

PERBEDAAN SISA MAKANAN PADA LAUK HEWANI BERDASARKAN PEMBERIAN GARNISH

*(The Differences of Food Waste in Animal Side Dishes Based on
Garnish Giving)*

Mustakim¹, Hapsari Sulistya Kusuma², Yuliana Noor Setiawati Ulvie³

^{1,2,3} Program Studi Diploma III Gizi, Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang
hapsa31@yahoo.com

Abstract

Food waste is one of the important indicators to find out the success of food service in a food organization in a hospital. The purpose of this study was to determine the differences in food waste on a treatment: serve with and without garnishes on diet serving in Rajawali room to patients 5A and 5B Dr. Kariadi Semarang hospital. This type of descriptive analytic study illustrates the differences in the weight of the food waste (staple food, animal and vegetable side dish) serve with and without garnishes. This study involved 36 respondents which were divided into 2 groups. The first group of 18 respondents received food served with garnishes, while the second group of 18 received with no garnishes. The garnishes given in the form of lettuce and tomatoes (rounded cut on animal side dishes). The food waste was weighed using a digital scale with an accuracy of 0.01 grams and the data was then analyzed using Mann-Whitney. The results showed the food waste in animal side dishes with garnishes was 9.9%. While the serving with no garnishes was 26.4%. It implies that the use of garnishes is able to reduce the food waste on animal side dishes by 16.5%. Based on the data analysis, it was obtained the p-value = 0.000, which indicating a significant difference on the average weight of the food waste which served with and without garnishes.

Keyword: *animal side dishes, food waste, garnishes*

Abstrak

Sisa makanan merupakan salah satu indikator penting untuk mengetahui keberhasilan pelayanan makanan dalam sebuah penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Tujuan penelitian untuk mengetahui perbedaan sisa makanan antara penyajian tanpa garnish dengan penyajian menggunakan garnish pada makanan diet biasa pasien rawat inap ruang rajawali 5A dan 5B RSUP Dr. Kariadi Semarang. Jenis penelitian yang digunakan deskriptif analitik yang menggambarkan perbedaan berat sisa makanan pokok, lauk hewani, dan lauk nabati antara penyajian menggunakan garnish dengan tanpa garnish. Penelitian menggunakan 36 responden dibagi 2 kelompok. Kelompok pertama sebanyak 18 responden mendapat penyajian makanan dengan garnish

sedangkan kelompok kedua sebanyak 18 responden tidak mendapat penyajian makanan dengan garnish. Garnish yang diberikan berupa daun selada dan tomat dipotong bulat pada lauk hewani. Sisa makanan ditimbang menggunakan timbangan digital dengan ketelitian 0,01 gram kemudian dilakukan analisis data menggunakan *mann whitney*. Hasil penelitian menunjukkan sisa makanan lauk hewani pada kelompok penyajian garnish 9,9%, sedangkan kelompok penyajian tanpa garnish sisa makanan lauk hewani 26,4%. Penggunaan garnis dapat menurunkan sisa lauk hewani sebesar 16,5%. Analisis data diperoleh hasil p-value berat sisa makanan lauk hewani $p=0,000$. Hal ini menunjukkan bahwa ada perbedaan rata-rata yang signifikan berat sisa makanan lauk hewani antara penyajian makanan menggunakan garnish dengan penyajian makanan tanpa garnish.

Kata kunci : garnish, lauk hewani, sisa makanan

PENDAHULUAN

Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan makanan. Sisa makanan menyebabkan asupan makanan pasien tidak terpenuhi dan biaya terbuang dari sisa makanan tersebut (Djamaluddin 2005). Menurut Depkes RI (2008), pelayanan makanan di rumah sakit dinyatakan kurang berhasil apabila sisa makanan pasien lebih dari 20%. Sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal, eksternal, dan lingkungan pasien (Moehyi 1992).

Standart mutu pelayanan gizi RSUP Dr. Kariadi terdiri dari tiga indikator mutu, yaitu 1) Ketepatan pemberian diit (target 100%), 2) Ketepatan waktu pelayanan makanan (target 95%), 3) Sisa makanan (target $\leq 20\%$). Berdasarkan hasil penimbangan sisa makanan pada bulan Mei - Agustus 2016, rata-rata sisa makanan Lauk hewani 24,42% menunjukkan belum memenuhi target.

Berdasarkan data Instalasi Gizi RSUP Dr. Kariadi Semarang pada bulan Nopember 2016, Ruang Rajawali 5A dan 5B merupakan salah satu ruang rawat inap yang memiliki sisa makanan relatif besar yaitu lauk hewani 27,73%. Karena itulah perlu dilakukan upaya untuk menurunkan berat sisa makanan lauk hewani dalam rangka mencapai target standart mutu pelayanan gizi di Instalasi Gizi RSUP Dr. Kariadi Semarang.

Ruang Rajawali 5A dan 5B merupakan salah satu ruang rawat inap yang tersedia di RSUP Dr. Kariadi Semarang yang digunakan khusus untuk pasien penderita kanker pria dan wanita, karena itulah pasien disini memiliki karakteristik yang relatif homogen. Sehingga sangat baik bila digunakan sebagai

sampel penelitian untuk mengetahui perbedaan sisa makanan antara penyajian yang menggunakan garnish dengan penyajian tanpa garnish.

Diet makanan biasa merupakan jenis makanan yang paling umum diberikan, jenis makanan ini sama dengan makanan sehari-hari (Mochyi 1992). Sehingga, makanan tersebut memiliki bentuk, tekstur, dan rasa yang bervariasi dan diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan (diet) khusus (Almatsier,2005). Berbagai langkah dilakukan untuk meningkatkan kualitas menu dan pelayanan makanan untuk meminimalkan sisa makanan, antara lain 1) Membuat variasi menu 2) Mengevaluasi cita rasa makanan 3) Memperbaiki penampilan melalui pemberian Garnish (Instalasi Gizi RSUP Dr. Kariadi Semarang). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan sisa makanan lauk hewani antara penyajian makanan menggunakan garnish dengan penyajian makanan tanpa garnish.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik, yang menggambarkan perbedaan sisa makanan lauk hewani antara penyajian menggunakan garnish dengan penyajian tanpa garnish. Penelitian dilakukan di ruang Rajawali 5A dan 5B RSUP Dr. Kariadi Semarang pada tanggal 24 Januari – 26 Januari 2017. Populasi penelitian adalah jumlah rata-rata pasien yang mendapat diet makanan biasa dalam satu bulan di ruang Rajawali 5A dan 5B sejumlah 34 pasien. Kriteria inklusi sampel adalah tidak berada di ruang kemoterapi. Penentuan sampel menggunakan teknik *quota sampling* diperoleh sampel sebanyak 36 pasien, terdiri dari 18 pasien perempuan dan 18 pasien laki-laki. Kemudian sampel dibagi menjadi 2 kelompok, kelompok I mendapat makanan dengan garnish dan kelompok II tidak mendapat makanan dengan garnish.

Data yang diambil terdiri dari data primer dan sekunder, data primer diambil dari hasil penimbangan sisa makanan lauk hewani pada waktu sarapan, makan siang, dan makan malam selama 3 hari. Data sekunder diambil dari data di Instalasi Gizi yang meliputi nama pasien, nomer CM, jenis kelamin, umur, dan jenis diet. Analisis data univariat untuk menggambarkan nilai rata-rata dan analisis bivariat menggunakan *independent t-test*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tabel 1, jumlah proporsi responden perempuan dan laki-laki sama (50%). Responden paling banyak memiliki usia antara 39 - 48 tahun. Namun untuk kelompok I usia responden terbanyak adalah usia 49 - 58 tahun, sedangkan untuk kelompok II usia responden terbanyak adalah usia 39 - 48 tahun.

Tabel 1. Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin dan usia

Karakteristik	Kelompok I	Kelompok II	Total
Jenis Kelamin			
Laki-Laki	9	9	18
Perempuan	9	9	18
Jumlah	18	18	36
Usia (Th)			
19 – 28	2	1	3
29 – 38	3	3	6
39 – 48	4	9	13
49 – 58	6	4	10
59 – 68	2	1	3
69 – 78	1	-	1
Jumlah	18	18	36

Perbedaan Berat Sisa Makanan

Pada hari pertama terlihat bahwa rata-rata berat sisa makanan lauk hewani kelompok tanpa garnish adalah 18,2 gram (29,6%) sedangkan kelompok garnish 4,9 gram (9,4%). Pada hari kedua rata-rata berat sisa makanan lauk hewani pada kelompok tanpa garnish adalah 12,3 gram (21,1%) sedangkan pada kelompok garnish 5,4 gram (9,3%). Pada hari ketiga rata-rata berat sisa makanan lauk hewani pada kelompok tanpa garnish sebesar 16,7 gram (28,3%) sedangkan pada kelompok garnish 6,2 gram (10,9%).

Perbedaan Berat Sisa Makanan Berdasarkan Waktu Makan

Pada saat sarapan, rata-rata berat sisa makanan lauk hewani sebesar 6,5 gram (10,7%) pada kelompok garnish dan 19,8 gram (23,1%) pada kelompok tanpa garnish. Saat makan siang, rata-rata berat sisa lauk hewani pada kelompok garnish sebesar 4,5 gram (8,4%) dan 13,2 gram (24,3%) pada kelompok tanpa garnish. Pada makan malam, rata-rata berat sisa lauk hewani pada kelompok garnish sebesar 5,5 gram (10,6%) dan 13,9 gram (26,7%) pada kelompok tanpa garnish.

Hal ini sejalan dengan teori Mochyi (1992) yang menyatakan bahwa penampilan merupakan faktor utama yang menentukan cita rasa makanan itu sendiri, baru kemudian faktor rasa makanan. Dan penampilan merupakan salah satu faktor yang menentukan mutu makanan yang disajikan.

Perbedaan Rata-Rata Berat Sisa Lauk Hewani Selama 3 Hari Pengamatan

Rata-rata berat sisa lauk hewani selama 3 hari sebesar 5,5 gram (9,9%) pada kelompok garnish dan 15,7 gram (26,4%) pada kelompok tanpa garnish. Hal ini sesuai dengan teori Henanto (2009), bahwa dengan penambahan garnish dari buah ataupun sayur dapat menunjang penampilan sebuah hidangan. Semakin menarik penampilan sebuah hidangan akan semakin baik mutu sebuah hidangan. Dan Penampilan sebuah hidangan akan mempengaruhi sisa makanan pada pasien (Priyanto,2009).

Berdasarkan hasil uji *Independent T test* pada variabel rata-rata berat sisa lauk hewani diperoleh nilai $p=0,000$. Ada perbedaan sisa lauk hewani antara penyajian menggunakan garnish dengan penyajian tanpa garnish pada pasien rawat inap ruang Rajawali 5A dan 5B RSUP Dr. Kariadi Semarang diterima. Sesuai dengan penelitian yang dilakukan Dian (2012) di RS Puri Cinere Depok, bahwa penampilan makanan yang tidak menarik memiliki resiko 4,9 kali untuk menyebabkan sisa makanan yang banyak dibandingkan penampilan makanan yang menarik.

Pemberian garnish pada sebuah hidangan memiliki fungsi antara lain 1) Mempercantik penampilan, 2) Menambah selera makan. Dengan pemberian garnish pada sebuah hidangan akan membuat makanan tersebut terlihat lebih menarik, karena sebuah hidangan yang sangat lezat bisa saja tidak dimakan karena tidak ada sesuatu yang bisa menggugah selera pada makanan tersebut (Henanto, 2001). Disamping itu, selain berfungsi untuk mempercantik hidangan dalam penyajian, pemberian garnish dapat mengurangi sisa makanan pada pasien. Dengan penambahan biaya pembuatan garnish sebesar Rp.1.000/porsi dapat menurunkan sisa makanan sebanyak 16,5 % pada lauk hewani.

KESIMPULAN

Ada perbedaan berat sisa makanan pada lauk hewani berdasarkan pemberian garnish. Penurunan sisa makanan lauk hewani yang dihasilkan dari pemberian garnish sebesar 16,5 %. Pemberian garnish pada penyajian makanan dapat digunakan sebagai solusi untuk meningkatkan penampilan hidangan yang secara tidak langsung dapat mengurangi sisa makanan pasien.

DAFTAR PUSTAKA

Almatsier . 2005. Penuntun Diet edisi baru, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Aritonang I. 2012. Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Yogyakarta : Leutika dengan CEBioS Jurusan Gizi Poltekes Yogyakarta
- Djamaluddin M, Endy P, Ira P. 2005. Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(3):108-12.
- Hernanto. 2001. Garnish Flora, Hiasan Buah dan Sayuran Bentuk Bunga dan Dedaunan. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Lumbantoruan BD. 2012. Hubungan Penampilan Makanan Dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok. [Skripsi] FKM UI..
- Moehyi. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta : Bhratara.
- Moehyi. 1992. Pengaturan Makanan dan Diit untuk Penyembuhan Penyakit. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.