PERBEDAAN SISA MAKANAN PASIEN BERDASARKAN TINGKAT PENGETAHUAN DIET RENDAH GARAM DAN PERSEPSI CITA RASA DI RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

Oleh :
NI NENGAH SURYANINGSIH
NIM. P07131219075

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

PERBEDAAN SISA MAKANAN PASIEN BERDASARKAN TINGKAT PENGETAHUAN DIET RENDAH GARAM DAN PERSEPSI CITA RASA DI RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

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

Oleh :
NI NENGAH SURYANINGSIH
NIM. P07131219075

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

2020

LEMBAR PERSETUJUAN

PERBEDAAN SISA MAKANAN PASIEN BERDASARKAN TINGKAT PENGETAHUAN DIET RENDAH GARAM DAN PERSEPSI CITA RASA DI RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :	Pembimbing Pendamping :
Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes	Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes
NIP. 196404171986032023	NIP. 196506161988032001

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

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

Dipindai dengan CamScanner

PENELITIAN DENGAN JUDUL:

PERBEDAAN SISA MAKANAN PASIEN BERDASARKAN TINGKAT PENGETAHUAN DIET RENDAH GARAM DAN PERSEPSI CITA RASA DI RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SENIN
TANGGAL : 8 JUNI 2020

TIM PENGUJI :

1. Dr. Ni Nengah Ariati, SST,M.Erg (Ketua) (.....)
2. Pande Putu Sri Sugiani, DCN,M.Kes (Anggota I) (.....)
3. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM,M.Kes (Anggota II) (.....)

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

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

Dipindai dengan CamScanner

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Ni Nengah Suryaningsih
NIM	: PO7131219075
Program Studi	: Program Sarjana Terapan
Jurusan	: Gizi
Tahun Akademik	: 2019/2020
Alamat	: Jalan Tukad Buana I No 53 Denpasar

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir dengan judul Perbedaan Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Diet Rendah Garam Dan Persepsi Cita Rasa di RSUD Wangaya Kota 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, 8 Juni 2020

Yang Membuat Pernyataan

METERAI TEMPEL

6B298AHF293363369

6000

ENAM RIBU RUPIAH

Ni Nengah Suryaningsih

NIM. P07131219075

Dipindai dengan CamScanner

DIFFERENCE OF PATIENT FOOD WASTE BASED ON KNOWLEDGE LEVELS OF LOW SALT DIETS AND FLAVOR PERCEPTION AT RSUD WANGAYA DENPASAR CITY

ABSTRACT

The remaining food percentage is a simple indicator to evaluate the success of hospital nutritional services. One of the factors influencing is the level of knowledge of low salt diets and the perception of taste. The amount of food remaining will have an impact on patient nutritional status and patient recovery. Based on hospital nutritional guidelines, Standard indicator of food waste ≤ 20%. The purpose of this research is to find out about the Difference Of Patient Food Waste Based On Knowledge Levels Of Low Salt Diets And Flavor Perception At RSUD Wangaya Denpasar City. This research draft is cross sectional with a total of 62 inpatient samples. Food waste data is obtained by food weighing method. The level of knowledge of low salt diets and the perception of taste collected with questionnaires. The results of the research found that the patient's waste were classified as little is about 33 persons (53,2%), the level of knowledge is good which is about 58 persons (93,55%), and the perception of taste is in the good category which is about 56 persons (90,3%). Research results after the chi square test show no significant difference between foods waste with low salt diet knowledge levels (p=0,082). While analyzed difference food leftovers with taste perception showed (p=0,000) that means there is a significant difference.

Keywords : Food Waste, Knowledge Levels of Low Salt Diets, Flavour Perception.

PERBEDAAN SISA MAKANAN PASIEN BERDASARKAN TINGKAT PENGETAHUAN DIET RENDAH GARAM DAN PERSEPSI CITA RASA DI RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

ABSTRAK

Persentase sisa makanan merupakan indikator sederhana untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Salah satu faktor yang mempengaruhi adalah tingkat pengetahuan diet rendah garam dan persepsi cita rasa. Banyaknya sisa makanan akan berdampak pada status gizi dan lamanya kesembuhan pasien. Berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS), ditetapkan indikator standar sisa makanan pasien ≤ 20%. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam dan persepsi cita rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Rancangan penelitian adalah *cross sectional* dengan jumlah 62 sampel pasien rawat inap di RSUD wangaya Kota Denpasar. Data sisa makanan diperoleh dengan metode *food weighing*, tingkat pengetahuan dan persepsi cita rasa dikumpulkan dengan kuesioner. Hasil penelitian mendapatkan sisa makanan pasien tergolong sedikit yaitu 33 orang (53,2%), Tingkat pengetahuan tergolong baik yaitu 58 orang (93,55%) dan persepsi cita rasa tergolong katagori baik yaitu 56 orang (90,3%). Setelah dilakukan uji *chi square* menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan antara sisa makanan dengan tingkat pengetahuan diet rendah garam (p = 0,082). Sedangkan untuk analisa perbedaan sisa makanan dengan persepsi cita rasa diperoleh nilai p = 0,000 artinya ada perbedaan yang signifikan.

Kata Kunci: Sisa Makanan, Tingkat Pengetahuan, Diet Rendah Garam, Persepsi Cita Rasa

RINGKASAN PENELITIAN

PERBEDAAN SISA MAKANAN PASIEN BERDASARKAN TINGKAT PENGETAHUAN DIET RENDAH GARAM DAN PERSEPSI CITA RASA DI RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

Oleh: Ni Nengah Suryaningsih
NIM. P0713121975

Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Salah satunya adalah diet rendah garam. Pemberian diet rendah garam bertujuan untuk membatasi asupan natrium dalam tubuh serta menurunkan tekanan darah pada penderita tekanan darah tinggi. Diet rendah garam juga diberikan pada pasien yang mengalami penyakit degeneratif seperti pada penderita diabetes mellitus dgn SNH, penyakit jantung dan penyakit ginjal. Dari hasil penelitian Martha Ardiaria tahun 2014, berdasarkan metode *Comstock*, makanan yang menimbulkan sisa ≥ 75%, hal ini menyebabkan asupan makan pasien tidak terpenuhi karena terdapat zat gizi yang terbuang terutama energi dan protein yang seharusnya dapat dikonsumsi oleh pasien serta biaya terbuang dari sisa makanan tersebut (Depkes RI, 1991). Dari hasil penelitian awal yang dilaksanakan tanggal 10-11 Desember 2019, diperoleh sisa makanan diet rendah garam masih tinggi dari 10 orang pasien yang diamati dimana sisa makanan masih tergolong banyak yaitu 42,12 % atau lebih besar dari 20%. Adanya sisa makanan dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan pasien mengenai diet rendah garam dan adanya perbedaan persepsi cita rasa dari makanan yang disajikan. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam dan persepsi cita rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan tersebut disajikan, ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan yaitu keadaan psikis, faktor pengobatan yang dapat menimbulkan mual/muntah dan penurunan nafsu makan, adanya makanan dari luar

rumah sakit, penampilan alat makan dan lingkungan tempat perawatan. Selain itu adanya persepsi cita rasa pasien yang berbeda-beda terhadap makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit, yang meliputi aroma makanan, tekstur makanan, rasa, tingkat kematangan dan temperature atau panas dinginnya hidangan yang disajikan, akan mempengaruhi sensitifitas saraf pengecap terhadap rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya (Moehji, 2009). Tingkat pengetahuan juga dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan, dimana pemahaman yang kurang terhadap diet yang diberikan tentu akan berdampak terhadap sisa makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit.

Sisa makanan merupakan salah satu cara untuk melakukan evaluasi pelayanan gizi. Banyak sedikitnya sisa makanan dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan mengenai diet rendah garam, berdasarkan tingkat pengetahuan akan menyebabkan terjadinya perbedaan persepsi terhadap cita rasa yang tentunya berdampak terhadap pola makan atau daya terima pasien. Dimana sisa makanan tergolong baik jika terdapat sedikit sisa yatu ≤ 20% dan tergolong banyak jika sisa makanan rata-rata > 20%.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional dengan rancangan *cross-sectional.* Lokasi penelitian dilaksanakan di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Pengukuran dilakukan dengan menggunakan kuesioner, wawancara dan *food weighing* terhadap 62 pasien mengenai tingkat pengetahuan, persepsi cita rasa dan sisa makanan. Analisa data meliputi analisis univariat, dimana data dikumpulkan diolah dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan dianalisa secara deskriptif serta dengan analisis bivariate dengan menguji hipotesis penelitian menggunakan uji statistic chi square (x)

Berdasarkan gambaran tingkat pengetahuan pasien tentang diet rendah garam diperoleh data dari 62 responden yang diamati, sebagian besar responden mempunyai tingkat pengetahuan yang tergolong baik yaitu 58 orang (93,55%) berdasarkan rekapitulasi atas jawaban pernyataan benar dan salah pada kuesioner yang dibagikan. Sedangkan berdasarkan hasil analisis data diketahui pada aspek aroma, makanan dengan aroma paling tidak sedap sebagian besar pada lauk nabati

yaitu 23 pasien (37,1%). Pada aspek tekstur, makanan dengan tekstur paling tidak sesuai sebagian besar pada lauk nabati yaitu 11 pasien (17,7%). Sedangkan dari aspek rasa makanan yang tidak sesuai terdapat pada sayur yaitu 27 pasien (43,5%), untuk aspek tingkat kematangan makanan yang tidak sesuai lagi terdapat pada lauk nabati yaitu 9 pasien (14,5%). Pada aspek temperature makanan yang tidak tepat terdapat pada jenis sayur, lauk hewani, bubur dan lauk nabati. Berdasarkan data diatas dilakukan rekapitulasi terhadap persepsi cita rasa yaitu persepsi cita rasa baik bila skor ≥ 60% dan persepsi cita rasa tidak baik jika skor < 60%. Berdasarkan hasil rekapitulasi diketahui sebagian besar persepsi cita rasa responden dalam kategori baik yaitu 56 orang (90,3%). Untuk hasil analisa sisa makanan sebagian besar responden berada dalam katagori sisa makanan sedikit yaitu 33 orang (53,2%). Adapun rata-rata sisa makanan sebagai berikut bubur 16,13% atau 96,77 gram, lauk hewani 22,64% atau 30,56 gram, lauk nabati 28,59% atau 30,02 gram, sayur 24,22 % atau 49,65 gram dan buah 2,18% atau 4,35 gram. Hasil analisa sisa makanan sebagian besar responden berada dalam katagori sisa makanan sedikit yaitu 33 orang (53,2%). Adapun rata-rata sisa makanan sebagai berikut bubur 16,13% atau 96,77 gram, lauk hewani 22,64% atau 30,56 gram, lauk nabati 28,59% atau 30,02 gram, sayur 24,22 % atau 49,65 gram dan buah 2,18% atau 4,35 gram. Sedangkan berdasarkan hasil analisa diketahui bahwa sebagian besar sampel dalam kategori sisa makanan sedikit yaitu 33 sampel (53,2%), memiliki tingkat pengetahuan baik 32 sampel (51,6%) dan tingkat pengetahuan cukup 1 sampel (1,6%) dan pasien dengan sisa makanan banyak yaitu 29 sampel (46,8%) memiliki tingkat pengetahuan baik 26 sampel (41,9%), cukup 3 sampel (4,9%). Berdasarkan hasil analisis bivariat diketahui nilai p = 0,082 ≥ α (0.05) atau Hi ditolak artinya tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan dengan sisa makanan diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Untuk hasil analisis sisa makanan berdasarkan persepsi cita rasa diketahui bahwa pasien sebagian besar dalam kategori sisa sedikit yaitu 33 sampel (53,2%) memiliki persepsi cita rasa baik 31 sampel (50,0%), tidak baik 2 sampel (3,2%) dan pasien dengan sisa makanan banyak yaitu 29 sampel (46,8%) memiliki tingkat pengetahuan baik 26 sampel (41,9%), cukup 3 sampel (4,9%) dengan hasil analisis *bivariat* diketahui nilai p = 0,000 < α (0,05) atau

Hi diterima artinya ada perbedaan persepsi cita rasa dengan Sisa Makanan Diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

Berdasarkan hasil sisa makanan ada dalam katagori sedikit yaitu 33 orang (53,2%) dimana beberapa pasien kondisi fisik dan klinisnya sudah mulai membaik, dan kesadaran untuk cepat sembuh dan cepat pulang sangat tinggi dikarenakan situasi pandemi saat ini. Beberapa pasien mulai sadar untuk memperbaiki asupan nutrisinya terlihat dari pengamatan sisa makanan yang disajikan sedikit bahkan beberapa ada yang habis dikonsumsi. Kondisi tersebut juga disebabkan karena selama pasien dirawat di RSUD Wangaya terjadi pembatasan pengunjung dan penunggu, sehingga kemungkinan pasien tidak mendapatkan oleh-oleh atau makanan tambahan dari pengunjung lain. Hal tersebut tentunya akan berdampak terhadap sisa makanan dan persepsi cita rasa pasien terhadap makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit.

Peneliti berharap makanan yang disajikan mampu dihabiskan dan dikonsumsi sesegera mungkin untuk mempertahankan cita rasa, memenuhi kebutuhan nutrisi pasien, mempercepat kesembuhan serta dapat memperpendek hari rawat pasien. Evaluasi terhadap sisa makanan hendaknya secara rutin tetap dilakukan. Standar porsi dan standar cita rasa tetap dipertahankan untuk mendapatkan mutu pelayanan gizi yang lebih baik serta tetap melakukan evaluasi terhadap standar menu yang berlaku.

Daftar bacaan: 29 (tahun2009 s/d tahun 2018)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Penelitian dengan judul **"**Perbedaan Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Diet Rendah Garam dan Persepsi Cita Rasa Di RSUD Wangaya Kota Denpasar**"** ini tepat pada waktunya.

Penelitian ini sebagai tugas akhir dalam menyelesaikan Pendidikan Alih Jenjang Sarjana Gizi Terapan Poltekkes Denpasar. Dalam menyelesaikan Penelitian ini penulis banyak mendapatkan pengarahan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis menyampaikan rasa terimakasih yang tulus kepada:

1. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM,M.Kes selaku pembimbing utama dalam penyusunan penelitian ini.
2. Ni Made Yuni Gumala, SKM,M.Kes selaku pembimbing pendamping dalam penyusunan penelitian ini.
3. Dr. Ni Nengah Ariati, SST,M.Erg selaku ketua penguji
4. Pande Putu Sri Sugiani, DCN.M.Kes selaku anggota penguji
5. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan pada penulis dalam penyusunan penelitian ini.
6. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang memberikan kesempatan kepada penulis dalam penyusunan penelitian ini.

7. Kepala Program Study D4 jurusan gizi yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dalam penyusunan penelitian ini.
8. Teman-teman, keluarga serta rekan-rekan yang telah banyak memberi masukan, saran, dan motivasi kepada penulis di dalam penyusunan penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih banyak terdapat kekurangan. Penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan penelitian ini. Akhir kata, penulis mengharapkan penelitian ini dapat dijadikan pedoman dalam menyusun penelitian dan bermanfaat bagi kita semua

Denpasar, Mei 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL ..... **i**

HALAMAN JUDUL ..... **ii**

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **iii**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **iv**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT ..... **v**

ABSTRACT ..... **vi**

ABSTRAK ..... **vii**

RINGKASAN PENELITIAN ..... **viii**

KATA PENGANTAR ..... **xii**

DAFTAR ISI ..... **xiv**

DAFTAR TABEL ..... **xvii**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xviii**

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.Penyelenggaraan Makanan Rawat Inap 6

B.Diet Rendah Garam 6

C.Sisa Makanan 8

D.Cita Rasa Makanan 16

E.Pengetahuan 21

BAB III KERANGKA KONSEP 24

A.Kerangka Konsep 24

B.Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel 25

C.Hipotesis Penelitian 26

BAB IV METODE PENELITIAN 27

A.Jenis Penelitian 27

B.Lokasi dan Waktu Penelitian 27

C.Populasi dan Sampel Penelitian 28

D.Jenis dan Cara Pengumpulan Data 29

E.Pengolahan Data dan Analisa Data 31

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN 34

A.Hasil 34

B.Pembahasan 44

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN 48

A.Kesimpulan 48

B.Saran 49

DAFTAR PUSTAKA 50

LAMPIRAN.....53

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Variabel dan Definisi Operasional Variabel 25

2. Jenis dan Kualifikasi Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar 36

3. Sebaran Sampel Berdasarkan Karakteristik 37

4. Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Pasien Tentang Diet Rendah Garam 38

5. Sebaran Sampel Berdasarkan Persepsi Cita Rasa 39

6. Gambaran Persepsi Cita Rasa Makanan Diet Rendah Garam 41

7. Gambaran Sisa Makanan Diet Rendah Garam pada Pasien 42

8. Perbedaan Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar 43

9. Perbedaan Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Persepsi Cita Rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar 44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran **Halaman**

1. Persetujuan Setelah Penjelasan Sebagai Peserta Penelitian 52

2. Identitas Responden 56

3. Kuesioner Pengetahuan Diet Rendah Garam.....57

4. Kuesioner Cita Rasa.....58

5. Formulir *Food Weighing* 59

6. Jadwal Kegiatan Penelitian.....60

7. Rincian Anggaran Biaya.....61

8. Dokumentasi Penelitian …… 62