

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan mencapai status gizi atau status kesehatan yang optimal melalui pemberian asupan makan yang tepat dan baik, namun banyak pasien yang meninggalkan sisa makanan. Sisa makanan yang masih tinggi akan mempengaruhi status gizi pasien yang dapat menyebabkan terjadinya malnutrisi. Selain itu pasien akan merasakan kerugian dari sisi keuangan, sehingga terdapat biaya makanan yang terbuang. Penelitian bertujuan untuk mengetahui gambaran sisa makanan dan biaya makanan yang terbuang pada diet makanan lunak pasien RSUD Kabupaten Jombang.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan teknik penarikan sampel secara *purposive sampling*. Penelitian ini dilakukan dengan cara menimbang sisa makanan lunak sampel yang terdiri dari 3 kali makanan utama dan selingan berupa buah yang dilaksanakan selama 7 hari. Responden pasien rawat inap yaitu usia 15-80 tahun yang mendapatkan makanan lunak kelas I,II,III di RSUD Kabupaten Jombang berjumlah total 35 orang dari seluruh siklus menu.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata sisa makanan pokok 26,6%, lauk hewani 25,6%, lauk nabati 19,4%, sayur 30,1%, dan buah 8,1%. Jumlah biaya yang terbuang paling banyak berdasarkan kelompok hidangan adalah lauk hewani (Rp538.002,00), berdasarkan waktu makan adalah waktu makan siang Rp 2.448.962,00 dan biaya yang terbuang paling besar menurut kelas perawatan terdapat pada kelas III (Rp53.918,00).

Kesimpulan perbandingan biaya yang terbuang dengan anggaran instalasi gizi yaitu Rp4.528.592,00/bulan Februari, maka terdapat 29,78% biaya terbuang dari anggaran. Angka tersebut mempunyai nilai ekonomi yang cukup besar yaitu sebesar 20%-40% dari anggaran kesehatan rumah sakit. Disarankan bagi RSUD Kabupaten Jombang lebih meningkatkan agar tidak ada sisa makanan dan biaya yang terbuang lagi sehingga kebutuhan gizi pasien dapat meningkat, lama hari rawat pasien tidak lama, dan anggaran untuk perawatan tidak besar.

Kata Kunci : sisa makanan, biaya makanan terbuang, diet makanan lunak