

AROMA, PENAMPILAN DAN SISA MAKANAN PADA PASIEN KANKER

Hapsari Sulistya Kusuma¹, Astrid Rossalia Putri², Erma Handarsari³
^{1,2,3}Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang
hapsa31@yahoo.co.id

Abstract

Nutrition intake is one of a key factor that support the medication process of cancer patient. Food waste is mainly found on cancer patients due to several internal and external factors. This research aiming to describe the the flavor, food appearance, and food waste of cancer patients. This research used cross-sectional method that was done to 10 hospitalized cancer patients in Public Hospital (RSUD) of Tugurejo Semarang. The respondents used consecutive sampling during 2 months of research. The research showed scoring of flavor about 46,7% say "good" and 53,3% say "not good", and the scoring of food appearance about 67,5% say "attractive" and 32,5% say "not attractive". The results of food waste showed about, 33.9% for main food, 25.7% for animal based side dishes, 37.5% for non-animal based side dishes and 38.1% for vegetables and 1.1% for fruits. Respondents that declare unsatisfactory aroma have a low appeal to consume the food served because the aroma is able to cause nausea and decreased appetite. The appearance of food served by the hospital is less varied. Both of these reason may increase the food waste.

Keywords : *flavor, food appearance, and food waste*

Abstrak

Asupan gizi adalah salah satu faktor kunci yang mendukung proses pengobatan pasien kanker. Sisa makanan terutama ditemukan pada pasien kanker karena beberapa faktor internal dan eksternal. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan aroma, penampilan makanan, dan sisa makanan penderita kanker. Penelitian ini menggunakan metode cross-sectional yang dilakukan pada 10 pasien kanker yang dirawat di Rumah Sakit Umum (RSUD) Tugurejo Semarang. Responden menggunakan sampling berurutan selama 2 bulan penelitian. Penelitian menunjukkan skor rasa sekitar 46,7% menyatakan "baik" dan 53,3% menyatakan "tidak baik", dan skor penampilan makanan sekitar 67,5% mengatakan "menarik" dan 32,5% mengatakan "tidak menarik". Hasil pengamatan pada jumlah sisa makanan adalah 33,9 % untuk makanan pokok, 25% untuk lauk pauk hewani, 37,5% untuk lauk pauk nabati dan 38,1% untuk sayuran dan 1,1% untuk buah-buahan. Responden yang menyatakan aroma tidak memuaskan memiliki daya tarik rendah untuk mengkonsumsi makanan yang disajikan karena aromanya menyebabkan mual dan nafsu makan menurun. Penampilan makanan yang disajikan oleh rumah sakit kurang bervariasi. Kedua alasan ini dapat meningkatkan jumlah sisa makanan.

Kata kunci: aroma, penampilan makanan, sisa makanan

Pendahuluan

Kanker merupakan penyakit tidak menular yang diawali dengan adanya tumor yaitu pembengkakan pada tubuh akibat berkembangbiaknya sel-sel yang bersifat abnormal. Tumor yang bersifat ganas disebut kanker yang tumbuh menyebar secara tidak terkendali. ini timbul akibat kondisi fisik yang tidak normal dan pola hidup yang tidak sehat.(1)

Prevalensi pasien kanker di ruang rawat inap Rumah Sakit Umum Daerah Tugurejo Semarang menunjukkan angka penderita yang cukup tinggi. Prevalensi pasien kanker tahun 2015 sebesar 2,23% atau sebanyak 515 orang.(2)

Malgizi dan Kaheksia merupakan masalah yang umum terjadi pada pasien kanker dan jika tidak ditangani dengan baik maka akan berdampak buruk pada hasil terapi kanker dan kualitas hidup.(3)

Salah satu faktor penyebab terjadinya kurang gizi adalah kurangnya intake zat gizi karena makanan yang dikonsumsi tidak cukup. Berdasarkan Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM), sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya 20%. Terpenuhinya standar tersebut dapat menjadikan indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit.(4)

Adanya sisa makanan mengakibatkan asupan gizi pasien tidak adekuat dan secara ekonomis menunjukkan banyaknya biaya yang terbuang. Pasien dengan asupan gizi yang tidak adekuat jika dibiarkan dalam jangka waktu yang lama mempunyai risiko 2,4 kali untuk terjadi malgizi pada pasien.(5) Hal inilah yang mendasari peneliti untuk meneliti Hubungan antara besar porsi, aroma dan penampilan makanan terhadap sisa makanan pada pasien kanker di RSUD Tugurejo Semarang.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan variabel adalah aroma, penampilan makanan, dan sisa makanan dengan jenis rancangan penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*. Penelitian di lakukan di RSUD Tugurejo Semarang pada bulan Juli – Agustus 2016. Populasi dalam penelitian ini adalah

seluruh pasien rawat inap dengan diagnosa kanker. Penentuan sampel menggunakan teknik *consecutive sampling* yaitu memilih sampel berdasarkan kriteria inklusi selama 2 bulan penelitian. Kriteria inklusi adalah laki-laki dan perempuan, dapat berkomunikasi dengan baik, minimal dirawat selama 3 hari, kriteria eksklusi adalah pasien koma, meninggal, pulang paksa. Responden yang diperoleh sebanyak 10 orang.

Data karakteristik responden berupa usia, jenis kelamin, jenis kanker diambil dengan cara wawancara langsung. Data aroma dan penampilan menggunakan form kuesioner, di hari ke-3 rawat inap. Data sisa makanan diambil dengan menimbang berat makanan sebelum disajikan dan berat makanan yang tidak dimakan yang diambil selama 3 hari rawat inap. Timbangan makanan yang digunakan merk camry tipe ek 5055 dengan ketelitian 1 gram maksimal 5 kg.

Penyajian data karakteristik berdasarkan usia di bedakan menjadi dua kategori yaitu < 40 tahun dan ≥ 40 tahun. Penyajian data aroma dibedakan menjadi dua kategori yaitu enak dan tidak enak. Penyajian data penampilan dibedakan menjadi dua kategori yaitu menarik dan tidak menarik. Penyajian data sisa makanan dibedakan menjadi dua kategori yaitu sisa sedikit (≤25%) dan sisa banyak (>25%).

Hasil dan Pembahasan

Karakteristik Responden

Karakteristik responden pada penelitian ini sebagai berikut :

Tabel 1
Karakteristik Responden

	Karakteristik Responden	Jumlah (n)	Persentasi (%)
Umur	< 40 Tahun	1	10
	≥ 40 Tahun	9	90
	Total	10	100
Jenis Kelamin	Laki – laki	0	0
	Perempuan	10	100
	Total	10	100
Jenis Kanker	Kanker Payudara	8	80
	Kanker Mandibula	1	10
	Kanker Sarkoma	1	10
	Total	10	100

Berdasarkan tabel 1. dapat diketahui sebagian besar responden berusia diatas 40 tahun yaitu sebanyak 9 sampel (90%). Hal ini diperkirakan karena responden adalah pasien kanker yang terlambat melakukan pendeteksian dini. Untuk Jenis kelamin, diperoleh seluruh sampel berjenis kelamin perempuan. Jenis kanker sebagian besar adalah kanker payudara. Jenis kelamin merupakan salah

Tabel 2
Kategori Aroma

Jenis Makanan	Kategori Aroma			
	Enak		Tidak Enak	
	n	%	n	%
Lauk Hewani	6	60	4	40
Lauk Nabati	4	40	6	60
Sayur	4	40	6	60
	4.6	46.6	5.3	53.3
Rerata	7	7	3	3

Dari data penilaian aroma makanan, dapat diketahui bahwa persentase responden menyatakan tidak enak sebesar 53,3%. Hal ini di karenakan aroma memiliki peran yang penting terhadap daya tarik makanan. Responden yang menyatakan aroma tidak enak, memiliki daya tarik yang rendah untuk mengkonsumsi makanan yang di sajikan karena aroma yang ditimbulkan dapat membuat mual dan nafsu makan menurun.

Penampilan Makanan

Penampilan makanan di lihat dari warna dan variasi lauk berdasarkan jenis makanan, kebersihan alat serta ketepatan waktu penyajian makanan. Hasil yang diperoleh dari wawancara sebagai berikut :

satu faktor resiko kanker payudara dengan perbandingan laki-laki : perempuan kira-kira 1 : 100.(6)

Aroma

Data yang di peroleh dari wawancara responden melalui instrumen kuesioner penilaian aroma didapatkan penilaian aroma makanan pasien kanker sebagai berikut:

Tabel 3
Kategori Penampilan Makanan

Jenis Makanan	Kategori Penampilan			
	Menarik		Tidak Menarik	
	n	%	N	%
Lauk Hewani	9	90	1	10
Lauk Nabati	5	50	5	50
Sayur	4	40	6	60
Buah	9	90	1	10
	6.7	67.		
Rerata	5	5	3.25	32.5

Sebagian besar responden menyatakan penampilan makanan menarik sebanyak 67,5%. Responden yang menyatakan tidak menarik dikarenakan penampilan makanan yang disajikan oleh rumah sakit kurang bervariasi. Selain itu, adanya sisa makanan yang tertinggal pada alat saji karena kurang bersih saat pencucian menjadikan penampilan makanan tidak higienis.

Sisa Makanan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari pengukuran sisa makanan, maka di dapatkan data sisa makanan berdasarkan jenis makanan, yaitu:

Tabel 4
Sisa makanan berdasarkan jenis makanan

Variabel	Rerata (%)	Kategori Sisa	SD	Minimu m (%)	Maksimu m (%)
Makanan Pokok	33,9	banyak	26,6	5,1	93,6
Lauk hewani	25,7	banyak	25,9	0	76,7
Lauk nabati	37,5	banyak	33,7	0	88,9
Sayur	38,1	banyak	34,5	0	96,8
Buah	1,1	sedikit	2,4	0	7

Berdasarkan hasil yang di peroleh, terlihat bahwa jenis makanan yang memiliki sisa terbanyak dari sampel adalah sayur yaitu 38,1%. Sebagian besar responden adalah pasien yang menderita kanker payudara. Sisa makanan pada pasien kanker payudara dipengaruhi oleh faktor pengobatan seperti kemoterapi yang dapat menyebabkan pasien mengalami penurunan nafsu makan karena merasa mual hingga mengalami muntah. Menurut penelitian di RSUD dr Moewardi Surakarta tahun 2008, pasien kanker payudara yang menjalani terapi radioterapi juga memiliki dampak mual, muntah, susah menelan, makan tidak enak.(7) Hal tersebut mendukung hasil penelitian ini. Selain itu adapun sisa makanan yang terjadi karena pasien kanker mandibula yang letaknya berada di area mulut sehingga membuat pasien kesulitan dalam mengkonsumsi makanan.

Aroma dan Sisa Makanan

Aroma makanan yang dihasilkan dari bahan makanan atau perpaduan bahan makanan yang telah dimasak dan menghasilkan suatu uap yang merangsang sistem saraf khusus pada bagian kecil membrane mukosa yang berhubungan dengan rongga hidung. Aroma bahan makanan dapat berbeda-beda tergantung dari pengolahan makanan. Aroma makanan sedap dan tidak sedap memiliki pengaruh terhadap sisa makanan. Sesuai dengan hasil penelitian sebelumnya yaitu responden yang berpendapat aroma makanan yang tidak sedap memiliki peluang 8,2 kali lebih banyak sisa makanannya dibandingkan yang beraroma sedap.(8)

Penampilan Makanan dan Sisa Makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sampel yang menyatakan penampilan tidak menarik memiliki rata – rata sisa makanan lebih banyak jika di bandingkan dengan rata – rata sisa makanan sampel yang mengatakan penampilan menarik.

Penampilan makanan memberikan arti khusus dalam penyajian makanan. Penampilan dapat menunjukkan kualitas makanan, dapat memuaskan pasien, aman dan memberikan harga yang layak.

Penggunaan dan pemilihan alat makan yang tepat akan mempengaruhi penampilan makanan sebaliknya, terbatasnya perlengkapan alat makan merupakan faktor penghambat bagi pasien untuk menghabiskan makanannya.(9)

Penelitian ini menggambarkan aroma dan penampilan makanan yang disajikan pada pasien kanker belum pernah diteliti sebelumnya. Aroma dan penampilan yang secara teori mempengaruhi sisa makanan, meskipun begitu perlu penelitian lebih lanjut dengan jumlah sampel lebih banyak dan melihat leboh banyak faktor seperti nafsu makan dan frekuensi kemoterapi.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diperoleh suatu kesimpulan bahwa seluruh responden berjenis kelamin perempuan, 90% responden berusia diatas 40 tahun. Jenis kanker yang di derita yaitu kanker payudara, kanker mandibula dan kanker sarkoma krusis. Penilaian aroma pada makanan diperoleh berupa pernyataan enak sebesar 46,7% dan tidak enak 53,3%. Penilaian penampilan pada makanan diperoleh penilaian berupa pernyataan menarik 67,5% dan tidak menarik 32,5%. Sisa makanan yang paling banyak adalah jenis makanan sayur 38,1%.

Daftar Pustaka

1. Mangan Y. Solusi Sehat Mencegah & Mengatasi Kanker. AgroMedia; 2009. 1-3 p.
2. RSUD Tugurejo Semarang. Catatan Medik Laporan Jumlah Pasien Kanker. 2015.
3. Hariani R. Kecukupan Nutrisi pada Pasien kanker. *Indones J Cancer*. 4:140–3.
4. KMK No. 129 ttg Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit.pdf [Internet]. [cited 2018 Mar 26]. Available from: <http://pdk3mi.org/file/download/KMK%20No.%20129%20ttg%20Standar%20Pelayanan%20Minimal%20Rumah%20Sakit.pdf>

5. Wirasamadi NP, Adhi KT, Weta IW. Analysis of Inpatients Food Leftover at Sanglah Hospital Bali Province. *Public Health Prev Med Arch.* 2015;3(1):88-95.
6. Anggorowati L. FAKTOR RISIKO KANKER PAYUDARA WANITA. *J Kesehat Masy.* 2013;8(2):121-6.
7. Karyono Karyono, Dewi KS, Ta L. Penanganan Stres dan Kesejahteraan Psikologis Pasien Kanker Payudara yang Menjalani Radioterapi di RSUD Dr. Moewardi Surakarta. *MEDIA Med Indones.* 2008;43(2):102-5.
8. Nuraini N, Bintanah S, Nugraheni K. Suhu Makanan dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang. *J Gizi.* 2017;6(1):41-9.
9. Nuryati P. Hubungan Antara Waktu Penyajian, Penampilan dan Rasa Makanan dan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang [Internet]. [cited 2018 Mar 26]. Available from: <http://digilib.unimus.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=jtptunimus-gdl-s1-2008-pujinuryat-500>