

## EVALUATION OF SOFT FOOD LEFTOVERS IN THIRD CLASS INPATIENTS AT PKU MUHAMMADIYAH GAMPING HOSPITAL

Elva Apriliany Rohmat<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Esthy Rahman Asih<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

JL. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : [elvaaprilia72@gmail.com](mailto:elvaaprilia72@gmail.com)

### ABSTRACT

**Background** : Leftover food is the amount of food not eaten by patients from what was served by the hospital according to the type of food, Thus, leftover food is a simple indicator that can be used to evaluate the success of food service and measure the effectiveness of the menu in food provision. Another factor that can cause leftover food is external factors affecting the taste of the food.

**Objective** : To evaluate the soft food leftovers in third class inpatients at PKU Muhammadiyah Gamping Hospital.

**Method** : This research is an observational study with a qualitative cross-sectional design that is descriptive in nature. The amount of leftover food was obtained using the Visual Comstock method, and the taste of the food was assessed through interviews and questionnaire responses.

**Result** : The overall appearance of the food is considered attractive, the aroma is pleasant, the taste is delicious, and the temperature of the food is appropriate. The soft foods served during breakfast, lunch, and dinner can be seen with the most leftovers found in vegetables on the first day at 14.7%, and on the second day, mainly in staple foods at 10.5%. The average percentage of leftovers over the two days is 10.42%.

**Conclusion** : The taste of the soft foods served based on appearance and flavor is as follows: overall food appearance falls into the attractive category, food aroma is rated as pleasant, food taste is considered delicious, and food temperature is deemed appropriate. The type of food that caused the most leftovers was vegetables, with an average percentage over 2 days of 12.2%. The average percentage of soft food leftovers over the 2-day observation period was 10.43%, classified as minimal.

**Keywords** : Leftover food, Soft food, food taste

## EVALUASI SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN RAWAT INAP KELAS III DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH GAMPING

Elva Apriliany Rohmat<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Esthy Rahman Asih<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293  
Email : [elvaaprilialia72@gmail.com](mailto:elvaaprilialia72@gmail.com)

### ABSTRAK

**Latar Belakang** : Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makanannya, sehingga sisa makanan adalah salah satu indikator sederhana dan dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan dan mengukur efektivitas menu dalam penyelenggaraan makan. Faktor lain yang dapat menyebabkan sisa makanan yaitu faktor eksternal pada citarasa makanan.

**Tujuan** : Mengevaluasi sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas III di rumah sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

**Metode** : Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain *cross sectional* secara kualitatif yang bersifat deskriptif. Hasil sisa makanan didapatkan dengan metode Visual Comstock dan citarasa makanan didapatkan dari hasil wawancara.

**Hasil Penelitian** : Penampilan makanan secara keseluruhan dikatakan menarik, aroma makanan sedap, rasa makanan enak, dan suhu makanan sesuai. Makanan bentuk lunak yang disajikan dari waktu penyajian makan pagi, siang, dan malam dapat dilihat makanan yang paling banyak terdapat sisa makanan pada sayur hari pertama 14,7% dan hari kedua paling banyak pada makanan pokok dengan persentase 10,5%. Rata-rata persentase sisa makanan selama 2 hari adalah 10,42%.

**Kesimpulan** : Citarasa makanan lunak yang disajikan berdasarkan penampilan dan rasa makanan yaitu penampilan makanan secara keseluruhan termasuk kategori menarik, aroma makanan termasuk kategori sedap, rasa makanan termasuk kategori enak, dan suhu makanan termasuk kategori sesuai. Jenis makanan yang paling banyak menyebabkan sisa makanan yaitu sayur dengan rata-rata persentase selama 2 hari 12,2%. Rata-rata sisa makanan lunak selama 2 hari pengamatan adalah 10,43% termasuk kedalam kategori sedikit.

**Kata Kunci** : Sisa Makanan, Makanan Lunak, Citarasa Makanan