkatkan nafsu makan pasien. Rumah sakit perlu menyesuaikan porsi makan berdasarkan kebutuhan individu pasien, misalnya dengan menyediakan opsi tambahan bagi pasien dengan kebutuhan kalori lebih tinggi atau porsi kecil untuk pasien dengan nafsu makan rendah.

Pengaruh memakan makanan dari luar RS sebagai faktor yang berhubungan dengan sisa makanan sebagai perilaku makan

Dari hasil kuesioner kebanyakan setuju makan dari luar RS namun sebagian lagi masih tidak setuju yang berarti ada sebagian pasien yang tetap mengandalkan makanan rumah sakit. Nilai p-value untuk uji Chi-Square adalah 0,352, yang lebih besar dari 0,05. Ini menunjukkan bahwa hubungan antara kebiasaan mengkonsumsi makanan dari luar dan

perilaku sisa makanan tidak signifikan. Hadi et al. (2021) Penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun pasien terkadang lebih memilih makanan luar karena faktor rasa, mereka tetap mengonsumsi makanan yang disediakan rumah sakit jika disarankan oleh tenaga medis. Tidak ada peningkatan yang signifikan dalam pemborosan makanan akibat kebiasaan makan makanan luar. Hal ini sejalan dengan

penelitian ini hubungan antara makanan luar dengan sisa makanan sebagai perilaku makan tidak signifikan hubungannya. Menurut peneliti terkait masih banyak pasien mengonsumsi makanan dari luar RS yang mana bisa mempengaruhi status gizi dan pemulihan pasien maka RS

perlu meningkatkan kualitas dan variasi menu agar lebih menarik dan menyediakan menu yang fleksibel misalnya memilih menu antara dua opsi menu makanan dalam sehari.

Memberikan penyuluhan singkat tentang manfaat makanan RS dan bahaya konsumsi makanan luar yang tidak sehat.

SIMPULAN

Hasil Penelitian Terdapat hubungan signifikan antara kepercayaan dengan perilaku sisa makanan, hal ini mengindikasikan bahwa semakin baik tingkat kepercayaan seseorang, semakin besar kemungkinan mereka untuk memiliki perilaku yang baik dalam mengelola sisa makanan. Sebaliknya, individu dengan kepercayaan yang lebih rendah cenderung membuang lebih banyak makanan. Sikap terhadap makanan, baik menjadi pemilih atau tidak pemilih, berpengaruh signifikan terhadap perilaku sisa makanan. Pemilih cenderung menghasilkan lebih banyak sisa makanan, sedangkan tidak pemilih lebih cenderung mengelola makanan dengan lebih baik. Tidak ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan seseorang dan perilaku sisa makanan berdasarkan hasil uji Chi-Square ini. Meskipun ada perbedaan dalam jumlah orang dengan perilaku sisa makanan yang baik, perbedaan ini tidak cukup signifikan secara statistik untuk menyimpulkan adanya hubungan yang kuat. Ada hubungan yang signifikan antara frekuensi makan dan perilaku sisa makanan. Seseorang yang memiliki frekuensi makan yang baik cenderung memiliki perilaku sisa makanan yang baik, sementara mereka yang frekuensinya kurang cenderung memiliki perilaku sisa makanan yang tidak baik. Ada hubungan yang signifikan

antara nafsu makan dan perilaku sisa makanan. Orang yang memiliki nafsu makan baik lebih cenderung memiliki perilaku sisa makanan yang baik, sementara orang yang memiliki nafsu makan tidak baik cenderung memiliki perilaku sisa makanan yang tidak baik. Tidak ada hubungan yang signifikan antara makanan dari luar dan perilaku sisa makanan berdasarkan hasil uji Chi-Square ini. Perilaku sisa makanan tidak dipengaruhi oleh apakah seseorang sering makan makanan dari luar atau tidak. Dengan simpulan ini RS Bhayangkara Palembang melakukan Penyusunan Menu yang Lebih Fleksibel: Memberikan pasien pilihan dalam memilih makanan atau menyesuaikan jenis makanan dengan selera mereka serta porsi yang diberikan disesuaikan dengan kondisi pasien sehingga dapat mengurangi sisa makanan, namun tetap berdasarkan diet yang ditentukan. Meningkatkan Kualitas dan Penyajian Makanan: Mengupayakan agar makanan yang disajikan di rumah sakit lebih menarik secara visual dan rasa, serta lebih mendekati makanan sehari-hari pasien. Memberikan Konseling Gizi untuk Pasien: Memberikan informasi, pengetahuan dan motivasi kepada pasien tentang pentingnya pola makan yang sehat dan bergizi untuk proses penyembuhan mereka.

Rumah sakit perlu meningkatkan transparansi dan komunikasi dengan pasien mengenai proses penyajian makanan, seperti asal-usul bahan

makanan, kualitasnya, dan pentingnya pengelolaan makanan secara efisien. Rumah sakit perlu melakukan monitoring secara rutin terhadap program pengelolaan makanan, termasuk mengumpulkan data mengenai jumlah sisa makanan, frekuensi makan pasien, serta pola konsumsi. Dari data ini, rumah sakit bisa melakukan evaluasi berkala dan perbaikan pada kebijakan atau menu yang disajikan, agar pemborosan makanan bisa terus diminimalkan.

DAFTAR PUSTAKA

Afrina, Mulyati, H., dan Aziz, D. 2019. Hubungan Perilaku Makan dengan Status Gizi pada Remaja di SMK Negeri 1 Palu. Jurnal Kesehatan (online), volume 3, nomor i2. (<http://cyberchmk.net/ojs/index.php/kesehatan/article/view/521>). Diakses: 5 Juli 2021).

Ariyanti, V. (2016). *Hubungan Antara Menu yang disajikan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Soeratto, Gemolong, Kabupaten Sragen*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Available:

<http://eprints.ums.ac.id/47288/1/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>

AULA, Lisa Ellizabet, et al. Faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Haji Jakarta. (Universitas Islam Negeri, Jakarta, 2011)

Bellina, P, Mureen, Nancy (2022). Gambaran Perilaku Makan Pada Mahasiswi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi. Jurnal KESMAS, Vol. 11, No. 2. Februari 2022

Fatkhurohman, Lestari, Y.N. & Torina, T.D. Hubungan Perubahan Standar Porsi Makan dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Holistik Tahun 2016. Jurnal Gizi Indonesia 40(1), 1-8 (2017).

Ghozali, I. (2021). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS*. 26. (10th ed.). Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Izhani, I (2019). Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan dan variasi makanan di RSUD H. Abdul Manan Simatupang Kisaran. Skripsi. Sumatera Utara : Fakultas Kesehatan Masyarakat.

Available:

<http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/13299>

Laksmi, Z.A., Ardiaria, M., dan Fitranti, D. 2018. Hubungan Body Image dengan Perilaku Makan dan Kebiasaan Olahraga Pada Wanita Dewasa Muda Usia 18-22 Tahun (Studi Pada Mahasiswa Program Studi Kedokteran Universitas Diponegoro). Jurnal Kedokteran Diponegoro (online), volume 7, nomor 2), hal. 627-640.

Luh Putu, Ida Ayu, dan Ni Nengah A. 2020. Faktor-faktor yang Mempengaruhi terjadinya Sisa Makanan pada pasien rawat inap di RSUD Bangli. Artikel Riset. URL artikel: <http://ejournal.poltekkesdenpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig1172>

Proverawati, A. 2017. Obesitas dan Gangguan Perilaku Makan. Yogyakarta: Nuha Medika.
Setyowati, N.D., Ryanti, E., & Indraswari, R. (2017). Faktor-Faktor yang berhubungan dengan Perilaku Makan Remaja Putri dalam Pencegahan Anemia di Wilayah Kerja Puskesmas

Ngemplak Simongan. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 5(5), 1042–1053 Sugiyono. (2022). Metode Penelitian dan Pengembangan (Research and Development) (Sofia Yustiani Suryandari (ed.); 5th ed.). Alfabeta.

YusinthA,A.N.,&Adriyanto.(2018).
Hubungan Antara Perilaku Makan dan
Citra Tubuh dengan Status Gizi Remaja
Putri Usia15-
18Tahun.AmertaNutrition, 2(2),147–
154.