

MUTU PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT DI RSUD Dr. SOESELLO SLAWI DAN RSUD HARAPAN ANDA TEGAL DITINJAU DARI SISA MAKANAN BIASA PASIEN RAWAT INAP

TOTO RAHARJO -- E.021950141  
(1997 - Skripsi)

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui mutu penyelenggaraan makanan rumah sakit pemerintah di RSUD Dr. Soeselo-Slawi dan RSUD Harapan Anda-Tegal ditinjau dari sisa makanan biasa pasien rawat inap. Penelitian dilakukan ada pasien rawat inap yang mendapat makan biasa berusia 17-55 th di ruang rawat bedah dan diruang kebidanan.

Sisa makanan dikelompokkan atas sisa makanan sedikit bila <15%, cukup banyak 15-25% dan banyak >25% dari total makanan yang disajikan oleh rumahsakit.

Jumlah responden RSUD Dr. Soeselo-Slawi 71 orang terdiri dari 52 orang perempuan dan 19 laki laki. Dedangkan RSUD Harapan Anda-Tegal berjumlah 39 orang terdiri dari 21 perempuan, dan 18 laki-laki

Hasil penelitian terhadap persepsi pasien tentang makana di RSUD Dr. Soeselo-Slawi didapat 54,92% pasien berpendapat makanan kurang menarik dalam penampilan dan 22,53% pasien berpendapat rasa makanan kurang enak,. Di RSUD Harapan Anda-Tegal 43,58% pasien berpendapt makanan kurang menarik dalam penampilan dan 25,64% pasien berpendapt rasa makanan kurang enak.

Sisa makanan rata-rata di RSUD Dr. Soeselo-Slawi 26,2% sedangkan di RSUD Harapan Anda-Tegal 20,61%.

Berdasarkan sumber daya dan proses penyelenggraan makanan, mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Soeselo-Slawi dan RSUD Harapan Anda-Tegal masih kurang baik.

Ada perbedaan antara jadwal makan dengan terjadinya sisa makanan di RSUD Dr. Soeselo-Slawi maupun di RSUD Harapan Anda-Tegal, dimana pada makan pagi banyak terjadi sisa. Di kedua Rumah Sakit tersebut sisa makanan tidak berbeda menurut jenis kelamin. Di RSUD Dr. Soeselo-Slawi sisa makanan berbeda menurut kelas perawatan, dimana sisa makanan banyak terjadi di kelas III. Sedangkan di RSUD Harapan Anda-Tegal tidak ada perbedaan antara kelas perawatan dengan terjadinya sisa makanan.

Berdasarkan uji chi kuadrat ternyata aada hubungan antara mutu makanan, cara penyajian, suhu hidangan, makanan dari luar Rumah Sakit dan kebiasaan makan di rumah terhadap sisa makanan yang terjadi di kedua Rumah Sakit tersebut. Sedangkan berdasarkan koefisien kontingensi ternyata ada hubungan yang paling erat dengan terjadinya sisa makanan adalah variable mutu makanan dan suhu hidangan.

Untuk mengisi hal tersebut di RSUD Dr. Soeselo-Slawi perlu memanfaatkan tenaga pemasak yang ada secara maksimal dan memberikan pelatihan

dalam bidang kuliner dan pengetahuan ilmu resep, mengupayakan alat/metode yang lebih baik untuk digunakan dalam penyaluran makanan agar suhu makanan tetap hangat dan melakukan evaluasi hasil dengan cara mencicipi makanan sebelum dibagikan.

Sedangkan di RSUD Harapan Anda-Tegal perlu melakukan evaluasi terhadap mutu makanan secara organoleptik sehingga rasa makanan dapat terkontrol dengan baik. Mengupayakan alat pemanasan makanan selama waktu menunggu baik setelah makanan selesai diolah dan perlunya pelatihan yang teratur dalam bidang kuliner.

**Kata Kunci:** MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT