

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI  
TERJADINYA SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP  
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BANGLI**



Oleh :

**LUH PUTU YASMARI SEPTIDIANTARI**  
NIM. P07131017045

**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA  
DENPASAR  
2020**

**TUGAS AKHIR  
FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI  
TERJADINYA SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP  
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BANGLI**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma Tiga  
Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

**Oleh :  
LUH PUTU YASMARI SEPTIDIANTARI  
NIM. P07131017045**

**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.  
POLTEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA  
DENPASAR  
2020**

## LEMBAR PERSETUJUAN

### FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI TERJADINYA SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BANGLI

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama



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

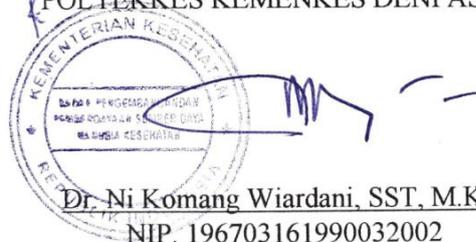
Pembimbing Pendamping



Dr. Ni Nengah Ariati, SST, M.Erg  
NIP. 197311182001122001

MENGETAHUI  
KETUA JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



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

## TUGAS AKHIR

### FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI TERJADINYA SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BANGLI

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : RABU

TANGGAL : 6 MEI 2020

#### TIM PENGUJI :

1. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes (Ketua) (.....)
2. Dr. I Wayan Juniarsana, SST, M.Fis (Anggota) (.....)
3. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes (Anggota) (.....)

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 : Luh Putu Yasmari Septidiantari  
NIM : P07131017045  
Program Studi : Diploma Tiga  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2020  
Alamat : Jl. Muhammad Hatta, LC Subak Aya, Bangli

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Bangli adalah **benar karya saya sendiri atau bukan plagiat karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya 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, 22 April 2020



Luh Putu Yasmari Septidiantari

NIM. P07131017045

THE FACTOR THAT INFLUENCE OCCURRENCE OF FOOD WASTE  
IN HOSPITALIZATION PATIENTS IN THE REGIONAL GENERAL  
HOSPITAL BANGLI

ABSTRACT

The food waste is the amount of food that is not consumed. The food waste in addition to causing inadequate nutritional needs of patients also causes wasted costs. The purpose of this study is to determine the factors that influence the occurrence of leftovers in inpatients at Bangli District Hospital. The type of research used was observational with a cross-sectional study design, and samples were taken by purposive sampling which was 30 samples. The type of data collected are data characteristic of the sample by interview using the identity form, and external factors by answering the questionnaire, food waste data with weighing methods, while hospital overview data, number of patients hospitalized, and number of nutritionists and waiters are taken from the data annual reports or records related to the required data. Data analysis uses frequency distribution tables and cross tables then be described descriptively. The results of this study indicate that the dominant internal factor influencing the occurrence of food waste is the gender 56.66%. While the external factors that predominantly influence the occurrence of food waste are food aroma 53.33%.

*Keywords: food waste, internal factor, external factor*

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI TERJADINYA  
SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP  
DI RSUD BANGLI

ABSTRAK

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi. Sisa makanan selain menyebabkan kebutuhan gizi pasien tidak adekuat juga menyebabkan adanya biaya yang terbuang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Bangli. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dengan rancangan penelitian *cross sectional*, dan sampel diambil dengan cara *purposive sampling* yaitu 30 sampel. Jenis data yang dikumpulkan yaitu data karakteristik sampel dengan metode wawancara menggunakan formulir identitas, data faktor eksternal dengan menjawab kuesioner, sisa makanan dengan metode penimbangan, sedangkan data gambaran umum rumah sakit, jumlah pasien yang dirawat inap, dan jumlah ahli gizi beserta pramusaji diambil dari data laporan tahunan atau catatan terkait data yang dibutuhkan. Analisis data menggunakan tabel distribusi frekuensi dan tabel silang yang kemudian akan diuraikan secara deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor internal yang dominan mempengaruhi terjadinya sisa makanan yaitu jenis kelamin 56,66%, sedangkan faktor eksternal yang dominan mempengaruhi terjadinya sisa makanan yaitu aroma makanan 53,33%.

*Kata Kunci : Sisa makanan, faktor internal, faktor eksternal*

RINGKASAN PENELITIAN  
FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI TERJADINYA  
SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP  
DI RSUD BANGLI

Oleh : Luh Putu Yasmari Septidiantari  
NIM : P07131017045

Sisa makanan merupakan indikator keberhasilan pelayanan gizi di Rumah Sakit (RS) yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Terjadinya sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi keadaan klinis dan patofisiologis penyakit seperti perubahan nafsu makan, perubahan indera pengecap, gangguan menelan, stress dan lamanya perawatan. Faktor eksternal meliputi mutu makanan seperti rasa, aroma, besar porsi, tekstur, variasi menu, dan kebersihan alat. Beberapa hasil penelitian di rumah sakit menunjukkan masih tingginya sisa makanan pasien. Sebagai contoh hasil penelitian Sulaeman (2000) di Rumah Sakit Cibabat Cimahi menunjukkan persentase sisa makanan untuk nasi 27,4%, lauk hewani 24%, lauk nabati 35,3% dan sayur 30,8%. Penelitian Renaningtyas (2004) di Rumah Sakit Cibinong menunjukkan persentase sisa makanan untuk nasi 37,75%, lauk nabati 39%, dan sayur 51%. Dalam penelitian Mulyani (2006) RSUD kota Semarang menunjukkan persentase sisa makanan untuk nasi 63,4%, lauk hewani 50%, lauk nabati 80%, dan sayur 70%. Masih tingginya persentase sisa makanan berdampak bagi instalasi gizi seperti tidak berjalannya terapi diit pasien dan adanya biaya yang terbuang pada sisa makanan yang berakibat pada anggaran gizi kurang efisien sehingga berpengaruh terhadap anggaran persediaan bahan makanan, sedangkan bagi pasien berakibat pada proses penyembuhan yang lambat dan lama rawat inap lebih panjang (Moehyi,1999).

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Bangli. Tujuan khusus dari penelitian ini, yaitu mengidentifikasi faktor-faktor internal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di

RSUD Bangli, mengidentifikasi faktor-faktor eksternal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Bangli, menganalisis faktor-faktor yang dominan mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Bangli

Adapun variabel terikat dalam penelitian ini adalah sisa makanan. Sedangkan variabel bebas dalam penelitian ini adalah faktor internal dan faktor eksternal. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dengan rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan di RSUD Bangli. Sampel diambil dengan cara *purposive sampling* sehingga diperoleh 30 sampel yang memenuhi kriteria inklusi, yaitu bersedia menjadi subjek penelitian, berumur 18-64 tahun, bisa diajak berkomunikasi secara verbal, kondisi pasien dalam kesadaran baik, pasien mendapatkan makanan biasa tanpa diet, pasien yang sudah dirawat 1 hari dan sudah pernah mendapatkan makanan rumah sakit. Sedangkan kriteria eksklusi, seperti pasien yang sedang hamil, pasien yang mengalami penyakit komplikasi. Jenis data yang dikumpulkan yaitu data karakteristik sampel dengan metode wawancara menggunakan formulir identitas, data faktor eksternal dengan menjawab kuesioner, sisa makanan dengan metode penimbangan, sedangkan data gambaran umum rumah sakit, jumlah pasien yang dirawat inap, dan jumlah ahli gizi beserta pramusaji diambil dari data laporan tahunan atau catatan terkait data yang dibutuhkan. Analisis data menggunakan tabel distribusi frekuensi dan tabel silang yang kemudian akan diuraikan secara deskriptif.

Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini, sisa makanan berdasarkan usia sampel diketahui bahwa tingginya sisa makanan pada golongan usia 30 - 49 tahun 36,67%, sebagian besar pada jenis kelamin perempuan 56,66%, berpendidikan SD 23,33%, dengan kondisi khusus *Post Sectio Caesarea* 26,66%, tidak memiliki gangguan pencernaan 56,67%, yang paling tinggi menyisakan makanan mengatakan suka terhadap warna makanan 43,33%, tidak suka terhadap porsi makanan 43,33%, suka terhadap penyajian makanan 50%, tidak suka dengan aroma makanan 80%, tidak suka terhadap bumbu masakan 53,33%, suka terhadap tingkat kematangan 60%, suka terhadap temperature makanan 36,67%, yang membawa makanan dari luar RS dan paling tinggi menyisakan makanan 43,34%,

yang menyatakan suasana tempat perawatan yang bersih yang menyisakan makanan paling banyak 33,34%. Faktor internal yang dominan mempengaruhi terjadinya sisa makanan yaitu faktor jenis kelamin dimana sampel jenis kelamin perempuan 56,66% yang memiliki sisa makanan tinggi. Pada faktor eksternal yang dominan mempengaruhi terjadinya sisa makanan yaitu faktor aroma makanan dimana sampel yang mengatakan tidak suka 53,33% yang memiliki sisa makanan tinggi.

Adapun saran untuk RSUD Bangli agar meningkatkan kebersihan ruang perawatan karena masih adanya pasien yang mengatakan tidak bersih dan khususnya untuk Instalasi Gizi RSUD Bangli agar lebih memperhatikan aroma dan bumbu masakan agar pasien lebih tertarik untuk menghabiskan makanannya, lebih memvariasikan pengolahan makanan terutama untuk lauk nabati agar pasien tidak bosan, dan pemilihan jenis sayuran serta teknik pengolahan lebih divariasikan

Daftar Bacaan : 28 (1992 : 2017)

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Bangli” tepat pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa bantuan dan sumbangan pemikiran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Dr. Ni Nengah Ariati, SST, M.Erg selaku pembimbing pendamping yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes dan Dr. I Wayan Juniarsana, SST. M.Fis selaku penguji yang telah memberikan masukan dalam penyempurnaan tugas akhir ini.
4. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar, Ketua Jurusan Gizi, Ka.Prodi D-III Gizi, dosen serta staff di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.
5. Orang tua, keluarga, sahabat, teman-teman dan orang terdekat lainnya yang selalu memberikan doa dan dukungan semangat dalam pembuatan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih banyak kekurangan, maka penulis sangat mengharapkan kritik dan saran untuk penyempurnaan tugas akhir ini. Akhir kata penulis mengharapkan penelitian ini bermanfaat bagi kita semua.

Penulis

## DAFTAR ISI

|  | Hal  |
|--|------|
| HALAMAN SAMPUL.....                                  | i    |
| HALAMAN JUDUL.....                                   | ii   |
| HALAMAN PERSETUJUAN.....                             | iii  |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                              | iv   |
| SURAT PERNYATAAN.....                                | v    |
| ABSTRACT.....  | vi   |
| ABSTRAK.....   | vii  |
| RINGKASAN PENELITIAN.....                            | viii |
| KATA PENGANTAR.....                                  | xi   |
| DAFTAR ISI.....                                      | xii  |
| DAFTAR TABEL.....                                    | xiv  |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                 | xv   |
| BAB I PENDAHULUAN.....                               | 1    |
| A. Latar Belakang.....                               | 1    |
| B. Rumusan Masalah.....                              | 3    |
| C. Tujuan Penelitian.....                            | 4    |
| D. Manfaat Penelitian.....                           | 4    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....                         | 5    |
| A. Pengertian Sisa Makanan.....                      | 5    |
| B. Pengukuran Sisa Makanan.....                      | 5    |
| C. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan..... | 8    |
| BAB III KERANGKA KONSEP.....                         | 17   |
| A. Kerangka Konsep.....                              | 17   |
| B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel.....   | 18   |
| BAB IV METODE PENELITIAN.....                        | 21   |
| A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....               | 21   |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian.....                  | 21   |
| C. Populasi dan Sampel.....                          | 21   |
| D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....              | 23   |
| E. Alat dan Instrumen Penelitian.....                | 24   |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| F. Pengolahan dan Analisis Data..... | 25 |
| G. Etika Penelitian.....             | 26 |
| BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....      | 28 |
| A. Hasil .....                       | 28 |
| B. Pembahasan.....                   | 42 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....     | 50 |
| A. Kesimpulan.....                   | 50 |
| B. Saran.....                        | 50 |
| DAFTAR PUSTAKA.....                  | 51 |
| LAMPIRAN.....                        | 54 |

## DAFTAR TABEL

| Tabel |   | Hal |
|-------|---|-----|
| 1.    | Variabel dan Definisi Operasional Variabel.....               | 18  |
| 2.    | Sebaran Sampel Menurut Usia.....                              | 30  |
| 3.    | Sebaran Sampel Menurut Jenis Kelamin.....                     | 30  |
| 4.    | Sebaran Sampel Menurut Pendidikan .....                       | 30  |
| 5.    | Sebaran Sampel Menurut Jenis Penyakit .....                   | 31  |
| 6.    | Sebaran Sampel Menurut Gangguan Pencernaan.....               | 31  |
| 7.    | Sebaran Sampel Menurut Warna Makanan.....                     | 32  |
| 8.    | Sebaran Sampel Menurut Porsi Makanan.....                     | 32  |
| 9.    | Sebaran Sampel Menurut Penyajian Makanan.....                 | 33  |
| 10.   | Sebaran Sampel Menurut Aroma Makanan.....                     | 33  |
| 11.   | Sebaran Sampel Menurut Bumbu Masakan.....                     | 33  |
| 12.   | Sebaran Sampel Menurut Tingkat Kematangan.....                | 34  |
| 13.   | Sebaran Sampel Menurut Temperature Makanan.....               | 34  |
| 14.   | Sebaran Sampel Menurut Makanan Luar Rumah Sakit.....          | 35  |
| 15.   | Sebaran Sampel Menurut Suasana Tempat Perawatan.....          | 35  |
| 16.   | Sebaran Sampel Menurut Sisa Makanan.....                      | 35  |
| 17.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Umur .....                   | 36  |
| 18.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin .....          | 36  |
| 19.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Pendidikan.....              | 37  |
| 20.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Kondisi Khusus.....          | 37  |
| 21.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Gangguan Pencernaan.....     | 38  |
| 22.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Warna Makanan .....          | 38  |
| 23.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Porsi Makanan.....           | 39  |
| 24.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Penyajian Makanan.....       | 39  |
| 25.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Aroma Makanan.....           | 40  |
| 26.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Bumbu Makanan.....           | 40  |
| 27.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kematangan.....      | 41  |
| 28.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Temperature Makanan.....     | 41  |
| 29.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Makanan Luar RS.....         | 42  |
| 30.   | Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Suasana Tempat Perawatan.... | 42  |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran  | Hal |
|---|-----|
| 1. Surat Ijin Penelitian Kesbangpol Provinsi Bali.....                    | 55  |
| 2. Surat Ijin Penelitian Kesbangpol Kabupaten Bangli.....                 | 56  |
| 3. Surat Ijin Penelitian RSUD Bangli.....                                 | 57  |
| 4. Surat <i>Ethical Approval</i> .....                                    | 58  |
| 5. Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP).....                              | 59  |
| 6. Form Identitas Sampel.....   | 62  |
| 7. Kuesioner Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan..... | 63  |