

HUBUNGAN CITA RASA MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DI RUANG RAWAT INAP RUMKITAL DR. RAMELAN SURABAYA

Oleh:

IVAN PRIMUS RADITYA
P27835116011

ABSTRAK

Sisa makanan (food waste) adalah makanan yang dipersiapkan, diantar untuk dimakan oleh pasien, sisa di piring setelah dimakan di akhir pelayanan makanan (food service). Sisa makanan pasien dapat berdampak bagi lamanya masa perawatan (length-of-stay) dan adanya biaya sisa dari makanan yang tidak dihabiskan. Sisa makanan RS Hasan Sadikin Bandung sebanyak 25 %, Rumah Sakit Cibinong Jakarta sebesar 32% dan Rumah Sakit Dr. Kariadi Semarang sebesar 33,5%. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan cita rasa dengan sisa makanan pasien anak di RSAL Dr. Ramelan Surabaya. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan saran mengenai evaluasi penyelenggaraan dan perbaikan bagi Unit Gizi RSAL Dr. Ramelan Surabaya dalam upaya menjadikan sisa makanan yang sesuai standar $\leq 20\%$. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif analitik menggunakan pendekatan *cross sectional*. Metode pengumpulan data dengan pengamatan terhadap sisa makanan pasien dan wawancara kuesioner cita rasa makanan. Jumlah sampel penelitian ini sebanyak 21 pasien ruang V rawat inap anak yang diambil berdasarkan *simple random sampling*. Uji statistik menggunakan uji *Spearman* untuk mengetahui ada atau tidaknya hubungan cita rasa dengan sisa makanan pasien di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya.

Dari hasil penelitian didapatkan, berdasarkan tabulasi silang cita rasa dengan sisa makanan untuk aroma $p = 0,314$, tekstur $p = 0,165$ dan suhu $p = 0,367$ yang berarti dari ketiga kategori tersebut tidak ada hubungan dengan sisa makanan. Untuk rasa $p = 0,018$ yang berarti ada hubungan dengan sisa makanan.

Kata kunci : *Cita rasa , sisa makanan.*

**THE RELATIONS OF FOOD TASTE WITH FOOD WASTE PATIENTS IN DR.
RAMELAN HOSPITAL SURABAYA**

Oleh:

IVAN PRIMUS RADITYA

P27835116011

ABSTRACT

Food waste is food prepared, delivered to be eaten by the patient, but the rest on the plate after being eaten at the end of the food service. The remaining food of patients can have an impact on the length of the stay (length-of-stay) and the cost of the rest of the food that is not spent. Hasan Sadikin Hospital Bandung as much as 25%, Cibinong Jakarta Hospital by 32% and Dr. Hospital. Kariadi Semarang at 33.5%. This study aimed to analyze the relationship between taste and leftover food of pediatric patients at RSAL Dr. Ramelan Surabaya. This research is expected to provide advice on evaluating the implementation and improvement of the RSAL Nutrition Unit Dr. Ramelan Surabaya in an effort to make food leftovers that meet the standard $\leq 20\%$. This research is a quantitative analytical study using a cross sectional approach. Methods of collecting data by observing the patient's leftovers and interviewing food flavor questionnaires. The number of samples of this study were 21 room V patients hospitalized for children taken based on simple random sampling. Statistical tests using the Spearman test to determine whether or not there is a relationship between taste and the remaining food of patients at RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya.

From the results of the study, based on cross tabs of taste with food scraps for aroma $p = 0.314$, texture $p = 0.165$ and temperature $p = 0.367$, which means that from the three categories there is no relationship with food scraps. For taste $p = 0.018$, which means there is a relationship with the rest of the food.

Keywords : *Taste , food waste.*