

**TINGKAT PENERIMAAN PROTEIN NABATI
TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN
DI RUANG RAWAT INAP RSUD KABUPATEN BULELENG**



Oleh

RINI LESTARI
NIM. P07131222108

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2023**

**TINGKAT PENERIMAAN PROTEIN NABATI
TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN
DI RUANG RAWAT INAP RSUD KABUPATEN BULELENG**

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

**Oleh
RINI LESTARI
NIM. P07131222108**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN

TINGKAT PENERIMAAN PROTEIN NABATI
TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN
DI RUANG RAWAT INAP RSUD KABUPATEN BULELENG

Oleh

RINI LESTARI
NIM. P07131222108

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Ni Made Dewantari, SKM., M.F.Or
NIP. 196505021989032001

MENGETAHUI



Dr. Ni Komang Wiardani, SST.M.Kes
NIP.196703161990032002

SKRIPSI DENGAN JUDUL
TINGKAT PENERIMAAN PROTEIN NABATI
TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN
DI RUANG RAWAT INAP RSUD KABUPATEN BULELENG

Oleh

RINI LESTARI
NIM. P07131222108

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : KAMIS
TANGGAL : 4 MEI 2023

TIM PENGUJI :

1. Dr. Badrut Tamam,STP.,M.Biotech (Ketua)
2. A.A. Nanak Antarini,SST.,MP (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

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rini Lestari
NIM : P07131222108
Program studi : Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2023
Alamat : BTN Banyuning Indah Blok B 19, Buleleng

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi dengan judul “Tingkat Penerimaan Protein Nabati terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng” adalah **benar karya saya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa tugas akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, April 2023

Yang membuat pernyataan,



Rini Lestari

NIM. P07131222108

LEVELS OF ACCEPTANCE OF VEGETABLE PROTEINS
PATIENT FOOD LEFTOVER IN MEDICAL WARD ROOM OF THE
GENERAL HOSPITAL BULELENG REGENCY

ABSTRACT

The success of nutrition services is associated with the patient's acceptance of food by observing leftovers. Processing of vegetable protein in the form of soft food that tends to be boiled can affect food residue. The purpose of this study was to determine the relationship between the level of acceptance of vegetable protein and the food leftovers of patients in the Medical ward room of Buleleng Regency Hospital. The type of research was observational with a cross-sectional design. The number of samples in this study were 50 people. Vegetable protein acceptance rate data was collected by interview using the help of the hedonic test form and processed by administration score 1-3. Leftover food data is collected by food weighing by processing the difference between the initial weight minus the final weight divided by the initial weight multiplied by 100%, the category is large if >20% and little if <20%. The analysis used is Chi Square with an average approach. The level of patient acceptance of the vegetable protein menu is mostly classified as "rather like" (96%). There are 4 menus (23.5%) with "dislike" ratings, 7 menus (41.2%) "rather like" and 6 menus (35.3%) "like". 98% of the samples had a lot of leftovers. There are 11 menus (64.7%) classified as large residues, 6 menus (35.3%) classified as small residues. There is a significant relationship between the level of acceptance of vegetable protein and food waste ($p = 0.002$) and there is a significant relationship between the level of preference for vegetable protein menus and food waste ($p = 0.001$).

Keywords: Food acceptance, food's leftovers, vegetables protein menus

TINGKAT PENERIMAAN PROTEIN NABATI TERHADAP
SISA MAKANAN PASIEN DI RUANG RAWAT INAP
RSUD KABUPATEN BULELENG

ABSTRAK

Keberhasilan pelayanan gizi dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap makanan dengan mengamati sisa makanan. Pengolahan protein nabati bentuk makanan lunak yang cenderung direbus dapat mempengaruhi sisa makanan. Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui hubungan tingkat penerimaan protein nabati dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng. Jenis penelitian yaitu observasional dengan rancangan *cross sectional*. Besar sampel dalam penelitian ini adalah 50. Data tingkat penerimaan protein nabati dikumpulkan dengan wawancara menggunakan bantuan form uji hedonic yang diolah dengan pemberian skor 1-3. Data sisa makanan dikumpulkan dengan *food weighing* dengan cara pengolahan menghitung selisih berat awal dikurangi berat akhir dibagi berat awal dikali 100%, kategori banyak jika $>20\%$ dan sedikit jika $\leq 20\%$. Analisis yang digunakan yaitu *Chi Square* dengan pendekatan rata-rata. Tingkat penerimaan pasien terhadap menu protein nabati sebagian besar tergolong “agak suka” (96%). Terdapat 4 menu (23,5%) dengan penilaian “tidak suka”, 7 menu (41,2%) “agak suka” dan 6 menu (35,3%) “suka”. 98% sampel memiliki sisa makanan banyak. Terdapat 11 menu (64,7%) tergolong sisa banyak, 6 menu (35,3%) tergolong sisa sedikit. Terdapat hubungan signifikan antara tingkat penerimaan protein nabati dengan sisa makanan ($p = 0,002$) dan terdapat hubungan signifikan antara tingkat kesukaan menu protein nabati dengan sisa makanan ($p = 0,001$).

Kata kunci: Tingkat penerimaan makanan, sisa makanan, menu protein nabati

RINGKASAN PENELITIAN

TINGKAT PENERIMAAN PROTEIN NABATI TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN DI RUANG RAWAT INAP RSUD KABUPATEN BULELENG

Oleh: Rini Lestari (P07131222108)

Penyelenggaraan makanan RS merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Makanan rumah sakit yang dibuat disesuaikan dengan kondisi dan penyakit pasien agar mempercepat proses penyembuhan pasien (Trisnawati, 2018). Keberhasilan suatu pelayanan gizi dikaitkan dengan daya terima pasien (Kementerian Kesehatan RI, 2013 dalam aris, 2019). Pengolahan pada variasi menu protein nabati yang cenderung direbus. Masalah yang sering dihadapi oleh pelayanan makanan di rumah sakit adalah tingkat penerimaan makanan yang rendah menyebabkan terjadinya sisa makanan (Napitupulu dkk, 2017). Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui hubungan tingkat penerimaan protein nabati terhadap sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng.

Sisa makanan adalah persentase makanan yang tidak habis termakan dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu (Dewi, 2015). Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan ada faktor internal dan faktor eksternal. Ada beberapa metode pengukuran sisa makanan yaitu *food weighing*, *food recall 24 jam*, dan tafsiran visual atau *comstock*. Tingkat penerimaan makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya, ada beberapa cara mengukur tingkat penerimaan yaitu *weighed plate waste*, *observasional metode*, *self report consumption*, dan tingkat penerimaan dengan uji hedonik. Protein digunakan sebagai zat pembangun tubuh

untuk mengganti dan memelihara sel tubuh yang rusak, reproduksi, untuk mencerna makanan serta kelangsungan proses normal dalam tubuh.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *observasional* dengan rancangan penelitiannya adalah *cross sectional*. Tempat penelitian yaitu ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng. Populasi nyata yakni seluruh pasien rawat inap berjumlah 215 orang, populasi sasaran yakni pasien yang mendapatkan menu lunak berjumlah 100 orang, sedangkan pasien yang mendapatkan menu lunak dengan menu protein nabati yaitu terdapat sebanyak 70 sampel. Sampel penelitian atau populasi studi penelitian ini berjumlah 50 sampel dengan kriteria inklusi pasien yang dirawat di ruang rawat inap kelas I, II, dan III RSUD Kabupaten Buleleng yang mendapat makanan lunak dalam kondisi sadar, berumur 18-60 tahun, dengan waktu rawat lebih dari 5 hari.

Data tingkat penerimaan protein nabati dikumpulkan dengan metode wawancara menggunakan bantuan form uji hedonik dengan hasil dirata-ratakan dan dikategorikan tidak suka (1,00-1,69), agak suka (1,70-2,39), dan suka (2,40-3,10). Sedangkan data sisa makanan dikumpulkan dengan cara metode *food weighing* yang diolah dengan menghitung selisih berat awal dikurangi dengan berat akhir dibagi berat awal dikalikan 100%, hasil perhitungan dikategorikan banyak jika $> 20\%$ dan sedikit jika $\leq 20\%$. Selanjutnya data dianalisis bivariat menggunakan uji *Chi-Square* untuk mengetahui hubungan tingkat penerimaan dan tingkat kesukaan dengan sisa makanan pasien. Uji *Chi-Square* dilakukan dengan kategori dengan pendekatan rata-rata karena pendekatan referensi (sisa banyak/sedikit dan suka/agak suka/tidak suka) memperoleh hasil yang tidak bervariasi.

Hasil penelitian menunjukkan, sebagian besar sampel memiliki tingkat kesukaan berkategori agak suka, yaitu sebanyak 48 sampel (96%). Sedangkan jumlah sampel yang memiliki tingkat kesukaan berkategori “suka” yaitu 2 sampel (4%). Dari 17 menu yang diberikan, terdapat 4 menu (23,5%) yang mendapat penilaian “tidak suka, 7 menu (41,2%) mendapatkan penilaian “agak suka” dan 6 menu (35,3%) mendapatkan penilaian “suka”. Sebagian besar sampel memiliki sisa makanan yang tergolong banyak ($> 20\%$) yaitu 49 sampel (98%) dan sisa makanan yang tergolong sedikit ($\leq 20\%$) yaitu sebanyak 1 sampel (2%). Sedangkan dari segi menu dapat diketahui bahwa 11 menu (64,7%) tergolong sisa banyak, dan 6 menu (35,3%) tergolong sisa sedikit ($\leq 20\%$). Setelah dilakukan uji *Chi-Square* didapatkan nilai $p = 0,002$ ($p < 0,05$) sehingga dapat dinyatakan bahwa terdapat hubungan antara tingkat penerimaan protein nabati terhadap sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng. Selain itu, hasil uji Uji *Chi-Square* juga didapatkan nilai $p = 0,001$ ($p < 0,05$) sehingga dapat dinyatakan bahwa terdapat hubungan antara tingkat kesukaan protein nabati terhadap sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng.

RSUD Kabupaten Buleleng diharapkan dapat memberikan anggaran pelatihan kepada koki dalam pengolahan makanan khususnya protein nabati, dimana sisa makanan protein nabati masih tergolong tinggi ($>20\%$). Untuk menu protein nabati dengan tingkat penerimaan kategori tidak suka dan sisa menu banyak bisa dilakukan evaluasi kembali atau dimodifikasi agar dapat diterima dan disukai oleh pasien sehingga tidak lagi terdapat sisa makanan menu protein nabati.

Daftar Bacaan: 41 (1996-2022)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul “Tingkat Penerimaan Protein Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng” dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan skripsi penelitian ini, penulis banyak memperoleh bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Melalui kesempatan baik ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM.,M.Kes, selaku pembimbing utama yang telah banyak memberikan bimbingan, masukan, saran, tambahan ilmu, dan motivasi yang sangat berguna dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Ni Made Dewantari, SKM.,M.FOr, selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, masukan dan juga saran yang sangat berguna dalam penyusunan skripsi ini.
3. Direktur dan Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Ketua Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan, seluruh dosen dan tenaga kependidikan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah mengarahkan dan membimbing demi lancarnya menempuh pendidikan Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan.
5. Keluarga dan teman-teman yang telah memberi banyak dukungan baik berupa dukungan moral, spiritual, dan material dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi yang penulis susun ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat diharapkan untuk perbaikan dalam pembuatan skripsi ini.

Denpasar, April 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
ABSTRACT.....	v
ABSTRAK.....	vi
RINGKASAN PENELITIAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan.....	5
D. Manfaat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Sisa Makanan.....	7
B. Tingkat Penerimaan Protein Nabati.....	14
C. Protein.....	20
D. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	24
E. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	24
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep.....	30
B. Variabel dan Definisi Operasional.....	30

C. Hipotesis Penelitian	32
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	33
B. Alur Penelitian.....	33
C. Tempat dan Waktu Penelitian	34
D. Populasi dan Sampel	34
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	36
F. Pengolahan dan Analisis Data	38
G. Etika Penelitian	41
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	43
B. Pembahasan	53
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1	Alur Penyelenggaraan Makanan	25
2	Kerangka Konsep	30
3	Alur Penelitian	33
4	Denah RSUD Kabupaten Buleleng	43
5	Sebaran Sampel Berdasarkan Usia.....	45
6	Sebaran Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin	46
7	Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pendidikan	46
8	Sebaran Sampel Berdasarkan Pekerjaan	47
9	Lama Hari Rawat Sampel	48

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1	Definisi Operasional Variabel.....	31
2	Jumlah Pegawai di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng.....	44
3	Rata-rata Tingkat Penerimaan Menu Protein Nabati	48
4	Sebaran Menu Protein Nabati Berdasarkan Tingkat Kesukaan	49
5	Sebaran Sampel Berdasarkan Rata-rata Sisa Menu Protein Nabati .	50
6	Sebaran Menu Protein Nabati Berdasarkan Sisa Makanan.....	50
7	Hubungan Tingkat Penerimaan Protein Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng	51
8	Hubungan Tingkat Kesukaan Menu Protein Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng	52

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1 Surat Ijin Penelitian.....	69
2 Informed Consent.....	72
3 Perhitungan Besar Sampel	76
4 Siklus Menu 10 Hari RSUD Buleleng	77
5 Siklus Menu Nabati RSUD Buleleng.....	81
6 Form Identitas Sampel	82
7 Formulir <i>Food Weighing</i>	83
8 Formulir Uji Hedonik.....	84
9 Hasil Uji SPSS	85
10 Dokumentasi Penelitian	87
11 Hasil Turnitin	88