

## ABSTRAK

Nama : Desi Fathwiyati Sholiha  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Judul Skripsi : Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit X Tahun 2019

Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi pasien. Kebutuhan gizi pasien tidak akan terpenuhi jika masih banyak terdapat sisa makanan.. Sisa makanan yang terjadi dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi kesembuhan penyakit dan lama rawat hari inap pasien. Tujuan penelitian ini adalah mempelajari faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit X tahun 2019. Penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif dengan desain penelitian *cross sectional*. Sampel penelitian ini sebanyak 64 pasien rawat inap yang ditarik dari populasi dengan cara *simple random sampling* yang dilakukan pada bulan Maret sampai Juli 2019. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit X sebesar 24,86%. Sebagian besar pasien menyisakan makanan dalam jumlah banyak (>20%) sebesar 54,7%. Analisis menggunakan uji *chi square* menunjukkan bahwa variabel bebas yang berhubungan dengan sisa makanan adalah variasi menu makanan ( $p=0,001$ ,  $PR=2,250$ ), penampilan makanan ( $p=0,000$ ,  $PR=2,833$ ) dan rasa makanan ( $p=0,004$ ,  $PR=2,056$ ), sedangkan usia, jenis kelamin dan kebiasaan makantidak berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit X.

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk rumah sakit melakukan perrubahan siklus menu, lebih memperhatikan pemberian bumbu dan cara memasak yang tepat sehingga menimbulkan aroma yang sedap. Disarankan pada ahli gizi sebaiknya memberi edukasi kepada pasien untuk patuh dan selalu menghabiskan makanan yang disajikan juga sebagai penunjang kesembuhan.

Kata Kunci: Sisa makanan, variasi menu, penampilan makanan, rasa makanan