

Analisis Efektivitas Penerapan Konsep 5R dalam Pengelolaan Sisa Makanan di Instalasi Gizi RSJD

Analysis of the Effectiveness of Implementing the 5R Concept in Managing Food Waste in RSJD Nutrition Installations

Rizal Ady Mehdy & Henry Yuliamir*

Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia, Indonesia

Diterima: 06 Maret 2024; Direview: 21 April 2024; Disetujui: 07 Mei 2024

*Corresponding Email: hendryyuliamir@gmail.com

Abstrak

Artikel ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas penerapan konsep 5R (Reduce, Reuse, Recycle, Reshare, Resell) dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Melalui pendekatan studi kasus, penelitian ini mengevaluasi sejauh mana konsep 5R diterapkan, mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas penerapannya, dan memberikan rekomendasi untuk meningkatkan praktik tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa staf pengelolaan instalasi gizi telah berhasil menerapkan konsep 5R dengan baik, sementara petugas kebersihan memiliki peran penting dalam menjaga kebersihan lingkungan. Respons positif dari pasien juga menjadi faktor yang mendukung dalam pengelolaan sisa makanan. Namun, tantangan seperti kesadaran dan keterlibatan semua pihak serta keterbatasan waktu dan sumber daya masih perlu diatasi. Diharapkan dengan upaya bersama dan dukungan yang lebih luas, penerapan konsep 5R dapat menjadi lebih efektif dan berkelanjutan di masa depan, meningkatkan kualitas pelayanan makanan dan pengelolaan sisa makanan di rumah sakit.

Kata Kunci: Pengelolaan Sisa Makanan; Konsep 5R; Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo.

Abstract

This article analyzes the effectiveness of implementing the 5R concept (Reduce, Reuse, Recycle, Reshare, Resell) in managing food waste at the Nutrition Installation of RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Through a case study approach, this research evaluates the extent to which the 5R concept is applied, identifies factors influencing its effectiveness, and provides recommendations to enhance its practice. The results show that the nutrition installation management staff have successfully implemented the 5R concept, while cleanliness officers are crucial in maintaining environmental hygiene. Positive responses from patients also contribute to food waste management. However, challenges such as awareness and involvement of all parties and limited time and resources still need to be addressed. With collaborative efforts and broader support, the implementation of the 5R concept can become more effective and sustainable in the future, enhancing the quality of food service and food waste management in hospitals.

Keywords: Food Waste Management; 5R concept; Dr. RSJD Nutrition Installation Amino Gondhohutomo.

How to Cite: Mehdy, R.A., & Yuliamir, H., (2024). Analisis Efektivitas Penerapan Konsep 5R dalam Pengelolaan Sisa Makanan di Instalasi Gizi RSJD, *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)*. 6 (4): 1459 -1465.



PENDAHULUAN

Instalasi Gizi di rumah sakit memiliki peran yang sangat penting dalam memastikan pasien mendapatkan asupan gizi yang adekuat sesuai dengan kebutuhan mereka. Salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam pengelolaan Instalasi Gizi adalah pengelolaan sisa makanan. Penerapan konsep 5R (*Reduce, Reuse, Recycle, Reshare, Resell*) merupakan salah satu strategi yang dapat digunakan untuk mengelola sisa makanan dengan lebih efektif dan berkelanjutan.

RSJD Dr. Amino Gondhohutomo, sebuah rumah sakit yang telah berdiri sejak tahun 1814, memiliki sejarah yang panjang dalam melayani pasien, khususnya pasien dengan gangguan jiwa. Seiring dengan perkembangan zaman, RSJD Dr. Amino Gondhohutomo juga telah membuka layanan untuk pasien umum dengan berbagai jenis penyakit. Instalasi Gizi di RSJD Dr. Amino Gondhohutomo bertanggung jawab atas penyediaan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien.

Pengelolaan sisa makanan menjadi salah satu prioritas dalam Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo untuk memastikan tidak terjadi pemborosan makanan dan menjaga kebersihan lingkungan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis terhadap efektivitas penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo.

Konsep 5R merupakan pendekatan yang komprehensif dalam pengelolaan sisa makanan yang mencakup *Reduce* (mengurangi), *Reuse* (menggunakan kembali), *Recycle* (mendaur ulang), *Reshare* (berbagikan), dan *Resell* (mengkomersialkan kembali) (Khasanah & Arsandrie, 2018). Konsep ini telah terbukti efektif dalam mengurangi jumlah limbah makanan dan meningkatkan efisiensi pengelolaan sisa makanan di berbagai institusi, termasuk rumah sakit. Penelitian terdahulu oleh Ronitawati et al., (2021) menunjukkan bahwa tingkat kepuasan pasien terhadap kualitas pelayanan makanan di rumah sakit memiliki hubungan yang signifikan dengan biaya sisa makanan dan zat gizi yang hilang. Hal ini menunjukkan pentingnya penerapan konsep 5R dalam meningkatkan kualitas pelayanan makanan dan mengurangi pemborosan makanan di rumah sakit. Penelitian Puruhita et al., (2014) memberikan gambaran tentang sisa makanan dan mutu makanan yang disediakan oleh Instalasi Gizi di rumah sakit. Dengan memperhatikan kualitas dan ketersediaan makanan, dapat diterapkan prinsip 5R untuk mengelola sisa makanan dengan lebih efektif. Penelitian ini Astuti & Purnama (2014) membahas tentang pengelolaan limbah di rumah sakit, termasuk limbah makanan. Prinsip 5R dapat menjadi pedoman dalam pengelolaan limbah makanan untuk mengurangi dampak negatifnya terhadap lingkungan. (Mahawati & Ernita, 2020) Penelitian ini menganalisis penerapan konsep 5R dalam pencegahan penyakit akibat kerja di rumah sakit. Dengan menerapkan konsep 5R, dapat mengurangi risiko terjadinya penyakit akibat kerja yang mungkin disebabkan oleh pengelolaan limbah dan sisa makanan yang tidak tepat. x Penelitian Astuti & Purnama (2014) mengevaluasi hubungan antara ketepatan waktu penyajian makanan dan rasa makanan dengan sisa makanan di rumah sakit. Prinsip 5R, khususnya dalam hal mengurangi pemborosan makanan, dapat membantu meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan sisa makanan. Penelitian Yuniawati et al., (2022) menyoroti aspek arsitektur rumah sakit jiwa dan implikasinya terhadap penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan. Dengan memperhatikan desain bangunan yang ramah lingkungan dan mendukung prinsip 5R, pengelolaan sisa makanan di rumah sakit dapat lebih efektif dilakukan. Selain itu, studi oleh Rahman et al., (2021) mengungkapkan bahwa penerapan konsep 5R dalam praktik housekeeping dapat berkontribusi pada peningkatan perilaku keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di lingkungan kerja. Hal ini menunjukkan bahwa konsep 5R tidak hanya berdampak pada pengelolaan sisa makanan, tetapi juga dapat meningkatkan keamanan dan kesehatan lingkungan kerja secara keseluruhan (Yuniawati et al., 2022).

Berdasarkan latar belakang dan penelitian terdahulu, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis efektivitas penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut:



1. Mengevaluasi tingkat penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Penelitian ini menilai sejauh mana konsep 5R, yaitu reduce (pengurangan), reuse (penggunaan kembali), recycle (pengolahan ulang), recover (pemanfaatan kembali), dan refuse (penolakan), telah diterapkan dalam praktik pengelolaan sisa makanan di instalasi tersebut.
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan. Penelitian ini mengidentifikasi faktor-faktor internal dan eksternal yang dapat memengaruhi keberhasilan atau kegagalan dalam menerapkan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Faktor-faktor tersebut dapat mencakup aspek kebijakan, infrastruktur, sumber daya manusia, dan faktor lingkungan lainnya.
3. Memberikan rekomendasi untuk meningkatkan efektivitas penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Berdasarkan hasil evaluasi dan identifikasi faktor-faktor penghambat, penelitian ini menyusun rekomendasi yang konkret dan dapat diimplementasikan untuk meningkatkan penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi tersebut. Rekomendasi ini dapat mencakup perubahan kebijakan, peningkatan infrastruktur, pelatihan dan pengembangan SDM, serta upaya kolaboratif dengan pihak terkait lainnya.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan kualitas pelayanan makanan dan pengelolaan sisa makanan di rumah sakit, serta memberikan dasar untuk pengembangan kebijakan dan program yang lebih efektif dalam pengelolaan sisa makanan

METODE PENELITIAN

Subjek penelitian meliputi staf pengelolaan instalasi gizi, petugas kebersihan, dan pasien atau pengguna layanan makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo.

Tabel 1. Subjek dan Tugas

Subjek Penelitian	Tugas/Peran
Staf Pengelolaan Instalasi Gizi	Bertanggung jawab dalam perencanaan, pengawasan, dan pengendalian penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi. Melakukan pengembangan dalam penyelenggaraan makanan.
Petugas Kebersihan	Bertugas membersihkan ruang makan, dapur, dan area terkait lainnya untuk memastikan kebersihan dan sanitasi yang optimal. Bertanggung jawab dalam pengelolaan limbah makanan dan pengurangan pemborosan makanan.
Pasien atau Pengguna Layanan Makanan	Mengonsumsi makanan yang disediakan, memperhatikan kualitas, kebersihan, dan keamanan makanan. Memberikan umpan balik terkait pengelolaan sisa makanan dan layanan makanan.

Tugas staf pengelolaan instalasi gizi meliputi perencanaan, pengawasan, dan pengendalian penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi. Sedangkan petugas kebersihan bertanggung jawab untuk membersihkan ruang makan, dapur, dan area terkait lainnya untuk memastikan kebersihan dan sanitasi yang optimal, serta dalam pengelolaan limbah makanan dan pengurangan pemborosan makanan (Aisyah, M., & Aprianti, 2018). Sementara itu, tugas pasien atau pengguna layanan makanan meliputi mengonsumsi makanan yang disediakan, memperhatikan kualitas, kebersihan, dan keamanan makanan, serta memberikan umpan balik terkait pengelolaan sisa makanan dan layanan makanan yang diterima. Alat-alat yang digunakan meliputi buku catatan, kamera untuk dokumentasi visual, dan alat untuk merekam wawancara seperti perekam suara.

Rancangan percobaan atau desain yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus. Studi kasus adalah pendekatan penelitian yang mendalam terhadap satu kasus tunggal atau



beberapa kasus yang terkait, yang ditujukan untuk memahami konteksnya secara menyeluruh (Yin, 2014). Dalam hal ini, peneliti akan melakukan observasi langsung terhadap praktik pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo, wawancara dengan staf pengelolaan instalasi gizi, petugas kebersihan, dan pasien atau pengguna layanan makanan, serta melakukan analisis dokumen terkait dengan penerapan konsep 5R. Pendekatan ini akan memberikan pemahaman yang komprehensif tentang bagaimana konsep 5R diterapkan dalam pengelolaan sisa makanan di rumah sakit tersebut.

Teknik pengambilan sampel dilakukan secara purposive sampling, di mana responden dipilih berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian, seperti pengalaman dalam pengelolaan sisa makanan dan pengetahuan tentang konsep 5R (Patton, 2014; Sugiyono, 2015).

Variabel yang akan diukur meliputi tingkat penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan, persepsi dan pengalaman responden terkait dengan konsep 5R, faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan konsep 5R, dan dampak penerapan konsep 5R terhadap pengelolaan sisa makanan (Mahawati & Ernita, 2020).

Data akan dikumpulkan melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan analisis dokumen terkait (Miles, M.B., Huberman, 1994). Observasi dilakukan untuk mengamati langsung praktik penerapan konsep 5R, sedangkan wawancara mendalam akan dilakukan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang persepsi dan pengalaman responden terkait dengan konsep 5R.

Table 3. Pertanyaan Informan

Subjek Penelitian	Pertanyaan
Staf Pengelolaan Instalasi Gizi	Bagaimana proses pengelolaan sisa makanan di instalasi gizi dilakukan? Apa hambatan utama yang dihadapi dalam penerapan konsep 5R? Bagaimana tingkat kesadaran tentang pentingnya pengelolaan sisa makanan?
Petugas Kebersihan	Bagaimana prosedur pembersihan dan pengelolaan limbah makanan di ruang makan dan dapur? Apa upaya yang dilakukan untuk mengurangi pemborosan makanan?
Pasien atau Pengguna Layanan Makanan	Bagaimana pendapat Anda tentang kualitas dan variasi menu makanan yang disediakan? Apakah Anda memperhatikan tindakan pengelolaan sisa makanan oleh staf rumah sakit? Bagaimana pendapat Anda tentang kebersihan ruang makan dan dapur?

Pertanyaan-pertanyaan ini membantu mendapatkan pemahaman yang komprehensif tentang bagaimana konsep 5R diterapkan dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Analisis data dilakukan secara induktif, di mana data kualitatif dianalisis secara tematis untuk mengidentifikasi pola, tema, dan temuan utama terkait dengan penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Teknik analisis seperti triangulasi data akan digunakan untuk memperkuat validitas temuan (Creswell, J. W., & Creswell, 2017). Model statistik kualitatif seperti framework analysis atau content analysis juga dapat digunakan untuk merangkum dan mengorganisir temuan (Hamidi, 2010).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi Penerapan Konsep 5R Dalam Pengelolaan Sisa Makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo

Evaluasi konsep 5R diterapkan dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Ditemukan bahwa penerapan konsep pengurangan limbah makanan



telah menghasilkan penurunan signifikan dalam jumlah limbah makanan yang dihasilkan oleh Instalasi Gizi. Tindakan pengurangan ini mencakup strategi pengaturan porsi makanan sesuai kebutuhan pasien, penggunaan resep yang meminimalkan sisa makanan, dan pengelolaan persediaan bahan makanan secara efisien. Penelitian menunjukkan bahwa Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo berhasil menerapkan konsep pemanfaatan kembali sisa makanan. Sisa makanan yang masih layak konsumsi dimanfaatkan kembali dengan cara mengolahnya menjadi menu baru atau sebagai tambahan pada menu lainnya. Hal ini tidak hanya mengurangi pemborosan makanan tetapi juga mengoptimalkan penggunaan bahan makanan. Temuan lapangan menunjukkan bahwa Instalasi Gizi telah berhasil mengimplementasikan program pengolahan ulang sisa makanan yang tidak dapat dimanfaatkan kembali untuk konsumsi manusia.

Limbah organik seperti sayuran yang tidak terpakai diubah menjadi kompos untuk keperluan pertanian atau kegiatan penghijauan di sekitar fasilitas rumah sakit. Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo juga melaksanakan program pemulihan energi dari sisa makanan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber energi alternatif. Misalnya, menggunakan limbah makanan untuk menghasilkan biogas atau energi listrik melalui proses daur ulang yang tepat. Dalam aspek pembuangan limbah, temuan penelitian menunjukkan bahwa Instalasi Gizi telah mengadopsi praktik pembuangan limbah yang bertanggung jawab sesuai dengan regulasi dan standar kebersihan lingkungan.

Limbah yang tidak dapat diolah ulang dengan metode 5R diklasifikasikan dan dibuang dengan cara yang aman dan sesuai peraturan. Secara keseluruhan, evaluasi konsep 5R yang diterapkan dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo menunjukkan hasil positif dalam mengurangi pemborosan makanan, mengoptimalkan penggunaan sumber daya, dan mempromosikan praktik pengelolaan limbah yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo telah berhasil menerapkan konsep 5R dengan beberapa langkah yang signifikan dalam pengelolaan sisa makanan.

Strategi pengurangan limbah makanan, pemanfaatan kembali sisa makanan, pengolahan ulang sisa makanan yang tidak dapat dimanfaatkan kembali, dan pembuangan limbah yang bertanggung jawab merupakan langkah-langkah penting yang telah diimplementasikan dengan baik. Dengan demikian, efektivitas penerapan konsep 5R di Instalasi Gizi dapat dinilai sebagai berhasil dalam mengurangi pemborosan makanan, mengoptimalkan penggunaan sumber daya, dan mempromosikan praktik pengelolaan limbah yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Efektivitas Penerapan Konsep 5R dalam Pengelolaan Sisa Makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo.

Faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan. Temuan menunjukkan bahwa tingkat kesadaran dan keterlibatan personil dalam Instalasi Gizi sangat mempengaruhi efektivitas penerapan konsep 5R. Ketika staf pengelolaan instalasi gizi dan petugas kebersihan terlibat aktif dalam program pengelolaan sisa makanan, termasuk dalam kegiatan pengurangan, pemanfaatan kembali, dan pengolahan ulang, efektivitas program meningkat secara signifikan.

Penelitian menunjukkan bahwa sistem pengelolaan informasi yang baik memainkan peran krusial dalam efektivitas penerapan konsep 5R. Ketika data terkait inventarisasi sisa makanan, proses pengurangan, dan pengelolaan limbah terstruktur dengan baik dan mudah diakses, pengambilan keputusan yang efektif dapat dilakukan, menghasilkan tindakan yang lebih tepat dan efisien. Temuan lapangan menunjukkan bahwa keberadaan kebijakan dan prosedur terstandarisasi yang jelas dan diterapkan secara konsisten mendukung efektivitas penerapan konsep 5R. Hal ini mencakup petunjuk operasional standar untuk pengurangan limbah, langkah-langkah pemanfaatan kembali yang terdefinisi dengan baik, serta prosedur pengolahan ulang dan pembuangan limbah yang sesuai dengan regulasi dan kebijakan lingkungan. Faktor lain yang signifikan adalah pelatihan dan edukasi yang diberikan kepada staf pengelolaan instalasi gizi,

petugas kebersihan, dan bahkan pasien atau pengguna layanan makanan. Pelatihan yang menyeluruh tentang konsep 5R, manfaatnya, dan praktik terbaik dalam pengelolaan sisa makanan dapat meningkatkan pemahaman dan kesadaran, sehingga memperkuat implementasi konsep ini.

Dukungan dan komitmen dari manajemen Instalasi Gizi juga merupakan faktor kunci. Ketika manajemen memberikan dukungan yang kuat, termasuk alokasi sumber daya yang memadai, monitoring dan evaluasi yang teratur, serta insentif untuk keberhasilan program pengelolaan sisa makanan, efektivitas penerapan konsep 5R menjadi lebih terjamin. Dengan memperhatikan faktor-faktor di atas dan mengintegrasikan strategi yang tepat, instansi seperti Instalasi Gizi dapat meningkatkan efektivitas penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan, menghasilkan dampak positif yang signifikan dalam pengurangan limbah dan praktik ramah lingkungan secara keseluruhan. Faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas penerapan konsep 5R di Instalasi Gizi mencakup tingkat kesadaran dan keterlibatan staf, penggunaan teknologi untuk monitoring, kemitraan dengan pihak eksternal, keberadaan kebijakan dan prosedur tertulis yang jelas, serta pelatihan dan edukasi yang diberikan kepada semua pihak terkait. Faktor-faktor ini secara langsung memengaruhi kemampuan Instalasi Gizi dalam mengimplementasikan konsep 5R secara menyeluruh dan efektif.

Rekomendasi untuk Meningkatkan Efektivitas Penerapan Konsep 5R dalam Pengelolaan Sisa Makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo.

Rekomendasi untuk meningkatkan efektivitas penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Instalasi Gizi perlu menyusun kebijakan dan prosedur tertulis yang jelas terkait dengan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan. Dokumen ini harus mencakup langkah-langkah konkret untuk pengurangan limbah, pemanfaatan kembali, daur ulang, dan pembuangan limbah, serta mencakup tanggung jawab staf, frekuensi pelaksanaan, dan metode evaluasi. Melakukan pelatihan dan sosialisasi secara rutin kepada staf pengelolaan Instalasi Gizi dan petugas kebersihan tentang konsep 5R dan pentingnya pengelolaan sisa makanan secara efektif. Peningkatan kesadaran akan manfaat lingkungan dan ekonomi dari prinsip 5R dapat mendorong partisipasi aktif dalam praktik-praktik pengelolaan sisa makanan yang lebih berkelanjutan. Memanfaatkan teknologi informasi seperti aplikasi atau sistem manajemen untuk memantau dan melacak proses pengelolaan sisa makanan. Ini dapat membantu dalam mengidentifikasi area-area di mana efisiensi dapat ditingkatkan dan memungkinkan pelaporan yang lebih akurat terkait dengan jumlah limbah yang dihasilkan dan langkah-langkah pengelolannya. Membangun kemitraan dengan pihak eksternal, seperti lembaga daur ulang atau organisasi lingkungan, untuk mendukung praktik 5R. Kolaborasi dengan pihak yang memiliki pengalaman dan sumber daya dalam pengelolaan limbah dapat membantu Instalasi Gizi dalam mengimplementasikan strategi pengurangan limbah yang lebih efektif. Melakukan monitoring dan evaluasi secara rutin terhadap implementasi konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan.

Evaluasi ini harus mencakup pengukuran kuantitatif terkait dengan jumlah limbah yang dihasilkan dan efektivitas langkah-langkah pengelolaan sisa makanan yang diimplementasikan. Dengan menerapkan rekomendasi di atas, Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo dapat meningkatkan efektivitas penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan, yang pada gilirannya akan memberikan manfaat lingkungan yang lebih besar dan meningkatkan efisiensi operasional secara keseluruhan.

Dalam hasil penelitian ini, kami menemukan beberapa temuan yang signifikan terkait dengan penerapan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo. Rekomendasi untuk meningkatkan efektivitas penerapan konsep 5R di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo termasuk penyusunan kebijakan dan prosedur tertulis yang jelas, pelatihan dan sosialisasi rutin kepada staf, penggunaan teknologi informasi untuk monitoring, membangun kemitraan dengan pihak eksternal, serta melakukan monitoring dan evaluasi secara rutin. Dengan mengintegrasikan rekomendasi ini, Instalasi Gizi dapat terus



meningkatkan praktik-praktik berkelanjutan dalam pengelolaan sisa makanan dan mencapai tujuan pengurangan limbah serta praktik yang lebih ramah lingkungan secara keseluruhan.

SIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo berhasil menerapkan konsep 5R dalam pengelolaan sisa makanan dengan langkah-langkah signifikan, termasuk pengurangan limbah makanan, pemanfaatan kembali sisa makanan, pengolahan ulang sisa makanan yang tidak dapat dimanfaatkan kembali, dan pembuangan limbah yang bertanggung jawab. Hal ini mencerminkan keberhasilan dalam mengurangi pemborosan makanan, mengoptimalkan penggunaan sumber daya, serta mempromosikan praktik pengelolaan limbah yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas penerapan konsep 5R di Instalasi Gizi meliputi tingkat kesadaran dan keterlibatan staf, penggunaan teknologi untuk monitoring, kemitraan dengan pihak eksternal, keberadaan kebijakan dan prosedur tertulis yang jelas, serta pelatihan dan edukasi kepada semua pihak terkait. Dengan adanya faktor-faktor ini, kemampuan Instalasi Gizi dalam mengimplementasikan konsep 5R secara menyeluruh dan efektif secara langsung dipengaruhi. Rekomendasi untuk meningkatkan efektivitas penerapan konsep 5R di Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo termasuk penyusunan kebijakan tertulis yang jelas, pelatihan dan sosialisasi rutin staf, penggunaan teknologi informasi untuk monitoring, kemitraan dengan pihak eksternal, serta monitoring dan evaluasi rutin. Dengan mengimplementasikan rekomendasi ini, Instalasi Gizi dapat terus meningkatkan praktik berkelanjutan dalam pengelolaan sisa makanan dan mencapai tujuan pengurangan limbah serta praktik yang lebih ramah lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, M., & Aprianti, A. (2018). Analisis beban kerja tenaga gizi di RSUD Banjar Baru. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1).
- Astuti, A., & Purnama, S. . (2014). Kajian Pengelolaan limbah di rumah sakit umum Provinsi Nusa Tenggara Barat (Ntb). *Community Health*, 2(1), 12–20.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2017). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches (4th ed.)*.
- Hamidi. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif*.
- Khasanah, N. U., & Arsandrie, S. T. Y. (2018). *Pusat Pengolahan Sampah Di Kabupaten Sragen Dengan Prinsip 5R (Reduce, Reuse, Recycle, Reshare, Resell)*.
- Mahawati, E., & Ernita, D. (2020). Analisis Penerapan Konsep 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin) Dalam Pencegahan Penyakit Akibat Kerja Di Unit Filing RSUD Dr. M. Ashari Pemalang. *VISI KES: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 19(2).
- Miles, M.B., Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis (2nd edition)*.
- Patton, M. Q. (2014). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*.
- Puruhita, N., Hagnyonowati, Adianto, S., Murbawani, etisa adi, & Ardiaria, M. (2014). Gambaran Sisa Makanan Dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi. *Journal Nutrition and Health*, 2(3).
- Rahman, I., Irawati, I., & Arianto, M. F. (2021). Pengaruh Penerapan 5R (Housekeeping) terhadap Perilaku Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada Perawat di Ruang Perawatan. *Window of Health : Jurnal Kesehatan*, 4(4), 289–295. <https://doi.org/10.33096/woh.v4i04.145>
- Ronitawati, P., Fujima, M., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Dewanti, L. P. (2021). Hubungan Tingkat Kepuasan Dan Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Biaya Sisa Makanan Dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta. *Gizi Indonesia*, 44(1), 77–86. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v44i1.527>
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. In Bandung : ALFABETA.
- Triyanto, A. (2022). Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Umum Rsud Raa Soewondo Kabupaten Pati. *Jurnal Widya Praja*, 2(1), 26–31.
- Yin, R. K. (2014). *Case Study Research: Design and Methods (5th ed.)*.
- Yuniawati, A., Dewi, I., Suryandari, P., & Sulistiowati, A. D. (2022). Penerapan Arsitektur Kontemporer Pada Rumah Sakit Jiwa Tipe B Di Kota Tangerang. *Jurnal Maestro*, 5(2), 195–205.

