

FAKTOR-FAKTOR PENYEBAB TERJADINYA SISA MAKANAN BIASA PADA  
PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT TINGKAT II DR A.K. GANI  
PALEMBANG

ADLISMAN -- E.021940062  
(1996 - Skripsi)

Tujuan penelitian untuk mengetahui factor-factor penyebab terjadinya sisa makanan di rumah sakit tingkat II Dr A.K. Gani Palembang.

Penelitian dilakukan pada semua ruang perawatan pasien yang memperoleh makanan biasa yang berusia 20-55 th dan masih dirawat pada saat survei dilaksanakan, kecuali ruang anak, ICCU, dan ruang anggrek dan Mawar (VIP) yang memperoleh makanan dari catering (jasa boga) dengan menu pilihan. Dalam penelitian ini sisa makanan dikelompokkan atas: ada sisa, yaitu  $\leq 40\%$  dan  $>40\%$  dari total makanan yang disajikan oleh rumah sakit Dr.A.K. Gani serta yang tidak ada sisa.

Untuk mengetahui sisa makanan dilakukan dengan cara penimbangan makanan yang akan disajikan kepada pasien, dan menimbang sisa makanan setelah selesai makan. Sedangkan untuk mengetahui factor-faktor penyebab terjadinya sisa makanan dilakukan wawancara terhadap responden dengan menggunakan kuesioner.

Hasil uji statistik dengan tingkat kebermaknaan ( $p=0,05$ ), ternyata ada hubungan antara pola makan responden (susunan hidangan dan frekuensi makan), besar porsi lauk nabati, makanan selingan, suhu hidangan makanan pokok, sayur, tekstur hidangan makanan pokok, penampilan lauk hewani, variasi menu, rasa hidangan serta makanan dari luar rumah sakit dengan terjadinya sisa makanan biasa. Sedangkan besar porsi nasi, lauk nabati, sayur dan suhu lauk hewanim lauk nabati, makanan selingan serta tekstur lauk hewani, lauk nabati, sayur tidak ada hubungannya dengan terjadinya sisa makanan. Begitu pula penampilan makanan pokok, lauk nabati, sayur tidak ada hubungannya dengan terjadinya sisa makanan.

Untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan peningkatan personil baik kualitas maupun kuantitas, disiplin kerja pegawai terutama dalam mematuhi jumlah jam kerja dan waktu pembagian makanan tepat waktu, kerjasama dengan bagian yang terkait dan yang paling penting unsure pengawasan dan pengendalian pada pelaksanaan pengelolaan makanan, dan pelayanan gizi di ruang rawat inap serta pentingnya penyuluhan terhadap pasien selama dirawat.

**Kata Kunci:** SISA MAKANAN