

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN SUHU MAKANAN DAN KETEPATAN  
WAKTU DISTRIBUSI DENGAN SISA MAKANAN LUNAK  
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD  
KABUPATEN BULELENG**



**Oleh:**

**IDA AYU PUTU WINTARI DEWI**

**NIM. P07131222110**

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

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN SUHU MAKANAN DAN KETEPATAN  
WAKTU DISTRIBUSI DENGAN SISA MAKANAN LUNAK  
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD  
KABUPATEN BULELENG**

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

**Oleh:**

**IDA AYU PUTU WINTARI DEWI  
NIM. P07131222110**

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

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

HUBUNGAN SUHU MAKANAN DAN KETEPATAN  
WAKTU DISTRIBUSI DENGAN SISA MAKANAN LUNAK  
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD  
KABUPATEN BULELENG

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Anak Agung Nanak Antarini, SST., MP  
NIP. 19670820 199003 2 002

Ni Putu Agustini, SKM., M.Si  
NIP. 19650907 198903 2 002

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KEMENKES DENPASAR, &



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes  
NIP.19670316 199003 2 002

SKRIPSI

HUBUNGAN SUHU MAKANAN DAN KETEPATAN  
WAKTU DISTRIBUSI DENGAN SISA MAKANAN LUNAK  
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD  
KABUPATEN BULELENG

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : JUMAT  
TANGGAL : 19 MEI 2023

TIM PENGUJI:

1. Ir. Desak Putu Sukraniti, M.Kes
2. Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes
3. Anak Agung Nanak Antarini, SST., MP

(.....  
(.....  
(.....

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI  
POLTEKES KEMENKES DENPASAR,



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes  
NIP.19670316 199003 2 002

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ida Ayu Putu Wintari Dewi  
NIM : P07131222110  
Program Studi : Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2023  
Alamat : Jl. Jelantik Gingsir No. 61 Sukasada – Buleleng

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi dengan judul “Hubungan Suhu Makanan Dan Ketepatan Waktu Distribusi Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di 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 Praturan 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,



Ida Ayu Putu Wintari Dewi  
NIM. P07131222110

# HUBUNGAN SUHU MAKANAN DAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI DENGAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD KABUPATEN BULELENG

## ABSTRAK

Dalam penyajian makanan yang dimasak harus disajikan kepada pasien tepat pada waktunya tidak boleh terlambat, sehingga menyebabkan suhu makanan berubah dan mempengaruhi selera makan pasien (Halek, Adek, 2012). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng. Rancangan penelitian *observasi cross sectional*, penelitian ini dilakukan di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng pada bulan Maret – April 2023. Jumlah sampel 63. Suhu makanan menggunakan alat termometer tusuk dan *gun*, ketepatan waktu menggunakan jam, sisa makanan menggunakan timbangan digital. Data yang diperoleh diolah menggunakan uji *chi square*. Hasil penelitian menunjukkan sampel berada pada rentang usia 59 – 68 tahun sebanyak 27,0%. Berjenis kelamin laki – laki sebanyak 57,1%. Sebanyak 39,7% berpendidikan SMA. Pekerjaannya swasta sebanyak 30,2%, serta jenis penyakit yang diderita oleh sampel jenis penyakit dalam 44,4%. Suhu makanan pagi dan malam memiliki suhu dengan kategori suhu dingin. Waktu distribusi makan pagi dan malam tidak tepat waktu. Sisa makanan pagi dan malam menyisakan makanan kategori banyak (> 20%) Ada hubungan suhu makanan pagi, siang, dan malam dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng. Ada hubungan ketepatan waktu distribusi siang dan malam dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.

Kata Kunci: suhu makanan, ketepatan waktu distribusi, sisa makanan.

# **THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD TEMPERATURE AND DISTRIBUTION TIME WITH SOFT FOODS REMAINING IN INPATIENT PATIENTS AT HOSPITAL OF BULELENG REGENCY**

## **ABSTRACT**

In serving cooked food, it must be served to the patient on time, not too late, causing the temperature of the food to change and affecting the patient's appetite (Halek, Adek, 2012). The purpose of this study was to determine the relationship between food temperature and timeliness of distribution with leftover soft food in hospitalized patients at Buleleng District Hospital. The research design was a cross-sectional observational study. This research was conducted in the inpatient room of the Buleleng District Hospital from March to April 2023. The number of samples was 63. Food temperature used a stick and gun thermometer, timeliness used a clock, leftover food used a digital scale. The data obtained was processed using the chi square test. The results showed that the sample was in the age range of 59-68 years as much as 27.0%. Male sex as much as 57.1%. As many as 39.7% have high school education. Private employment as much as 30.2%, as well as the types of diseases suffered by the sample types of internal medicine 44.4%. Morning and evening food temperatures have temperatures in the cold temperature category. Breakfast and dinner distribution times are not on time. Leftovers in the morning and evening leave food in the large category (> 20%). There is a relationship between the temperature of the food in the morning, afternoon and evening with leftover soft food in inpatients at the Buleleng District Hospital. There is a relationship between the punctuality of day and night distribution with leftover soft food in inpatients at Buleleng District Hospital.

Keywords: food temperature, timeliness of distribution, food waste.

## **RINGKASAN PENELITIAN**

### **HUBUNGAN SUHU MAKANAN DAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI DENGAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD KABUPATEN BULELENG**

Asupan makan pasien di rumah sakit tergantung pada tingkat kenyamanan pasien dalam mendapatkan makanan, mulai dari bentuk makanan, penyajian makanan, variasi makanan dan penampilan makanan (Almatsier, 2010). Untuk mengetahui asupan zat gizi pasien dapat dilakukan dengan mengevaluasi sisa makanan, adapun faktor – faktor yang mempengaruhi adalah faktor internal, eksternal dan faktor lingkungan. Salah satu faktor eksternal adalah suhu makanan dan faktor lingkungan salah satunya adalah ketepatan waktu distribusi. Dalam penyajian makanan yang telah dimasak harus disajikan kepada pasien tepat pada waktunya tidak boleh terlalu terlambat, sehingga dapat menyebabkan suhu makanan berubah dan dapat mempengaruhi selera makan pasien (Halek, Adek, 2012). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.

Sisa makanan merupakan makanan yang dapat dihabiskan dari satu atau lebih waktu makan dengan pencapaian skor maksimal 80% (Kemenkes RI, 2013). Suhu makanan adalah tingkat panas dari hidangan yang disajikan. Dimana suhu makanan pada waktu disajikan mempunyai peran penting dalam menentukan cita rasa makanan, makanan sebaiknya dihidangkan dalam keadaan panas/hangat terutama makanan yang dapat memancarkan aroma yang sedap (Atmanegara, 2013). Ketepatan waktu distribusi adalah ketepatan waktu pasien menerima makanan disesuaikan dengan jadwal yang telah ditentukan rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Waktu pembagian makanan yang tepat dengan jam makan pasien serta jarak waktu yang sesuai antara makan pagi, siang dan malam hari dapat mempengaruhi habis tidaknya makanan yang disajikan (Moehji, 2010).

Jenis penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional dengan rancangan penelitian *cross sectional*, dimana penelitian ini dilakukan di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng pada ruang perawatan kelas I, II, dan III yang



dilaksanakan pada bulan Maret – April 2023. Teknik sampling yang digunakan yaitu total sampling 63 sampel. Penelitian ini mengambil variable bebas yaitu suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi makanan, sedangkan variable terikat adalah sisa makanan. Suhu makanan dilakukan dengan cara observasi menggunakan alat thermometer makanan (tusuk, gun), hasilnya berupa kategori panas ( $> 60^{\circ}\text{C}$ ), hangat ( $40^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$ ) dan dingin ( $< 40^{\circ}\text{C}$ ). Ketepatan waktu distribusi makanan cara ukurnya dengan melihat jam penyajian makanan dibandingkan dengan waktu yang ditetapkan rumah sakit, alat ukur yang dipakai adalah jam, dan hasil ukurnya berdasarkan kategori yaitu tepat waktu dan tidak tepat waktu. Sisa makanan cara ukurnya secara observasi dengan alat ukur timbangan makanan digital, dimana hasil ukur memakai kategori banyak ( $>20\%$ ) dan sedikit ( $\leq 20\%$ ). Data yang terkumpul diolah menggunakan uji *chi square*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar sampel berada pada rentang usia 59 – 68 tahun (27,0%), lebih banyak berjenis kelamin laki – laki (57,1%) dengan pendidikan SMA (39,7%) dan sebanyak 30,2% pekerjaannya swasta serta jenis penyakit yang diderita oleh sampel adalah jenis penyakit dalam (44,4%). Hasil penelitian menunjukkan suhu makanan pagi dan malam pada makanan lunak baik bubur, lauk dan sayur berkuah memiliki kategori suhu dingin. Waktu distribusi makan pagi dan malam tidak tepat waktu dengan waktu yang ditentukan oleh pihak RSUD Kabupaten Buleleng. Sisa makanan pagi dan malam menyisakan makanan kategori banyak ( $>20\%$ ) baik pada bubur, lauk dan sayur berkuah. Ada hubungan suhu makanan pagi, siang, dan malam dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng. Ada hubungan ketepatan waktu distribusi siang dan malam dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng. Hal ini disebabkan karena waktu tunggu makanan matang dari pemorsian sampai distribusi ke pasien berbeda – beda pada jam makan pagi, siang dan malam, tidak tersedianya lemari pemanas/penghangat makanan yang sudah matang, pada trolley makanan tidak ada alat pemanas, jumlah pramusaji yang bertugas pada shift sore dan malam jumlahnya kurang, sedangkan pada shift siang hari jumlahnya lebih banyak karena sebagian dalam keadaan hamil. Di samping itu sisa makanan pada hasil penelitian ini banyak karena makanan sudah dingin sampai

ke pasien, sebagian sampel membeli makanan di luar rumah sakit dan jarak antara pusat distribusi makanan dengan ruang rawat inap sangat jauh.

Untuk menjaga suhu makanan agar tetap optimal dari makanan matang, pemorsian dan sampai distribusi ke pasien perlu disediakan lemari pemanas/penghangat untuk menyimpan makanan matang, serta disediakan alat pemanas pada trolley makanan. Dengan sisa makanan yang banyak perlu memberikan variasi dan modifikasi menu makanan supaya pasien tidak merasa jenuh dan dapat menikmati makanan yang disajikan. Pada pramusaji yang mengantarkan makanan ke pasien pada makan pagi, siang, dan malam agar mengantarkan makanan sesuai dengan waktu yang ditetapkan pihak rumah sakit.

Daftar Bacaan: 45 (1995 – 2022)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah peneliti dapat menyusun skripsi ini dengan judul “**Hubungan Suhu Makanan dan Ketepatan Waktu Distribusi Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten Buleleng**” tepat pada waktunya.

Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Terapan di Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi. Skripsi ini dapat diselesaikan bukanlah semata-mata atas usaha sendiri melainkan berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak, untuk itu melalui kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Anak Agung Nanak Antarini, SST., MP, selaku dosen pembimbing utama yang memberikan masukan, pengetahuan dan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Ni Putu Agustini, SKM., M.Si selaku dosen pembimbing pendamping yang memberikan masukan, pengetahuan dan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan menempuh Program Studi Sarjana Terapan Gizi Poltekkes Denpasar.
4. Direktur RSUD Kabupaten Buleleng yang telah memberikan izin dalam pengambilan data di RSUD Kabupaten Buleleng.
5. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi Poltekkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam menyelesaikan skripsi ini.

7. Seluruh dosen yang telah memberikan ilmunya kepada kami, sehingga peneliti dapat menyusun skripsi ini dengan baik.
8. Orang tua, keluarga, kerabat dan sahabat peneliti yang telah memberikan dukungan beserta inspirasi dalam menyusun skripsi ini.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini yang tidak bisa peneliti sebutan satu – persatu.

Peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Denpasar, 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>HALAMAN SAMPUL.....</b> | <b>i</b> |
|----------------------------|----------|

|   |             |
|---|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>                        | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>                   | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>                    | <b>iii</b>  |
| <b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....</b>       | <b>iv</b>   |
| <b>ABSTRAK .....</b>                              | <b>v</b>    |
| <b>ABSTRACT .....</b>                             | <b>vi</b>   |
| <b>RINGKASAN SKRIPSI .....</b>                    | <b>vii</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                        | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                            | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                          | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAF GAMBAR .....</b>                        | <b>xv</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                      | <b>xvi</b>  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                     | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang Masalah Penelitian.....         | 1           |
| B. Rumusan Masalah .....                          | 3           |
| C. Tujuan Penelitian.....                         | 4           |
| D. Manfaat.....                                   | 4           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>               | <b>6</b>    |
| A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) .....        | 6           |
| B. Indikator Mutu Pelayanan Gizi Rumah Sakit..... | 6           |
| C. Sisa Makanan.....                              | 8           |
| D. Suhu Makanan.....                              | 23          |
| E. Ketepatan Waktu Distribusi Makanan .....       | 29          |
| <b>BAB III KERANGKA KONSEP .....</b>              | <b>34</b>   |

|  |           |
|--|-----------|
| A. Kerangka Konsep .....                   | 35        |
| B. Variabel dan Definisi Operasional ..... | 36        |
| C. Hipotesis Penelitian.....               | 36        |
| <b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>      | <b>37</b> |
| A. Jenis dan Rancangan Penelitian. ....    | 38        |
| B. Alur Penelitian.....                    | 38        |
| C. Tempat dan Waktu Penelitian. ....       | 38        |
| D. Populasi dan Sampel .....               | 39        |
| E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data. .... | 40        |
| F. Pengolahan Dan Analisa Data.....        | 43        |
| G. Etika Penelitian .....                  | 45        |
| <b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>    | <b>45</b> |
| A. Hasil .....                             | 45        |
| B. Pembahasan.....                         | 62        |
| <b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>    | <b>69</b> |
| A. Kesimpulan.....                         | 69        |
| B. Saran.....                              | 70        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                | <b>71</b> |
| <b>LAMPIRAN</b>                            |           |

## DAFTAR TABEL

|       |         |
|-------|---------|
| Tabel | Halaman |
|-------|---------|

|  |    |
|--|----|
| 1. Indikator Sisa Makanan Menurut SPM Rumah Sakit .....  | 9  |
| 2. Suhu Penyimpanan Makanan Masak Berdasarkan Jenisnya .....   | 23 |
| 3. Definisi Operasional.....   | 36 |
| 4. Data Kepegawaian Instalsisi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng Tahun 2023.....                                      | 49 |
| 5. Sebaran Sampel Berdasarkan Karakteristik (Usia, Jenis Kelamin, Pendidikan, Pekerjaan dan jenis Penyakit)..... | 50 |
| 6. Sebaran Sampel Berdasarkan Suhu Makanan.....  | 52 |
| 7. Sebaran Sampel Berdasarkan Ketepatan Waktu Distribusi .....   | 53 |
| 8. Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan Lunak dan Berkuah.....  | 54 |
| 9. Sebaran Sampel Berdasarkan Hubungan Suhu Makanan Pagi Dengan Sisa Makanan Pagi.....                           | 56 |
| 10. Sebaran Sampel Berdasarkan Hubungan Suhu Makanan Siang Dengan Sisa Makanan Siang.....                        | 57 |
| 11. Sebaran Sampel Berdasarkan Hubungan Suhu Makanan Malam Dengan Sisa Makanan Malam .....                       | 59 |
| 12. Sebaran Sampel Berdasarkan Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan Pagi Dengan Sisa Makanan Pagi .....   | 59 |
| 13. Sebaran Sampel Berdasarkan Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan Siang Dengan Sisa Makanan Siang ..... | 60 |
| 14. Sebaran Sampel Berdasarkan Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan Malam Dengan Sisa Makanan Malam.....  | 61 |

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar                   | Halaman |
|--------------------------|---------|
| 1. Kerangka Konsep.....  | 35      |
| 2. Alur Penelitian ..... | 38      |



## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran   | Halaman |
|--|---------|
| 1. Surat Izin Penelitian .....   | 76      |
| 2. Persetujuan Setelah Penjelasan (Informed Consent) Sebagai Peserta Peneliti .. | 80      |
| 3. Siklus Menu 10 Hari dan Menu Istimewa Makanan Lunak .....                     | 84      |
| 4. Form Identitas Sampel .....   | 86      |
| 5. Form Sisa Makanan.....  | 87      |
| 6. Form Suhu Makanan .....   | 88      |
| 7. Form Ketepatan Waktu Distribusi .....   | 89      |
| 8. Form Pengamatan (Tabulasi Data).....  | 90      |
| 9. Hasil Uji SPSS .....  | 91      |
| 10. Dokumentasi Penelitian .....   | 100     |
| 11. Hasil Turnitin.....  | 101     |