

ABSTRACT

The purpose of the nutrient service program is to improve the hospital service quality by providing an effective and efficient hospital nutrient service. This can be done by producing attractive and tasteful meals that may very much influence the hospital image.

The objective of this study was to analyze the correlation between the meals' quality and quantity aspects and the meals' leftovers of the inpatients at the Health Training Center (*Bapelkes*) of the dr. Wahidin Sudiro Husodo General Hospital in Mojokerto City.

This is a cross-sectional study using an analytic-observational method. The sample is 74 people taken by using the purposive sampling. The data was collected by doing interviews, observation and meals scaling. The dependent variable in this study is the meals' leftovers, whereas the independent variables are the meals' quality aspect, the meals' quantity aspect, and the patients' acceptance on the meals.

In general, the provided meals' quality and quantity were good. Whereas the patients' acceptance and the meals' leftovers were also in good category. The statistical result using the fisher exact test reveals that the factors significantly correlated with the patients' acceptance were the shape ($p=0.007$), the color ($p=0.019$), the temperature ($p=0.001$), the well-done condition ($p=0.018$), the meals' texture ($p=0.001$), and especially the ingredients were highly significant to the patients' acceptance ($r>0.5$). A significant correlation also occurred between the patients' acceptance and the vegetation meals' leftovers, while other types of meals were not significant.

It can be concluded from this study that there is a significant correlation between the meals' quality and quantity and the patients' acceptance. The patients' acceptance also correlates with the vegetation meals' leftovers. Therefore, it is necessary to increase the meals' quantity and quality provided at the hospital nutrient unit in order to optimize the service aiming for the patients' satisfaction.

Key words: Meals' Quality and Quantity, Patients' Acceptance, Meals' Leftovers, and Hospital.

ABSTRAK

Program pelayanan gizi bertujuan untuk meningkatkan kualitas pelayanan rumah sakit melalui penyediaan pelayanan gizi rumah sakit yang berdaya guna dan berhasil guna, dengan menghasilkan makanan yang menarik dan memenuhi cita rasa, hal ini sangat berpengaruh terhadap citra rumah sakit.

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari hubungan antara faktor aspek kualitas dan kuantitas makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di Bapelkes RSUD dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.

Penelitian ini menggunakan metode *analitik observasional* yang bersifat *cross sectional*, dengan jumlah sampel sebanyak 74 orang yang diambil secara *purposive sampling*. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi dan penimbangan makanan. Variabel terikat dalam penelitian adalah sisa makanan, sedangkan variabel bebas adalah aspek kualitas makanan, aspek kuantitas makanan dan daya terima pasien terhadap makanan.

Kualitas dan kuantitas makanan yang disajikan secara umum sudah baik. Sedangkan daya terima pasien dan sisa makanan yang disajikan secara umum juga dalam kategori baik. Hasil analisa statistik dengan *fisher exact test* diketahui bahwa faktor yang berhubungan secara bermakna dengan daya terima adalah bentuk ($p=0,007$), warna ($p=0,019$), suhu ($0,001$), kematangan ($p=0,018$), tekstur makanan ($p = 0,001$) dan khusus untuk bumbu mempunyai hubungan yang kuat dengan daya terima ($r > 0,5$). Hubungan bermakna juga terjadi antara daya terima dengan sisa makanan jenis lauk nabati, sedangkan jenis bahan makanan lain tidak bermakna.

Kesimpulan yang dapat ditarik adalah ada hubungan yang bermakna antara kualitas dan kuantitas makanan dengan daya terima pasien, serta daya terima pasien juga berhubungan secara bermakna dengan sisa makanan lauk nabati. Untuk itu perlu adanya peningkatan jumlah maupun kualitas makanan yang disajikan di instalasi gizi rumah sakit, sehingga dapat memberikan pelayanan secara optimal dalam rangka memberikan kepuasan kepada klien

Kata Kunci : Kualitas dan Kuantitas Makanan, Daya Terima, Sisa Makanan, dan Rumah Sakit