

**Evaluation of Food Waste from Standard Diets among Class II Inpatient at
Hospital R.A.A. Tjokronegoro Regional General Hospital**

Hanifah Rifqi Kharijah¹, Lastmi Wayansari², Joko Susilo³

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

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

Email: Hanifahrifqiii@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food waste is one of indicators used to evaluate the success of hospital food service management. High levels of food waste may lead to onadequate nutritional intake, prolonged hospitalization, and increased food service cost. Therefore, evaluation of food waste is necessary to assess patient acceptance of hospital meals.

Objective: To determine the percentage of regular diet food waste per menu (staple food, animal-based side dish, plant-based side dish, and vegetables) including the menu with the highest waste percentage, and to describe food palatability among Class II inpatients at RSUD R.A.A. Tjokronegoro Purworejo.

Method: This study employed a descriptive observational design with a cross-sectional approach. The sample consisted of 12 Class II inpatients receiving a regular diet. Data were collected over two days during the 9th and 10th menu cycles. Food waste was assessed using the Comstock visual estimation method, while food palatability data were obtained through questionnaires evaluating food color, shape, presentation, aroma, taste, and temperature.

Result: The average total food waste was 9.54%, indicating that food waste was below the hospital standard limit ($\leq 20\%$). The highest average food waste was found in plant-based side dishes (11.36%), followed by staple foods (9.61%), animal-based side dishes (9.60%), and vegetables (7.61%). Most respondents rated the color, shape, presentation, aroma, taste, and temperature of the food as attractive or appropriate.

Conclusion: Regular diet food waste among Class II inpatients at RSUD R.A.A. Tjokronegoro Purworejo was low, with an average of 9.54%, and met the hospital minimum service standards. The food component with the highest waste percentage was plant-based side dishes. Overall, food palatability was rated positively by patients, indicating good acceptance of the meals provided.

Keyword: Food waste, Comstock method, food palatability, regular diet, inpatient.

Evaluasi Sisa Makanan Diet Biasa Pada Pasien Rawat Inap Kelas II di RSUD

R.A.A. Tjokronegoro

Hanifah Rifqi Kharijah¹, Lastmi Wayansari², Joko Susilo³

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

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

Email: Hanifahrifqiii@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang: Sisa makanan merupakan salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Tingginya sisa makanan dapat menyebabkan kebutuhan gizi pasien tidak terpenuhi, memperpanjang masa perawatan, serta meningkatkan biaya penyelenggaraan makanan. Evaluasi sisa makanan diperlukan untuk mengetahui tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan oleh rumah sakit.

Tujuan: Mengetahui persentase sisa makanan diet biasa per menu (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran) beserta menu dengan sisa tertinggi, serta gambaran cita rasa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II di RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian observasional deskriptif dengan desain cross sectional. Sampel penelitian berjumlah 12 pasien rawat inap kelas II yang menjalani diet biasa. Pengumpulan data dilakukan selama 2 hari pada siklus menu ke-9 dan menu ke-10. Sisa makanan diukur menggunakan metode visual Comstock, sedangkan data cita rasa makanan diperoleh melalui kuesioner yang meliputi aspek warna, bentuk, penyajian, aroma, rasa, dan suhu makanan.

Hasil penelitian: Rata-rata sisa makanan sebesar 9,54%, yang menunjukkan bahwa sisa makanan masih berada di bawah standar maksimal rumah sakit ($\leq 20\%$). Rata-rata sisa makanan tertinggi terdapat pada lauk nabati sebesar 11,365, diikuti makanan pokok sebesar 9,61% lauk hewani sebesar 9,60%, dan sayur sebesar 7,61%. Penilaian cita rasa makanan menunjukkan bahwa sebagian besar responden menilai warna, bentuk, penyajian, aroma, rasa, dan suhu makanan dalam kategori menarik atau sesuai.

Kesimpulan: Sisa makanan pada pasien rawat inap kelas II di RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo tergolong rendah dengan rata-rata 9,54% dan telah memenuhi Standar Pelayanan Minimal rumah sakit. Komponen makanan dengan persentase sisa tertinggi adalah lauk nabati. Secara umum, cita rasa makanan dinilai baik oleh pasien sehingga makanan dapat diterima dengan baik.

Kata kunci: Sisa makanan, metode Comstock, cita rasa makanan, diet biasa, pasien rawat inap.