

LAMPIRAN

Lampiran 1 Jurnal Pengaruh Faktor Eksternal Terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik



JOURNAL OF HEALTH SCIENCE AND PREVENTION

<http://jurnalfpk.uinsby.ac.id/index.php/jhsp>
ISSN 2549-919X (e)



Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik

The Influence of External Factors on Patient's Food Waste In Hospital Cempaka Lounge Ibnu Sina Gresik

Sonia Elka Amalia

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya, Indonesia
soniaelkaamalia@gmail.com

DOI: <http://doi.org/10.29080/jhsp.v4i1.331>

Received: Januari 2020, Accepted: Februari 2020, Published : April 2020

Kata Kunci	Abstrak
<p>Sisa Makanan; Pasien; Rumah Sakit</p>	<p>Sisa makanan adalah makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien, dengan kategori banyak apabila sisa makanan >20% dari makanan yang disajikan dan kategori sedikit apabila sisa makanan ≤20%. Makanan yang disajikan oleh rumah sakit sudah disesuaikan dengan kebutuhan pasien, sehingga makanan dari rumah sakit menjadi salah satu penunjang proses penyembuhan pasien. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pasien di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan menggunakan rancang bangun cross sectional. Jumlah sampel yang menjadi responden dalam penelitian ini berjumlah 65 responden. Penilaian sisa makanan menggunakan metode <i>visual compstock</i>. Data dianalisis menggunakan uji regresi logistik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut jenis makanan, yang paling banyak meninggalkan sisa adalah makanan pokok dan yang paling sedikit meninggalkan sisa makanan adalah buah. Penampilan makanan ($p=0,02$) dan kesesuaian jadwal ($p=0,03$) dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Sementara rasa makanan ($p=0,17$), performa petugas ($p=0,94$), suasana lingkungan ($p=0,52$), dan makanan dari luar ($p=0,60$) tidak mempengaruhi terjadinya sisa makanan.</p>
keywords	Abstract
<p>Food waste; Patient; Hospital</p>	<p>Food waste is food that is not consumed by patients, with a large category if wastes are > 20% of the food served and a small category if waste are ≤20%. The food served by the hospital has been adapted to the needs of patients, so food from the hospital is one of the supporting processes for the patient's healing. The purpose of this study was to analyze the factors that influence the occurrence of patient's food waste in Cempaka Lounge of Ibnu Sina Regional Hospital, Gresik Regency. This research was an observational analytic study using a cross sectional design. The number of samples that became respondents in this study amounted to 65 respondents. The assessment of patient's food waste uses the <i>visual compstock</i>. Data were analyzed using logistic regression test. The results showed that according to the type of food, the most patient's food waste were staple foods and the least left behind patient's food waste were fruit. Food appearance ($p=0,02$) and suitability of schedule ($p=0,03$) can influence the occurrence of patient's food waste. While the taste of food ($p=0,17$), the performance of officers ($p=0,94$), the environment ($p=0,52$), and food from outside ($p=0,60$) does not affect the occurrence of patient's food waste.</p>

Lampiran 2 Jurnal Hubungan Cita Rasa Dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang

Hubungan Cita Rasa Dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas Iii Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang

HUBUNGAN CITA RASA DAN SISA MAKANAN LUNAK PASIEN KELAS III DI RSUD BERKAH KABUPATEN PANDEGLANG

Diah Anggraeni¹, Putri Ronitawati², Lilik Sri Hartati³

^{1,2,3}Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul
Jln. Arjuna Utara Tol Tomang-Kebon Jeruk, Jakarta
anggraenidiah3@gmail.com

Abstract

The leftover is a classic problem founded in many hospitals in Indonesia. The number of leftover can cause loss of nutrition for patient after hospitalization. Lack of nutrients will have an impact on nonoptimal nutritional status which will disrupted the healing process. If the patient does not finish the food as well as recommended and this goes on for a long time, it will cause the nutrients deficiency, also resulting in hospital malnutrition. The fact in supplying the soft-food for patient, there were number of foods left since patient whose supplied by soft-food has a serious condition than the normal food patient. The high level of water in soft food causing the high volume of food and must contained by non-stimulated seasoning. This research aimed to determine the correlation between the taste of soft-food for patient in Berkah Hospital Pandeglang, especially for patient at level 3 facility. This research took a sample of level 3 patients, because this class has the largest bed capacity is in the hospital. This study is descriptive analytic, with cross sectional design, and the sample amounted to 70 people. Interview conducted by questionnaire then the direct weighing process for soft-food leftover held for 2 days. Analysis process used the chi square test. The result of bivariate analysis with chi square test was obtained by the taste of breakfast menu (p Value = 0,017), lunch (p Value = 0,008) and dinner (p Value = 0,009). The results showed there was a relationship between the taste and the soft-food leftover for breakfast (p <0.05), afternoon (p <0.05), and night (p <0.05). It recommended to held an periodically evaluation for the menu (in 6 months), especially on the taste of food aspect, especially if the food remains more and more.

Keywords : *leftover, taste of food, soft food, nutrition*

Abstrak

Sisa makanan merupakan persoalan klasik yang banyak ditemukan di berbagai rumah sakit di Indonesia. Banyaknya sisa makanan dapat mengakibatkan pasien kehilangan zat gizi setelah dirawat di rumah sakit, sehingga proses penyembuhan penyakit akan terganggu. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan antara cita rasa dengan sisa makanan lunak pasien kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. Penelitian ini bersifat *deskriptif analitik*, dengan desain *cross sectional*, sampel berjumlah 70 orang pasien kelas III. Melakukan wawancara menggunakan kuesioner, selanjutnya penimbangan secara langsung pada sisa makanan lunak pagi, siang dan malam selama 2 hari. Analisa menggunakan uji *chi square*. Hasil analisa bivariat dengan uji *chi square* diperoleh variabel cita rasa menu makan pagi (p Value=0,017), makan siang (p Value=0,008) dan makan malam (p Value=0,009). Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan antara citarasa dengan sisa makanan lunak pagi (p<0,05),siang (p<0,05), dan malam (p<0,05). Sebaiknya diadakan evaluasi menu secara berkala (6 bulan sekali), terutama pada aspek cita rasa terutama jika sisa makanan makin bertambah banyak.

Kata Kunci : Sisa makanan, cita rasa, makanan lunak, gizi

Lampiran 3 Jurnal Faktor Lingkungan Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien
Di RSUD Kota Cilegon Tahun 2018

**Faktor Lingkungan yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien Di
RSUD Kota Cilegon Tahun 2018**

**(Environmental Factors Affecting the Remaining Food of Patients in
Cilegon City Hospital in 2018)**

Febri Rama Dini, Putri Ronitawati, Rachmanida Nuzrina, Prita Dhyani
Swamilaksana, Harna
Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa
Unggul Jakarta Barat
e-mail: Febriramadhini@gmail.com

Abstract

In Indonesia, food remains in various hospitals still occur frequently. Hospital minimum service standards require that the patient's leftovers cannot be more than 20%. So it is necessary to know what factors cause food waste, both internal, external, and environmental factors. The success of a food program is attributed to 89.42% of the remaining food in RSUD Kota Cilegon. This study uses Cross-sectional design and quantitative methods that are carried out in five days. Where data collection is done at the same time. Research respondents were 84 respondents using the formula of two proportions. There is a significant relationship between food from outside the hospital and food scraps with a value of $p = 0.006$. There is a significant relationship between consumption of food from outside the hospital and food waste. So that there needs to be a menu variation in Cilegon City Hospital

Keywords: Environmental Factors, Food Remnants.

Abstrak

Di Indonesia, sisa makanan di berbagai rumah sakit masih sering terjadi. Standar pelayanan minimal rumah sakit mensyaratkan bahwa sisa makanan pasien tidak boleh lebih dari 20%. Sehingga perlu diketahui faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya sisa makanan, baik faktor internal, eksternal, dan faktor lingkungan. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan antara lain dikaitkan dengan adanya sisa makanan di RSUD Kota Cilegon sebanyak 89,42%. Penelitian ini menggunakan *design Cross-Sectional* dan metode kuantitatif yang dilakukan dalam lima hari. Dimana pengumpulan data dilakukan dalam waktu yang bersamaan. Responden peneliti sebanyak 84 responden dengan menggunakan rumus dua proporsi. Terdapat hubungan yang bermakna antara makanan dari luar RS dengan sisa makanan dengan nilai $p = 0,006$. Terdapat hubungan yang bermakna antara konsumsi makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan. Sehingga Perlu adanya variasi menu di RSUD Kota Cilegon

Kata Kunci : Faktor Lingkungan, Sisa Makanann

Lampiran 4 Jurnal Hubungan Kondisi Psikologis Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di RSUD Panembahan Senopati Bantul

ABSTRAK

HUBUNGAN KONDISI PSIKOLOGIS DAN PENAMPILAN MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL

¹Farhatul Iftitah, ²Tjarono Sari, ³Waryana
¹iftitahfarhatul@gmail.com Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
^{2,3} Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Pendahuluan : Sisa makanan merupakan salah satu indikator pelayanan gizi. Sisa makanan adalah jumlah makanan yang disajikan kepada pasien tetapi meninggalkan sisa di piring karena tidak habis dikonsumsi dan dinyatakan dalam persentase makanan yang disajikan. Ada beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya sisa makanan salah satunya adalah kondisi psikologis dan penampilan makanan. Sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit di Indonesia

Tujuan : Mengetahui hubungan antara kondisi psikologis pasien dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

Metode penelitian : Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan cross sectional. Subjek penelitian berjumlah 70 orang pasien rawat inap dengan lama perawatan minimal 2 hari. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner DASS 42, kuesioner penilaian penampilan makanan dan form comstock. Pengamatan sisa makanan dan penampilan makanan dilaksanakan pada waktu makan siang selama minimal 2 kali pengamatan. Uji statistika yang digunakan adalah uji Chi Square.

Hasil : Rata-rata sisa makanan sedikit (<20%) sebanyak 75,7% dan sisa banyak (>20%) sebanyak 24,3%. Responden dengan kondisi psikologis normal sebanyak 91,4%, ansietas 5,7% dan depresi 2,9%. Sebagian besar responden sudah menilai baik terhadap penampilan makanan yang disajikan. Berdasarkan analisis statistika menunjukkan nilai p sebesar 0,002 untuk kondisi psikologis dan nilai p sebesar 0,001 untuk warna makanan dan porsi makanan.

Kesimpulan : Ada hubungan antara kondisi psikologis, warna makanan dan porsi makanan dengan sisa makanan pasien.

Kata kunci : Penyelenggaraan makanan, sisa makanan, kondisi psikologis, penampilan makanan, pasien rawat inap

Lampiran 5 Jurnal Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit

Jurnal Kesehatan
Volume 13, Nomor 1, Tahun 2022
ISSN 2086-7751 (Print), ISSN 2548-5695 (Online)
<http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>

Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit

Food Leftovers Analysis of Hospital Inpatients

Dewi Sri Sumardilah

Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Tanjung Karang, Indonesia

ARTICLE INFO

ABSTRACT/ ABSTRAK

Article history

Received date
02 Mar 2022

Revised date
05 Apr 2022

Accepted date
26 Apr 2022

Keywords:

Food leftovers;
Inpatients;
Hospital.

Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 concerning Minimum Hospital Service Standards (SPM) states that as much as 20% of food leftovers are not eaten by patients. Patient nutrition becomes inadequate and inefficient due to wasted costs. This study aims to analyze food waste from inpatients at the hospital. Using a cross-sectional design, measurements were made of 113 inpatients at Ahmad Yani Metro Hospital, taken proportionally from classes I, II, and III with the consecutive method. As the dependent variable is leftover food and the independent variable is food appearance (portion and serving), food taste (seasoning and food temperature), and food from outside the hospital. Data were collected by interview technique using a closed list of questions and assessment using the Comstock Form. The analysis will be carried out to the bivariate level using a t-test. The results of this study indicate that 79.6% of inpatients at the Ahmad Yani Hospital in Metro City left less than 20% of food left. Meanwhile, the average leftover food reached 18.5% (SD=14.7%). There was a relationship between food presentation (p -value=0.018), food temperature (p -value=0.048), and food from outside the hospital (p -value= 0.044) with leftover food. Meanwhile, the portion of food (p -value=0.178) and seasoning (p -value=0.115) had no significant relationship with food waste. Therefore, it is recommended to hospitals as nutrition service providers improve the vegetable menu in the menu cycle.

Kata kunci:

Sisa makanan;
Pasien rawat inap;
Rumah Sakit.

Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM) menyebutkan bahwa sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien sebanyak-banyaknya adalah 20%. Tingginya sisa makanan mengakibatkan pelayanan gizi pada pasien menjadi tidak efektif karena kebutuhan gizi pasien menjadi tidak adekuat dan tidak efisien karena biaya yang terbuang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mengetahui sisa makanan dari pasien rawat inap di rumah sakit tersebut, dengan menggunakan desain penelitian potong lintang dilakukan pengukuran terhadap 113 orang pasien rawat inap RS Ahmad Yani Metro yang diambil secara proporsional dari kelas I, II, dan III dengan metode *consecutive*. Sebagai variabel dependen adalah sisa makanan dan variabel independen adalah penampilan makanan (porci dan penyajian), rasa makanan (bumbu dan suhu makanan), dan makanan dari luar rumah sakit. Data dikumpulkan dengan teknik wawancara menggunakan daftar pertanyaan tertutup dan penaksiran menggunakan Formulir *Cowstock*. Analisis akan dilakukan sampai pada tingkat bivariat menggunakan t-test. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 79,6% pasien rawat inap di RSUD Ahmad Yani Kota Metro menyisakan makanan kurang dari 20%. Sedangkan rata-rata sisa makanan mencapai 18,5% (SD=14,7%). Ada hubungan antara penyajian makanan (p -value=0,018), suhu makanan (p -value=0,048), dan makanan dari luar rumah sakit (p -value=0,044) dengan sisa makanan. Sedangkan porci makanan (p -value=0,178) dan bumbu masakan (p -value=0,115) tidak ada hubungan yang bermakna dengan sisa makanan. Oleh sebab itu disarankan kepada rumah sakit sebagai penyelenggara pelayanan gizi untuk memperbaiki menu sayur dalam siklus menunya.

Corresponding Author:

Dewi Sri Sumardilah

Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang

Email: dewisrisumardilah@poltekkes-tjk.ac.id

Lampiran 6 Jurnal Determinan Faktor Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Hermina daan Mogot

Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot

Meliana, Gisely Vionalita

Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul

Abstrak

Latar Belakang: Sisa makanan merupakan makanan yang telah disajikan tidak dihabiskan oleh pasien sehingga terbuang. Sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot Tahun 2019 sebesar 35,41%. Penelitian ini ditujukan untuk mengidentifikasi faktor yang berkaitan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot Tahun 2019.

Metode: Studi cross sectional dilakukan di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot selama bulan Januari 2019. Sebanyak 70 responden dipilih secara purposive sampling dengan kriteria bersedia menjadi responden, telah menjalani perawatan minimal 2 hari dan pasien dengan diet biasa. Kuesioner digunakan sebagai instrumen wawancara. Seluruh data diuji menggunakan Kolmogorov-Smirnov.

Hasil: Penelitian ini menemukan 50% sisa makanan tidak memenuhi standar, 61,4% responden sering mengkonsumsi makanan dari luar RS, 62,9% mengungkapkan rasa makanan baik, dan 57,1% penampilan makanan baik. Uji Chi-square menunjukkan adanya hubungan mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit (p value 0,049), tetapi tidak terdapat hubungan rasa makanan (p value 0,083), penampilan makanan (p value 0,091) di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot.

Kesimpulan: Terdapat hubungan signifikan antara mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan. Disarankan membuat kebijakan pengawasan makanan dari luar rumah sakit oleh satpam kepada keluarga penunggu pasien untuk larangan membawa dan memberikan makanan dari luar rumah sakit kepada pasien dengan melakukan pengecekan makanan yang dibawa oleh keluarga pasien.

Kata kunci: Pasien Rawat Inap, Rumah Sakit, Sisa Makanan

Factors Related of Leftover in Patients at Hermina Daan Mogot Hospital

Abstrack

Background: Leftovers of the food is food that has been served is not spent by the patient and is wasted. Leftover food in patients at Hermina Daan Mogot Hospital in 2019 of 35,41%. The general objective of this study was to determine factors related to leftover in patients at Hermina Daan Mogot Hospital in 2019.

Methods: A cross sectional study was performed during January in Hermina Daan Mogot Hospital. A purposive sampling was used to selected 70 patients. The inclusion criteria were willing to be a respondent, has undergone treatment for at least 2 days and patients on a regular diet. This study used an instrument in the form of a questionnaire and the data were analyzed using the Kolmogorov-Smirnov test.

Results: There are 50% of food scraps that do not meet the standards, 61.4% often consume food from outside the hospital, 62.9% taste good food, 57.1% appearance of good food. Chi-square results started there is consuming food from the hospital (p value 0,049). No relationship food taste (p value 0,083), food appearance (p value 0,091) at Hermina Daan Mogot Hospital.

Conclusions: There was a significant relationship between consuming food from outside the hospital with leftovers. It is recommended to making food control policies from outside the hospital by security guards to families of patients waiting for the prohibition of bringing and giving food from outside the hospital to patients by checking the food brought by the patient's family.

Keyword: Inpatients, Hospital, Leftovers

Korespondensi: Meliana
Email: melia3985@gmail.com

Lampiran 7 Jurnal Determinan Yang Mempengaruhi Besaran Sisa Makanan Pada Pasien Geriatri, Penyakit Dalam Dan Obgyn Di Ruang Rawat Inap RS Bhayangkara Brimob Tingkat III Jakarta

Jurnal Manajemen Dan Administrasi Rumah Sakit
Volume 4 no 1, April 2020

E-ISSN: 2865-6583
P-ISSN: 2865-6298

Determinan Yang Mempengaruhi Besaran Sisa Makanan Pada Pasien Geriatri, Penyakit Dalam Dan Obgyn Di Ruang Rawat Inap RS Bhayangkara Brimob Tingkat III Jakarta

Nafsul Mutmainah, Cicilia Windiyaningsih, Dicky Dewanto
Universitas Respati Indonesia
innajaka06@gmail.com

ABSTRAK

Banyaknya makanan yang sisa pasien rawat inap di rumah sakit yang ada di Indonesia. Pelayanan standar minimal rumah sakit bahwa indikator pelayanan gizi standarnya meliputi makanan yang sisa tidak dihabiskan pasien $\leq 20\%$. Tujuan dari penelitian membuktikan determinan yang berperan terhadap besaran makanan yang sisa pada pasien geriatri, penyakit dalam dan obgyn di ruang rawat inap. Penelitian terapan adalah penelitian terapan disainnya *Kohort prospektif*, dengan 90 pasien dari populasi rawat inap dilantai dua dan tiga yang mendapatkan makanan biasa dengan siklus menu lebih dari 3x mendapatkan menu makanan selama perawatan di rumah sakit. Pengambilan data dengan dua cara pengamatan makanan yang sisa dan pengisian kuesioner sebagai instrumen. Data tentang makanan yang sisa didapatkan dengan cara skala 6 point visual comstock. Data tentang umur, jenis kelamin, lama perawatan dan jenis perawatan dari instansi gizi dalam memenuhi pesanan menu pasien rawat inap. Analisis deskriptif dan analitik korelasi dengan regresi linier sederhana berganda. Sisa makanan pasien 61,1%, nasi 72%, sayur 53.44 %, lauk hewani 52.38 %, lauk nabati 50.97%. Ada hubungan bermakna sisa makanan dengan penampilan makanan, rasa makanan, sikap pramusaji dan makanan dari luar sedangkan kondisi klinis dengan suhu tidak ada hubungan bermakna. Determinan yang berpengaruh terhadap sisa makanan adalah penampilan dan makanan dari luar dengan R^2 0.274. Kesimpulannya adalah makanan dari luar dan penampilan makanan berkontribusi 27.4% terhadap sisa makanan.

Kata kunci : makanan luar, penampilan makanan, sisa makanan

<http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/MARSI>

Lampiran 8 Jurnal Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok

Nurhamidah, Yensasnidar, Manora, E. 2019. Hubungan Penampilan, Rasa dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok. *Journal of Sainstek* 11 (2) : 56 - 64

HUBUNGAN PENAMPILAN, RASA DAN KERAMAHAN PENYAJIAN TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP RSUD AROUKA SOLOK

Nurhamidah^{1*}, Yensasnidar¹, Elsa Manora¹

*Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang
Jalan Adinegoro KM 17 Simpang Kalumpang Padang
Email: nurhamidah_29@yahoo.com

ABSTRACT

Nutrition services in the hospital are services provided and adapted to the circumstances patient based on clinical states, nutritional and the body's metabolism status. The success of a food establishment is often associated with the remaining food consumed by the patient. This study aims to determine the relationship of the quality, hospitality and the accuracy of serving food to the rest of soft foods in hospitalized patients at the Hospital Arosuka Solok. The desain study is a cross sectional. Samples were taken by using accidental sampling, with a total samples of 50 people (Adults around 17 and above of age). The result of univariate shows that patient leave the soft foods served. Statistical test results show the appearance of food, taste, hospitality presenter officials relationship the remaining soft food patients. While the result of statistical of the timeliness of presentation does not significant relationship ($p=0.05$). It is hopped installation of officers Arosuka Hospital nutrition increase the quality in the taste of food by providing training and comparative study so that the food processing personnel can produce high quality food. The nutritionist of the hospital should monitor food taste before serving it and can take care of serving method which includes food serving color, shape and place so that, the food appearance will be attractive.

Keywords: Food Quality, Officer's Hospitality, Remaining Soft Food

PENDAHULUAN

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh (Kemenkes RI, 2013). Pelayanan gizi mulai dijadikan tolak ukur mutu pelayanan di rumah sakit karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dan sangat dipercaya menjadi faktor penghambat dan pembantu penyembuhan penyakit. Pelayanan makan pasien di rumah sakit bertujuan untuk mencukupi kebutuhan zat gizi pasien guna menunjang proses penyembuhan dan mencapai status gizi optimal (Nida, 2011). Keadaan pasien berhubungan dengan bentuk makanan yang akan diberikan.

Makanan orang sakit dibedakan dalam makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair (Almatsier, 2006). Salah satu bentuk makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien yaitu makanan lunak.

Makanan lunak diberikan kepada pasien yang secara fisik tidak dapat mengonsumsi makanan biasa. Kelemahan dari makanan lunak adalah kadar air yang tinggi sehingga volumenya besar, dan bumbu yang digunakan tidak boleh merangsang. Hal ini seringkali membuat makanan menjadi hambar sehingga dapat mempengaruhi daya terima pasien yang pada akhirnya terdapat sisa makanan dipiring (Mochyi, 1992).

Sisa makanan merupakan salah satu penilaian mutu makanan. Pelayanan gizi dalam

Lampiran 9 Jurnal Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan
Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KOJA JAKARTA UTARA
TAHUN 2017**

Putri Ronitawati¹, Mika Puspita², Khairizka Citra³
Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul
Jalan Arjuna Utara No. 9 Kebun Jeruk, Jakarta 11510
putri.ronitawati@esaunggul.ac.id

ABSTRAK

Mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di RSUD Koja Jakarta Utara. *Cross-sectional Observational*, dengan jumlah responden yang terdiri dari 106 responden yang bersedia mengikuti penelitian, umur 18-64 tahun, bisa berkomunikasi dengan baik dan minimal telah dirawat selama 2 hari. Faktor internal dan faktor eksternal diukur menggunakan kuesioner. Uji yang digunakan adalah *Chi-Square* untuk analisis bivariat dan *Uji Regresi Logistik Biner* untuk analisis multivariat. Uji *Chi-square* menunjukkan adanya hubungan antara keadaan psikis (*p value* 0.050), faktor pengobatan (*p value* 0.000), mutu makanan (*p value* 0.054), makanan dari luar rumah sakit (*p value* 0.006) dan lingkungan tempat perawatan (*p value* 0.000) dengan sisa makanan. Sedangkan *Uji Regresi Logistik Biner* menunjukkan bahwa lingkungan tempat perawatan (nilai OR 0.000) merupakan faktor yang paling dominan yang berhubungan dengan sisa makanan. Kesimpulannya, ada 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. Faktor yang paling dominan yang mempengaruhi sisa makanan adalah lingkungan tempat perawatan.

Kata Kunci : Sisa makanan, umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, keadaan psikis, faktor pengobatan, mutu makanan, makanan dari luar rumah sakit, jadwal/waktu penyajian, sikap petugas penyaji, dan lingkungan tempat perawatan.

ABSTRACT

To determine the factors associated with the leftovers in Koja Hospital in North Jakarta. *Cross-sectional Observational*, with the number of respondents consisted of 106 respondents were willing to participate in the study, aged 18-64 years, can communicate well and have been treated for a minimum of 2 days. Internal factors and external factors were measured using a questionnaire. Test used *Chi-Square Test* for bivariate and binary logistic regression for multivariate analysis. The *Chi-square* test showed a relationship between psychological state (*p value* 0.050), factor treatment (*p value* 0.000), food quality (*p value* = 0.054), food from outside the hospital (*p value* 0.006) and the environment in which care (*p value* 0.000) with the rest of the meal. Meanwhile, *Binary Logistic Regression Test* showed that the environmental point of care (OR value 0.000) is the most dominant factor related to the rest of the food. In conclusion, there is a relationship between internal factors (psychological state, and treatment factors) and external factors (food quality, food from outside the hospital and environment of care) with leftovers. The most dominant factor that affects food waste is the environment where care is taken.

Keywords : Leftover food, age, gender, level of education, psychological state, treatment factors, quality of food, food from outside the hospital, schedule / time of presentation, the presenter officer attitude, and the environment of care.

Lampiran 10 Jurnal Hubungan Cita Rasa Makanan Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Dr. Moewardi

HUBUNGAN CITA RASA MAKANAN DAN KONSUMSI MAKANAN DARI LUAR RUMAH SAKIT TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD DR. MOEWARDI

Abstrak

Berdasarkan Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator sisa makanan rumah sakit yaitu $\leq 20\%$. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi adanya sisa makanan, antara lain cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross-sectional* yang bertujuan untuk menganalisis hubungan cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi. Sampel penelitian berjumlah 40 pasien di Ruang Flamboyan RSUD Dr. Moewardi yang dipilih dengan teknik *consecutive sampling*. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan metode *Visual Comstock*. Sebanyak 65% pasien menyukai cita rasa makanan yang disajikan rumah sakit dan sebanyak 52,5% pasien sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Rata-rata sisa makanan sebesar 31,85%, artinya belum sesuai dengan Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit. Terdapat hubungan antara cita rasa makanan ($p = 0,000$) dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit ($p = 0,009$) terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi.

Kata kunci : sisa makanan, cita rasa makanan, konsumsi makanan luar RS

Abstract

Based on Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 regarding Minimum Service Standards for Hospital, the indicator for food waste is $\leq 20\%$. There are several factors that influence the presence of food waste, including taste of food and food consumption from outside the hospital. This study was an observational research with *cross-sectional* approach that aimed to analyse correlation between food taste and food consumption from outside the hospital with food waste in hospitalized patients at RSUD Dr. Moewardi. The samples of this study were 40 patients in Flamboyan Room RSUD Dr. Moewardi, who were selected with *consecutive sampling*. Data were collected using a questionnaire and *Visual Comstock* method. As many as 65% of patients liked the taste of food served by the hospital and as many as 52,5% often consumed food from outside the hospital. The percentage mean of food waste was 31,85%, which meant that it was not in accordance with Minimum Service Standards for Hospital. There was a significant correlation between food taste ($p = 0,000$) and food consumption from outside the hospital ($p = 0,009$) with food waste in hospitalized patients at RSUD Dr. Moewardi.

Keywords : food waste, food taste, food consumption from outside hospital

Lampiran 11 Jurnal Hubungan Antara Besar Porsi, Aroma Dan Penampilan Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Kanker Di RSUD Tugurejo Semarang

ABSTRACT

ASTRID ROSSALIA PUTRI, NIM : G2B013027, 2017. THE CORRELATION BETWEEN FOOD PORTION, SMELL, AND FOOD SERVE TOWARD FOOD WASTE OF CANCER PATIENTS IN TUGUREJO HOSPITAL SEMARANG. First Advisor : Hapsari Sulistya Kusuma, Second Advisor : Erma Handarsari, Nutrition Science Program University of Muhammadiyah Semarang.

Introduction : nutrition intake is one of a key factor that support the curing process of cancer patient. Food waste is mainly found on cancer patients due to several internal and external factors resulting in food waste. This research aiming to analyze the correlation between food portion, smell, and food serve toward food waste of cancer patients in RSUD Tugurejo Semarang.

Research Methode: This research uses cross-sectional method that done to hospitalized cancer patients in RSUD Tugurejo Semarang with 10 samples. The dependent variable are food portion, smell, food serve and the independent variable is the food waste. Correlation analysis of variables are using rank spearman correlation because data is not normally distributed.

Result: The research shows about 56% samples say that the food portion is appropriate and about 44% samples say viceversa. The scoring of smell shows about 46,7% sample say it is good and 53,3% says not good, and the scoring of food serve is about 67,5% say it is attractive and 32,5% say not attractive. The food waste of ten samples with cancer diagnosed is 33.9% for staple food, 25.7% animal side dish, 37.5% vegetable side dish and 38.1% for vegetables and 1.1% for fruits

Conclusions : The result of statistical analysis is shows that there is correlation between the porsion of staple food, animal side dish, vegetable side dish, vegetables and fruit with food waste. There is correlation between smell of animal side dish, vegetable side dish and vegetables with food waste. Also there is correlation between the presentation of staple food, vegetable side dish, vegetables and fruit with food waste of cancer patients in RSUD Tugurejo Semarang.

Keyword : *Portion, Smell, Food Serve, and Food Waste.*