

LAMPIRAN

Tel-PakaiMasker LTE 11:51 AM 98% WhatsApp LTE 11:52 AM 97%

e-journal.unair.ac.id Tidak Aman — repository.poltekkes-smg.ac.id

Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo

Inpatients Food Waste Description at Sidoarjo General Hospital

Chenua Rachmah, Guntia Rachmah¹, bewarjati²

ABSTRAK

Latar Belakang: Kualitas sisa makanan pasien dapat diukur melalui sisa makanan pasien hasil manajemen penyediaan makanan rumah sakit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Metode: Penelitian deskriptif dengan menggunakan desain kuantitatif dengan sampel acak sederhana. Sampel diambil secara purposif melalui pengisian kuisioner yang terdapat dalam formulir penelitian. Data diambil menggunakan kuisioner rumah sakit dan data tambahan adalah bentuk pasien sisa makanan dan jumlah sisa makanan. Pengisian kuisioner makanan dilakukan dengan standar Desker, 2013 yang berlaku pada tahun 2020.

Hasil: Persentase sisa makanan pasien rawat inap tertinggi ditemukan pada laki-laki (20,72%) dan perempuan pada laki-laki (21,31%). Sisa makanan tertinggi rawat inap, yaitu sisa makanan yang persentasenya sisa makanan. Makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien rawat inap RSUD Kabupaten Sidoarjo sebesar 18,02%. Rata-rata tertinggi adalah sisa makanan pada laki-laki rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo yaitu sebesar Rp. 3.400.000,00.

Kesimpulan: Sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo masih tergolong cukup tinggi. Evaluasi faktor penyebab tingginya sisa makanan pada pasien rawat inap dapat dilakukan untuk menurunkan persentase sisa makanan dan efisiensi biaya.

Kata kunci: sisa makanan, pasien, rawat inap, rumah sakit

ABSTRACT

Background: The quality of nutrition services can be seen through the patient's leftovers as the result of inpatient food system management. High food waste could impact on increasing the cost of food services in hospital patients.

Objective: This study aimed to determine the food waste description among patients in Sidoarjo General Hospital.

Method: This was a descriptive study using quantitative design with a simple random sampling of 100 patients selected by purposive sampling in each inpatient ward during September 2020. Data was taken using the questionnaire form and their food waste form as the result of food waste form of food waste.

Results: The highest percentage of leftovers from hospitalized patients was found in male (20.72%) and the highest was in male inpatient (21.31%). The highest food waste inpatient, namely food waste percentage of food waste. Food that was not consumed by inpatient was 18.02%. The highest loss due to food waste from male inpatient was Rp. 3,400,000.00.

Conclusion: The food waste of inpatients in Sidoarjo General Hospital was still quite high. Evaluation of factors causing high food waste in inpatients can be done to reduce the percentage of food waste and food cost efficiency.

Keywords: food waste, patients, inpatient name, hospital

Koresponden:
Guntia Rachmah
guntiarachmah@unair.ac.id
Poltekkes Smg, Jl. Sekeloa Selatan 1, Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Sukoharjo, Jember, Jember, Jawa Timur, Indonesia, 61215.
Rachmah G, RSUD Kabupaten Sidoarjo, Jl. Hospital No.462, Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia, 61215.

© 2020, Jurnal, Fakultas Kesehatan Unair, CC BY - SA. Received: 04-11-2020, Accepted: 17-02-2020, Published online: 29-09-2020. doi: 10.24127/ajhs.v4i3.2020.198-204. [Jurnal Published by UGM and Indonesian Authorship](#)

Fadila, dkk. *Amerta* (2020) 198-204
doi: 10.24127/ajhs.v4i3.2020.198-204

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo. Metode penelitian deskriptif dengan menggunakan desain kuantitatif dengan sampel acak sederhana. Sampel diambil secara purposif melalui pengisian kuisioner yang terdapat dalam formulir penelitian. Data diambil menggunakan kuisioner rumah sakit dan data tambahan adalah bentuk pasien sisa makanan dan jumlah sisa makanan. Pengisian kuisioner makanan dilakukan dengan standar Desker, 2013 yang berlaku pada tahun 2020.

Hasil: Persentase sisa makanan pasien rawat inap tertinggi ditemukan pada laki-laki (20,72%) dan perempuan pada laki-laki (21,31%). Sisa makanan tertinggi rawat inap, yaitu sisa makanan yang persentasenya sisa makanan. Makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien rawat inap RSUD Kabupaten Sidoarjo sebesar 18,02%. Rata-rata tertinggi adalah sisa makanan pada laki-laki rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo yaitu sebesar Rp. 3.400.000,00.

Kesimpulan: Sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo masih tergolong cukup tinggi. Evaluasi faktor penyebab tingginya sisa makanan pada pasien rawat inap dapat dilakukan untuk menurunkan persentase sisa makanan dan efisiensi biaya.

Tugas Akhir D3

GAMBARAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP KELAS III RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD) Dr. MOEWARDI

XML BAGIKAN: ANGITA PUTRI RAHMAWATI - Personal Name

ABSTRAK

Latar belakang : Sisa Makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis dikonsumsi dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu. Sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit dikatakan tinggi apabila sisa

Tel-PakaiMasker LTE 12:06 PM 91% Tel-PakaiMasker LTE 6:16 PM 80%

journal.unsika.ac.id Tidak Aman — cyber-chmk.net

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KIAI HIKMAH UTARA TAHUN 2017

Putri Diah Fauziah, Siska Pratiwi, Chikha Diah Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul Jalan Ayipin Utara No. 17, Jakarta B, Jakarta 11910 putridiah@esaunggul.ac.id

ABSTRAK

Mengukur faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di RSUD Kiai Haji Jazari, Ciasemendak Cirebon, dengan metode pengujian kuisioner yang telah disiapkan oleh peneliti. Hasilnya, sisa makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien rawat inap di RSUD Kiai Haji Jazari sebesar 18,02%. Rata-rata tertinggi adalah sisa makanan pada laki-laki rawat inap di RSUD Kiai Haji Jazari yaitu sebesar Rp. 3.400.000,00.

Kata Kunci: Sisa makanan, pasien rawat inap, rumah sakit, efisiensi biaya.

ABSTRACT

To determine the factors associated with the leftovers in Kiai Hospital in Kiai Haji Jazari, Ciasemendak Cirebon, with the method of questionnaire consisting of 100 respondents were filling in questionnaire in the study, aged 18-60 years, can communicate and not have been hospitalized for a long time. Sample taken and selected by purposive sampling method. Data taken using the questionnaire form and their food waste form as the result of food waste form of food waste.

Results: The highest percentage of leftovers from hospitalized patients was found in male (20.72%) and the highest was in male inpatient (21.31%). The highest food waste inpatient, namely food waste percentage of food waste. Food that was not consumed by inpatient was 18.02%. The highest loss due to food waste from male inpatient was Rp. 3,400,000.00.

Conclusion: The food waste of inpatients in Kiai Hospital was still quite high. Evaluation of factors causing high food waste in inpatients can be done to reduce the percentage of food waste and food cost efficiency.

Keywords: Leftover food, high percentage, level of education, psychological state, treatment menu, quality of food, food waste, the highest of loss of inpatient, the percentage of other studies, and the environment of food.

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI TERADAPNYA SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BANGLI

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI TERADAPNYA SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BANGLI

Putri Diah Fauziah, Siska Pratiwi, Chikha Diah Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul Jalan Ayipin Utara No. 17, Jakarta B, Jakarta 11910 putridiah@esaunggul.ac.id

ABSTRAK

Mengukur faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di RSUD Kiai Haji Jazari, Ciasemendak Cirebon, dengan metode pengujian kuisioner yang telah disiapkan oleh peneliti. Hasilnya, sisa makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien rawat inap di RSUD Kiai Haji Jazari sebesar 18,02%. Rata-rata tertinggi adalah sisa makanan pada laki-laki rawat inap di RSUD Kiai Haji Jazari yaitu sebesar Rp. 3.400.000,00.

Kata Kunci: Sisa makanan, pasien rawat inap, rumah sakit, efisiensi biaya.

ABSTRACT

To determine the factors associated with the leftovers in Kiai Hospital in Kiai Haji Jazari, Ciasemendak Cirebon, with the method of questionnaire consisting of 100 respondents were filling in questionnaire in the study, aged 18-60 years, can communicate and not have been hospitalized for a long time. Sample taken and selected by purposive sampling method. Data taken using the questionnaire form and their food waste form as the result of food waste form of food waste.

Results: The highest percentage of leftovers from hospitalized patients was found in male (20.72%) and the highest was in male inpatient (21.31%). The highest food waste inpatient, namely food waste percentage of food waste. Food that was not consumed by inpatient was 18.02%. The highest loss due to food waste from male inpatient was Rp. 3,400,000.00.

Conclusion: The food waste of inpatients in Kiai Hospital was still quite high. Evaluation of factors causing high food waste in inpatients can be done to reduce the percentage of food waste and food cost efficiency.

Keywords: Leftover food, high percentage, level of education, psychological state, treatment menu, quality of food, food waste, the highest of loss of inpatient, the percentage of other studies, and the environment of food.