

SKRIPSI

**HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA
MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG**



Oleh :

EMILIA INA
NIM. P0713122515

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2026**

SKRIPSI

HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG

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

Oleh :

**EMILIA INA
NIM.P0713122515**

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN

HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,

Juni Gressilda L. Sine,STP,M.Kes
NIP. 198006012009122001

Pembimbing Pendamping,

Gusti Ayu Dewi Kusumayanti,DCN.M.Kes
NIP. 196604261989032003

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,



Dr.I Putu Suiraoka,SST.M.KeS
NIP.197301241995031001

SKRIPSI DENGAN JUDUL

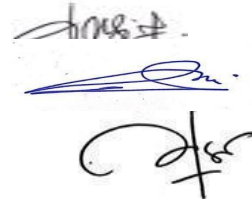
**HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA
MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG**

TELAH DI UJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

**PADA HARI : KAMIS
TANGGAL : 04 JUNI 2026**

TIM PENGUJI :

1. Pande Putu Sri Sugiani,DCN,M.Kes (Ketua)
2. Dr.I Wayan Juniarsana,SST,M.Fis (Anggota 1)
3. Juni Gressilda Louisa Sine,STP,M.Kes (Anggota 2)



**Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,**



**Dr.I Putu Suiroaka,SST.M.KeS
NIP.197301241995031001**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Emilia Ina

NIM : P07131225152

Program Studi : Gizi dan Dietetika

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2025 – 2026

Alamat : Uluwae, Desa Poco Kec.Wae Ri'I Kab.Manggarai – NTT Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul “HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG” Adalah benar **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 Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 03 Mei 2026

Yang membuat pernyataan

A 10,000 Rupiah Indonesian postage stamp is shown, featuring a portrait of a person and the text '10000', 'SEPMIL RIBU RUPIAH', and '5A545AJX017204510'. A signature is written over the stamp.

Emilia Ina
NIM.P07131225152

HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG

ABSTRAK

Sisa makanan merupakan persoalan klasik yang banyak ditemukan di berbagai rumah sakit di Indonesia. Banyaknya sisa makanan dapat mengakibatkan pasien kehilangan zat gizi setelah dirawat di rumah sakit, sehingga proses penyembuhan penyakit akan terganggu. Tujuan penelitian mengetahui hubungan citarasa makanan dengan daya terima makanan terhadap sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng. Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan pendekatan *cross-sectional*, yang dilaksanakan pada bulan Maret 2026 sampel sebanyak 45 orang dengan Kriteria inklusi yaitu Pasien rawat inap berusia ≥ 18 tahun, mendapatkan makanan biasa dan bubur, dalam kondisi sadar dan mampu berkomunikasi, sdh mendapat perawatan minimal 2 x 24 jam. Pengukuran variabel independen dan dependen dilakukan pada waktu yang sama. Wawancara dilakukan dengan menggunakan kuisioner selanjutnya penimbangan secara langsung pada sisa makanan siang, malam dan pagi selama satu hari. Data di analisis secara univariat dan bivariat. Hasil analisis bivariat dengan *uji chi-squared* kemudian dilakukan *uji fisher exact* diperoleh nilai ($p - value$ 1,000), menunjukkan tidak ada hubungan antara citarasa makanan pasien dengan sisa makanan pasien ($p > 0,05$). Selanjutnya diperoleh nilai ($p - value$ 1,000) tidak ada hubungan citarasa makanan dengan daya terima makanan. kemudian diperoleh nilai ($p - value$ 0,000) menunjukkan ada hubungan antara daya terima makanan pasien dengan sisa makanan pasien ($p < 0,05$). Perlunya inovasi variasi menu, citarasa agar dapat meningkatkan daya terima pasien terhadap makanan yang diberikan dan mengurangi sisa makanan.

Kata kunci : Citarasa makanan; daya terima makanan; sisa makan

THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD TASTE AND FOOD ACCEPTANCE REGARDING FOOD WASTE AMONG INPATIENTS AT RUTENG REGIONAL PUBLIC HOSPITAL

ABSTRACT

Food waste is a longstanding issue commonly found in hospitals across Indonesia. Excessive food waste can lead to nutritional deficiencies among patients during their hospital stay, thereby impeding the recovery process. This study aims to determine the relationship between food taste, food acceptability, and food waste among inpatients at Ruteng Regional General Hospital. This is an analytical observational study using a *cross-sectional* design, conducted in March 2026 with a sample of 45 respondents. The inclusion criteria were inpatients aged ≥ 18 years, receiving regular meals or porridge, being fully conscious and able to communicate, and having received care for at least 48 hours. Measurements of independent and dependent variables were carried out simultaneously. Data were collected through interviews using questionnaires and direct weighing of leftover food from breakfast, lunch, and dinner over one day. Data were analyzed using *univariate* and *bivariate* methods.

Bivariate analysis using the *chi-square* test followed by *Fisher's exact* test yielded a *p-value* of 1.000, indicating no significant relationship between food taste and food waste ($p > 0.05$). Similarly, a *p-value* of 1.000 showed no significant relationship between food taste and food acceptability. However, a *p-value* of 0.000 indicated a significant relationship between food acceptability and food waste ($p < 0.05$). The findings suggest a need for innovation in menu variety and taste to improve patients' acceptance of the meals served and reduce food waste.

Keywords: food taste; food acceptability; food waste

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN TERHADADAP SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG

Oleh : Emilia Ina

NIM. P07131225152

Sisa makanan dan Daya terima makanan merupakan indikator penting dalam penyelenggaraan makanan sekaligus untuk mengetahui asupan makanan pasien di rumah sakit..Dalam standar pelayanan minimal rumah sakit,ditetapkan bahwa indikator standar pelayanan gizi meliputi ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien 100%, sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien $\leq 20\%$, rata rata asupan makana pasien $\geq 80\%$ dan tidak adanya kesalahan pemberian diet 100%. Ada banyak hal yang menyebabkan terjadinya daya terima dan sisa makanan pada pasien di rumah sakit. Hal tersebut meliputi faktor internal dan faktor eksternal pasien.penelitian ini bertujuan untuk Menilai citarasa makanan terhadap sisa makana pasien, menilai citarasa makanan terhadap daya terima makanan pasien,menganalisis hubungan cita rasa makanan pasien terhadap sisa makanan pasien Menganalisis hubungan citarasa makanan dengan daya terima makanan pasien,menganalisis hubungan daya terima makanan terhadap sisa makanan pasien.

Citarasa makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi daya terima terhadap makanan yang disajikan. Citarasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan (besar porsi, warna, peyajian, dan bentuk makanan) sewaktu dihidangkan dan rasa makanan (aroma, bumbu, kematangan, dan tekstur) sewaktu dimakan.

Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi. Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan.

Adapun variabel dalam penelitian ini yaitu variabel bebas yaitu cita rasa makanan dan daya terima makanan sedangkan variabel terikatnya sisa makanan pasien dengan hipotesis awal ada hubungan antara cita rasa makanan dengan daya terima makanan terhadap sisa makanan pasien. Metode dalam penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancangan *Cross sectional*, yang dilaksanakan di Rumah Sakit Umum daerah Ruteng dari bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2026 jumlah sampel sebanyak 45 orang yang memenuhi syarat inklusi dan eksklusi. Teknik pengumpul data yaitu, data primer seperti Data identitas pasien, Data citarasa makanan menggunakan kuesioner untuk mengetahui penilaian dan kepuasan sampel terhadap citarasa makanan yang disediakan dari instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng. Data sisa makanan diperoleh melalui metode *food weighing*. Pengambilan data sisa makanan dilakukan 1 hari sebanyak 3 kali pengulangan pada makan siang, makan malam dan makanan pagi, dengan menu makanan berbeda. Data sekunder adalah diperoleh dari profil rumah sakit data gambaran instalasi gizi. Data dianalisis secara univariat dan bivariat. Data di analisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi. Pada penelitian ini menggunakan uji *chi square*, karena peneliti ingin melihat bagaimana hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat. Uji *chi square* apabila data berdistribusi normal dan memenuhi syarat. Uji *Fisher Exact* apabila terdapat sel dengan *expected count* < 5 . Hubungan dianggap bermakna apabila nilai $p - value < 0,05$.

Hasil penelitian ini diperoleh $p\text{-value } 1,000 > \alpha (0,05)$ menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di rumah sakit umum daerah Ruteng Kabupaten Manggarai. diperoleh hasil $p\text{-value } 1,000 > \alpha (0,05)$ menunjukkan tidak terdapat hubungan yang bermakna antara citarasa makanan dengan daya terima makanan pasien rawat inap di RSUD Ruteng. Selanjutnya, untuk sisa makanan secara keseluruhan terhadap 45 sampel penelitian maka rata-rata nilai yang diperoleh yaitu 13,39 gram (15,60%) dengan nilai median yaitu 6,53 gram, nilai modusnya yaitu 0 gram dan standar deviasi adalah 14,764145. Sisa makanan sampel yang paling kecil yaitu 0 gram dan sisa makanan yang besar yaitu 43,87 gram. diperoleh nilai $p\text{-value } 0,000 < \alpha (0,05)$ dapat disimpulkan ada hubungan daya terima makanan dengan sisa makanan pasien.

Dengan melihat hasil penelitian ini maka perlu melakukan evaluasi terhadap menu makanan pasien secara berkala terutama pada aspek citarasa makanan jika terdapat sisa makanan banyak dan juga keterlibatan ahli gizi untuk memantau saat penyelenggaraan makanan mulai dari persiapan, pengolahan hingga pendistribusian makanan pasien. diharapkan untuk selalu memberi edukasi terkait terapi diet serta memonitoring asupan makanan pasien agar daya terima makanan pasien $\geq 80\%$. pihak manajemen rumah sakit, diharapkan keterlibatan untuk melakukan pemantauan dan evaluasi berkala terhadap tanggapan pasien, tidak hanya soal rasa tetapi juga keseluruhan pengalaman menerima makanan, sehingga perbaikan yang dilakukan lebih tepat sasaran dan efektif menurunkan jumlah sisa makanan. Memberikan pelatihan berkelanjutan bagi tenaga pengolah dan penyaji makanan mengenai pentingnya kesesuaian menu dengan kondisi kesehatan, kebiasaan makan, dan kebutuhan gizi pasien, agar daya terima dapat terjaga optimal.

Pustaka : 22 (tahun 2016 – 2025)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan segala Rahmat-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul: “ **Hubungan Citarasa Makanan Dengan Daya Terima Makanan Terhadap Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng**” Penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan dari berbagai pihak, untuk itu melalui kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP,M.Kes, selaku Pembimbing utama dan Ibu_Gusti Ayu Dewi Kusumayanti,DCN.M.Kes selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, saran serta motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Pande Putu Sri Sugiani,DCN,M.Kes dan bapak Dr.I Wayan Juniarsana,SST,M.Fis selaku anggota penguji yang telah memberikan saran demi kesempurnaan skripsi ini.
3. Direktur Politeknik Kemenkes Denpasar, Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar dan Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kemenkes Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Direktur Rumah sakit umum daerah ruteng yaang telah bersedia memberikan ijin dan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian
5. Suami dan anak – anak yang telah mendampingi dan memberikan dukungan kepada penulis Selama penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan dan bagi pembaca.

Denpasar, 27 April 2026

Emilia Ina

DAFTAR ISI

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.....	xx
DAFTAR ISI.....	xxi
DAFTAR TABEL.....	xxii
DAFTAR GAMBAR.....	xxiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	4
C. Tujuan penelitian.....	4

D. Manfaat penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Pelayanan gizi rumah sakit.....	6
B. Citarasa makanan.....	8
C. Daya terima makanan.....	11
D. Sisa makanan.....	15
E. Cara pengukuran sisa makanan.....	17
BAB III KERANGKA KONSEP.....	19
A. Kerangka Konsep.....	20
B. Variable Penelitian dan Definisi Operasional.....	21
C. Hipotesis.....	21
BAB IV METODE PENELITIAN.....	22
A. Jenis penelitian.....	22
B. Alur Penelitian.....	22
C. Tempat dan waktu penelitian.....	23
D. Populasi dan sampel.....	24
E. Teknik pengambilan sampel.....	24
F. Jenis dan teknik pengumpulan data.....	25
G. Instrumen penelitian.....	26

H. Teknik pengumpulan data.....	26
I. Pengolahan dan analisis data.....	26
J. Etika penelitian.....	30
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Hasil penelitian.....	31
B. Pembahasan.....	42
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	51
A. Simpulan.....	51
B. Saran.....	52
Daftar pustaka.....	54
Lampiran.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1....Defenisi perasional.....	21
2....Sebaran karateristik sampel.....	34
3....Sebaran citarasa makanan berdasarkan jenis hidangan.....	36
4....Sebaran sampel sisa makanan.....	37
5....Sebaran sampel menurut citarasa makanan dengan sisa makananan.....	39
6....Sebaran sampel menurut citarasa makanan dengan daya terima makanan.....	40
7....Sebaran sampel menurut daya terima makanan dengan sisa makanan.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka konsep.....	19
2. Kerangka alur.....	22
3. Penyerahan kuisioner kepada sampel.....	78
4. Penandatanganan <i>informed consent</i> oleh responden.....	79
5. Pembagian imbalan atas kesedian sebagai responden.....	79
6. Penimbangan makanan sebelum distribusi ke pasien.....	80
7. Tampilan makanan pasien.....	81
8. Penimbangan sisa makanan.....	81
9. Tampilan sisa makanan pasien.....	81

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Ijin penelitian dari lokasi penelitian.....	58
2. Ijin komite etik.....	59
3. Surat keterangan selesai penelitian.....	62
4. Form PSP.....	63
5. Formulir identitas sampel.....	67
6. Lembar Kuesioner.....	68
7. Formulir Sisa Makanan dan Daya Terima Makanan.....	71
8. Dokumentasi.....	78