

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2024

Rifdah Salsabila Rosadi

Gambaran Faktor Eksternal dan Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Kelas III di Rumah Sakit Candimas Medical Center, Kotabumi Tahun 2024

xi + 85 halaman + 15 gambar + 10 Lampiran

ABSTRAK

Sisa makanan merupakan jumlah makan 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 < 20% (Kemenkes RI.2013) Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sisa makanan pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Candimas Medical Center.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian dekriptif observasional. Subjek dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap kelas III yang menerima makanan biasa. Pengumpulan 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 Candimas Medical Center Kotabumi tahun 2024 dengan sisa makan <20% sebanyak 55% dan sisa makanan >20% sebanyak 45%, maka dapat disimpulkan sisa makanan di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi tahun 2024 berada diatas standar yang diterapkan. Penilaian terhadap tata cara penyajian sebesar 100% baik. Penilaian terhadap jadwal penyajian makan 100% tepat waktu, penilaian terhadap suasana lingkungan tempat perawatan 100% baik, 31% pasien masih mengkonsumsi makanan luar rumah sakit, penilaian terhadap mutu makanan dapat dilihat dari rasa makanan, suhu makanan, variasi makanan dan penampilan makanan. Kesimpulan penelitian ini adalah RS Candimas Medical Center Kotabumi masih tergolong cukup baik untuk sisa makanan, tetapi ada beberapa hal yang perlu diperbaiki seperti modifikasi sayuran, perubahan jam distribusi makanan dan edukasi kepada pasien mengenai pentingnya tidak mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit.

Kata Kunci :Faktor Eksternal, Pelayanan, Sisa Makanan, Penilaian

Daftar Bacaan : 33 (2003 – 2023).

TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF NUTRITION
Final Project, May 2024

Rifdah Salsabila Rosadi

Overview of External Factors and Ordinary Food Waste for Class III Inpatients at Candimas Medical Center Hospital, Kotabumi in 2024

xi + 85 pages + 15 images + 10 Appendices

ABSTRACT

Food waste is the amount of food that is not eaten after food is served, patient food waste is one of the indicators used to evaluate the success of hospital nutrition services. The standard for the success of nutrition services is the target of patient food waste that is not eaten by patients < 20% (Ministry of Health RI. 2013) This study aims to determine the food waste of class III inpatients at Candimas Medical Center Hospital.

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

The results showed that the usual food waste of class III inpatients at Candimas Medical Center Kotabumi Hospital in 2024 with <20% food waste as much as 55% and >20% food waste as much as 45%, it can be concluded that food waste at Candimas Medical Center Kotabumi Hospital in 2024 is above the standard applied. Assessment of the presentation procedure is 100% good. Assessment of the meal serving schedule is 100% on time, assessment of the atmosphere of the treatment environment is 100% good, 31% of patients still consume food outside the hospital, assessment of food quality can be seen from the taste of food, food temperature, food variety and food appearance. The conclusion of this study is that Candimas Medical Center Kotabumi Hospital is still quite good for food waste, but there are several things that need to be improved such as vegetable modification, changes in food distribution hours and education to patients about the importance of not consuming food from outside the hospital.

Keywords: External factors, service, food waste, evaluation

Reading List : 33 (2003 – 2023).