

FAKTOR YANG MEMPENGARUHI TERJADINYA SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT MEDISTRA JAKARTA

Sulasmi¹, Armita Athennia, S. Gz., M. Sc²

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin

Jl. Raya Pondok Gede No. 23-25, Jakarta Timur

(Email: amisulasmi2@gmail.com)

ABSTRAK

Salah satu tolak ukur mutu pelayanan di rumah Sakit adalah penyelenggaraan makanan. Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu memberikan makanan yang bermutu dengan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien. Asupan nutrisi pasien tidak tercukupi dalam waktu yang lama akan mengganggu fungsi organ dan memperburuk kondisi penyakit pasien serta memperlama hari rawat. Asupan nutrisi yang harus dimakan oleh pasien minimal 80% dari makanan yang disajikan, dengan kata lain pasien harus dapat menghabiskan sisa makanannya atau minimal sisa makanan $\leq 20\%$. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi sisa makanan pasien di Rumah Sakit Medistra. Penelitian ini merupakan penelitian *observational analitik* dengan menggunakan desain *Cross-Sectional*. Data sisa makanan diperoleh melalui observasi langsung sisa makanan pasien menggunakan metode *Comstock*. Data penilaian pasien berkaitan dengan faktor yang mempengaruhi sisa makanan didapatkan melalui wawancara dengan alat bantu kuesioner. Sampel yang diperoleh pada periode Juni-Juli 2024 sebanyak 40 orang responden dengan teknik pengambilan sampel *purposive sampling* dan analisis dengan uji *Chi Square*. Pada penelitian ini didapatkan responden yang memiliki sisa makanan $>20\%$ sebanyak 10 orang (25%). Jumlah sampel terbanyak dengan jenis kelamin perempuan (65%) dan kategori usia sampel terbanyak pada rentang usia 20-44 tahun (52,5%). Pada analisa bivariat didapatkan ada hubungan antara penampilan makan pasien dengan sisa makanan ($p\text{ value} = 0,002$) dan juga didapatkan hasil ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien ($p\text{ value} = 0,000$). Upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi sisa makanan pasien disarankan untuk rumah sakit (Unit Gizi) mengevaluasi jenis menu apa saja yang kurang disukai pasien sehingga dapat menimbulkan sisa makanan.

Kata Kunci : Sisa Makanan, Kepuasan pasien, Asupan nutrisi

¹Mahasiswa Jurusan Gizi Universitas MH Thamrin

²Dosen Pembimbing I Universitas MH Thamrin

FACTORS AFFECTING THE OCCURANCE OF FOOD WASTE IN INPATIENTS AT MEDISTRA HOSPITAL JAKARTA

Sulasmi¹, Armita Athennia, S.Gz., M.Sc²

Nutrition Study Program, Faculty of Health, Mohammad Husni Thamrin University

Jl. Raya Pondok Gede No. 23-25, East Jakarta 13350

(Email: amisulasmi2@gmail.com)

ABSTRACT

One of the benchmarks of service quality in hospitals is the organization of food. The purpose of organizing food in hospitals is to provide quality food in an amount that is in accordance with the nutritional needs of patients. Insufficient patient nutritional intake for a long time will interfere with organ function and worsen the patient's disease condition and prolong the day of hospitalization. The nutritional intake that must be eaten by patients is at least 80% of the food served, in other words, patients must be able to finish the rest of their food or at least <20% food waste. This study was conducted to determine what factors influence patient food waste at Medistra Hospital. This study is an analytical observational study using a Cross-Sectional design. Food waste data was obtained through direct observation of patient food waste using the Comstock method. Patient assessment data related to factors affecting food waste were obtained through interviews with questionnaire tools. The sample obtained in the June-July 2024 period was 40 respondents with purposive sampling technique and analyzed with the Chi Square test. In this study, it was found that respondents who had food waste > 20% were 10 people (25%). The largest number of samples with female gender (65%) and the largest sample age category in the age range 20-44 years (52.5%). In the bivariate analysis, it was found that there was a relationship between the appearance of the patient's meal with food waste (p value = 0.002) and also found that there was a significant relationship between the taste of food and the patient's food waste (p value = 0.000). Efforts that can be made to reduce patient food waste are recommended for hospitals (Nutrition Unit) to evaluate what types of menus are less preferred by patients so that they can cause food waste.

Keywords: Food waste, patient satisfaction, nutritional intake

¹S1 Nutrition Student of MH Thamrin University

²Counselors I of MH Thamrin University