

ABSTRAK

Tessyalonica Aprilliana. 2020. Analisis Biaya Bahan Makanan dan Zat Gizi Makanan Lunak yang Terbuang pada Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Bangil. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : Carissa Cerdasari, S.Gz, MPH.

Indikator standar pelayanan gizi di Rumah Sakit meliputi ketepatan waktu pemberian makanan, sisa makanan yang tidak dihabiskan dan ketepatan pemberian diet (Kemenkes RI, 2008). Banyaknya sisa makanan mengakibatkan biaya bahan makanan yang terbuang dan tidak sesuai kebutuhan gizi yang seharusnya di dapat oleh pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar biaya sisa makanan dan zat gizi yang terbuang pada pasien dewasa rawat inap yang mendapatkan makanan lunak di RSUD Bangil. Penelitian ini bersifat deskriptif observasional dengan rancangan *cross sectional*. Penelitian dilaksanakan Maret 2020 di Instalasi Gizi RSUD Bangil. Sampel penelitian ini adalah menu makanan lunak sehari pada pasien rawat inap Kelas III di RSUD Bangil selama 1 siklus yang ditentukan dengan *accidental sampling*. Pengambilan data menggunakan formulir Comstock dan *nutrisurvey*. Data yang didapatkan kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk diagram rata-rata. Hasil yang didapatkan yaitu semua jenis sisa makanan di RSUD Bangil masuk dalam kategori banyak ($\geq 20\%$), berarti Standar Pelayanan Minimal (SPM) di Instalasi Gizi RSUD Bangil belum mencapai target. Biaya makan paling tinggi terdapat pada jenis makanan lauk hewani sebesar Rp. 7987,75 kemudian sayur sebesar Rp. 3.809,6, makanan pokok sebesar Rp. 3.341,25, dan yang paling sedikit adalah lauk nabati sebesar Rp. 1.946,58. Rata-rata total biaya makan perkali makan sebesar Rp. 17.085,20 atau Rp. 5.695,06 perkali makan. Rata-rata biaya makanan terbuang sebesar Rp. 6.213,62/hari dengan rata-rata perkali makan sebesar Rp. 2.071,21 atau sebesar 36,37% dari total biaya makan. Zat gizi terbuang terbanyak terdapat pada lemak 55,36% , karbohidrat 55,36 dari total 215,52 gram/hari, protein (37,43%) dari total 70,29 gram/hari dan nilai energi terbuang sebanyak (38,12%) dari total 1414,71 kkal/hari yang disajikan. Nilai energi yang terbuang terbanyak terdapat pada zat gizi lemak (55,36%) dari total 32,71 gram/hari, karbohidrat 45,08%, protein 37,43% dari ri dan terendah adalah energi 38,12%. Sebaiknya dilakukan evaluasi pada menu sayur, modifikasi dan perbaikan pengolahan makanan pada telur dadar, memberikan informasi secara berkala tentang pentingnya menghabiskan makanan.

Kata kunci : sisa makanan lunak, biaya makanan terbuang, zat gizi terbuang, RSUD Bangil

ABSTRACT

Tessyalonica Aprilliana. 2020. The Foodcost and Nutrients which Wasted because of Smooth Leftovers to Inpatient at Rumah Sakit Umum Daerah Bangil. Final Report, Study Program at Diploma III of Nutritional Science Department Malang. State Health Polytechnic of Malang. Advisor: Carrisa Cerdasari, S. Gz, MPH.

Standard indicators of nutritional services at hospital include punctuality of feeding time to patients, leftover food that is not consumed by patients and there are no errors in dietary administration (Kemenkes RI, 2008). The large number of leftovers results in wasted food costs and inadequate nutritional needs that should be obtained by patients (Wirasamadi et. al, 2015). The goal from this research is determine the cost of leftover food and nutrients lost in inpatients who receive adult food at RSUD Bangil.

This research is a descriptive observational study with a cross sectional design. The research was conducted in March 2020 at the RSUD Bangil Nutrition Installation. The sample of this study was a daily soft food menu in inpatients Class III at Bangil Hospital for 1 cycle determined by accidental sampling. The data was taken by using Comstock form and nutrisurvey. The data obtained is then processed and presented in the form of an average diagram.

The results that the researcher obtained were that all types of leftovers at RSUD Bangil were included in the large category ($\geq 20\%$), meaning that the Minimum Service Standards (SPM) at the RSUD Bangil Nutrition Installation had not reached the target, namely food scraps should not be more than 20%. The most wasted energy value is found in fat nutrients (55.36%) from a total of 32.71 grams / day, carbohydrates (55.36) from a total of 215.52 grams / day, protein (37.43%) from a total of 70, 29 grams / day and the lowest was energy (38.12%) of the total 1414.71 kcal / day served.

Keywords: smooth leftovers, wasted foodcost, wasted nutrients, RSUD Bangil.