

ABSTRAK

Lindya Sushanty, 2022. Kualitas Makanan dan Ketepatan Waktu Distribusi terhadap Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Abdoer Rahem Situbondo. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : **Ir. Astutik Pudjirahaju, M.Si dan Carissa Cerdasari, S.Gz, M.P.H, RD**

Sisa makanan mempengaruhi status gizi pasien yang dirawat di rumah sakit dan menjadi indikator untuk mengevaluasi kepuasan pasien terhadap kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Jika makanan yang disajikan berkualitas baik maka makanan yang disajikan akan dapat dikonsumsi dengan baik tanpa meninggalkan sisa. Ketepatan waktu distribusi yang tidak sesuai dengan jadwal makan akan mempengaruhi daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Hasil penelitian pendahuluan, sisa makanan pada penyelenggaraan makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo masih tinggi, lebih dari SMPRS sebesar 20%. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh kualitas makanan dan ketepatan waktu distribusi terhadap sisa makanan di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo. Penelitian ini bersifat kuantitatif deskriptif analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel diambil secara *systematic random sampling* dan didapatkan 31 orang responden. Responden menilai kualitas makanan yang disajikan RSUD dr. Abdoer Rahem adalah baik, 12,9% responden menilai cita rasa makanan masih kurang. Waktu distribusi makanan yang tepat adalah 66,7%, yang tidak tepat 33,3%. Sisa makanan pasien di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo sebesar 27,19%. Sisa makan terbanyak pada pasien Kelas 2, pada menu sayur, pada waktu makan pagi dan pada jenis kelamin perempuan. Sisa makan paling sedikit adalah pada pasien VIP, pada menu lauk hewani, pada waktu makan siang dan pada jenis kelamin laki-laki. Rata-rata responden menilai bahwa kualitas makanan yang disajikan RSUD dr. Abdoer Rahem adalah baik, tetapi sisa makanan yang disajikan masih tergolong tinggi, melebihi 20%. Waktu distribusi makanan pagi dan siang selalu tepat, waktu distribusi makan malam selalu tidak tepat, tetapi sisa makan di semua waktu makan tergolong tinggi. Perlu dilakukan pembuatan standar resep dan standar bumbu, juga pelatihan kepada tenaga pengolah makanan, untuk meningkatkan kemampuan memasak agar penilaian terhadap cita rasa makanan meningkat. Perlu sosialisasi kembali SPO Distribusi Makanan di Instalasi Gizi, agar seluruh petugas ingat jam distribusi sesuai SPO.

Kata Kunci : sisa makanan, kualitas makanan, waktu distribusi