

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT SWASTA KABUPATEN SEMARANG

RINDY MANGGALYA PAMBUDI – 25010111140273

(2015 - Skripsi)

Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah salah satu bentuk pelayanan yang harus ada di rumah sakit. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan antara lain dikaitkan dengan adanya sisa makanan, karena sisa makanan yang melebihi 20% menunjukkan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Swasta Kabupaten Semarang. Jenis Penelitian menggunakan penelitian analitik dengan metode study explanatory research dan menggunakan pendekatan cross sectional study. Pengambilan sampel menggunakan purposive sampling. Penelitian ini dilakukan selama tiga hari dengan jumlah sampel sebanyak 31 orang. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara menggunakan kuesioner terstruktur & penghitungan sisa makanan menggunakan food weighing. Hasil penimbangan sisa makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta Kabupaten Semarang diketahui rata-rata sebesar 19,39%, dengan nilai rerata terendah sebesar 3% dan tertinggi sebesar 42,3%. Kandungan energi yang terbuang dari makanan yang disajikan sebesar 29,7 %. Makan pagi menjadi yang paling banyak menyisakan sisa makanan yaitu sebesar 24,9% Hasil uji Chi-square menunjukkan adanya hubungan antara selera makan pasien, porsi makan dan ketepatan waktu pemberian makanan dengan terjadinya sisa makanan. Sedangkan faktor karakteristik pasien (umur, jenis kelamin, kebiasaan makan), faktor karakteristik mutu makanan (penampilan dan rasa makanan), faktor pelayanan petugas (keramahan, kebersihan, kelengkapan alat makan), dan faktor konsumsi makanan luar rumah sakit menunjukkan tidak ada hubungan. Saran dalam penelitian ini, petugas penyaji perlu diberikan sosialisasi tentang jadwal pemberian makanan. Dalam pemasakan makanan para juru masak juga bisa mengutamakan memasak masakan kering terlebih dahulu, dan kemudian baru memasak makanan yang berkuah

Kata Kunci: Sisa Makanan, Pasien Rawat Inap, Rumah Sakit, Kabupaten Semarang