

OVERVIEW OF PLATE WASTE FROM REGULAR DIETS AMONG INPATIENTS IN CLASS II AND III WARDS AT SURAKARTA CENTRAL GENERAL HOSPITAL

Aura Salma Azahrah¹, Joko Susilo², Tjarono Sari³

Nutrition Departement of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
JL. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : azahrah474@gmail.com

ABSTRACT

Background: Inpatient food scraps are an important indicator of the success of food delivery in hospitals. The minimum service standard of the hospital nutrition installation states that good food waste is $\leq 20\%$. However, in practice, food residues are still often found exceeding these standards which can have an impact on the nutritional status and healing process of patients.

Objective: To find out the description of food scraps on the usual diet of class II and III inpatients at the Central General Hospital of Surakarta.

Method: This research was an observational. The research design used cross sectional. The result of food waste was obtained by the Visual Comstock method

Results: The average percentage of food residues on the usual diet of class II and III inpatients at the Surakarta Central General Hospital during the 3 days of the study, there was the most leftover in the 4th cycle on the morning menu of corn kale dishes with 45.83% of food residue. As for the average patient food waste from the 3rd to 5th menu cycles was 10.42%.

Conclusion: The average leftover food of class II and III inpatients at the Central General Hospital of Surakarta was 10.42%. The most food residues on the 4th cycle breakfast menu were corn kale dishes with 45.83% of the rest of the meal.

Keywords : Leftovers, Regular food, Dining menu

GAMBARAN SISA MAKANAN MENU MAKANAN BIASA PASIEN RAWAT INAP KELAS II DAN III DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA

Aura Salma Azahrah¹, Joko Susilo², Tjarono Sari³

¹²³Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : azahrah474@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Sisa makanan pasien rawat inap merupakan indikator penting keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Standar pelayanan minimal instalasi gizi rumah sakit menyatakan bahwa sisa makanan yang baik adalah $\leq 20\%$. Namun, pada praktiknya masih sering ditemukan sisa makanan melebihi standar tersebut yang dapat berdampak pada status gizi dan proses penyembuhan pasien.

Tujuan : Mengetahui pada Gambaran sisa makanan pada menu makan biasa pasien rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.

Metode : Jenis penelitian ini adalah observasional. Desain penelitian menggunakan cross sectional. Hasil sisa makanan didapatkan dengan metode Visual Comstock

Hasil Penelitian : Rata-rata persentase sisa makanan pada menu makan biasa pasien rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta selama 3 hari penelitian, terdapat sisa paling banyak pada siklus ke-4 pada menu makan pagi hidangan cah kangkung jagung dengan sisa makan sebesar 45,83%. Sedangkan untuk rata-rata sisa makanan pasien dari siklus menu ke-3 hingga ke-5 sebesar 10,42%.

Kesimpulan : Sisa makanan biasa pasien rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta rata-rata sebesar 10,42%. Sisa makanan terbanyak pada menu makan pagi siklus ke-4 hidangan cah kangkung jagung dengan sisa makan sebesar 45,83%.

Kata Kunci : Sisa makanan, Makanan biasa, Menu makan