

SUMMARY

ANALISIS BIAYA SISA MAKANAN LUNAK DAN ZAT GIZI YANG HILANG PADA PASIEN DEWASA KELAS 3 DI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG

ANALISIS BIAYA SISA MAKANAN LUNAK
DAN ZAT GIZI YANG HILANG PADA PASIEN DEWASA
KELAS 3
DI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG

Created by Yunesti Haerani

Subject : ANALISIS BIAYA SISA MAKANAN LUNAK
DAN ZAT GIZI YANG HILANG PADA PASIEN DEWASA
KELAS 3
DI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG

Subject Alt : ANALISIS BIAYA SISA MAKANAN LUNAK
DAN ZAT GIZI YANG HILANG PADA PASIEN DEWASA
KELAS 3
DI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG

Keyword : SISA MAKANAN LUNAK, ZAT GIZI YANG HILANG

Description :

Sisa makanan lunak di RS Hasan Sadikin masih tinggi, yaitu 31,2%, di atas Standar Pelayanan Minimum Depkes RI (20%). Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi besar biaya terbuang dan kehilangan zat gizi karena sisa makanan dan melihat apakah faktor umur dan lama rawat berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. Jenis penelitian ini deskriptif analitik dengan pendekatan cross sectional. Sampel diambil dari data sekunder Instalasi Gizi yang meliputi pasien dewasa berusia 15-40 tahun dan 41-90 tahun dengan lama hari rawat ≤ 10 hari dan > 10 hari. Uji statistik yang digunakan adalah t test independen. Sebanyak 91 responden mendapat makanan lunak sebesar 2106 Kalori . Rata-rata besar makanan yang tidak dikonsumsi adalah 598,74 Kalori ($\pm 149,88$) atau 28,42%. Jumlah biaya yang terbuang dalam sehari sebesar Rp 400.156,00 dengan rata-rata sisa perkali waktu makan Rp 133.385 ($\pm 30,954$). Sisa makanan untuk semua pasien berdasarkan kelompok umur ($t=0,243$, $p>0,05$) dan lama rawat ($t=0,177$, $p>0,05$) tidak berbeda. Untuk mengendalikan sisa makanan disarankan agar dilakukan koordinasi terpadu di Instalasi Gizi dalam menindaklanjuti hasil dari survey kepuasan konsumen, dan menerapkan standar makanan secara bertahap sesuai kemampuan makan pasien.

Description Alt:

Sisa makanan lunak di RS Hasan Sadikin masih tinggi, yaitu 31,2%, di atas Standar Pelayanan Minimum Depkes RI (20%). Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi besar biaya terbuang dan kehilangan zat gizi karena sisa makanan dan melihat apakah faktor umur dan lama rawat berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. Jenis penelitian ini deskriptif analitik dengan pendekatan cross sectional. Sampel diambil dari data sekunder Instalasi Gizi yang meliputi pasien dewasa berusia 15-40 tahun dan 41-90 tahun dengan lama hari rawat ≤ 10 hari dan > 10 hari. Uji statistik yang digunakan adalah t test independen. Sebanyak 91 responden

mendapat makanan lunak sebesar 2106 Kalori . Rata-rata besar makanan yang tidak terkonsumsi adalah 598,74 Kalori ($\pm 149,88$) atau 28,42%. Jumlah biaya yang terbuang dalam sehari sebesar Rp 400.156,00 dengan rata-rata sisa perkali waktu makan Rp 133.385 ($\pm 30,954$). Sisa makanan untuk semua pasien berdasarkan kelompok umur ($t=0,243$, $p>0,05$) dan lama rawat ($t=0,177$, $p>0,05$) tidak berbeda. Untuk mengendalikan sisa makanan disarankan agar dilakukan koordinasi terpadu di Instalasi Gizi dalam menindaklanjuti hasil dari survey kepuasan konsumen, dan menerapkan standar makanan secara bertahap sesuai kemampuan makan pasien.

Date Create : 02/12/2014
Type : Text
Format : Pdf
Language : Indonesian
Identifier : UEU-Undergraduate-undergraduid_201032071
Collection : undergraduid_201032071
Source : Undergraduate these health of faculty
Relation Collection Universitas Esa Unggul
COverage : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul
Right : copyright2014@esaunggul

Full file - Member Only

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

Contact Person :

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid (astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id)

Supervisor