

HUBUNGAN ANTARA PERSEPSI PASIEN DAN SISA MAKANAN DENGAN DIIT BIASA YANG DISAJIKAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT TIPE D (RUMAH SAKIT BANYUMANIK SEMARANG)

CANDRASARI RATNANINGRUM -- E2A302041
(2004 - Skripsi)

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan salah satu fasilitas sistem pelayanan kesehatan di rumah sakit yang bertujuan meningkatkan kualitas pelayanan rumah sakit melalui penyelenggaraan makanan. Beberapa penelitian menunjukkan masih terdapatnya sisa makanan pada pasien rawat inap di berbagai tipe rumah sakit, termasuk masih adanya sisa makanan pagi dari pasien rawat inap dengan diit biasa di Rumah Sakit Banyumanik Semarang.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan antara persepsi pasien dan sisa makanan dengan diit biasa yang disajikan pada pasien rawat inap. Jenis penelitian ini adalah penelitian penjelasan dengan metode survei dan pendekatan *Cross Sectional*. Populasi adalah pasien rawat inap di Rumah Sakit Banyumanik Semarang, sedangkan sampel adalah populasi dengan kriteria yang ditentukan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi pasien terhadap besar porsi makanan, tekstur makanan, dan variasi menu makanan tidak mempunyai hubungan dengan sisa makanan, sedangkan persepsi pasien terhadap rasa makanan mempunyai hubungan dengan sisa makanan (Rasa makanan sebagai salah satu indikator terjadinya sisa makanan). Total sisa makanan diketahui sebanyak 67,9%. Dilihat dari jenis makanan, nasi/bubur merupakan jenis makanan yang paling banyak meninggalkan sisa.

Kata Kunci: persepsi, makanan diit biasa, pasien rumah sakit, sisa makanan

THE CORRELATION BETWEEN PATIENT'S PERCEPTION AND THE
PLATE WASTE FOOD WITH THE NORMAL DIET SERVED OF THE STAY
CARE PATIENT AT THE TYPE D HOSPITAL (BANYUMANIK HOSPITAL
SEMARANG)

A Hospital Nutrient Service (PGRS) is facilities of health service system in the hospital which aims to increase the service quality of hospital through the food service. Some researches indicated that there is still platewaste occurred of the stay care patient in Banyumanik Hospital Semarang. The aims of this research is to know the correlation between patient's perception and the platewaste food with the normal diet served of the stay care patient. The type of this research is an explanatory research with a survey method and cross sectional approach. The population was the stay care patients in Banyumanik Hospital Semarang and the sample was the population with determined criterion. The result indicates that the patient's perception to the amount of food portion, food texture, and food menu variation doesn't have correlation with the platewaste food served, meanwhile the patient's perception to the food taste has correlation with the platewaste food served (A food taste as one of the indicators of platewaste food occurred). Total of the platewaste food served is in the amount of 67,9%. Viewed from kind of food, rice/porridge is kind of food that has the most platewaste.

Keyword: perception, normal diet, hospital's patient, platewaste