

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PASIEN TENTANG  
DIET RENDAH GARAM DENGAN SISA MAKANAN  
DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**



**Oleh:**

**I GUSTI AYU DIAN PARAMESTYANI**

**NIM.P07131219018**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2023**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PASIEN TENTANG  
DIET RENDAH GARAM DENGAN SISA MAKANAN  
DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Program Studi Prodi Gizi dan Dietetika  
Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar**

**Oleh:**

**I GUSTI AYU DIAN PARAMESTYANI  
NIM. P07131219018**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2023**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PASIEN TENTANG  
DIET RENDAH GARAM DENGAN SISA MAKANAN  
DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**

**OLEH**

**I GUSTI AYU DIAN PARAMESTYANI**

**NIM. P07131219018**

**TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN**

Pembimbing Utama,



Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes.  
NIP.196506161988032001

Pembimbing Pendamping,



Ida Ayu Eka Padmiari, SKM.M.Kes.  
NIP.196404171986032023

MENGETAHUI:

KETUA JURUSAN GIZI

**POLTEKKES KEMENKES DENPASAR**



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes.

NIP.196703161990032002

**SKRIPSI DENGAN JUDUL:**  
**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN PASIEN TENTANG  
DIET RENDAH GARAM DENGAN SISA MAKANAN  
DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**

Oleh:

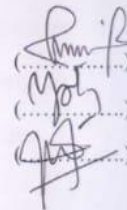
**I GUSTI AYU DIAN PARAMESTYANI**  
NIM. P07131219018

**TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI**

**PADA HARI : SENIN  
TANGGAL : 10 APRIL 2023**

**TIM PENGUJI:**

1. Dr. Ni Nengah Ariati, SST.M.Erg (Ketua)
2. Gusti Ayu Dewi Kusumayanti. DCM.M.Kes (Anggota I)
3. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes. (Anggota II)



MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes.

NIP.196703161990032002

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gusti Ayu Dian Paramestyani  
NIM : P07131219018  
Program Studi : Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2022/2023  
Alamat : Jl Pudak No 10 Lingkungan Teges Kelod, Kec Gianyar,  
Bali

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi dengan judul Hubungan Tingkat Pengetahuan Pasien Tentang Diet Rendah Garam Dengan Sisa Makanan Di RSUD Sanjiwani Gianyar adalah benar karya saya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi Peraturan Mendiknas RI No 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 10 April 2023



I Gusti Ayu Dian Paramestyani

NIM.P07131219018

# HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN TENTANG DIET RENDAH GARAM DENGAN SISA MAKANAN DI RSUD SANJIWANI GIANYAR

## ABSTRAK

Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Sisa makanan pasien dapat menggambarkan efektivitas, efisiensi pelayanan instalasi gizi rumah sakit dan daya terima dari pasien. Masalah pelayanan gizi di rumah sakit yang sering terjadi adalah banyaknya sisa makanan pasien rawat inap itu berarti tujuan pelayanan gizi kurang tepat. Oleh karena itu diperlukan pengukuran atas sisa makan yang disajikan tersebut. Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien adalah Pengetahuan pasien tentang makanan atau diet yang dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan tentang diet rendah garam dengan sisa makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar. Jenis penelitian ini adalah *observasional* dengan pendekatan *cross sectional*. Jumlah sampel 43 orang dan data dikumpulkan dengan kuisioner. Hasil penelitian menunjukkan sampel yang memiliki tingkat pengetahuan baik 46,5%. Rata rata sisa makanan pada pasien diet rendah garam sebesar 19,69% termasuk kategori sedikit. Hasil uji didapatkan  $p\text{ value} = 0,00$  ( $p < 0,05$ ) disimpulkan ada hubungan tingkat pengetahuan tentang diet rendah garam dengan sisa makanan. Diharapkan dapat meningkatkan edukasi tentang diet rendah garam kepada pasien dan keluarga pasien.

Kata Kunci: Sisa Makanan, Tingkat Pengetahuan, Diet Rendah Garam

## RELATIONSHIP BETWEEN KNOWLEDGE LEVEL ABOUT LOW-SALT DIET AND FOOD WASTE AT SANJIWANI GIANYAR HOSPITAL

### ABSTRACT

The benchmark for the success of organizing food is that the food served is acceptable and the food is consumed without leaving any food residue. The rest of the patient's food can describe the effectiveness, efficiency of hospital nutrition installation services and acceptability of patients. The problem with nutrition services in hospitals that often occurs is the large amount of leftover food for inpatients, which means that the purpose of nutrition services is not quite right. Therefore it is necessary to measure the remaining food served. One of the factors that affect the patient's leftover food is the patient's knowledge of the food or diet consumed. This study aims to determine the relationship between the level of knowledge about a low-salt diet and food waste at Sanjiwani Hospital, Gianyar. This type of research is observational with a cross sectional approach. The number of samples is 43 people and the data is collected by questionnaire. The results showed that the sample had a good knowledge level of 46.5%. The average food waste in low-salt diet patients was 19.69%, which was included in the little category. The test results obtained p value = 0.00 ( $p < 0.05$ ) it was concluded that there was a relationship between the level of knowledge about a low salt diet and food waste. It is hoped that it can increase education about low-salt diets to patients and their families

Keyword: Food Leftovers, Knowledge Level, Low Salt Diet

## **RINGKASAN PENELITIAN**

### **Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Diet Rendah Garam Dengan Sisa Makanan Di RSUD Sanjiwani Gianyar**

Oleh: I Gusti Ayu Dian Paramestyani (NIM: P07131219018)

Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Sisa makanan pasien dapat menggambarkan efektivitas, efisiensi pelayanan instalasi gizi rumah sakit dan daya terima dari pasien. Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, batas sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien tidak lebih dari sama dengan 20%. Masalah pelayanan gizi di rumah sakit yang sering terjadi adalah banyaknya sisa makanan pasien rawat inap itu berarti tujuan pelayanan gizi kurang tepat. Oleh karena itu diperlukan pengukuran atas sisa makan yang disajikan tersebut. Pengukuran sisa makan berfungsi untuk mengetahui daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Hal ini berarti analisa sisa makanan merupakan suatu cara untuk melakukan evaluasi terhadap pelayanan gizi yang telah diberikan terutama pelayanan makanan. Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien adalah Pengetahuan pasien tentang makanan atau diet yang dikonsumsi. Masih banyak pasien cenderung tidak mengetahui tentang diet RG, upaya untuk mengatasi penyakit dapat dilakukan dengan penerapan pola makan yang sehat yaitu diet RG. Sehingga masih banyak pasien yang menyisakan makanannya. Agar makanan tidak banyak sisa maka diperlukan pengetahuan yang cukup tentang diet RG. Dari hasil pengamatan yang dilakukan oleh ahli gizi di RSUD Sanjiwani Gianyar pada bulan Maret 2022 terhadap sisa makanan pasien, diet RG merupakan diet yang paling banyak sisa. Dari satu porsi makanan pasien hanya sekitar 20% yang dikonsumsi. Rata-rata pasien yang diberikan diet RG selama bulan Maret tahun 2022 sebanyak 1.386 orang dan makanan biasa sebanyak 8.470 orang.

Indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (RS) adalah menyesuaikan diri dengan keadaan pasien dan sesuai dengan keadaan klinis,



status gizi dan status metabolisme tubuh, itulah yang dimaksud dengan sisa makanan. Perjalanan penyakit dipengaruhi oleh status gizi, sedangkan penyakit mampu mempengaruhi status gizi pasien. Pasien kondisinya memburuk karena status gizi mereka tidak diperhatikan. Hal ini karena kebutuhan nutrisi tubuh tidak mencukupi untuk memperbaiki organ tubuh. (PGRS,2013). Salah satu indikator keberhasilan persiapan makanan rumah sakit adalah sisa makanan pasien. Jumlah sisa makanan bermacam-macam dari waktu makan ke waktu makan (sarapan, makan siang, makan malam, dan makanan ringan). Jumlah sisa makanan ini harus dipertimbangkan saat memantau sisa makanan. Dalam pengamatan harus disajikan sebagai persentase dari total makanan yang disajikan (Kemenkes R.I, 2013)

Sisa makanan dipengaruhi oleh faktor eksternal dan internal. Faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan antara lain tingkat pengetahuan dan cita rasa makanan, sedangkan faktor internal yang mempengaruhi sisa makanan antara lain umur, keadaan psikologis, dan kondisi fisik. Semakin tinggi tingkat pengetahuan pasien tentang diet rendah garam, semakin sedikit sisa makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan pasien diet rendah garam dengan sisa makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar. Jenis penelitian ini adalah observasional dengan pendekatan cross sectional. Jumlah sampel 43 orang dan data dikumpulkan dengan kuisioner. Teknik analisa data yang digunakan adalah analisis univariat untuk mengetahui distribusi dari variabel variabel yang diamati sehingga dapat mengetahui gambaran setiap variabel. Adapun data yang dianalisa secara univariat meliputi karakteristik sampel, tingkat pengetahuan dan sisa makanan. Analisis bivariante dilakukan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan tentang diet rendah garam dengan sisa makanan yang diuji dengan uji korelasi Rank Spearman dengan tingkat kemaknaan  $p < 0,05$ .

Hasil penelitian menunjukkan tingkat pengetahuan baik sebanyak 46,5%. Sisa makanan rata-rata nya sebesar 19,69% termasuk kategori sedikit, jenis makanan dengan sisa terbanyak adalah lauk nabati sebesar 23,38%. hasil uji di

dapatkan p value = 0,00 ( $p < 0,05$ ) disimpulkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan tentang diet rendah garam dengan sisa makanan. Hal ini disebabkan pengetahuan yang dimiliki pasien mempengaruhi sikap dan pola makannya. Mengingat tingkat pengetahuan berpengaruh terhadap sisa makanan. Diharapkan agar mampu meningkatkan edukasi melalui petugas kesehatan atau informasi mengenai diet rendah garam kepada pasien.

Simpulan pada penelitian ini adalah tingkat pengetahuan pasien tentang diet rendah garam di RSUD Sanjiwani Gianyar sebagian besar memiliki pengetahuan baik (48,5%). Sisa makanan pasien pada diet rendah garam di RSUD Sanjiwani Gianyar, sebanyak 26 sampel (60,5%) sisa makanan kategori sedikit dan 17 orang (39,5%) sisa makanan kategori banyak, dengan rata rata sisa makanan sebesar 19,69% termasuk sedikit, jenis makanan dengan sisa terbanyak yaitu lauk nabati (23,38%). Adanya keterkaitan antara tingkat pengetahuan pasien tentang diet rendah garam dengan sisa makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar. Disarankan bagi Intsalasi Gizi RSUD Sanjiwani Gianyar agar rutin mengedukasi keluarga dan pasien untuk mencegah terjadinya komplikasi dan melakukan konseling gizi mengenai makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan serta perlu dilakukan modifikasi resep khususnya pada lauk nabati agar tidak banyak meninggalkan sisa

Daftar Bacaan :22 (Tahun 2020 – 2023)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas rahmat dan karunia- Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Hubungan Tingkat Pengetahuan Pasien Tentang Diet Rendah Garam Dengan Sisa Makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar,” selesai tepat pada waktunya. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ni Made Yuni Gumala,SKM.M.Kes, selaku pembimbing utama dan Ibu Ida Ayu Eka Padmiari,SKM.M.Kes selaku pembimbing pendamping yang banyak membimbing, memberikan masukan, serta saran dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dalam penyusunan penelitian ini.
3. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyusun penelitian ini.
4. Bapak/Ibu dosen dan staf pegawai Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan banyak arahan yang bermanfaat bagi peniulis.
5. Keluarga yang telah banyak membantu, memberikan dukungan dan semangat sehingga usulan penelitian ini dapat diselesaikan.
6. Seluruh teman – teman mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar atas segala bantuan dan kerjasamanya, serat motivasi dan masukan kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, penulis berharap adanya kritik, saran dan masukan yang bersifat membangun sehingga dapat lebih menyempurnakan skripsi ini dan bermanfaat bagi pembaca.

Denpasar,1 April 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT.....	vii
RINGKASAN PENELITIAN .....	viii
KATA PENGANTAR .....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II PEMBAHASAN .....	7
A. Sisa Makanan.....	7
B. Tingkat Pengetahuan.....	18
C. Pelayanan Gizi Rumah Sakit .....	25
BAB III KERANGKA KONSEP .....	29
A. Kerangka Konsep.....	29

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel .....	30
C. Hipotesis Penelitian .....	31
BAB IV METODE PENELITIAN .....	32
A. Jenis Penelitian .....	32
B. Alur Penelitian .....	32
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	33
D. Populasi dan Sampel Penelitian.....	33
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan data.....	34
F. Pengolahan dan Analisa Data .....	36
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Hasil .....	40
B. Pembahasan .....	47
BAB VI PENUTUP .....	53
A. Simpulan .....	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA .....	54
LAMPIRAN.....	56

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Definisi Operasional .....	31
2 Sebaran Karakteristik Sampel di RSUD Sanjiwani Gianyar .....	43
3 Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pengetahuan tentang Diet Rendah Garam .....	44
4 Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan Diet Rendah Garam .....	45
5 Rata Rata Sisa Makanan Diet Rendah Garam.....	45
6 Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Sisa Makanan Diet Rendah Garam .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1 Ethical Clereance .....	57
2 Surat Izin Penelitian .....	58
3 Surat Rekomendasi Penelitian.....	59
4 Informed Consent.....	60
5 Kuisisioner Penelitian .....	63
6 Kuisisioner Pengetahuan.....	65
7 Formulir Metode Penimbangan Makanan.....	67
9 Dokumentasi Penelitian .....	68