



UNIVERSITAS ANDALAS

**HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN, RASA MAKANAN,
DAN JENIS PENYAKIT DENGAN SISA MAKANAN PADA
PASIEN KELAS I DI RUANG RAWAT INAP
AMBUN PAGI RSUP DR. M. DJAMIL
PADANG TAHUN 2018**

Oleh :

MEGGYANI PUTRI

No. BP. 1411222037

Pembimbing 1 : Hafifatul Auliya Rahmy, SKM, MKM

Pembimbing 2 : Henny Fitri Yanti, S.SiT, MKes

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2018

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, 25 Juli 2018

MEGGYANI PUTRI, No. BP. 1411222037

**HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN, RASA MAKANAN, DAN JENIS
PENYAKIT DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI
RUANGAN AMBUN PAGI RSUP DR. M. DJAMIL PADANG TAHUN 2018**

xii + 105 halaman, 24 tabel, 2 gambar, 7 lampiran

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak termakan oleh pasien. Sisa makanan merupakan salah satu indikator mutu bagi pelayanan gizi di rumah sakit. Sisa makanan dikatakan tinggi apabila >20%. Sisa makanan yang tinggi menunjukkan ketidak optimalan suatu penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Tujuan penelitian ini untuk melihat hubungan variabel independen (penampilan makanan, rasa makanan dan jenis penyakit) dengan variabel dependen (sisa makanan lunak) pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2018.

Metode

Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2017 – Juni 2018. Penelitian ini menggunakan desain *cross sectional*. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pasien kelas 1 di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang yang mendapatkan makanan lunak. Sampel pada penelitian ini sebanyak 40 orang yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan metode penimbangan sisa makanan dan menggunakan kuesioner. Pengolahan data menggunakan aplikasi SPSS. Analisis data menggunakan uji *Chi-square 95% CI*.

Hasil

Sebagian besar responden menyisakan makanan lunak dalam jumlah banyak (65%). Rata-rata sisa makanan lunak sebanyak (48%). Hasil uji statistik menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara penampilan makanan dan rasa makanan dengan sisa makanan lunak dengan $p=0,001$, serta tidak terdapat hubungan antara jenis penyakit dengan sisa makanan lunak dengan $p=0,055$.

Kesimpulan

Penampilan makanan dan rasa makanan sangat mempengaruhi terjadinya sisa makanan lunak. Diharapkan kepada instalasi gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang untuk lebih memperhatikan penampilan dan rasa makanan yang disajikan terutama pada menu sayur.

Daftar Pustaka : 52 (2000-2017)
Kata Kunci : sisa makanan, penampilan makanan, rasa makanan, jenis penyakit



**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, 25 Juli 2018

MEGGYANI PUTRI, No. BP. 1411222037

THE RELATION OF FOOD APPEARANCE, FOOD TASTE, AND TYPE OF DEASES WITH FOOD WASTE ON HOSPITALIZED PATIENTS IN AMBUN PAGI ROOM DR. M. DJAMIL HOSPITAL PADANG IN 2018

xii + 105 pages, 24 tables, 2 pictures, 7 appendix

ABSTRACT

Objectives

Food waste is the amount of food that is not consumed by the patient. Food waste is one of the quality indicators for nutrition unit services in hospitals. Food waste is said to be high if the amount exceed 20%. High food waste indicate a lack of efficient in organizing food on the hospitals. The purpose of this study is to see the relation of independent variables (**FOOD** appearance, food taste, and type of deases) with the dependent variable (soft food waste) on hospitalized patients in Ambun Pagi room Dr. M. Djamil Padang Hospital in 2018.

Methods

This research was conducted in December 2017 - June 2018. This research used a cross sectional design. The population in this reasearch were all the class 1 hospitalized patients in Ambun Pagi room Dr. M. Djamil Hospital Padang who received soft food. The sample in this study were 40 people who were selected using purposive sampling technique. The Research data was collected by weighing food scraps and using a questionnaire. Data were processed using SPSS Aplication. Data were analyzed using Chi-square 95% CI test.

Result

Most respondents left large amounts of soft food (65%). The average amount of soft food waste is (48%). Statistical test results showed that there was a relationship between the food appearance and food taste with the soft food waste with $p = 0.001$, and there was no relationship between types of disease with the soft food waste with $p = 0.055$.

Conclusion

Food appearance and food taste greatly affects the occurrence of soft food waste. It is expected that the nutrition department of RSUP Dr. M. Djamil Padang to pay more attention to the appearance and taste of food mainly on the vegetable menu.

Bibliography : 52 (2000-2017)

Keywords : Food waste, food appearance, food taste, type of disease