

Hubungan Suhu Makanan Dan Ketepatan Pendistribusian Waktu Makan Terhadap Sisa Makanan Biasa TKTP Di RSUD Kaliwates Jember

Sherina Nuril Azizah
Program Studi Gizi Klinik
Jurusan Kesehatan

ABSTRAK

Standar pelayanan minimal (SPM) rumah sakit menetapkan bahwa sisa makanan pasien diharapkan tidak melebihi 20%. Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit melebihi 20%, ini menandakan adanya penurunan kualitas pelayanan dibandingkan dengan standar yang ditetapkan. Hal ini bisa berdampak pada berbagai aspek, termasuk efisiensi operasional rumah sakit. Sisa makanan (*plate waste*) adalah presentase makanan yang tersisa di piring pasien. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan suhu makanan dan ketepatan pendistribusian waktu makan terhadap sisa makanan biasa TKTP di RSUD Kaliwates Jember. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian yang bersifat analitik observasional dengan desain *cross sectional*. Responden yang diambil sebanyak 50 responden dengan teknik pengambilan subjek *multistage* yaitu gabungan antara *cluster sampling* dan *simple random saampling*. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan form suhu makanan, dan form ketepatan pendistribusian waktu makan dan timbangan makanan digital merk *han river*. Analisis statistik menggunakan SPSS 27 dengan uji *spearman*. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan biasa TKTP ($p=0,778$) untuk suhu kematangan lalu ($p=0,223$) untuk suhu pemorsian dan ($p=0,133$) untuk suhu distribusi , serta tidak terdapat hubungan antara kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan biasa TKTP dengan data yang didapatkan 100% tepat waktu

Kata kunci: Sisa Makanan Biasa TKTP, Suhu Makanan dan Ketepatan Pendistribusian Waktu Makan

**The Correlation Between Food Temperature and
Punctuality of Meal Distribution Standard to TKTP
Regular Plate Waste at RSU Kaliwates Jember**

Sherina Nuril Azizah

Clinical Nutrition

Program Study

Departement of Health

ABSTRACT

Hospital Minimum Service Standards (SPM) stipulate that patient food waste should not exceed 20%. Exceeding this 20% threshold indicates a decline in service quality relative to the established standard. This can impact various aspects, including the hospital's operational efficiency. Plate waste refers to the percentage of food remaining on a patient's plate. This study aimed to determine the relationship between food temperature and the timeliness of meal distribution regarding plate waste from standard high-calorie, high-protein (TKTP) diets at Kaliwates General Hospital, Jember. An observational analytic study design with a cross-sectional approach was employed. A total of 50 respondents were selected using a multistage sampling technique, combining cluster sampling and simple random sampling. Data collection involved the use of food temperature forms, meal distribution timeliness forms, and a Han River digital food scale. Statistical analysis was performed using SPSS 24 with the Spearman test. The results showed no significant relationship between food temperature and TKTP plate waste ($p=0.778$ for cooking temperature, $p=0.223$ for portioning temperature, and $p=0.133$); furthermore, no relationship was found between food service satisfaction and TKTP plate waste, with data indicating 100% timeliness in distribution..

Keyword: Regular Food Waste at TKTP, Food Temperature, and Punctuality of Meal Distribution Standar

