

ABSTRAK

RALLY MUTIARA YOKE

HUBUNGAN MANAJEMEN PELAKSANAAN PELAYANAN GIZI DARI ASPEK MUTU MAKANAN DAN SIKAP PETUGAS PENYAJI MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD SINGAPARNA MEDIKA CITRAUTAMA (SMC) KABUPATEN TASIKMALAYA

Kualitas mutu makanan dalam pelayanan gizi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kepuasan pasien rawat inap. Adanya sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien merupakan salah satu *xvatasanxvr* sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan manajemen pelaksanaan pelayanan gizi dari spek mutu makanan terhadap sisa makanan pada rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah SMC Kabupaten Tasikmalaya. Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan metode kuantitatif menggunakan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap pada bulan Desember 2022 – Mei 2023. Analisis data penelitian ini menggunakan Uji *Chi Square* dengan jumlah sampel 117 responden. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan ($p=0,001$), ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan ($p=0,007$), tidak ada hubungan antara waktu penyajian makan dengan sisa makanan ($p=0,075$), tidak ada hubungan sikap keramahan petugas penyaji makanan dengan sisa makanan ($p=0,093$), namun terdapat hubungan antara penggunaan alat makan dengan sisa makanan. Untuk meminimalkan sisa makanan pasien, rumah sakit harus meningkatkan pelayanan makanan, misalnya dengan mengedukasi pasien tentang *xvatasan* mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Selain itu, perubahan menu harian dilakukan untuk memastikan pasien tidak merasa bosan dan mengubah persepsi responden tentang mutu makanan di rumah sakit.

Kata Kunci : Mutu Makanan, Sisa Makanan, Pelayanan Gizi

ABSTRACT

RALLY MUTIARA YOKE

THE RELATIONSHIP BETWEEN THE MANAGEMENT OF THE IMPLEMENTATION OF NUTRITION SERVICES FROM THE ASPECT OF FOOD QUALITY AND ATTITUDES OF FOOD HANDLERS TO FOOD WASTE IN INPATIENTS AT SINGAPARNA MEDIKA CITRAUTAMA (SMC) HOSPITAL IN TASIKMALAYA DISTRICT

The quality of food in nutrition services is one of the factors that affect inpatient satisfaction. The presence of food waste that is not eaten by patients is one simple indicator that can be used to evaluate the success of hospital nutrition services (Kemenkes RI, 2013). The purpose of this study was to determine the relationship between the management of the implementation of nutrition services from the quality spec of food to food waste in hospitalization at SMC Regional General Hospital, Tasikmalaya Regency. This study is an analytical observational study with quantitative methods using a cross sectional design. The population in this study were inpatients in December 2022 - May 2023. The data analysis of this study used Chi Square Test with a sample size of 117 respondents. The results of this study indicate that there is a relationship between food taste and food waste ($p=0.001$), there is a relationship between food appearance and food waste ($p=0.007$), there is no relationship between meal serving time and food waste ($p=0.075$), there is no relationship between the friendliness of food serving staff with food waste ($p=0.093$), but there is a relationship between the use of cutlery with food waste. To minimize patient food waste, hospitals must improve food services, for example by educating patients about the limits of consuming food from outside the hospital. In addition, daily menu changes should be made to ensure that patients do not feel uncomfortable.

Keywords: Food Quality, Food Waste, Nutrition Services