

ABSTRAK

Selfy Tri Okviyanti. Gambaran Tingkat Sisa Makanan Biasa dan Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit x Jakarta Pusat. Dibimbing oleh Roziana, SST. M. Gizi dan Falinda Oktariani, M. Pd.

Sisa makanan merupakan salah satu indikator mutu penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang mencerminkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Tingginya sisa makanan dapat berdampak pada tidak terpenuhinya kebutuhan gizi pasien serta menurunkan efisiensi pelayanan rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan tingkat sisa makanan biasa dan makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit X Jakarta Pusat. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasional menggunakan data sekunder yang berasal dari dokumen Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Pusat pada bulan Januari 2026. Teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling dengan jumlah sampel sebanyak 217 data, terdiri atas 168 data pasien yang mendapatkan makanan biasa dan 49 data pasien yang mendapatkan makanan lunak. Data dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk distribusi frekuensi dan persentase berdasarkan Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada kelompok makanan biasa sebanyak 165 pasien (98,2%) memiliki tingkat sisa makanan $\leq 20\%$ dan 3 pasien (1,8%) $> 20\%$. Pada kelompok makanan lunak sebanyak 47 pasien (95,9%) memiliki tingkat sisa makanan $\leq 20\%$ dan 2 pasien (4,1%) $> 20\%$. Disimpulkan bahwa tingkat sisa makanan pada makanan biasa maupun makanan lunak telah memenuhi Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit karena sebagian besar memiliki sisa makanan $\leq 20\%$.

Kata kunci : Sisa makanan, makanan biasa, makanan lunak, pasien rawat inap, rumah sakit.

ABSTRACT

Selfy Tri Okviyanti. An Overview of the Amount of Leftovers from Regular and Soft Foods Among Inpatients at Hospital X in Central Jakarta. Supervised by Roziana, SST. M.Gizi, and Falinda Oktariani, M.Pd.

Food waste is one indicator of the quality of food service in hospitals, reflecting patients' acceptance of the meals served. High levels of food waste can result in patients' nutritional needs not being met and can reduce the efficiency of hospital services. This study aims to describe the levels of food waste for regular and soft diets among inpatients at Hospital X in Central Jakarta. This study is a descriptive study with an observational approach using secondary data from documents of the Nutrition Unit at Hospital X in Central Jakarta in January 2026. The sampling technique used was total sampling, with a sample size of 217 data points, consisting of 168 patients who received regular meals and 49 patients who received soft meals. The data were analyzed descriptively and presented as frequency distributions and percentages based on the Hospital Minimum Service Standards (SPM). The results showed that in the regular diet group, 165 patients (98.2%) had a food residue rate of $\leq 20\%$ and 3 patients (1.8%) had a rate of $>20\%$. In the soft-food group, 47 patients (95.9%) had a food residue rate of $\leq 20\%$, and 2 patients (4.1%) had a rate of $>20\%$. It was concluded that the food waste rates for both regular and soft meals met the Hospital Minimum Service Standards, as the majority had food waste of $\leq 20\%$.

Keywords: Food waste, regular meals, soft meals, inpatients, hospitals.