

# **POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGKARANG**

## **JURUSAN GIZI**

**Tugas Akhir, Juni 2025**

Radella Yunira

### **Gambaran Karakteristik, Cita Rasa dan Sisa Makanan Biasa pada Waktu Makan Siang Pasien Hipertensi Rawat Inap Kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2025.**

xiii + 62 halaman + 16 tabel + 15 gambar, 10 lampiran

### **ABSTRAK**

Sisa makanan adalah jumlah sisa makanan pasien yang tidak dimakan setelah disajikan, sisa makanan pasien merupakan salah satu indikator yang digunakan untuk menilai keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Ukuran keberhasilan layanan gizi adalah sisa makanan yang tidak dimakan pasien  $\leq 20\%$ . Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran karakteristik, cita rasa dan sisa makanan biasa pada waktu makan siang pasien hipertensi pada rawat inap kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian dekriptif observasional. Metode *comstock* merupakan salah satu metode estimasi visual yang paling menguntungkan karena mudah dilakukan, murah, dan tidak memakan banyak waktu. Subjek dalam penelitian ini adalah seluruh pasien hipertensi yang berjumlah 33 orang pada 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.

Pasien hipertensi rawat inap kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2025 dengan sisa makan  $\leq 20\%$  sebanyak 39% dan sisa makanan  $>20\%$  sebanyak 61%, maka dapat disimpulkan sisa makanan di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2025 berada diatas standar yang diterapkan. Penilaian terhadap cita rasa dapat dilihat dari rasa makanan, aroma makanan, bumbu makanan, tekstur makanan, suhu makanan, penampilan makanan dan porsi makanan dapat dikatakan baik. Kesimpulan penelitian ini adalah sisa makanan di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2025 masih tergolong banyak ( $>20\%$ ), tetapi ada beberapa hal yang perlu diperbaiki seperti modifikasi sayuran, perubahan jam distribusi makanan dan edukasi kepada pasien mengenai pentingnya tidak mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit.

Kata Kunci: Faktor Internal dan Eksternal, Sisa Makanan, Pelayanan  
Daftar Bacaan: 47 (2008-2023)

**TANJUNGKARANG HEALTH POLYTECHNIC  
DEPARTMENT OF NUTRITION**

**Final Project, June 2025**

Radella Yunira

Description of Characteristics, Taste and Common Food Waste at Lunchtime of Class III Inpatient Hypertension Patients at Alimuddin Umar Hospital, West Lampung in 2025.

xiii + 62 pages + 16 tables + 15 pictures, 10 attachments

**ABSTRACT**

Food waste is the amount of food left uneaten after being served, patient food waste is one of the indicators used to assess the success of hospital nutrition services. The measure of success of nutrition services is to combat food waste that is not eaten by patients <20%. This study aims to determine the characteristics, taste and remaining food at lunch time of hypertensive patients in class III inpatients at Alimuddin Umar Hospital, West Lampung.

This study is a type of observational descriptive research. The comstock method is one of the most profitable visual estimation methods because it is easy to do, cheap, and does not take much time. The subjects in this study were all 33 hypertensive patients in class III inpatient care who received regular food. The collection of food waste was carried out by direct observation and interviews with respondents and using univariate data analysis.

The results of the study showed that the usual food waste of class III inpatient hypertension patients at Alimuddin Umar Hospital, West Lampung in 2025 with food waste <20% as much as 39% and food waste >20% as much as 61%, it can be concluded that food waste at Alimuddin Umar Hospital, West Lampung in 2025 is above the applied standard. Assessment of food quality can be seen from the taste of food, aroma of food, food seasoning, food texture, food temperature, food appearance and food portion can be said to be good. The conclusion of this study is that food waste at the Alimuddin Umar Hospital, West Lampung in 2025 is still quite high (>20%), but there are several things that need to be improved such as modifying vegetables, changing food distribution hours and educating patients about the importance of not consuming food from outside the hospital.

Keywords: Internal and External Factors, Food Waste, Service  
Reading List: 47 (2008-2023)