

SKRIPSI

**HUBUNGAN RASA DAN PENAMPILAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN LAUK HEWANI PADA PASIEN
DI RUMAH SAKIT BHAYANGKARA DENPASAR**



Oleh :

JOY REBECA AYU PUTRI
NIM. P07131216047

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2020**

SKRIPSI

**HUBUNGAN RASA DAN PENAMPILAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN LAUK HEWANI PADA PASIEN
DI RUMAH SAKIT BHAYANGKARA DENPASAR**

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

Oleh :

JOY REBECA AYU PUTRI

NIM. P07131216047

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2020**

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

**HUBUNGAN RASA DAN PENAMPILAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN LAUK HEWANI PADA PASIEN
DI RUMAH SAKIT BHAYANGKARA DENPASAR**

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



Ni Nyoman Astika Dewi, S.Gz.M.Biomed
NIP. 196506161988032001

MENGETAHUI:
KETUA JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR




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

PENELITIAN DENGAN JUDUL :

**HUBUNGAN RASA DAN PENAMPILAN MAKANAN
DENGAN SISA MAKANAN LAUK HEWANI PADA PASIEN
DI RUMAH SAKIT BHAYANGKARA DENPASAR**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI : JUMAT
TANGGAL : 15 MEI 2020**

TIM PENGUJI :

- | | | |
|---------------------------------------|--------------|---|
| 1. Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes | (Ketua) |  |
| 2. I G A Ari Widarti, DCN, M.Kes | (Anggota I) |  |
| 3. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes | (Anggota II) |  |

MENGETAHUI :

**KETUA JURUSAN GIZI
(POLITIK KESELIHATAN KEMENKES DENPASAR)**



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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Joy Rebeca Ayu Putri

NIM : P07131216047

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietika

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2016

Alamat : Jln Trengguli Gg. XXII D No.1 Penatih, Denpasar Timur

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Hubungan Rasa Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Di Rumah Sakit Bhayangkara 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 sebagaimana mestinya.

Denpasar, 15 Mei 2020

Yang membuat pernyataan


Joy Rebeca Ayu Putri
P07131216047

**RELATIONSHIP OF TASTE AND FOOD APPEARANCE
WITH THE REST OF ANIMAL FOOD FOR PATIENTS
IN BHAYANGKARA HOSPITAL DENPASAR**

ABSTRACT

Providing food in hospitals aims to provide quality and appropriate food for patients. Food must meet nutritional needs, tastes or tastes and to maintain optimal patient nutritional status to speed up the healing process. This study aims to determine the relationship between taste and appearance of food with animal side dishes in patients at Bhayangkara Hospital in Denpasar, by identifying the taste, appearance of food, counting the remaining animal side dishes and analyzing the taste and appearance of food with animal side dishes in patients at Bhayangkara Hospital, Denpasar. The design of this study was cross sectional design. This research was conducted at Bhayangkara Hospital, Denpasar. The sample of this research was 67 people. Data collection techniques using interviews, questionnaires, and weighing leftovers. The data analysis method uses univariate and bivariate analysis with Pearson correlation test. The results showed that there was no relationship (p value > 0.05) between taste and animal food leftovers (0.681). And it can be seen that there is a relationship (p value < 0.05) between the appearance and the rest of the animal side dishes (0.036). To improve the taste of food, especially seasoning standards, to improve hospital services, especially related to food, training / education and research are needed for hospital nutrition processors in the field of food administration.

Keywords: Food Taste, Food Appearance, Animal Food Side Remnants

HUBUNGAN RASA DAN PENAMPILAN MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN LAUK HEWANI PADA PASIEN DI RUMAH SAKIT BHAYANGKARA DENPASAR

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan layak bagi pasien. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi, selera atau cita rasa dan untuk mempertahankan status gizi pasien yang optimal untuk mempercepat proses penyembuhan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar, dengan cara mengidentifikasi rasa, penampilan makanan, menghitung sisa makanan lauk hewani dan menganalisis rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar. Desain penelitian ini menggunakan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar. Sampel penelitian ini berjumlah 67 orang. Teknik pengumpulan data dengan metode wawancara, kuesioner, dan penimbang sisa makanan. Metode analisis data menggunakan analisis univariate dan bivariate dengan uji *korelasi pearson*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan ($p \text{ value} > 0,05$) antara rasa dengan sisa makanan lauk hewani (0,681). Dan dapat diketahui ada hubungan ($p \text{ value} < 0,05$) antara penampilan dengan sisa makanan lauk hewani (0,036). Institusi penyelenggara makanan agar lebih memperbaiki rasa makanan, terutama standar bumbu, untuk meningkatkan pelayanan rumah sakit khususnya berkaitan dengan makanan diperlukan pelatihan / pendidikan dan penelitian bagi pengolah gizi rumah sakit dalam bidang penyelenggaraan makanan.

Kata kunci : Rasa Makanan, Penampilan Makanan, Sisa Makanan Lauk Hewani.

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN RASA DAN PENAMPILAN MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN LAUK HEWANI PADA PASIEN DI RUMAH SAKIT BHAYANGKARA DENPASAR

Oleh : Joy Rebeca Ayu Putri (NIM: P07131216047)

Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar merupakan suatu sarana pelayanan yang memiliki tujuan untuk melakukan upaya penyembuhan pasien. Salah satu upaya dalam mendukung tujuan penyembuhan tersebut yaitu dengan melakukan kegiatan pelayanan gizi yang berkualitas, terutama dalam menyediakan makanan dengan kualitas maupun kuantitas yang baik sehingga dapat mencukupi kebutuhan pasien dengan status gizi yang seimbang. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan layak bagi pasien. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi, selera atau cita rasa dan untuk mempertahankan status gizi pasien yang optimal untuk mempercepat proses penyembuhan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar, dengan cara mengidentifikasi rasa, penampilan makanan, menghitung sisa makanan lauk hewani dan menganalisis rasa dan penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar.

Desain penelitian ini menggunakan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar. Sampel penelitian ini

berjumlah 67 orang. Teknik pengumpulan data dengan metode wawancara, kuesioner, dan penimbang sisa makanan. Metode analisis data menggunakan analisis univariate dan bivariate dengan uji *korelasi pearson*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan ($p \text{ value} > 0,05$) antara rasa dengan sisa makanan lauk hewani (0,681). Dan dapat diketahui ada hubungan ($p \text{ value} < 0,05$) antara penampilan dengan sisa makanan lauk hewani (0,036). Institusi penyelenggara makanan agar lebih memperbaiki rasa makanan, terutama standar bumbu, untuk meningkatkan pelayanan rumah sakit khususnya berkaitan dengan makanan diperlukan pelatihan / pendidikan dan penelitian bagi pengolah gizi rumah sakit dalam bidang penyelenggaraan makanan.

Referensi : 20 (Tahun 1992 – Tahun 2018)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Hubungan Rasa dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar” dengan baik dan tiada hambatan yang berarti.

Penyusunan skripsi ini, tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM.M.Kes, selaku pembimbing utama yang telah banyak memberikan bimbingan, masukan, saran, dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Ni Nyoman Astika Dewi, S.Gz.M.Biomed, selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan, masukan, saran, tambahan ilmu, dan motivasi yang sangat berguna dalam penyusunan skripsi ini.
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah memberikan kesempatan di dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

5. Kepala Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar yang telah memberikan izin kepada penulis untuk pengambilan data yang berhubungan dengan judul skripsi.
6. Kedua orang tua penulis yaitu Bapak Noeheri Suwignjo Putro, SKM.M.Kes dan Ibu Ida Ayu Ketut Sunariati, A.Md.Kes serta seluruh keluarga atas segala doa, motivasi dan kasih sayang kepada penulis.
7. Teman-teman yang telah banyak memberikan motivasi dan dorongan untuk penulis menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari skripsi ini, baik dari materi maupun tehnik penyajiannya, mengingat masih kurangnya pengetahuan dan pengalaman peneliti. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan skripsi ini. Atas perhatiannya penulis ucapkan terimakasih.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	v
ABSTRAK	vi
ABSTRAK.....	vii
RINGKASAN PENELITIAN.....	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Sisa Makanan	6
B. Distribusi Makanan.....	20
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep	24

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	25
C. Hipotesis	27

BAB IV METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	28
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan.....	30
E. Pengolahan dan Analisis.....	32
F. Prosedur Pelaksanaan Penelitian.....	34
G. Etika Penelitian.....	35

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian.....	36
B. Pembahasan	42

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	45
B. Saran	45

DAFTAR PUSTAKA.....46

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional	26
2. Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani	43
3. Hubungan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	24
2. Sebaran Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin.....	38
3. Sebaran Sampel Berdasarkan Umur	38
4. Sebaran Sampel Berdasarkan Pendidikan	39
5. Sebaran Sampel Berdasarkan Diagnosa	40
6. Sebaran Sampel Berdasarkan Rasa Makanan.....	41
7. Sebaran Sempel Berdasarkan Penampilan Makanan.....	42
8. Sebaran Sempel Berdasarkan Sisa Makanan.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

LampiranHalaman

1. Surat Penanaman Modal	50
2. Surat Ijin Penelitian.....	51
3. Surat Ijin Ethical Clearance	52
4. Persetujuan Setelah Penjelasan	53
5. Identitas Responden	57
6. Formulir Kusisioner.....	58
7. Formulir Food Weighing	60
8. Siklus Menu 10 Hari	61
9. Hasil Pengolahan Data	67
10. Hasil Uji Statistik	69
11. Dokumentasi	70