

**GAMBARAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP  
BERDASARKAN KARAKTERISTIK PASIEN  
DI RUMAH SAKIT**



Oleh :

**PUTU PEBRIANI**

**NIM. P07131017002**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PRODI DIPLOMA TIGA GIZI  
DENPASAR  
2020**

**GAMBARAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP  
BERDASARKAN KARAKTERISTIK PASIEN  
DI RUMAH SAKIT**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Pada Diploma Tiga Gizi**

**Oleh :  
PUTU PEBRIANI  
NIM. P07131017002**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PRODI DIPLOMA TIGA GIZI  
DENPASAR  
2020**

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
**GAMBARAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP**  
**BERDASARKAN KARAKTERISTIK PASIEN**  
**DI RUMAH SAKIT**

**TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN**

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



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

MENGETAHUI  
KETUA JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



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

**TUGAS AKHIR**  
**GAMBARAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP**  
**BERDASARKAN KARAKTERISTIK PASIEN**  
**DI RUMAH SAKIT**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI**

**PADA HARI** : Rabu

**TANGGAL** : 06 Mei 2020

**TIM PENGUJI :**

1. Ir. Hertog Nursanyoto, M. Kes (Ketua) (.....)
2. Dr. Ni Nengah Ariati, SST, M.Erg (Anggota) (.....)
3. Ni Made Yuni Gumala, 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 : Putu Pebriani  
NIM : P07131017002  
Program Studi : Diploma III  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2020  
Alamat : Lingk./Banjar Pekuwon, Kelurahan Cempaga, Kecamatan  
Bangli, Kabupaten Bangli

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Berdasarkan Karakteristik Pasien Di Rumah Sakit 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 sebagaimana mestinya.

Denpasar, April 2020

Yang membuat pernyataan



Putu Pebriani

NIM. P07131017002

## DESCRIPTION OF THE REST OF THE FOOD OF INPATIENTS BASED ON THE CHARACTERISTICS OF PATIENTS IN HOSPITALS

### *ABSTRACT*

The rest of the food is the amount of food that is not consumed after the food is served. The patient's remaining food is one indicator used to evaluate the success of hospital nutrition services. The standard of success of nutrition services is to target the patient's leftovers that are not consumed by the patient. The purpose of this study is to describe the leftover form of inpatient soft foods based on the characteristics of patients in the General Hospital. The type of research used is descriptive, a method that serves to analyze or describe a research result. The subjects used in the literature review are 3 theses which concern the patient's leftovers at the hospital. Activities include searching, reading, and sorting out research studies and library materials which contain theories relevant to the research to be conducted. Literature analysis is done by summarizing the results of research in journals and theses that are relevant to the issues discussed. The results of this research show that the high food leftovers in the age of < 45 years (63.8%), the most gender in women (58.6%), the highest education in the middle class (39.4%), and the most disease types in the type of Febris disease (42.4%).

Keywords: Food waste, characteristics, inpatients

## GAMBARAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP BERDASARKAN KARAKTERISTIK PASIEN DI RUMAH SAKIT

### ABSTRAK

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dimakan setelah makanan disajikan. Sisa makanan pasien adalah salah satu indikator yang digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Standar keberhasilan pelayanan gizi adalah target sisa makanan pasien yang tidak habis dimakan oleh pasien. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menggambarkan sisa makanan bentuk lunak pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien di Rumah Sakit Umum. Jenis penelitian yang digunakan yaitu deskriptif, suatu metode yang berfungsi untuk menganalisis atau menggambarkan sebuah hasil penelitian. Subjek yang digunakan dalam kajian pustaka adalah 3 skripsi yang menyangkut tentang sisa makanan pasien dirumah sakit. Kegiatan yang meliputi mencari, membaca, dan memilah kajian-kajian penelitian dan bahan pustaka yang memuat teori-teori yang relevan dengan penelitian yang akan dilakukan. Analisis pustaka dilakukan dengan merangkum hasil-hasil penelitian pada jurnal dan skripsi yang relevan dengan permasalahan yang dibahas. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingginya sisa makanan pada golongan umur < 45 tahun (63,8%), jenis kelamin terbanyak pada perempuan (58,6%), pendidikan terbanyak pada kelas menengah (39,4%), dan jenis penyakit terbanyak pada jenis penyakit febris (42,4%).

Kata Kunci : Sisa makanan, karakteristik, pasien rawat inap

RINGKASAN PENELITIAN

GAMBARAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP BERDASARKAN  
KARAKTERISTIK PASIEN DI RUMAH SAKIT

Oleh : Putu Pebriani  
NIM : P07131017002

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dimakan setelah makanan disajikan. Sisa makanan pasien adalah salah satu indikator yang digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Standar keberhasilan pelayanan gizi adalah target sisa makanan pasien yang tidak habis dimakan oleh pasien  $\leq 20\%$ .

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menggambarkan sisa makanan bentuk lunak pasien rawat inap berdasarkan karakteristik pasien di Rumah Sakit Umum. Tujuan khusus, mengkaji sisa makanan pokok pada pasien rawat inap di Rumah Sakit, mengkaji sisa makanan lauk hewani pada pasien rawat inap di Rumah Sakit, mengkaji sisa makanan lauk nabati pada pasien rawat inap di Rumah Sakit, mengkaji sisa sayuran pada pasien rawat inap di Rumah Sakit, mengkaji sisa buah pada pasien rawat inap di Rumah Sakit.

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu. Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien.

Adapun variabel terikat dalam penelitian ini adalah sisa makanan bentuk lunak. Sedangkan variabel bebas dalam penelitian ini adalah karakteristik (umur, jenis kelamin). Jenis penelitian yang digunakan adalah kajian pustaka. Jenis data yang dikumpulkan yaitu topik kajian yang berkaitan dengan teori dan topik penelitian. Dalam pencarian teori dan topik penelitian, mengumpulkan data kajian pustaka yang sesuai dengan topik penelitian sebanyak-banyaknya dari kepustakaan yang

berhubungan. Sumber-sumber kepustakaan yang diperoleh merupakan dari jurnal-jurnal yang *download* di goggle scholar. Analisis pustaka dilakukan dengan merangkum hasil-hasil penelitian pada jurnal dan skripsi yang relevan dengan permasalahan yang dibahas.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingginya sisa makanan pada golongan umur < 45 tahun (63,8%), jenis kelamin terbanyak pada perempuan (58,6%), pendidikan terbanyak pada kelas menengah (39,4%), dan jenis penyakit terbanyak pada jenis penyakit febris (42,4%).

Kesimpulan dari kajian pustaka ini adalah sisa makanan pokok yang paling tinggi yaitu 22,15%, sisa lauk hewani yang paling tinggi yaitu 34,14%, sisa lauk nabati yang paling tinggi yaitu 38,63%, sisa sayur yang paing tinggi yaitu 47,105, dan sisa buah yang paing tinggi yaitu 11,07%. Adapun saran yang dapat diberikan yang berkaitan dengan proses dan hasil yang telah diperoleh adalah saran bagi instalasi gizi rumah sakit berdasarkan hasil dari kajian pustaka diperoleh sebagian besar masih tingginya sisa makanan yaitu, teknik pengolahan perlu diperhatikan, variasi menu, dan teknik penyajian agar pasien dapat menerima makanan yang berasal dari rumah sakit.

Daftar Bacaan : 52 (1992 : 2019)

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat rahmat-Nya, penulis telah dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Berdasarkan Karakteristik Pasien di Rumah Sakit ” tepat pada waktunya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih yang tidak terhingga kepada:

1. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.
4. Ir. Hertog Nursanyoto, M. Kes dan Dr. Ni Nengah Ariati, SST, M.Erg selaku tim penguji.
5. Ketua Jurusan Gizi dan dosen serta staf di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.
6. Orang tua dan keluarga, sahabat, teman-teman dan orang terdekat lainnya yang selalu memberikan doa dan dukungan semangat dalam pembuatan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih banyak terdapat kekurangan. Penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan tugas akhir ini. Akhir kata penulis mengharapkan kajian pustaka ini dapat dijadikan pedoman dalam perkembangan ilmu pengetahuan dan bermanfaat bagi kita semua.

Denpasar, April 2020

Penulis,

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRAK.....	vii
RINGKASAN KAJIAN PUSTAKA.....	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit.....	5
B. Sisa Makanan.....	6
C. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	14
D. Standar Makanan Rumah Sakit.....	20
BAB III KERANGKA KONSEP.....	24
A. Kerangka Konsep.....	24
BAB IV METODE KAJIAN PUSTAKA.....	26
A. Metode Kajian Pustaka.....	26
B. Jenis Kajian Pustaka.....	26
C. Subyek.....	26
D. Jumlah Pustaka Yang Dikaji.....	26
E. Cara Pengumpulan Pustaka.....	27

F. Cara Analisis Pustaka.....	27
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Karakteristik Sampel Penelitian .....	28
B. Sisa Makanan Pasien .....	31
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	35
A. Simpulan .....	35
B. Saran .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	37
LAMPIRAN.....	39