

Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Budiasih Serang

Anak Agung Ayu Dyah Anggreni^{1*}, Parlin Dwiyanana¹

¹Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin

(Email: ayudyahanggraeni@gmail.com)

ABSTRAK

Sisa makanan merupakan indikator penting dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan sekaligus untuk mengetahui asupan makanan pasien. Faktor yang mempengaruhi sisa makan, yaitu faktor internal (psikologis, kondisi fisik, kebiasaan makan penderita, umur, jenis kelamin dan pekerjaan) dan faktor eksternal (kualitas makan, makan dari luar (rumah sakit, pada saat itu), supervisor), dan kebaikan staf). Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan sisa makanan > 20%. Rata-rata sisa makan pasien di Rumah Sakit Budiasih Serang sebesar 22%, sehingga hal ini menunjukkan bahwa tingkat penerimaan pasien di RS Budiasih Serang belum mencapai standar yang ditetapkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan sisa makan pada penderita rawat inap di Rumah sakit Budiasih Serang. Penelitian ini bersifat observasional dengan rancangan penelitian yang digunakan adalah *cross-sectional* yaitu penelitian mengidentifikasi variabel *independen* terhadap variabel *dependen* pada waktu bersamaan. Populasi penelitian ini adalah pasien dengan diet lunak lambung III di Rumah Sakit Budiasih Serang sebanyak 56 orang menggunakan total sampling. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus-September 2024 di Rumah Sakit Budiasih Serang. Hasil penelitian didapatkan bahwa sebanyak 89,3% responden puas dengan sikap pramusaji, pemberian waktu makan tepat 76,8%, penampilan makanan menarik 98,2%, dan responden yang mengatakan rasa makanan enak 80,4%. Tidak ada hubungan antara sikap pramusaji (p value = 0,652), jadwal pemberian makan (p value = 0,086), penampilan (p value = 1,000) dengan sisa makan pada pasien rawat inap. Ada hubungan rasa makanan (p value = 0,000) dengan sisa makan pasien rawat inap. Kesimpulan penelitian ini bahwa cita rasa makanan berhubungan dengan sisa makanan pasien. Disarankan bagi Rumah Sakit Budiasih perlunya peningkatan keterampilan petugas pengolah makanan untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan sehingga mengurangi sisa makanan.

Kata Kunci: Sisa Makanan, Penampilan Makanan, Rasa Makanan

Factors Associated with Food Waste in Inpatients at Budiasih Serang Hospital

Anak Agung Ayu Dyah Anggreni^{1}, Parlin Dwiyanad¹*

*1 Study Program of Nutrition, Faculty of Health, Mohammad Husni Thamrin
University (Email: ayudyahanggraeni@gmail.com)*

ABSTRACT

Food waste is an important indicator in the implementation of food administration as well as to determine the patient's food intake. Many factors influence food waste, namely internal factors (psychological, physical condition, patient's eating habits, age, gender and occupation) and external factors (quality of food, food from outside (hospital, at that time), supervisor), and kindness of staff). Food waste is said to be high or a lot if the patient leaves > 20% food waste. The average patient meal waste at Budiasih Serang Hospital is 22%, so this shows that the level of patient admissions at Budiasih Serang Hospital has not reached the set standards. This study aims to determine factors related to food waste in inpatients at Budiasih Serang Hospital. This research is observational in nature with the research design used being cross-sectional, namely research identifying independent variables and the dependent variable at the same time. The population of this study was patients with soft gastric diet III at Budiasih Hospital, Serang, totaling 56 people using total sampling. This study was conducted in August-September 2024 at Budiasih Hospital, Serang. The results of the study showed that 89.3% of respondents were satisfied with the attitude of the waiter, 76.8% were given the right meal time, 98.2% were attractive in food appearance, and 80.4% said the food tasted good. There was no relationship between the waiter's attitude (p value = 0.652), meal schedule (p value = 0.086), appearance (p value = 1.000) and leftover food in hospitalized patients. There was a relationship between food taste (p value = 0.000) and leftover food in hospitalized patients. The conclusion of this study is that the taste of food is related to patient leftover food. It is recommended for Budiasih Hospital to improve the skills of food processing staff to improve the quality of food served so as to reduce food waste.

Keywords: Food waste, Food Appearance, Food Taste