

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPONOROGO
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2023

Annisa Fitria

Gambaran Faktor Eksternal dan Sisa Makanan Biasa di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2023

xii + 82 halaman + 24 tabel, 21 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dimakan setelah makanan disajikan. Sisa makanan pasien adalah salah satu indikator yang digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Standar keberhasilan pelayanan gizi adalah target sisa makanan pasien yang tidak habis dimakan oleh pasien $\leq 20\%$ (Kemenkes RI, 2013). Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor eksternal penyebab dari sisa makanan tersebut.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif observasional. Subjek pada penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap kelas III yang menerima makanan biasa. Pengumpulan data sisa makanan dilakukan dengan cara observasi dan wawancara langsung ke responden serta menggunakan analisis data univariat yang bertujuan untuk menjelaskan karakteristik setiap variabel yang diteliti.

Hasil penelitian menunjukkan sisa makanan biasa pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung tahun 2023 masuk dalam kategori sedikit yakni 5,9%. Penilaian terhadap tata cara penyajian sebesar 99,65% baik. Penilaian terhadap jadwal penyajian makanan 100% tepat waktu. Pada penilaian suasana lingkungan tempat perawatan 97,7% responden menilai baik. Konsumsi makanan luar rumah sakit 19,4% masih mengonsumsi. Penilaian mutu makanan 100% responden menilai baik terhadap makanan yang disajikan.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah RS Advent Bandar Lampung sudah tergolong baik untuk sisa makanan, tetapi ada beberapa hal yang perlu diperbaiki seperti pihak rumah sakit dapat memastikan wadah makan yang diberikan dalam keadaan kering serta lebih bijak dalam memberikan edukasi kepada pasien pentingnya tidak mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit.

Kata kunci : Sisa makanan, faktor eksternal sisa makanan
Daftar bacaan : 56 (2013 – 2022)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGKARANG
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, May 2023**

Annisa Fitria

Overview of External Factors and Usual Food Leftovers At Bandar Lampung Adventist Hospital In 2023

xii + 82 pages + 24 tables, 21 pictures, 9 attachments

ABSTRAK

Leftover food is the amount of food that is not eaten after the food is served. The rest of the patient's food is one of the indicators used to evaluate the success of hospital nutrition services. The standard for successful nutrition services is the target for patient leftovers that are not eaten by patients $\leq 20\%$ (Ministry of Health RI, 2013). The purpose of this research was to find out the external factors that cause the leftovers.

This study uses a type of descriptive observational research. The subjects in this study were all class III inpatients who received regular food. The collection of food leftover data was carried out by means of observation and direct interviews with respondents and using univariate data analysis which aims to explain the characteristics of each variable studied.

The results showed that the usual food leftovers for class III inpatients at the Bandar Lampung Adventist Hospital in 2023 were in the small category, namely 5.9%. The assessment of the presentation procedure is 99.65% good. Assessment of food serving schedule 100% on time. In assessing the atmosphere of the treatment environment, 97.7% of respondents rated it as good. Consumption of food outside the hospital 19.4% still consume. Assessment of food quality 100% of respondents rated the food served well.

The conclusion of this study is that Bandar Lampung Adventist Hospital is classified as good for leftover food, but there are a number of things that need to be improved, such as the hospital being able to ensure the food containers provided are dry and being wiser in educating patients about the importance of not consuming food from outside. hospital.

Keywords : Leftovers, external factors leftovers
Reading list : 56 (2013 – 2022)