

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas akhir, Juni 2023

Eka Putriani

Gambaran Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Batin Mangunang Tanggamus Tahun 2023.

xiii + 75 halaman + 29 tabel + 2 gambar + 8 lampiran

ABSTRAK

Pelayanan gizi merupakan suatu rangkaian kegiatan yang berupaya untuk memperbaiki dan meningkatkan status gizi di masyarakat, individual atau klien, terutama untuk pasien rumah sakit. Salah satu kegiatan pelayanan gizi yang memegang peranan sangat penting adalah penyelenggaraan makanan. Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan RI No. 129/Menkes/II/2008, salah satunya adalah sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien maksimal 20%. Lebih dari 50% dari jumlah pasien mendapatkan makanan lunak di ruang rawat inap kelas III. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana gambaran faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Batin Mangunang Tanggamus.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan *cross-sectional*. Penelitian ini menggambarkan sisa makanan lunak pasien dengan cara mengamati sisa makanan dengan metode penimbangan makanan (*weight method/weight plate waste*) dan data yang diperoleh langsung dari responden atau pasien menggunakan kuisioner. Analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah analisis univariat, dengan penyajian data berupa tabel distribusi frekuensi dan persentase pada setiap kelompok variabel.

Hasil penelitian didapatkan responden yang menyisakan banyak makanan yaitu pada makan pagi dengan persentase 83,3%. Rata-rata sisa makanan lunak berdasarkan waktu makan 58,33%. Untuk penampilan makanan menarik yaitu 50%, rasa makanan cukup enak yaitu 50%. Rata-rata responden mengatakan ketepatan waktu penyajian 88,9% tepat waktu, penilain responden terhadap sikap petugas penyaji rata-rata 83,3% mengatakan ramah. Responden yang mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit yaitu 66,7%.

Instalasi gizi perlu menetapkan standar bumbu untuk semua jenis menu yang terdapat di siklus menu 10 hari, adanya modifikasi menu terutama untuk jenis sayuran, serta melakukan evaluasi sisa makanan secara berkala.

Kata kunci : Makanan, pasien, pelayanan, sisa, rumah sakit
Daftar bacaan : 50 (2000 – 2022)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNG KARANG
NUTRITION DEPARTEMENT**

Final Report, June 2023

Eka Putriani

Description of the Factors Affecting Leftover Food in Class III Inpatient Patients at Batin Mangunang Tanggamus Hospital in 2023.

xiii + 75 pages + 29 tables + 2 picture + 8 attachments

ABSTRACT

According to the Hospital Minimum Service Standards (SPM) stipulated by the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 129/Menkes/II/2008, among others, is leftover food that is not consumed by patients with a maximum of 20%. Leftover food is food that is still on the dinner plate after consumers have finished eating. The purpose of this study was to find out how the description of the factors that affect leftover soft food in class III inpatients at Batin Mangunang Tanggamus Hospital.

This research is a descriptive study with a cross-sectional approach. This study describes the remaining soft food of patients by observing leftover food using the weight method/weight plate waste and data obtained directly from respondents or patients using a questionnaire. The data were analyzed descriptively using frequency and percentage distribution tables for each group variable to determine the characteristics of the research subjects which would be presented in tables and narratives.

The results showed that respondents who left a lot of food, namely at breakfast with a percentage of 83.3%. The average leftover soft food based on meal time was 58,33%. Respondents who said the appearance of the food was attractive, namely 50%, the taste of the food was quite good, namely 50%. The average respondent said that the timeliness of serving was 88.9% on time, the respondent's assessment of the attitude of the serving staff was on average 83.3% said they were friendly. Respondents who consumed food from outside the hospital, namely 66.7%

Nutrition installations need to set seasoning standards for all types of menus contained in the 10-day menu cycle, modify the menu especially for vegetables, and evaluate food waste periodically.

Keywords : Food, patients, services, remains, hospitals

Reading list : 50 (2000 - 2022)