

ABSTRAK

Sisa makanan dalam kategori banyak (>20%) masih ditemukan dalam beberapa rumah sakit di Indonesia. Hal tersebut dapat berdampak pada lamanya masa perawatan di rumah sakit dan peningkatan biaya perawatan yang dikeluarkan oleh pasien. Faktor penampilan menu dan penyajian makanan dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan.

Untuk menganalisis hubungan antara kepuasan menu makanan dan penyajian makanan dengan sisa makan pada anak di Rumah Sakit Wonolangan Probolinggo. Lokasi penelitian di Ruang Rawat Inap RS Wonolangan, Probolinggo. Penelitian ini menggunakan desain studi observasional dengan rancangan penelitian *total populasi*. Besar sampel penelitian adalah 40 responden. Pasien anak usia 2-14 tahun yang sedang dirawat di ruang rawat inap menjadi sampel penelitian ini. Wawancara dan observasi menggunakan kuesioner yang meliputi karakteristik responden, sisa makanan dengan metode *Comstock* digunakan untuk mengumpulkan data primer. Uji statistik menggunakan uji *chi square* untuk mengetahui apakah ada hubungan antara kepuasan menu, cara penyajian dengan sisa makanan anak.

Rata-rata sisa makanan pada responden yang menyatakan kepuasan menu makanan kategori puas sebesar 87,5%, cara penyajian sangat sesuai sebesar 95%. Kepuasan menu makanan ($p=0,003$) memiliki hubungan yang signifikan dengan sisa makanan, cara penyajian ($p=0,055$) tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan sisa makanan. Kepuasan menu makanan berhubungan dengan sisa makanan pada pasien anak, sedangkan penyajian makanan tidak ada hubungan dengan sisa makan.