

ABSTRAK

HETI ARYANI, Gambaran Sisa Makanan Diet Jantung Pada Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026. Dibimbing oleh YESSI MARLINA dan YOLAHUMAROH.

Sisa makanan yang tinggi pada pasien rawat inap dapat berdampak pada penurunan status gizi, perlambatan proses penyembuhan, serta pemborosan biaya penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sisa makanan diet jantung pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi berdasarkan bentuk makanan, waktu makan, dan komponen makanan. Penelitian ini menggunakan desain deskriptif dengan sampel berupa 93 piring makanan diet jantung yang diamati selama satu siklus menu (10 hari). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sisa makanan kategori tidak baik ($>20\%$) mencapai 54,8% dari total sampel. Berdasarkan bentuk makanan, sisa tertinggi ditemukan pada makanan lunak (55,2%). Berdasarkan waktu makan, sisa tertinggi terjadi pada waktu makan siang (64,5%). Berdasarkan komponen makanan, sisa tertinggi ditemukan pada sayur (71%), diikuti makanan pokok (64,5%), lauk nabati (35,5%), dan lauk hewani (29%). Tingginya sisa makanan berkaitan dengan ketidaksesuaian rasa dan tekstur makanan lunak dengan preferensi lokal, jeda waktu makan yang terlalu singkat, serta rendahnya daya terima pasien terhadap sayur dan lauk nabati. Diperlukan modifikasi menu, penyesuaian jadwal distribusi, serta evaluasi berkala guna menekan angka sisa makanan dan mendukung optimalisasi asupan gizi pasien diet jantung.

Kata kunci: sisa makanan, diet jantung, bentuk makanan, waktu makan, komponen makanan, rawat inap

ABSTRACT

HETI ARYANI, Description of Leftover Heart Diet Food in Inpatient Patients at RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi in 2026. Supervised by YESSI MARLINA and YOLAHUMAROH.

High food waste among inpatients can lead to a decline in nutritional status, a slowdown in the healing process, and wastage of hospital food service costs. This study aims to determine the profile of leftover heart diet food in inpatients at RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi based on the form of food, meal times, and food components. This study used a descriptive design with a sample of 93 plates of heart diet food observed over one menu cycle (10 days). The research results show that food waste in the poor category ($>20\%$) reached 54.8% of the total sample. Based on the form of food, the highest leftovers were found in soft food (55.2%). Based on meal times, the highest leftovers occurred during lunch (64.5%). Based on food components, the highest leftovers were found in vegetables (71%), followed by staple foods (64.5%), plant-based side dishes (35.5%), and animal-based side dishes (29%). The high amount of food waste is related to the mismatch between the taste and texture of soft food and local preferences, the short meal intervals, and the low acceptance of vegetables and plant-based side dishes by patients. Menu modifications, adjustments to the distribution schedule, and regular evaluations are needed to reduce food waste and support the optimization of nutritional intake for heart diet patients.

Keywords: food waste, heart diet, food shape, meal times, food components, inpatient care