

GAMBARAN TINGKAT VARIASI JENIS DAN OLAHAN SAYUR TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUANG OBYGIN RSUD SIDOARJO

Abstrak

Pendahuluan Sisa makanan sebagai indikator standar pelayanan minimal gizi rumah sakit yaitu <20% (Depkes RI, 2008). **Tujuan** Mengetahui jenis dan pengolahan sayur yang memiliki sisa terbanyak pada pasien rawat inap di ruang Obygin RSUD Sidoarjo. **Metode** Dalam penelitian ini menggunakan teknik *Purposive Sampling*, dimana sampel yang diambil yaitu sampel yang memenuhi kriteria sampel. **Hasil** Variasi pengolahan sayur yang digunakan mayoritas responden menilai bervariasi. Hal ini terlihat dari hasil olahan sayuran yang disajikan berbeda pada menu makan siang III dan IV. Begitu pula dengan variasi bahan sayuran yang disajikan yang berbeda pada menu makan siang III dan IV. Porsi sayur yang disajikan mayoritas responden menilai menarik karena tidak terlalu banyak atau sesuai dengan standart porsi 150 gr. **Kesimpulan** Persepsi cita rasa pasien terhadap olahan sayur yang disajikan dinilai baik dari segi penampilan rasa makanan. Sisa makanan sayur pasien diteliti dengan menggunakan metode Comstok skala 6 poin. Dari hasil penelitian mayoritas pasien menyisakan sayur sebanyak setengah porsi yaitu 12 (26,6%) responden sedangkan yang makanannya utuh sebanyak 3 (6,7%) responden utuh.

Kata kunci : *Sisa makanan, tingkat variasi, jenis olahan sayur, PGRS.*

DESCRIPTION OF VARIOUS TYPES AND VEGETABLES ON THE REST OF FOOD IN HOSPITAL PATIENTS IN OBYGIN ROOM RSUD SIDOARJO

Abstract

Introduction Food remains as an indicator of hospital nutritional minimum service standards is <20% (MOH, 2008). **Objective** Knowing the type and processing of vegetables that have the most residuals in hospitalized patients in Obygin room, Sidoarjo District Hospital. **Methods** In this study using Purposive Sampling technique, where the sample taken is a sample that meets the sample criteria. **Results** Variations in vegetable processing used by the majority of respondents rate vary. This can be seen from the processed vegetables that are served differently on the III and IV lunch menus. Likewise, the variety of vegetable ingredients that are served is different in the III and IV lunch menus. The portion of vegetables served is the majority of respondents rate attractive because it is not too much or in accordance with the standard portion of 150 grams. **Conclusion** The perception of the taste of the patient for the processed vegetables is considered good in terms of the appearance of the food taste. The remaining vegetable food of the patients was examined using the Comstok method on a 6-point scale. From the results of the study the majority of patients left vegetables as much as half the portion, namely 12 (26.6%) respondents while the whole food was 3 (6.7%) respondents intact.

Keywords: Remnants of food, level of variation, types of processed vegetables, PGRS.