

ABSTRAK

SULISTARI. 21S1AJ0009

HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN PENYAJIAN MAKANAN DAN VARIASI MENU DENGAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN DI RSUD H. BOEJASIN PELAIHARI.

Skripsi. Program S1 Gizi. 2023.

Ketidakpuasan penyajian makanan dan menu yang tidak bervariasi di rumah sakit dapat menyebabkan sisa makanan lunak yang cukup tinggi. Makanan yang tersisa menunjukkan bahwa pemberian makanan kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana untuk dapat digunakan sebagai evaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan penyajian makanan dan variasi menu dengan sisa makanan lunak pada pasien di RSUD H. Boejasin Pelaihari. Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan desain *cross sectional*. Sampel penelitian berjumlah 30 orang pasien kelas tiga yang memenuhi kriteria inklusi. Data kepuasan penyajian makanan dan variasi menu diperoleh dari lembar kuesioner dan hasil wawancara, sedangkan data sisa makanan lunak diperoleh dari penimbangan sisa makanan. Data dianalisis dengan menggunakan uji *Rank Spearman*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 70% tingkat kepuasan penyajian makanan menarik, 76,7% variasi menu makanan bervariasi dan 70% pasien menyisakan makanan banyak. Tingkat kepuasan penyajian makanan tidak terbukti memiliki hubungan dengan makanan lunak ($p = 0,803$) dan variasi menu tidak terbukti memiliki hubungan dengan sisa makanan lunak ($p = 0,928$). Oleh karena itu disarankan untuk ahli gizi ruangan untuk terus selalu memberikan edukasi ke pasien agar dapat menghabiskan makanan yang disajikan supaya bisa mempercepat proses penyembuhan.

Kata kunci: Tingkat kepuasan penyajian makanan, variasi menu, sisa makanan lunak.

ABSTRACT

SULISTARI. 21S1AJ0009

THE CORRELATION BETWEEN THE LEVEL OF SATISFACTION OF FOOD AND MENU VARIATION WITH LEFTOVER SOFT FOOD IN PATIENTS AT H. BOEJASIN PELAIHARI HOSPITAL.

Thesis. Undergraduate Program of Nutrition. 2023.

The dissatisfaction with serving and menus that do not vary in hospitals can cause fairly high residual soft food. Leftover food indicates that the feeding is less than optimal, resulting in leftover is one simple indicator to be used as evaluation of the success of hospital nutrition services. This study aims to determine the relationship between the satisfaction level of food serving and menu variations with leftover soft food in patients at H. Boejasin Pelaihari General Hospital. This research is an analytic observational study with a cross sectional design. The sample of this study was 30 thirdclass patients who met the inclusion criteria. Data on food serving satisfaction and menu variation were obtained from questionnaires and interview results, while data on soft food reside was obtained from weighing leftover food. Data were analyzed using the Spearman Rank test. The results of this study showed that 70% of the satisfaction level of serving attractive food, 76,7% varied food menu variation and 70% patients left a lot of food. The satisfaction level of food serving was not proven to have a relationship with leftover soft food ($p = 0,803$) and menu variations were not proven to have a relationship with leftover soft food ($p = 0,928$) with soft leftovers. Therefore it is recommended for room nutritionist to continue to provide education to patients so they can finish the food served so that can speed up the healing process.

Keywords: *The level of satisfaction of food serving, menu variation, leftover soft food.*