

**FAKTOR YANG MEMPENGARUHI SISA MAKANAN
PASIEN RAWAT INAP DI RS RUMAH SEHAT
TERPADU DOMPET DHUAFA
PARUNG BOGOR
TAHUN 2015**

Devi Hermawati

Abstrak

Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien rawat inap di RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa Parung Bogor Tahun 2015. Metode penelitian menggunakan observasional analitik dengan desain *cross sectional*. Sampel penelitian sebanyak 60 pasien rawat inap yang diambil dengan cara *purposive sampling*. Analisa data menggunakan *chi square* dan korelasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara penampilan makanan (p value = 0,03) dan rasa makanan (p value = 0,03) dengan sisa makanan. Hasil uji korelasi Spearman menunjukkan bahwa hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan sangat lemah dan berpola negatif (nilai r = -0.074 dan p = 0,573). Serta hubungan rasa makanan dengan sisa makanan cukup kuat dan berpola negatif (nilai r = -0,480 dan p = 0,000). Faktor yang berhubungan dengan sisa makanan adalah penampilan dan rasa makanan. Hal ini dikarenakan penampilan dan rasa makanan masih kurang menarik dan enak. Diharapkan bagi pihak rumah sakit terutama Unit Gizi RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa Parung Bogor untuk meningkatkan manajemen dalam penyelenggaraan makanan, terutama dalam hal pengolahan makanan serta penampilan dan rasa menu yang disajikan.

Kata Kunci : Sisa makanan, internal, eksternal, pasien rumah sakit

**FACTORS ASSOCIATED WITH THE AFFECT OF PLATE
WASTE IN PATIENTS HOSPITALIZED
IN RS RUMAH SEHAT TERPADU
DOMPET DHUAFA
PARUNG BOGOR
IN 2015**

Devi Hermawati

Abstract

Plate waste is a volume or percentage of food which not depleted to consumed and thrown away as trash and can used for measure the effectiveness of the menu. The purpose of this study was determine the factors that affect the plate waste inpatients at RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa Parung Bogor in 2015. This research used analytic observational method with cross sectional design. Sample of this research are 60 patients were taken by purposive sampling. Data analysis used chi-square and correlation. The results showed that there is a connection between the appearance of food (p value = 0.03) and the taste of food (p value = 0.03) with the plate waste. The results Spearman test showed that the connection with with plate waste looks very week and and negative patterned ($r = -0.0074$ and the value of $p =$ the appearance of food 0.573). The connection of taste the food with plate waste looks strong and negative patterned (nilai $r = -0,480$ dan $p = 0,000$). The connection factors with plate waste are the appearance and the taste of food. This is because the appearance and taste of the food is still unattractive and tasty. Expected for the hospitals, especially Nutrition Unit of RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa Parung Bogor for increase the management in the implementation of food, especially in terms of food processing as well as the appearance and taste of the menu presented.

Key words : plate waste, internal, external, patients of hospital