

**HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN SEBAGAI INDIKATOR MUTU
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD WANGAYA
DENPASAR**



Oleh :

NI GUSTI AGUNG AYU OKA ULANDARI
NIM. P07131215034

**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
DENPASAR
2019**

**HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN SEBAGAI INDIKATOR MUTU
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD WANGAYA
DENPASAR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma IV
Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar**

Oleh :

**NI GUSTI AGUNG AYU OKA ULANDARI
NIM. P07131215034**

**KEMENTRIAN KESEHATAN R.I.
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
DENPASAR
2019**

LEMBAR PERSETUJUAN
HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN SEBAGAI INDIKATOR MUTU
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD WANGAYA
DENPASAR

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



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

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



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

PENELITIAN DENGAN JUDUL :
HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN SEBAGAI INDIKATOR MUTU
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD WANGAYA
DENPASAR

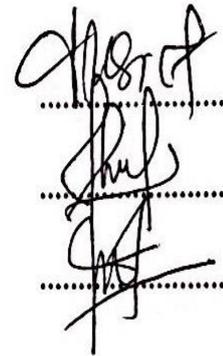
TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : Rabu

TANGGAL : 8 Mei 2019

TIM PENGUJI :

1. Pande Putu Sri Sugiani,DCN.M.Kes (Ketua)
2. Ida Ayu Eka Padmiari,SKM.M.Kes (Anggota I)
3. Ni Made Yuni Gumala,SKM.M.Kes (Anggota II)



Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Gusti Agung Ayu Oka Ulandari

NIM : P07131215034

Program Studi : Diploma IV

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2015/2016

Alamat :Jln WR Supratman gang 2 No 14 Desa Dauharu,
Kabupaten Jembrana

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir dengan judul Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan di RSUD Wangaya Denpasar adalah **benar karya 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 sebagai mana mestinya

Denpasar, Mei 2019

Yang membuat pernyataan



Ni Gusti Agung Ayu Oka Ulandari
NIM. P07131215034

RINGKASAN PENELITIAN

Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Wangaya Denpasar

Oleh : Ni Gusti Agung Ayu Oka Ulandari

Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit dibagi menjadi 4 yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (Kemenkes R.I, 2013). Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya makan, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes R.I, 2013). Penyelenggaraan makanan rumah sakit dikatakan berhasil jika sisa makanan pasien $\leq 20\%$ berdasarkan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS). Saat proses penyajian makanan di dapur berkaitan dengan ketepatan waktu menyajikan makanan ke pasien. Makanan harus didistribusikan dan disajikan kepada pasien tepat pada waktunya karena akan mempengaruhi selera makan konsumen. Makanan di rumah sakit harus tepat waktu, tepat diet, dan tepat jumlah. Waktu pembagian makanan yang tepat dengan jam makan pasien serta jarak waktu makan yang sesuai, turut berpengaruh terhadap timbulnya sisa makanan (Umami, 2017).

Jenis Penelitian Observasional dengan desain *Cross Sectional* dan dilakukan di RSUD Wangaya Denpasar pada bulan februari sampai maret 2019. Dengan jumlah sampel sebanyak 63 sampel. Pengambilan sampel dilakukan dengan metode *Purposive sampling*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebaran sampel paling banyak berada pada kisaran umur 30-49 tahun sebanyak 32%, distribusi jenis kelamin, secara keseluruhan jenis kelamin perempuan 49 sampel (77,8%) lebih banyak dari pada jenis kelamin laki-laki, tingkat pendidikan terakhir sebaran sampel paling banyak yaitu pada tingkat pendidikan SLTA 35 sampel (55,6%), jenis pekerjaan terbanyak yaitu pegawai swasta 23 sampel (36,5%). Pada jenis ruang perawatan dengan

sampel terbanyak pada ruang dara 33 sampel (52,4%), jenis diet yang diberikan paling banyak ditemukan yaitu nasi biasa 41 sampel (65,1%), dan pada jenis penyakit paling terbanyak yaitu proses persalinan 18 sampel (28,1%).

Ketepatan waktu penyajian masih terdapat banyak pasien yang mendapatkan makanan tidak tepat waktu yaitu pada makan pagi tidak tepat waktu sebanyak 23 sampel (36,5%), waktu penyajian makan siang tidak tepat waktu sebanyak 22 sampel (34,9%), dan waktu makan malam tidak tepat waktu sebanyak 14 sampel (22,2%). Presentase waktu penyajian makan dalam satu hari di RSUD Wangaya Denpasar yaitu 68,78%. Rata-rata presentase sisa makanan dalam satu hari berdasarkan kelompok makan yaitu makanan yang tertinggi pada sayur 23,4% dan terendah pada buah 11,0%. Pada tingkat penerimaan dari 63 sampel dengan 3 kali makan, paling banyak pada makan pagi sampel yang menyisakan makanan >20% dengan presentase 42,9% sampel yang menyisakan makanan dalam kategori banyak

Berdasarkan hasil uji *chi square* yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa ada hubungan ketepatan waktu penyajian pagi dengan sisa makanan pagi di RSUD Wangaya Denpasar dan ada hubungan ketepatan waktu penyajian malam dengan sisa makanan malam di RSUD Wangaya Denpasar, tetapi pada siang hari menunjukkan tidak ada hubungan ketepatan waktu penyajian siang dengan sisa makanan siang di RSUD Wangaya Denpasar.

Daftar Bacaan : 31 (1995-2017)

HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN SEBAGAI INDIKATOR MUTU PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD WANGAYA DENPASAR

ABSTRAK

Sisa makanan merupakan berat makanan dipiring yang tidak dihabiskan pasien dan dikelompokkan berdasarkan kelompoknya. Faktor yang mempengaruhi sisa makanan yaitu ketepatan waktu penyajian. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Wangaya Denpasar. Jenis penelitian observasional dengan desain *cross sectional*. Metode pengambilan sampel secara *purposive sampling*, jumlah sampel 63 sampel. Pada makanan pagi tepat 40 sampel (63,5%) dan tidak tepat 23 sampel (36,5%), makan siang tepat 41 sampel (65,1%) dan tidak tepat 22 sampel (34,9%), makan malam tepat 49 sampel (77,8%) dan tidak tepat 14 sampel (22,2%). Rata-rata presentase sisa makanan dalam satu hari berdasarkan kelompok makan yaitu makanan yang tertinggi pada sayur 23,4%. Berdasarkan uji *chi square* ada hubungan ketepatan waktu penyajian pagi dengan sisa makanan pagi di RSUD Wangaya Denpasar. Pada makan siang tidak ada hubungan ketepatan waktu penyajian siang dengan sisa makanan siang di RSUD Wangaya Denpasar. Pada uji *Fisher exact test* ada hubungan ketepatan waktu penyajian malam dengan sisa makanan malam di RSUD Wangaya Denpasar.

Kata kunci : Ketepatan waktu, Sisa makanan, Indikator mutu

THE CORRELATION OF FOOD PRESENTATION TIME WITH THE FOOD WASTE AS A QUALITY INDICATOR OF FOOD MANAGEMENT AT WANGAYA DENPASAR HOSPITAL

ABSTRACT

Plate waste is the food weight in plate that does not finished up or thrown away by the inpatients and grouped according to food category. Factors that affect food waste are the thepresentation time. The purpose of this research to know the correlation of food presentation time with the food waste as a quality indicator of food management at Wangaya Denpasar hospital. Type this research is observational analytics by using cross sectional. Sample taken by using Purposive Sampling, the amount of sample are 63 sample. Samples food presentation time at morning that is exactly 40 samples (63.5%) and not exactly 23 samples (36.5%), at lunch exactly 41 samples (65.1%) and not exactly 22 samples (34.9%), dinner to exactly 49 samples (77.8%) and not exactly 14 samples (22.2%). The average percentage of food leftovers in one day based on the food group is the highest food at vegetables 23.4%. Based on the chi square test on breakfast, there was the correlation of food presentation time in the morning with the food waste of the morning as a quality indicator of food management at Wangaya Denpasar hospital. On lunch there isn't correlation of food presentation time in the lunch with the food waste of the lunch as a quality indicator of food management at Wangaya Denpasar hospital. Based on the fisher exact test in dinner there was a the correlation of food presentation time in the evening with the food waste of the dinner as a quality indicator of food management at Wangaya Denpasar hospital.

Keywords : Presentation time, Food waste, Quality indicator

KATA PENGANTAR

Puji syukur Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga pada kesempatan ini penulis bisa menyelesaikan Penulisan Skripsi yang berjudul “Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Wangaya Denpasar” dapat selesai tepat pada waktunya.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari,SKM.M.Kes, selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan dan masukan dalam menyelesaikan Skripsi.
2. Ibu Ni Made Yuni Gumala,SKM.M.Kes, selaku pembimbing pendamping yang telah memeberikan bimbingan dalam menyelesaikan Skripsi.
3. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan Skripsi.
4. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, yang telah memeberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran penyelesaian Skripsi.
5. Para dosen dan staff Jurusan Gizi yang telah banyak membantu dalam kelancaran penyusunan Skripsi.
6. Teman-teman di Jurusan Gizi Politeknik kesehatan Denpasar yang telah banyak membantu penyelesaian Skripsi.

Penulis menyadari bahwa Skripsi.yang disusun masih jauh dari sempurna. Untuk kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan guna perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUNG.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
RINGKASAN PENELITIAN.....	vi
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Sisa Makanan	7
B. Ketepatan Waktu Penyajian Makanan	15
BAB III KERANGKA KONSEP	19

A. Kerangka Konsep	19
B. Hipotesis.....	20
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	21
BAB IV METODE PENELITIAN	22
A. Jenis Penelitian	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian	22
C. Populasi dan Sampel Penelitian	23
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	24
E. Pengolahan dan Analisis Data	27
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Hasil Penelitian	31
B. Pembahasan	46
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional Variabel	21
2. Sebaran Karakteristik Sampel Menurut Umur	33
3. Sebaran Karakteristik Sampel Menurut Pendidikan dan Jenis Pekerjaan.....	35
4. Sebaran Sampel Menurut Ruang Perawatan	35
5. Sebaran Sampel Menurut Jenis Diet.....	36
6. Sebaran Sampel Menurut Jenis Penyakit.....	37
7. Sebaran Sampel Menurut Waktu Penyajian Makanan	38
8. Rata-rata Persentase Sisa Makanan Berdasarkan Kelompok	41
Makan	
9. Distribusi Sampel Menurut Ketepatan Waktu Penyajian Pagi Berdasarkan Sisa Makan Pagi	44
10. Distribusi Sampel Menurut Ketepatan Waktu Penyajian Siang Berdasarkan Sisa Makan Siang	45
11. Distribusi Sampel Menurut Ketepatan Waktu Penyajian malam Berdasarkan Sisa Makan malam.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep	19
2. Distribusi Sampel Menurut Jenis Kelamin.....	34
3. Presentase Ketepatan Waktu Distribusi Makan Sehari	39
4. Rata-rata Persentase Sisa Makanan Berdasarkan Kelompok Makan	41
5. Rata-rata Persentase Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Diet	42
6. Sisa Makanan Perwaktu Makan Pada Sampel.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Ijin Penelitian	60
2. Persetujuan Setelah Penjelasan.....	61
3. Siklus Menu.....	65
4. Dokumentasi Penelitian.....	70