

BEBERAPA FAKTOR PELAYANAN GIZI RUMAH SAKIT YANG BERHUBUNGAN
DENGAN TINGKAT KONSUMSI ENERGI DAN PROTEIN PASIEN DARI MAKANAN
LUAR RUMAH SAKIT (Studi pada pasien rawat inap RSUD Sragen)

SISWIYARDI -- E2A303180
(2005 - Skripsi)

Asupan zat gizi pasien selama di rumah sakit berasal dari makanan rumah sakit dan makanan luar rumah sakit. Bila penilaian pasien terhadap mutu makanan dari rumah sakit kurang memuaskan, kemungkinan pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan faktor-faktor (cita rasa, variasi menu, cara penyajian, dan beda waktu makan) dengan tingkat kecukupan energi dan protein makanan luar rumah sakit. Jenis penelitian ini adalah observasional dengan metode survei dan pendekatan *Cross Sectional*. Populasi ini adalah semua pasien rawat inap kelas III di RSUD Sragen. Sampel penelitian ini adalah pasien yang dirawat di Kelas III yang dipilih secara purposif berdasarkan kriteria inklusi. Sebanyak 37 sampel data. Data *recall* makanan luar rumah sakit diolah dan dianalisis dengan SPSS-2 untuk mengetahui asupan energi dan protein, dan uji Chi Square untuk mengetahui hubungan beberapa faktor dengan tingkat kecukupan energi dan protein makanan luar rumah sakit. Hasil penelitian ini menunjukkan sebesar 67,6% Pasien mempunyai persepsi enak terhadap cita rasa makanan rumah sakit, 64,9% pasien mempunyai persepsi bervariasi terhadap variasi menu, 73% pasien menilai cara penyajian makanan rumah sakit bagus, dan 56,8% pasien menilai beda waktu makan lebih dari 30 menit. Tingkat kecukupan energi makanan luar RS 67,6% dengan kategori baik. dan tingkat kecukupan protein sebesar 64,9% dengan kategori baik. Hasil uji statistik menunjukkan ada hubungan faktor-faktor cita rasa ($C=0,707$, $p=0,000$), variasi menu ($C=0,573$, $p=0,000$), cara penyajian ($C=0,526$, $p=0,000$), dan beda waktu makan ($C=0,517$, $p=0,000$) dengan tingkat kecukupan energi dari makanan luar rumah sakit. Ada hubungan cita rasa ($p=0,051$, $p=0,000$) variasi menu ($C=0,465$, $p=0,001$) dengan tingkat kecukupan protein makanan luar rumah sakit. Sedangkan cara penyajian ($p=0,054$) dan beda waktu makan ($p=0,068$) tidak ada hubungan dengan tingkat kecukupan protein makanan luar RSU. Perlu peningkatan cita rasa, variasi menu, cara penyajian, serta memperkecil selisih waktu makan di rumah sakit dengan dirumah.

Kata Kunci: Tingkat kecukupan ,energi,protein,makanan luar RSU

SOME HOSPITAL FOOD SERVICES FACTOR RELATED TO ADEQUACY LEVEL OF ENERGY AND PROTEIN FROM OUT HOSPITAL PATIENT CONSUMPTION. (Study on living patients in RSU Sragen)

Nutrient patient intake during caring in the hospital come from in and out hospital food services. Judgement of the patient to their quality of food influenced by their out hospital food consumption. The objective of this research of this research was to analyze correlation of factors (related to taste, menu variation, food service, and the different eating time) to adequacy level energy and protein from food out hospital. This research was observational study with survey method and cross sectional approach. The population of this research was all living patients in the third class in RSU Sragen. The sample was all living patients in third class chosen purposively based on inclusive criteria, they were included 37 samples. Data recall of food out hospital are processed and analyzed with SPSS-2 to know the intake energy and protein, and tested by Chi Square to know some factors correlation to adequacy level of energy and protein from food out hospital. The result of research showed that 67,6% patients have good perception about taste of food from hospital, 64,9% patient have good perception of menu variation, 73% patient have good say of food service, and 56,8% patient evaluated different eating time is more than 30 minutes. The adequacy level of energy of out food hospital 67,57% with the good category, and the adequacy level of protein 64,86% with the good category. The result of statistic test shows there are correlation factors related to taste ($C=0,707$, $p=0,000$), menu variation ($C=0,573$, $p=0,000$), food service ($C=0,526$, $p=0,000$) and the different eating time ($C=0,517$, $p=0,000$) with the adequacy level of energy from food out hospital. This correlation to taste ($C=0,501$, $p=0,000$), menu variation ($C=0,465$, $p=0,001$) with the adequacy level of protein from food out hospital. Mean while food service ($p=0,054$) and the different eating time ($p=0,068$) have no correlation with the adequacy level of protein from food out hospital. It is necessary to improve taste, menu variation, food service and shorten the different eating time between eating time at home and at the hospital.

Keyword: The adequacy level, energy, protein, food out hospital