

ANALISIS TOTAL LIMBAH MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT AKADEMIK UNIVERSITAS GADJAH MADA

Luthfia Cahyadina Marjuki, Dwi Budiningsari, Yusmiyati

ABSTRAK

Latar belakang: Limbah makanan terus meningkat dan diperkirakan hampir setengah dari total limbah makanan institusi berasal dari fasilitas pelayanan kesehatan, salah satunya rumah sakit. Pemborosan pangan mengakibatkan kerusakan lingkungan dan kerugian ekonomi sehingga diperlukan strategi pengelolaan untuk menekan limbah makanan yang dihasilkan. Namun, data limbah makanan rumah sakit yang representatif sebagai dasar pembuatan kebijakan mengenai usaha pengurangan *food waste* masih sangat terbatas.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui total limbah makanan harian yang dihasilkan pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Akademik Universitas Gadjah Mada selama satu siklus menu.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain deskriptif kuantitatif. Penelitian ini menggunakan metode *direct weighing*. Pengumpulan data dilakukan dengan mengkuantifikasi seluruh limbah makanan yang dihasilkan pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan dengan memisahkan setiap jenis makanan selama satu siklus menu.

Hasil penelitian: Rata-rata total limbah makanan yang dihasilkan adalah $201,54 \pm 15,36$ kg/hari dengan rincian setiap tahapan yaitu 2,18 kg dari penerimaan; 66,37 kg dari persiapan; 19,2 kg dari total tiga waktu pelayanan atau pemorsian; 20,85 kg dari pembersihan alat masak; dan 92,95 kg dari total tiga waktu pembersihan alat makan pasien. Jenis makanan yang paling banyak terbuang adalah sayur ($85,76 \pm 15,24$ kg/hari) dan waktu makan dengan sisa makanan pasien tertinggi adalah makan siang ($36,86 \pm 4,65$ kg/hari). Rata-rata sisa makanan adalah $300,88 \pm 17,85$ g/pasien/hari.

Kesimpulan: Data kuantitatif mengenai total limbah makanan harian dari penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Akademik Universitas Gadjah Mada dan dijabarkan dari setiap tahapan, jenis makanan, dan waktu makan. Penyumbang terbesar dari total limbah harian berasal dari sisa makanan pasien, kelompok sayuran, dan waktu makan siang.

Kata kunci: *direct weighing*; limbah makanan; penyelenggaraan makanan; rumah sakit; sisa makanan

ANALYSIS OF TOTAL FOOD WASTAGE IN FOOD SERVICE AT UNIVERSITAS GADJAH MADA ACADEMIC HOSPITAL

Luthfia Cahyadina Marjuki, Dwi Budiningsari, Yusmiyati

ABSTRACT

Background: Food waste continues to increase globally and it is estimated that nearly half of total food service waste comes from healthcare facilities, including hospitals. Food waste causes environmental degradation and economic losses, emphasizing the importance of effective management strategies to mitigate food waste. However, representative data of hospital food waste that can support evidence-based policymaking remain limited.

Objective: This study aimed to determine the total food wastage generated during food service operations at Universitas Gadjah Mada Academic Hospital over one menu cycle.

Method: This study was an observational study with a quantitative descriptive design using the direct weighing method. Data were collected by quantifying all food wastage generated at each stage of food service operations by separating each type of food during one menu cycle.

Results: The average total food wastage generated was 201.54 ± 15.36 kg/day, comprising 2.18 kg from receiving; 66.37 kg from preparation; 19.2 kg from unserved waste; 20.85 kg from cleaning cookware; and 92.95 kg from patient plate waste. The most commonly wasted was vegetables (85.76 ± 15.24 kg/day), and the mealtime with the highest amount of patient food waste was lunch (36.86 ± 4.65 kg/day). The average patient plate waste was 300.88 ± 17.85 g/patient/day.

Conclusion: The quantitative data regarding the total food wastage generated by the food service at Academic Hospital of Gadjah Mada University is categorized by each operational stage, food type, and mealtime. The largest contributors to total food wastage were patient plate waste, vegetable groups, and lunchtime services.

Keywords: direct weighing; hospital; food wastage; food service; plate waste