

**EVALUATION OF REGULAR FOOD WASTE IN CLASS III PATIENTS
AT DR. ADHYATMA REGIONAL GENERAL HOSPITAL, MPH,
CENTRAL JAVA PROVINCE, SEMARANG**

Azizah Agya Putri ¹, Joko Susilo ², Esthy Rahman Asih³

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

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email: azizahagya@gmail.com

ABSTRACT

Background : plate waste is one of the indicators used to evaluate the quality of nutrition services in hospitals. High levels of plate waste may result in patients' nutritional requirements not being met, delay the recovery process, increase the risk of malnutrition during hospitalization, and reduce the efficiency of hospital food service operations. Therefore, evaluating plate waste among hospitalized patients is essential to assess patients' acceptance of the meals provided..

Objective : To determine the percentage of regular diet food waste, identify the types of food most frequently left uneaten, and describe food palatability among class III inpatients at RSUD dr. Adhyatma MPH, Central Java Province.

Results: This study involved 10 class III inpatients and used the Visual Comstock Method over a 2-day observation period. The average total food waste was 19.81%. Vegetables had the highest percentage of food waste (35.17%), followed by plant-based side dishes (25.08%), animal-based side dishes (10.17%), and staple foods (8.83%).

Conclusion: The average food waste was below the hospital standard of 20%, indicating that the food service quality was generally good. However, the high waste of vegetables and plant-based side dishes suggests the need for improvements in food preparation and presentation to increase patient acceptance.

Keywords: Comstock Method, Food Waste, Food Palatability, Hospitalized Patients.

EVALUASI SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP KELAS III DI RSUD DR. ADHYATMA, MPH, PROVINSI JAWA TENGAH, SEMARANG

Azizah Agya Putri ¹, Joko Susilo ², Esthy Rahman Asih³
^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: azizahagya@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Sisa makanan merupakan salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit. Tingginya sisa makanan dapat menyebabkan kebutuhan gizi pasien tidak terpenuhi, menghambat proses penyembuhan, meningkatkan risiko malnutrisi selama perawatan, serta menimbulkan kerugian bagi institusi rumah sakit berupa pemborosan biaya penyelenggaraan makanan dan rendahnya efisiensi pelayanan gizi. Oleh karena itu, perlu dilakukan evaluasi sisa makanan pada pasien rawat inap untuk mengetahui tingkat penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan..

Tujuan: Mengetahui persentase sisa makanan biasa, jenis makanan yang paling banyak disisakan, dan gambaran cita rasa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD dr. Adhyatma MPH Provinsi Jawa Tengah.

Hasil: Penelitian dilakukan pada 10 pasien rawat inap kelas III menggunakan metode visual Comstock selama 2 hari pengamatan. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata total sisa makanan sebesar 19,81%. Jenis makanan yang paling banyak disisakan adalah sayur (35,17%), diikuti lauk nabati (25,08%), lauk hewani (10,17%), dan makanan pokok (8,83%).

Kesimpulan: Rata-rata sisa makanan pasien masih berada di bawah standar maksimal rumah sakit yaitu 20%, sehingga pelayanan makanan dapat dikategorikan baik. Namun, tingginya sisa pada sayur dan lauk nabati menunjukkan perlunya perbaikan dalam pengolahan dan penyajian makanan agar lebih dapat diterima oleh pasien.

Kata Kunci: cita rasa makanan, metode comstock, pasien rawat inap, sisa makanan.