

**HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DAN PERSEPSI PASIEN
TENTANG MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN
DI RSUD KOTA SALATIGA JAWA TENGAH**

Artikel Penelitian

Disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
studi pada Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran
Universitas Diponegoro



Disusun oleh :

SRI BUDIHARTI

G2C207027

PROGRAM STUDI ILMU GIZI FAKULTAS KEDOKTERAN

UNIVERSITAS DIPONEGORO

SEMARANG

2009

Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Pasien dan Persepsi Tentang Makanan dengan Sisa makanan di RSUD Kota Salatiga Jawa Tengah

Sri Budiharti* Tiurma Heryawanti P **

Abstrak :

Latar Belakang : Faktor- faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan selain porsi makanan, rasa makanan, warna makanan, keempukan, suhu makanan dan variasi menu adalah kurangnya pengetahuan gizi. Pengetahuan memegang peranan penting selama pasien dirawat di rumah sakit

Tujuan : Mengetahui hubungan antara pengetahuan gizi dan persepsi pasien tentang makanan dengan sisa makanan di RSUD Kota Salatiga, Jawa Tengah.

Metoda : Desain penelitian ini adalah *cross-sectional* dengan jumlah sampel 32. Sampel adalah gpasien RSUD Kota salatiga. Sampel dipilih dengan *random sampling*. Data yang dikumpulkan meliputi identitas, umur, jenis kelamin,diagnosa penyakit yang diperoleh dengan wawancara, data pengetahuan gizi dan persepsi tentang makanan dikumpulkan menggunakan kuesioner serbat data mengenai sisa makanan menggunakan metoda *comstock*. Analisis data menggunakan *Chie Square*

Hasil : Jumlah sampel laki-laki pada penelitian ini sebanyak 34,4% dengan umur berkisar antara 19-53 tahun. Jumlah sampel perempuan sebanyak 65,6% dengan umur berkisar antara 18-80 tahun. Sebanyak 81,3% sampel mempunyai pengetahuan gizi yang baik. Persepsi sampel terhadap tekstur makanan yaitu sebanyak 87,5 % menilai bervariasi sedangkan persepsi sampel terhadap bentuk makanan sebanyak 90,6% menilai menarik. Sebagian besar sampel yaitu 96,9 % menilai bahwa porsi makanan sudah sesuai sedangkan persepsi sampel terhadap rasa makanan sebanyak 84,4% menilai enak. Sebanyak 46,9 % sampel mempunyai sisa makanan sedikit dan sebanyak 53,1 % sampel mempunyai sisa makanan yang banyak. Ada hubungan antara pengetahuan gizi sampel dengan sisa makanan yang disajikan. Ada hubungan antara persepsi terhadap makanan dengan sisa makanan yang disajikan.

Kesimpulan : Ada hubungan antara pengetahuan gizi sampel dengan sisa makanan yang disajikan. Ada hubungan antara persepsi terhadap makanan dengan sisa makanan yang disajikan.

Kata Kunci : *Persepsi Makanan, Pengetahuan Gizi, Sisa Makanan*

* Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro

** Dosen Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro

Association Between Nutritional Knowledge and Patient's Perception About Food and Food Waste in Regional General Hospital Salatiga, Central Java

Sri Budiharti*, Tiurma Heryawanti P**

ABSTRACT

Backgrounds : Factors associated with food waste that were food portion, taste, color, softness, temperature of food and varieties of menu are inadequate knowledge about nutrition. Knowledge on nutrition has important during hospital stay.

Purpose : To find out the association between knowledge of nutrition and patient's perception about food and food waste in Salatiga Regional General Hospital, Central Java.

Methods : The design of this study is cross-sectional with 32 subjects. The subjects are the patients of Salatiga Regional General Hospital. The subjects are selected using stratified proportional random sampling. The data collected are identity, age, sex, diagnosis of disease and secondary data. Data on nutritional knowledge and perception about food are collected using questionnaire and data about waste food are obtained using comstick method. Data are analyzed using Rank Spearman test.

Results : The amount of male subjects in this study 34,4% and their age range about 19-53 years. The amount of female subjects is 65,6% and their age range about 18-80 years. Based on diagnoses, most subjects that are postpartum patients (21,9%). Up to 90,6% of the subjects have good nutritional knowledge. As to perception about food texture, 87,5% of the subjects gave good perception on the form of the food as attractive. Most of the subjects (96,9%) considered that the portion of food is appropriate, whereas 84,4% of subjects have perception of the taste of food were delicious. Hundred percent of the subjects said that the food had been suitably cooked (not overcooked or undercooked) and 75% of the subjects have good appreciation to the food presented. There are associated with nutritional knowledge and food waste. There is no association between perception about food and food waste.

Conclusion : There is association between the knowledge of the subjects on nutrition and the wasted food. There is no association between perception about food and wasted food.

Keywords : knowledge on nutrition, perception on food, food waste.

* Student of Study Program in Nutritional Science, Faculty of Medicine, Diponegoro University

** Lecturer of Study Program in Nutritional Science, Faculty of Medicine, Diponegoro University