

SKRIPSI

HUBUNGAN PERSEPSI PASIEN TERHADAP VARIASI MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD KABUPATEN BULELENG



Oleh:
NI KOMANG AYU RIMBAWATI
NIM. P07131222109

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

**HUBUNGAN PERSEPSI PASIEN TERHADAP VARIASI
MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA PASIEN RAWAT INAP
DI RSUD KABUPATEN BULELENG**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Sarjana
Terapan Jurusan Gizi Prodi Gizi Dan Dietetika

Oleh:
NI KOMANG AYU RIMBAWATI
NIM. P07131222109

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

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

HUBUNGAN PERSEPSI PASIEN TERHADAP VARIASI MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD KABUPATEN BULELENG

Oleh:

NI KOMANG AYU RIMBAWATI
NIM. P07131222109

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama

Dr. Ni Nengah Ariati, SST., M.Erg Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes
NIP. 197311182001122001 NIP. 196506161988032001

Pembimbing Pendamping

Mengetahui
Ketua jurusan gizi
Politeknik kesehatan kemenkes denpasar



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

SKRIPSI DENGAN JUDUL :

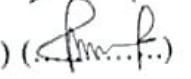
**HUBUNGAN PERSEPSI PASIEN TERHADAP VARIASI
MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA PASIEN RAWAT INAP
DI RSUD KABUPATEN BULELENG**

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SENIN

TANGGAL : 15 MEI 2023

TIM PENGUJI :

1. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes (Ketua Seminar) 
2. Ni Made Dewantari, SKM.,M.For (Pembahas Utama) 
3. Dr. Ni Nengah Ariati, SST., M.Erg (Anggota pembahas) 

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Komang Ayu Rimbawati
NIM : P07131222109
Program Studi : Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2022/2023
Alamat : Jln Laksamana Barat Gang Kamboja No 41 Panji,
Sukasada Buleleng

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi dengan judul Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap Di RSUD Kabupaten Buleleng adalah benar adanya karya 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 sesuai Peraturan Mendikbud RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 02 Mei 2023

Yang membuat Pernyataan



Ni Komang Ayu Rimbawati

P07131222109

**HUBUNGAN PERSEPSI PASIEN TERHADAP VARIASI MAKANAN
DENGAN DAYA TERIMA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD
KABUPATEN BULELENG**

ABSTRAK

Daya terima adalah kesanggupan pasien untuk menghabiskan makanan yang disajikan oleh rumah sakit yang merupakan salah satu komponen untuk kesembuhan pasien. Daya terima pasien dapat dilihat dari sisa makanan pasien. Rendahnya daya terima pasien akan berdampak pada kurangnya asupan gizi yang masuk dan ini akan mempengaruhi waktu penyembuhan pasien. Salah satu faktor eksternal yang dapat mempengaruhi daya terima yaitu variasi makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buleleng. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian observasional analitik dengan rancangan *cross sectional*. Sampel penelitian berjumlah 54 sampel. Pengolahan data dilakukan secara univariat dan bivariat, serta uji statistik yang digunakan adalah uji statistik korelasi *Spearman*. Hasil penelitian menjelaskan bahwa berdasarkan persepsi pasien rawat inap terhadap variasi makanan yaitu makanan pokok dan buah dinilai kurang bervariasi dan persepsi pasien terhadap lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, dan sayur dinilai bervariasi. Hasil penelitian ini juga menyebutkan adanya hubungan persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng dengan nilai $p = 0,00 < 0,05$. Disarankan untuk instalasi gizi RSUD Kabupaten Buleleng memvariasikan menu makanan pokok dan buah, agar pasien tidak merasa bosan dan daya terima pasien semakin baik.

Kata kunci: Persepsi pasien, variasi makanan, daya terima

THE RELATIONSHIP BETWEEN PATIENT PERCEPTION OF FOOD VARIATION WITH PATIENT ACCEPTANCE IN BULELENG REGENCY HOSPITAL

ABSTRACT

Acceptance is the patient's ability to finish the food served by the hospital which is one of the components for the patient's recovery. The level of patient acceptance can be seen from the patient's leftover food. Low patient acceptance will have an impact on the lack of intake of incoming nutrition and this will affect the patient's recovery time. One of the external factors that can affect acceptability is the variety of food. The purpose of this study was to determine patient perceptions of food variations in dishes with the acceptance of inpatients at the Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) of Buleleng Regency. This type of research is a analytic observational study used a cross sectional design. The research sample was 54 people. Data processing was carried out using univariate and bivariate methods, and the statistical test used was Spearman's correlation statistical test. The results of the study explained that based on the perceptions of inpatients on the variety of food in the dish and the patient's perception of animal side dishes, vegetable side dishes, and vegetables was assessed as varied. The results of this study also mention that there is a relationship between patient perceptions of food variations in dishes and the acceptability of inpatients at Rumah Sakit Umum Daerah with $p = 0,00 < 0,05$. It is recommended for the nutritional installation of the Buleleng Regency Hospital to vary the menu of staple foods and fruit, so that patients don't feel bored and patient acceptance is getting better.

Keywords: *Patient perception, food variety, acceptability*

RINGKASAN PROPOSAL

HUBUNGAN PERSEPSI PASIEN TERHADAP VARIASI MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD KABUPATEN BULELENG

Oleh : Ni Komang Ayu Rimbawati (Nim. P07131222109)

Daya terima makanan merupakan salah satu indikator pelayanan gizi. Kurangnya daya terima pasien akan berdampak buruk bagi status gizi dan kesembuhan pasien. Asupan zat gizi pasien dapat membantu dalam masa pemulihan penyakit dan lama rawat inap di Rumah Sakit. Asupan makanan dapat dilihat dari nilai sisa makanan pasien. Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah variasi makanan. Tujuan umum dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buleleng. Adapun tujuan khusus penelitian yaitu mengidentifikasi persepsi pasien terhadap variasi makanan dan daya terima pasien serta menganalisis hubungan persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.

Daya terima adalah kesanggupan pasien untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Ada dua faktor yang dapat mempengaruhi daya terima pasien yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Salah satu faktor eksternal yang dapat mempengaruhi daya terima yaitu variasi makanan. Variasi makanan adalah susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam satu hidangan berbeda pada tiap kali penyajian. Untuk mengukur variasi makanan dapat dinilai dari variasi hidangan makanan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan sayur-mayur, hidangan buah-buahan dan hidangan snack.

Penelitian ini terdiri dari dua variabel yaitu variabel bebas (variasi makanan) dan variabel terikat adalah daya terima pasien. Adapun Hipotesis dalam penelitian ini adalah ada Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan rancangan *cross sectional*. Sampel penelitian berjumlah 54 sampel yang

merupakan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan form sisa makanan dan kuesioner variasi makanan serta timbangan makanan digital merk Inkai. Pengolahan data dilakukan secara univariat dan bivariat, serta uji statistik yang digunakan adalah uji korelasi *Spearman* pada tingkat kepercayaan 5% ($\alpha = 0,05$).

Hasil penelitian menjelaskan bahwa berdasarkan persepsi pasien rawat inap terhadap variasi makanan dalam hidangan yaitu makanan pokok dan buah dinilai kurang bervariasi. Pasien yang menilai makanan pokok kurang bervariasi sebanyak 81,50% dan 96,30% pasien menilai buah kurang bervariasi. Untuk lauk pauk hewani dinilai bervariasi oleh seluruh sampel, sedangkan persepsi pasien terhadap lauk pauk nabati bervariasi sebesar 96,30% dan hidangan sayur dinilai bervariasi dinilai oleh 77,80% sampel. Hasil persepsi daya terima pasien yang diukur dengan sisa makanan dimana hanya makanan pokok dan buah yang memiliki nilai sisa makanan diatas 20% yaitu sisa makanan pokok rata-rata 30,88 gram (21,57%) dan rata-rata sisa buah 30,19 gram (30,19%). Sedangkan penilaian untuk lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, dan sayur memiliki sisa makanan rata-rata dibawah 20% yaitu sisa lauk pauk hewani 5,90 gram (14,72%), sisa lauk pauk nabati 13,25 gram (15,31%) dan sayur memiliki rata-rata 7,09 gram (8,14%).

Dapat disimpulkan bahwa berdasarkan hasil Uji Statistik Korelasi *Spearman* yaitu bahwa terdapat hubungan persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng dengan nilai $p = 0,00 < 0,05$. Nilai $r_s = 0,678$ menunjukkan bahwa kekuatan hubungan yang kuat antara variasi makanan dengan daya terima pasien. Nilai yang positif menunjukkan bahwa persepsi pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien memiliki hubungan yang berbanding lurus yaitu semakin bervariasi makanan maka semakin baik pula daya terima pasien. Adapun saran yang dapat diberikan yaitu diharapkan instalasi gizi RSUD Kabupaten Buleleng memvariasikan menu makanan pokok dan buah agar pasien tidak merasa bosan sehingga daya terima lebih membaik yang diukur dari sisa makanan. Bagi peneliti selanjutnya, banyak faktor lain yang mempengaruhi sisa makanan yang banyak diperlukan adanya analisis faktor internal dan eksternal di rumah sakit.

Daftar bacaan : 24 (2014-2022)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa Tuhan Yang Maha Esa karena berkat karunia-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap Di RSUD Kabupaten Buleleng” sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana terapan gizi”.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu menyelesaikan skripsi ini. Ucapan terima kasih penulis berikan kepada:

1. Ibu Dr. Ni Nengah Ariati, SST., M.Erg sebagai Pembimbing Utama dan Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes sebagai Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu.
2. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ketua Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen dan Staf tenaga kependidikan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar
6. Keluarga serta rekan-rekan atas segala dukungan, saran dan masukan serta motivasinya

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis membuka diri untuk segala saran dan kritik yang dapat menyempurnakan skripsi ini.

Denpasar, April 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
RINGKASAN SKRIPSI	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Daya terima	5
B. Variasi makanan	12
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep	15
B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel	17
C. Hipotesis.....	18
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	19
B. Alur Penelitian	19
C. Tempat dan Waktu Penelitian	20
D. Populasi dan Sampel	21

E. Jenis dan Tehnik Pengumpulan data	23
F. Pengolahan dan Analisis Data	26
G. Etika Penelitian	29
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	31
B. Pembahasan.....	43
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep	15
2. Bagan Alur Penelitian	20
3. Sebaran Rata-rata Persepsi Variasi Makanan	39
4. Sebaran rata-rata daya terima pasien dilihat dari sisa makanan.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional Variabel.....	18
2. Penjamah Makanan Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng.....	33
3. Sebaran Data Karakteristik sampel.....	35
4. Sebaran Persepsi Pasien terhadap Variasi makanan	37
5. Sebaran gambaran daya terima pasien dilihat dari sisa makanan	40
6. Sebaran Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien dilihat Dari Sisa Makanan	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat ijin penelitian	54
2. Persetujuan Setelah Penjelasan	58
3. Data Populasi dan Sampel	60
4. Form Identitas Sampel.....	61
5. Kuesioner persepsi pasien terhadap variasi makanan	62
6. Form Food Weighing.....	65
7. Dokumentasi Penelitian	66
8. Hasil Turnitin	71