

## ABSTRAK

### HUBUNGAN PENILAIAN PASIEN PADA PENAMPILAN MAKANAN DAN RASA MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN

(Penelitian *Cross Sectional* di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo)

Sisa makanan adalah indikator standar pelayanan minimal gizi rumah sakit. Menurut Depkes (2008) Standar sisa makanan di Rumah Sakit  $\leq 20\%$ . Sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo juga masih tinggi bila dibandingkan dengan standar sisa makanan. Sisa makanan di RSUD Kabupaten Sidoarjo pada tahun 2015 trimester 2 sebesar 23,4%, dan pada trimester 3 sebesar 23,3%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan penilaian pasien pada penampilan makanan dan rasa makanan dengan sisa makanan di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Penelitian dilakukan selama bulan Juni 2016 dengan desain *cross sectional* dengan cara *proporsional random sampling*. Sampelnya merupakan 66 pasien. pasien rawat inap ruang tulip, teratai, mawar kuning, mawar merah putih. Pemberian kuesioner kepada pasien untuk mengetahui pendapat pasien tentang penampilan makanan (warna makanan, bentuk makanan, konsistensi makanan, besar porsi, cara penyajian makanan) dan rasa makanan (aroma makanan, bumbu makanan, kematangan, temperatur). Sisa makanan diperoleh dengan cara penimbangan setiap waktu makan.

Hasil analisis univariat dengan distribusi frekuensi diperoleh persentase sisa makanan 21.34%, sisa terbanyak sisa makan malam 22.93%. Hasil analisis bivariat pada penampilan makanan dengan sisa makanan yaitu  $p$  makan pagi:0,539;  $p$  makan siang :0,000;  $p$  makan malam :0,960, sedangkan rasa makanan dengan sisa makanan yaitu  $p$  makan pagi:0,002;  $p$  makan siang :0,001;  $p$  makan malam:0,000.

Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada makan pagi dan makan malam, namun ada hubungan antara penampilan makanan dan sisa makanan pada makan siang. Untuk rasa makanan, baik makan pagi, makan siang dan makan malam terdapat hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan. Rumah sakit perlu membuat peraturan bagi keluarga yang hendak membesuk agar tidak membawa makanan untuk pasien saat jam makan, sehingga makanan yang disajikan rumah sakit yang sesuai dengan diet pasien dapat dikonsumsi oleh pasien

Kata Kunci: Sisa makanan, penampilan makanan, rasa makanan, pasien rumah sakit.

## ABSTRACT

### CORRELATION AMONG PATIENT EVALUATION OF FOOD APPEARANCE AND FOOD TASTE WITH PLATE WASTE

(Cross-sectional study Inpatients care unit of Regional Public Hospital Sidoarjo)

Plate waste is an indicator of minimum service standards of nutrition unit in hospital. According Health Ministry of Indonesia (2008), the standart of plate waste in hospital are  $\leq 20\%$ . Plate waste in Regional Public Hospital Sidoarjo still higher than standart of plate waste in hospital. In 2016, plate waste in Regional Public Hospital Sidoarjo on trimester 2 are 23,4%, on trimester 3 are 23,3%. This study showed the correlation among patient evaluation of food appearance and food taste with the plate waste inpatients care unit in Regional Public Hospital Sidoarjo.

This study has been done during june with cross sectional study with using a proporsional random sampling technique. The samples are 66 patients from Tulip, Teratai, Mawar kuning and mawar merah putih's room. The questionnaire was given to know opinion about food appearance, food taste. The plate waste was obtained with weighted during a mealtimes.

The result showed that 21.34% plate waste, most plate waste at dinner 24.86%. The result analysis between food appearance with plate waste are  $p$  breakfast:0,539;  $p$  lunch :0,000;  $p$  dinner :0,960, meanwhile between food taste with plate waste are yaitu  $p$  breakfast :0,002;  $p$  lunch :0,001;  $p$  dinner :0,000.

Overall, the conclusion is there isn't correlation between food appearance with plate waste at breakfast and dinner. But there is correlation between food appearance with plate waste at lunch. For food taste, whether breakfast, lunch or dinner there are correlation between food taste with plate waste. Hospital need to make rules for family who want to look out patient, don't bring food for patient when breakfast/lunch/dinner. So the food who are prepared by hospital can be eaten by patient.

Keywords: Plate waste, food appearance, food taste, hospital patients