

INTISARI

Latar Belakang: Selama beberapa tahun terakhir, sejumlah besar organisasi internasional telah mengakui dampak ekonomi dan lingkungan dari limbah yang dihasilkan oleh sistem pangan. Dibandingkan dengan sektor pangan lainnya misalnya restoran, tempat kerja dan sekolah, limbah makanan (*food loss and waste, FLW*) di RS diperkirakan dua hingga tiga kali lebih tinggi.

Tujuan: Mengidentifikasi upaya-upaya untuk mereduksi FLW di RS.

Metode: Penelitian ini menggunakan *systematic review* dengan mengikuti pedoman pelaporan yang ditetapkan dalam *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses* (PRISMA). Penelusuran menggunakan empat basis data jurnal daring, yaitu *PubMed*, *Scopus*, *Ebsco*, dan *Google Scholar*. Judul atau abstrak hingga *full text* diskriminasi secara independen oleh dua penulis. Proses seleksi dilaporkan dengan bagan PRISMA. Artikel yang dimasukkan dalam review dinilai kualitas menggunakan *Mixed Methods Appraisal Tool* (MMAT) dan selanjutnya diekstraksi dalam format ekstraksi untuk kemudian dilakukan sintesis data.

Hasil: Jumlah artikel yang digunakan dalam *systematic review* ini berjumlah 8 artikel. Lebih dari 80% artikel ini dinilai memiliki kualitas yang baik. Artikel yang ditemukan membahas mengenai masalah FLW di RS yang disebabkan berbagai faktor antara lain kepuasan pasien, baik terhadap makanan maupun pelayanan di RS, masalah kesehatan pasien, dan lain sebagainya. Solusi yang dipaparkan adalah perbaikan sumber daya manusia, edukasi kepada pasien atau pendamping pasien, perbaikan menu, cita rasa, dan kualitas makanan, perbaikan sistem *delivery* makanan, serta perbaikan sistem *foodservice* secara keseluruhan.

Kesimpulan: Limbah makanan yang dihasilkan tidak hanya menyebabkan kerugian secara ekonomi bagi RS, namun juga dapat berdampak bagi lingkungan, hingga kesehatan pasien karena kurangnya asupan nutrisi yang terpenuhi. Oleh karena itu terdapat beberapa solusi yang dapat dipertimbangkan RS untuk mereduksi FLW yaitu, perbaikan SDM, edukasi kepada pasien/pendamping pasien, perbaikan menu, cita rasa, dan kualitas makanan, perbaikan sistem *delivery* makanan di RS, hingga perbaikan sistem *foodservice* secara keseluruhan.

Kata kunci : limbah makanan, reduksi limbah makanan, rumah sakit, manajemen, *systematic review*

ABSTRACT

Background: Over the past few years, large numbers of international organizations have recognized the economic and environmental impacts of waste generated by food systems. Compared to other food sectors such as restaurants, workplaces and schools, food loss and waste in hospitals is estimated to be two to three times higher. Several efforts have been made to reduce food loss and waste in hospitals.

Objective: to identify efforts to reduce FLW in hospitals.

Method: A systematic review following the Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA) guideline was applied. We used four online journal databases, namely PubMed, Scopus, Ebsco, and Google Scholar. Title or abstract to full text were screened independently by two authors. The selection process was reported with the PRISMA chart. Articles included in this review were assessed for their quality using the Mixed Methods Appraisal Tool (MMAT) and then extracted in an extraction format for data synthesis.

Results: The number of articles used in this systematic review was 8 articles. Most of these articles (>80%) were good quality. These articles discussed problems related to FLW in hospitals caused by various factors, such as patient satisfaction, both with food and services in hospitals, patient health problems. The solutions presented were related to improving human resources, educating patients or patient companions, improving menus, taste and quality of food, improving the food delivery system, and improving the food service system overall.

Conclusion: The food waste generated not only causes economic losses for hospitals, but also can have an impact on the environment, to the patient's health due to lack of adequate nutritional intake. Therefore, there are several solutions that can be considered by hospitals to reduce FLW, namely, improving human resources, educating patients/patient assistants, improving menus, tastes, and food quality, improving the food delivery system in hospitals, to improving the food service system overall.

Keywords: *food loss, food waste, reduction, hospital, management, systematic review*