

GAMBARAN SISA MAKAN PAGI PASIEN HIPERTENSI

RAWAT INAP DI RSU MUHAMMADIYAH PONOROGO

TAHUN 2021

ABSTRAK

Latar Belakang: Indikator keberhasilan pelayanan gizi dapat dilihat melalui sisa makanan pasien, misalnya pada makan pagi. Tingginya sisa makan pagi dapat meningkatkan risiko malnutrisi pada pasien hipertensi rawat inap.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sisa makan pagi pasien hipertensi rawat inap di RSU Muhammadiyah Ponorogo.

Metode: Penelitian deskriptif ini menggunakan desain non eksperimental dengan jumlah sampel sebanyak 15 pasien dipilih secara *non probability sampling* di masing-masing ruangan rawat inap pada bulan Januari hingga Februari 2021. Data diambil menggunakan formulir *comstock* lalu diterjemahkan dalam bentuk persen sisa makanan. Tingginya persentase makanan ditentukan dengan standar Depkes 2013 yaitu apabila melebihi 20%.

Hasil: Persentase sisa makan pagi menurut usia dapat disimpulkan yaitu sebesar 80% dari seluruh sampel terdiri dari usia 50-70 tahun. Sedangkan menurut jenis kelamin, pasien perempuan lebih dominan daripada laki-laki yaitu sebesar 53,33%. Ketepatan penyajian waktu makan pagi tepat waktu sebesar 86,7%. Sedangkan tidak tepat waktu sebesar 13,3%.

Kesimpulan: Sisa makan pagi pasien hipertensi rawat inap di RSU Muhammadiyah Ponorogo masih tergolong cukup tinggi. Evaluasi faktor penyebab tingginya sisa makanan pada pasien rawat inap dapat dilakukan untuk menurunkan persen sisa makan pada makan pagi.

Kata kunci: sisa makanan, pasien, rawat inap, rumah sakit

GAMBARAN SISA MAKAN PAGI PASIEN HIPERTENSI

RAWAT INAP DI RSU MUHAMMADIYAH PONOROGO

TAHUN 2021

ABSTRAK

Background: Indicators of the success of nutrition services can be seen through the patient's leftovers, for example at breakfast. The high amount of leftovers from breakfast can increase the risk of malnutrition in hospitalized hypertensive patients.

Purpose: This study aims to determine the description of breakfast leftovers for hypertensive patients hospitalized at Muhammadiyah Hospital Ponorogo.

Methods: This descriptive study used a non-experimental design with a total sample of 15 patients selected by non-probability sampling in each inpatient room from January to February 2021. The data were collected using a comstock form and then translated into percent of leftovers. The high percentage of food is determined by the 2013 Ministry of Health standards if it exceeds 20%.

Results: The percentage of leftover breakfast according to age can be concluded that is 80% of the entire sample consisting of 50-70 years old. Meanwhile, according to gender, female patients were more dominant than men at 53.33%. The accuracy of serving breakfast on time is 86.7%. Meanwhile, 13.3% were not on time.

Conclusion: The remaining breakfast of inpatient hypertension patients at Muhammadiyah Hospital Ponorogo is still quite high. Evaluation of the factors causing the high leftover food in inpatients can be done to reduce the percentage of leftover food at breakfast.

Key words: food waste, patient, patient room, hospital