

**HUBUNGAN KESESUAIAN STANDAR PORSI DENGAN DAYATERIMA
MAKANAN BIASA PASIEN DI RUMAH SAKIT TNI AD TK.II
PELAMONIA MAKASSAR**

*The Relationship Of Conformity To Portion Standards With Patients' Acceptance Of
Usual Food At The TNI AD Tk.II Hospital Pelamonia Makassar*

Nur Mufidah Abd Kadir¹, Suriani Rauf², Sunarto², Abdullah Tamrin²

¹Alumni Prodi Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Makassar

²Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

nurmufidahabdkadiringizi@poltekkes-mks.ac.id

HP : 082264033480

ABSTRACT

The success of a food service is that the food is served according to portion standards that can be accepted or eaten completely. At the TNI AD Tk.II Pelamonia Makassar Hospital, the food served to patients is based on portion standards set by the Hospital Nutrition Installation. This study aims to determine the relationship between suitability of portion standards and the acceptability of patients' regular food At The TNI AD Tk.II Pelamonia Hospital, Makassar. This research is an analytical observational study with a cross-sectional study approach. Samples are the usual food served to patients in the Tulip and Lotus Treatment Room with the lunch menu, which is served according to a 10-day menu cycle. The data analysis used was the Chi Square statistical test with a confidence level of 95% ($\alpha = 0.05$). Data are presented in the form of frequency distribution tables and narratives. The results showed that most of the samples had non-standard portion sizes and poor food acceptability. The results of statistical tests show that there is a significant relationship between the suitability of portion standards and the patient's acceptability of normal food on the porridge menu the value obtained is ($\rho = 0.002 < 0.05$). And there is no significant relationship between suitability of portion standards and the patient's acceptance of regular food on the menu of rice ($\rho = 0.524$), animal side dishes ($\rho = 0.236$), vegetable side dishes ($\rho = 0.598$), vegetables ($\rho = 0.747$), fruit $\rho = 0.490$) At The TNI AD Tk.II Pelamonia Hospital Makassar. It is hoped that the Nutrition Installation will provide education and training regarding food handling to food handlers. So that serving staff when serving food to patients follow the food portion standards set by the Hospital so that food portions are appropriate and in accordance with the patient's needs as well as assessing patient acceptability regarding the menu served in the context of evaluating hospital services.

Keywords: *Food Acceptability and Portion Standards*

ABSTRAK

Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan sesuai dengan standar porsi dapat diterima atau habis dimakan. Di Rumah Sakit TNI AD

TK.II Pelamonia Makassar, makanan yang disajikan kepada pasien berdasarkan standar porsi yang ditetapkan oleh Instalasi Gizi Rumah Sakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan kesesuaian standar porsi dengan daya terima makanan biasa pasien di Rumah Sakit Tk.II Pelamonia Makassar. Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan pendekatan cross-sectional study. Sampel adalah makanan biasa yang disajikan kepada pasien di Ruang Perawatan Tulip dan Teratai menu siang, yang disajikan sesuai dengan siklus menu 10 hari. Analisis data yang digunakan adalah uji statistic Chi Square dengan derajat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$). Data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan narasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar sampel memiliki ketidaksesuaian standar porsi dan daya terima makanan yang kurang baik. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa terdapat hubungan bermakna antara kesesuaian standar porsi dengan daya terima makanan biasa pasien pada menu bubur diperoleh nilai ($p = 0,002 < 0,05$). Dan tidak ada hubungan yang bermakna antara kesesuaian standar porsi dengan daya terima makanan biasa pasien pada menu nasi ($p = 0,524$), lauk hewani ($p = 0,236$), lauk nabati ($p = 0,598$), sayur ($p = 0,747$), buah ($p = 0,490$) di Rumah Sakit Tk.II Pelamonia Makassar. Diharapkan kepada Instalasi Gizi agar memberikan edukasi dan pelatihan terkait penyelenggaraan makanan kepada penjamah makanan. Agar tenaga pemorsi saat menyajikan makanan untuk pasien mengikuti standar porsi makanan yang ditetapkan oleh Rumah Sakit sehingga porsi makanan tepat dan sesuai dengan kebutuhan pasien serta melakukan penilaian daya terima pasien terkait menu yang disajikan dalam rangka evaluasi pelayanan rumah sakit.

Kata kunci : Daya Terima Makanan dan Standar Porsi

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan pelayanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan, perencanaan anggaran, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, penyiapan makanan, pendistribusian dan pencatatan, serta pelaporan dan evaluasi. Peraturan Gizi Rumah Sakit merupakan pedoman yang ditetapkan oleh manajemen rumah sakit dalam memberikan pelayanan makanan kepada pasien (Kementerian Kesehatan RI 2013).

Keberhasilan suatu pelayanan gizi antara lain dikaitkan dengan penerimaan makanan oleh pasien (daya terima). Daya terima pasien terhadap makanan merupakan salah satu cara penentuan dari evaluasi yang sederhana dan dapat dipakai sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi. (Nissa choirun dan Widyastuti nurmasari, 2020).

Pelayanan gizi rumah sakit berupa pemberian makanan bagi pasien mempunyai 20-40 % dari anggaran rumah sakit sehingga perlu dikelola secara efisien dan efektif. Namun demikian, penyelenggaraan makanan bagi orang sakit lebih kompleks dari pada penyajian makanan untuk orang sehat. Hal ini disebabkan terutama oleh nafsu makan, kondisi mental pasien yang berubah akibat penyakit yang dideritanya, aktivitas fisik yang menurun. Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan sesuai dengan standar porsi dapat diterima atau habis dimakan (Kementerian Kesehatan RI 2013).

Hasil penelitian Arsyih dan Sofiyatin (2019) tentang kesesuaian besar porsi nasi yang disajikan dengan standar porsi pada menu makanan biasa di RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar selama 3 hari, Hasil penelitian, besar porsi nasi yang disajikan oleh 3 tenaga pemorsi pada menu makanan biasa rata-rata kurang dari standar porsi (312,5 gram) dengan persentase 59,6%. Hal ini menunjukkan bahwa pasien hanya mendapatkan rata-rata nasi sebesar 186,25 gram dengan nilai gizi sebesar energi 279,4 kkal, protein 6,3 gram, lemak 1,3 gram dan karbohidrat 57,4 gram. (Arsyih and Sofiyatin 2019).

Hasil penelitian Via Fitri (2023) yang dilakukan di ruang perawatan 2 RS Islam Faisal Makassar diperoleh hasil bahwa presentase sisa makanan pada jenis makanan pokok yang paling banyak bersisa adalah pada siklus menu hari ke 2 dan 3 yakni masing-masing sebanyak 40%, jenis makanan lauk hewani pada siklus menu hari ke 3 sebanyak 40%, jenis makanan lauk nabati pada siklus menu hari ke 3 sebanyak 80%. Jenis makanan sayur pada siklus menu hari ke 10 sebanyak 100% dan jenis makanan buah pada siklus menu hari ke 10 sebanyak 50%. (Sulistiawati 2023).

Peneliti pernah melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) mata kuliah MSPMI (Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi) di Rumah Sakit TNI AD Tk.II Pelamonia Makassar. Saat di lapangan peneliti memperhatikan cara pemorsian makanan oleh tenaga pramusaji dan menurut peneliti standar porsinya belum sesuai dengan yang ditetapkan oleh pihak rumah sakit dan belum dilakukan penelitian sebelumnya yang sejalan dengan penelitian ((Diin Isqara Putri 2023) di Rumah Sakit Islam Faisal Makassar, menunjukkan bahwa standar porsi yang didapatkan belum

sesuai pada makanan biasa yaitu makanan pokok hanya 87,70% (kurang), lauk hewani 94,14% (kurang), sayur 89,58% (kurang), dan buah 87,38% (kurang).

METODE

Desain, Tempat Dan Waktu

Penelitian ini termasuk jenis penelitian observasional analitik dengan pendekatan cross-sectional study. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar pada bulan Juli 2023 - Februari 2024.

Jumlah Dan Cara Pengambilan Sampel

Populasi pada penelitian adalah semua makanan yang diproduksi dan disajikan di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah makanan biasa yang disajikan kepada pasien di Ruang Perawatan Tulip dan Teratai menu siang. Yang meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah yang disajikan sesuai dengan siklus menu 10 hari yang berlaku di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar.

Jenis Dan Cara Pengumpulan Data

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer meliputi Data besar porsi makanan yang disajikan dengan melakukan penimbangan semua jenis makanan dalam satu porsi menggunakan timbangan digital, meliputi berat matang makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Data daya terima makanan diperoleh dengan melihat ada tidaknya sisa makanan pasien dengan persentase daya terima makanan $\leq 20\%$ dan data sisa makanan yang diperoleh dengan mengukur secara langsung berat dari setiap jenis makanan yang dikonsumsi dan selanjutnya dapat dihitung presentasi sisa makanan (*waste*). Data sekunder yang diperoleh berupa Data standar porsi dan siklus menu 10 hari yang ditetapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar.

Pengolahan Dan Analisis Data

Pengolahan data menggunakan aplikasi excel. Melakukan persentase kesesuaian standar porsi, berat yang didapatkan dikonversi terlebih dahulu untuk mendapatkan

berat bersih mentah, kemudian mencari persentase kesesuaian standar porsi dengan membandingkan berat mentah dengan standar porsi rumah sakit kemudian dikali 100%. Data sisa makanan yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah diperoleh dengan cara menimbang secara langsung berat dari setiap jenis makanan yang dikonsumsi dan selanjutnya dapat dihitung presentasi sisa makanan (waste), dengan menggunakan rumus metode peimbangan :

Sisa Makanan : $\frac{(\text{Jumlah makanan yang tersisa (gram)})}{(\text{Jumlah makanan yang disajikan (gram)})} \times 100$. Data karakteristik sampel diolah secara manual menggunakan *Microsoft Excel* dan melakukan analisa menggunakan *software* perhitungan SPSS.

Analisis data untuk melihat hubungan antara variabel terikat dan variabel bebas secara analitik melalui uji statistik *chi square* dengan menguji hipotesis dalam penelitian dengan derajat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$). Dalam penelitian ini pengolahan data statistik menggunakan komputer untuk memperoleh nilai ρ , nilai ρ akan dibandingkan dengan nilai α .

HASIL

Hasil penelitian ini menunjukkan kesesuaian standar porsi dan daya terima makanan sebagian besar tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan rumah sakit. Rata-rata persentase standar porsi yang sesuai yaitu nasi (103%) dan yang tidak sesuai yaitu bubur (134%), lauk hewani (155%), lauk nabati (123%), sayur (121%), dan buah (90%). Rata-rata persentase daya terima yang kurang baik yaitu nasi (22%), bubur (40%), lauk hewani (27%), lauk nabati (33%), sayur (33%), dan buah (23%).

Analisis Bivariat

Hasil analisis hubungan kesesuaian standar porsi dengan daya terima makanan biasa pasien menunjukkan nilai $\rho = 0.002$ pada menu makanan pokok (bubur) artinya ada hubungan antara kesesuaian standar porsi makanan pokok (bubur) dengan daya terima makanan pokok (bubur). Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara kesesuaian standar porsi dengan daya terima makanan biasa pasien pada menu makanan pokok (nasi), lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah di Rumah Sakit TNI AD Tk.II Pelamonia Makassar.

PEMBAHASAN

Kesesuaian Standar Porsi

Hasil penelitian kesesuaian standar porsi hasil dari berat pemorsian makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah yang diperoleh dibandingkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan pada makanan biasa di instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD TK.II Pelamonia Makassar selama 1 siklus menu diperoleh bahwa ketidaksesuaian standar porsi terbesar pada jenis hidangan bubur dan buah sebesar 90%.

Hal ini menunjukkan bahwa nasi, lauk nabati dan buah memenuhi standar porsi yang sesuai (<95). Pada saat pengamatan dilapangan hanya nasi yang memiliki alat pemorsi yaitu mangkuk, namun tenaga pemorsi yang menyajikan tidak tetap sehingga besar porsi yang dihasilkan berbeda-beda sesuai dengan perkiraan dari tenaga pemorsi tersebut. Selain itu, belum ada alat pemorsian yang distandarisasi untuk menu makanan yang lain yang digunakan sehingga kesesuaian masih rendah.

Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Daya terima makanan dapat dikur dengan melihat sisa makanan, semakin tinggi waste atau sisa makanan maka daya terima makan pasien tersebut rendah. Berdasarkan hasil penelitian pada daya terima pada jenis menu makanan selama 10 hari di Rumah Sakit Tk.II Pelamonia Makassar bahwa diperoleh persentase kurang baik terbesar pada jenis hidangan bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah.

Hal ini menunjukkan bahwa sisa makanan nasi yang diterima baik, karena rata-rata sisa memenuhi (<20%). Pada saat penimbangan sisa makanan, hasil penimbangan sebagian besar sisa makanan pasien yang masih banyak adalah lauk hewani dan lauk nabati berdasarkan evaluasi, lauk hewani terbagi dua yaitu lauk utama dan tambahan. Pada lauk tambahan tidak terdapat sisa makanan karena bahan dan olahannya berbeda dengan lauk hewani utama yang lebih diterima oleh pasien. Sedangkan pada lauk hewani utama porsinya lebih besar dari standar porsi rumah sakit sehingga masih

menyisakan banyak sisa makanan. Jadi semakin besar porsi makanan, maka semakin besar pula persentase sisa makanan.

Hubungan Kesesuaian Standar Porsi dengan Daya Terima Makanan Pasien

a. Makanan Pokok

Penelitian pada sampel makanan pokok (nasi) hasil analisis menunjukkan ρ -value = $0,524 > 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara kesesuaian standar porsi nasi dengan daya terima nasi. Semakin tinggi kesesuaian porsi nasi maka kecenderungan semakin tinggi sisa nasi. Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian (Fatkhurohman, Lestari, dan Torina 2017) yang menyatakan bahwa penurunan porsi dapat menurunkan persentase sisa makanan pasien. Hal ini dapat dikaitkan dengan kondisi patologis pasien yang tidak memungkinkan untuk mengonsumsi makanan, terutama nasi putih dalam jumlah yang terlalu banyak.

Penelitian pada sampel makanan pokok (bubur) hasil analisis menunjukkan ρ -value = $0,002 < 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara kesesuaian standar porsi bubur dengan daya terima bubur. Hasil pengamatan porsi bubur belum sesuai dengan standar yang ditetapkan karena tidak adanya alat standar pemorsi sehingga porsi bubur disesuaikan dengan perkiraan dari tenaga pemorsi.

b. Lauk Hewani

Penelitian pada sampel lauk hewani hasil analisis menunjukkan nilai ρ -value = $0,236 > 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan bermakna antara kesesuaian standar porsi lauk hewani dengan daya terima lauk hewani. Hasil pengamatan untuk pemberian lauk hewani pada pasien terdiri dari 2 macam, yaitu lauk hewani utama yang ditetapkan Rumah Sakit dan lauk tambahan yang bahan dan olahannya berbeda dengan lauk hewani utama dan lebih diterima oleh pasien. Pemorsian lauk hewani utama sebagian sudah sesuai dengan standar porsi, dalam pengolahan sudah bagus dan bervariasi namun ada beberapa yang justru lebih dari standar porsi yang berlaku sehingga adanya sisa makanan pada lauk hewani

c. Lauk Nabati

Penelitian pada sampel lauk nabati hasil analisis menunjukkan nilai ρ -value = $0,598 > 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan bermakna antara kesesuaian standar porsi lauk nabati dengan daya terima lauk nabati. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Afifah 2018) yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan bermakna antara porsi makanan dengan daya terima makan berdasarkan sisa makanan. Hasil evaluasi

kepada pasien, pasien terbiasa dengan lauk satu macam dan sama halnya pada lauk hewani, adanya sisa makanan pada pasien dikaitkan dengan tingkat kesukaan pasien terhadap lauk yang dihidangkan pada siklus menu di hari itu.

d. Sayur

Penelitian pada sampel sayur hasil analisis menunjukkan nilai $p\text{-value} = 0,747 > 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan bermakna antara kesesuaian standar porsi sayur dengan daya terima sayur. Sisa sayur disebabkan banyak pasien yang tidak menyukai sayur. Semakin tinggi ketepatan porsi sayur maka kecenderungan semakin tinggi sisa makanan sayur.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Afifah 2018) menyatakan bahwa tidak ada hubungan bermakna antara ketepatan standar porsi sayur dengan sisa makanan sayur dan pengetahuan sampel yang masih rendah kadang mempunyai persepsi bahwa seandainya makan sayur akan mengakibatkan penyakit asam urat sehingga pasien memilih sayuran yang akan dimakan, juga karena suhu sayur sudah tidak hangat sehingga ada perubahan rasa dan aroma. Sejalan dengan hasil penelitian (Nuraini, Bintanah, dan Nugraheni 2017) menyatakan bahwa ada hubungan antara suhu makanan dengan sisa makanan sayur di RSUD Kota Semarang.

e. Buah

Penelitian pada sampel buah hasil analisis menunjukkan nilai $p\text{-value} = 0,490 > 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan bermakna antara kesesuaian standar porsi buah dengan daya terima buah. Tidak adanya hubungan yang sejalan dengan penelitian -penelitian yang lain tentang kesesuaian standar porsi buah dengan daya terima makan berdasarkan sisa makanan buah. Hasil pengamatan dikaitkan dengan faktor lain menyebabkan adanya sisa makanan karena adanya pasien yang menghabiskan buah sesuai dengan kesukaan pasien, apabila ada buah yang tidak disukai maka akan tersisa dan kadang tidak dimakan.

KESIMPULAN

Kesesuaian standar porsi makanan di Rumah Sakit Tk.II Pelamonia selama 10 hari, makanan pokok (nasi) sesuai. Bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah tidak sesuai dengan standar Rumah Sakit yang ditetapkan. Daya terima makanan pada siklus menu di Rumah Sakit Tk.II Pelamonia Makassar selama 10 hari, kurang baik dari makanan pokok (nasi dan bubur), lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

Terdapat hubungan yang bermakna antara kesesuaian standar porsi dengan daya terima makanan biasa pasien pada menu makanan pokok (bubur) diperoleh ($\rho = 0,002 < 0,05$). Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara kesesuaian standar porsi dengan daya terima makanan biasa pasien pada menu makanan pokok nasi ($\rho = 0,524$), lauk hewani ($\rho = 0,236$), lauk nabati ($\rho = 0,598$), sayur ($\rho = 0,747$), buah ($\rho = 0,490$) di Rumah Sakit TNI AD Tk.II Pelamonia Makassar.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, diharapkan kepada Instalasi Gizi agar menyediakan alat standar pemorsian pada masing-masing menu makanan. Agar tenaga pemorsi saat menyajikan makanan untuk pasien mengikuti standar porsi makanan yang ditetapkan oleh Rumah Sakit sehingga porsi makanan tepat dan sesuai dengan kebutuhan pasien serta melakukan penilaian daya terima pasien terkait menu yang disajikan dalam rangka evaluasi pelayanan rumah sakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, Ummu. 2018. "Hubungan Ketepatan Porsi Makanan Dengan Hubungan Ketepatan Porsi Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Di Rsi Pku Muhammadiyah Tegal, Sisa Makanan Lunak Di Rsi Pku Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal." *BMC Microbiology* 17(1): 1–14.
- Arsyih, Sundusil, and Reni Sofiyatin. 2019. "Dengan Standar Porsi Pada Menu." 4(September): 87–93.
- Diin Isqara Putri, Andi. 2023. "Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makanan Biasa Menu Makan Siang Pasien Kelas I Di RSI Faisal Makassar." : 54.
- Fatkhurohman, Fatkhurohman, Yanesti Nuravianda Lestari, and Dian Titis Torina. 2017. "Hubungan Perubahan Standar Porsi Makan Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Holistik Tahun 2016 (Studi Sisa Nasi Pada Menu Makan Siang Diet Di Rs Holistik)." *Gizi Indonesia* 40(1): 1.

Kementerian Kesehatan RI, 2013. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.

Nissa choirun, S.Gz, M.Gizi, and M.Si.Med Widyastuti nurmasari, S.Gz. 2020. *Buku Panduan Pre Internship Food Service Management I*.

Nuraini, Najibah, Sufiati Bintanah, and Kartika Nugraheni. 2017. “Suhu Makanan Dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak Di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang.” *Jurnal Gizi* 6(1): 41–49.

Sulistiawati, V I A Fitri. 2023. “Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien Di Rumah Sakit Islam Faisal Makassar.” : 50.

Kesesuaian Standar Porsi dalam 1 Siklus Menu (10 hari)

Siklus Menu	Kesesuaian Standar Porsi						
	Makanan Pokok		Lauk			Sayur	Buah
	Nasi	Bubur	L. Hewani	L. Tambahan	L.Nabati		
Hari 1	116	142	97	154	96	177	54
Hari 2	116	150	149	145	154	123	79
Hari 3	108	103	119	312	164	104	55
Hari 4	92	125	147	164	131	166	99
Hari 5	93	119	152	204	125	123	93
Hari 6	102	142	213	235	125	100	110
Hari 7	104	148	114	150	114	121	59
Hari 8	97	130	150	151	157	105	90
Hari 9	105	137	101	100	66	84	138
Hari 10	96	148	139	102	99	102	120
Rata-rata	103	134	138	172	123	121	90
			155				
Keterangan	Sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai		Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai

Sumber : Data Primer, 2024

Sisa Makanan Pasien dalam 1 Siklus Menu (10 Hari)

Siklus Menu	Sisa Makanan (%)						
	Makanan Pokok		Lauk			Sayur	Buah
	Nasi	Bubur	L. Hewani	L. Tambahan	L. Nabati		
Hari 1	26	48	20	17	31	34	24
Hari 2	28	48	55	34	56	37	33
Hari 3	17	20	25	12	26	37	13
Hari 4	2	36	24	22	27	20	24
Hari 5	7	51	46	18	36	44	20
Hari 6	38	28	40	21	33	40	27
Hari 7	32	30	26	24	39	34	42
Hari 8	25	36	37	11	24	19	22
Hari 9	25	47	38	12	36	28	5
Hari 10	16	57	43	21	23	36	24
Rata-rata	22	40	35	19	33	33	23
			27				
Keterangan	Kurang baik	Kurang baik	Kurang baik		Kurang baik	Kurang baik	Kurang baik

Sumber : Data Primer, 2024