

**FAKTOR –FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKAN  
SIANG PASIEN RAWAT INAP ISOLASI PARU DI RSUD SULTAN  
SURIANSYAH BANJARMASIN KALIMANTAN SELATAN**

Nur Nadiya  
Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan  
Universitas Ngudi Waluyo  
Email : Nurnadiya95@gmail.com

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan sisa makanan  $\geq 20\%$ , dalam jangka waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi (PGRS, 2013). Standar pelayanan minimal (SPM) Instalasi Gizi RSUD Sultan Suriansyah bulan Juli - November 2023 sisa makanan pasien non infeksius yaitu 12,10%. Sedangkan pada ruangan infeksius isolasi paru tidak ada karena belum pernah dilakukan penelitian.

**Tujuan :** Sehingga penelitian dilakukan sebagai bahan evaluasi bagi rumah sakit dan instalasi gizi untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan dapat meningkatkan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

**Metode:** Metode yang digunakan *cross sectional*, objek penelitian diukur atau dikumpulkan hanya satu kali dalam waktu yang sama, penelitian dilakukan selama 1 siklus menu atau 10 hari, 1 jam setelah makan siang didistribusikan, sampel penelitian pasien isolasi paru non-TB non-diet dengan rentang usia dewasa. Data diperoleh dengan formulir *Comstock* dan kuesioner yang dintegrasikan oleh peneliti melalui *googleform*. Analisis data menggunakan uji *Spearman* dengan tingkat kemaknaan  $\alpha = 0,05$ .

**Hasil:** hasil penelitian menunjukkan sisa makanan pasien dengan kategori banyak sebesar 58,1%, dan faktor yang berhubungan dengan sisa makanan yaitu makanan yang dibawa dari luar rumah sakit dengan hasil  $p=0,029$ .

**Simpulan:** faktor yang berhubungan dengan dengan sisa makan siang pasien rawat inap isolasi paru adalah makanan yan dibawa dari luar rumah sakit dengan  $p=0,029$ .

**Kata Kunci :** sisa makanan, *Comstock*, rawat inap non infeksius

**FACTORS THAT RELATED WITH LUNCH FOOD LEFTOVERS IN  
LUNG ISOLATION PATIENT AT SULTAN SURIANSYAH HOSPITAL IN  
BANJARMASIN KALIMANTAN SELATAN**

Nur Nadiya

Program Studi S1 Gizi Falkutas Kesehatan

Universitas Ngudi Waluyo

Email : Nurnadiya95@gmail.com

**ABSTRACT**

**Background :** Food leftovers said high or alot if the patient leaves  $\geq 20\%$  food leftovers which over a long period of time it will cause nutritional deficiencies (PGRS, 2013). Minimum service standards (SPM) at Nutrition Department in Sultan Suriansyah Hospital on July - November 2023 food leftovers uninfectious patient are 12,10%. While on lung isolation patient is have no data because never do research.

**Aim:** To evaluation substances and nutritional department to improve food service and improve indicators of food management in hospitals.

**Method:** this study uses an explanatory research and cross sectional, the object is measured or collected only once at a time, research is carried out for 1 food cycle or 10 days, the research start after 1 hour lunch food was distributed, the sampels are pulmonary isolation patient that not tuberculosis with an adult age range. The data was obtained using the Comstock form and questionnaires which were integrated by googleform. Data analysis used spearman test with a significance level of  $\alpha = 0,05$ .

**Results :** the results of this study showed that patient food leftovers was in large category at 58,1% and the factors related to food leftovers is food brought from outside the hospital with a result  $p=0,029$ .

**Conclusion :** factors that related with lunch food leftovers in lung isolation patient at Sultan Suriansyah Hospital was food brought from outside the hospital with a result  $p=0,029$

**Keyword:** food leftovers, *Comstock*, uninfectious patient