

SKRIPSI
PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN TINGKAT
KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT

LITERATURE REVIEW



Oleh :
GUSTI AYU TIRTA DEWI
NIM. P07131217032

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2021

SKRIPSI
PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN TINGKAT
KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT

LITERATURE REVIEW

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

Oleh :
GUSTI AYU TIRTA DEWI
NIM. P07131217032

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2021

LEMBAR PERSETUJUAN

LITERATURE REVIEW

**PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN TINGKAT
KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT**

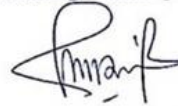
TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

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
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Dr. Ni Komang Wiardani,SST.M.Kes

NIP. 196703116 199003 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

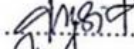


LITERATURE REVIEW

**PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN TINGKAT
KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT**

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

**PADA HARI : SENIN
TANGGAL : 22 MARET 2021**

TIM PENGUJI :

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

**Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**



**Dr. Ni Komang Wiardani,SST.M.Kes
NIP. 196703116 199003 2 002**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Gusti Ayu Tirta Dewi
NIM : P07131217032
Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2021
Alamat : Br. Prajamukti, Desa Bona, Kec. Blahbatuh, Kab. Gianyar

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul **Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit** adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi 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-undang yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 17 Maret 2021

Yang membuat pernyataan



(...Gusti Ayu Tirta Dewi...)
NIM. P07131217032

PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT

ABSTRAK

Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu. Presentase sisa makanan dihitung dengan cara membandingkan sisa makanan dengan standar porsi makanan rumah sakit dikali 100%. Kepuasan pasien adalah perasaan senang atau puas bahwa produk atau jasa yang diterima telah sesuai atau melebihi harapannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan sisa makanan berdasarkan tingkat kepuasan pasien rawat inap di rumah sakit. Metode yang digunakan adalah metode kajian pustaka/*literature review* dengan mencari, membaca, dan memilah kajian-kajian penelitian dan bahan pustaka yang memuat teori-teori yang relevan dengan penelitian yang dilakukan. Analisis pustaka dilakukan dengan merangkum hasil-hasil penelitian pada jurnal dan skripsi yang relevan dengan permasalahan yang dibahas.

Hasil penelitian jurnal *literature review* menunjukkan rata-rata sisa makanan pasien berdasarkan waktu makan yaitu $\geq 20\%$ pada jenis makanan pokok sebanyak 37,22%, lauk nabati sebanyak 38,26%, lauk hewani sebanyak 29,30%, dan sayuran sebanyak 38,32%. Nilai tingkat kepuasan pasien rawat inap dalam kategori puas adalah 58% dan tidak puas adalah 42%. Hasil uji statistik jurnal *literature review* menunjukkan bahwa ada hubungan signifikan antara tingkat kepuasan pasien rawat inap dengan sisa makanan dengan *p-value* $< 0,05$. Sedangkan hasil penelitian uji statistik jurnal *literature review* juga menunjukkan tidak ada hubungan signifikan antara tingkat kepuasan pasien rawat inap dengan sisa makanan dengan *p-value* $> 0,05$.

Kata Kunci : *Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien*

DIFFERENCES OF THE FOOD WASTE BASED ON THE LEVEL OF SATISFACTION OF INPATIENTS AT THE HOSPITAL

ABSTRACT

Food waste is the volume or percentage of food that is not consumed and disposed of as waste and can be used to measure the effectiveness of the menu. The percentage of food waste is calculated by comparing the food waste with the standard hospital food portions multiplied by 100%. Patient satisfaction is a feeling of pleasure or satisfaction that the product or service received has met or exceeds expectations. This study aims to determine the differences in food waste based on the satisfaction level of inpatients at the hospital. The method used is the literature review method by searching, reading, and sorting research studies and library materials that contain theories that are relevant to the research being carried out. Literature analysis is carried out by summarizing the results of research in journals and theses that are relevant to the issues discussed. The results of the literature review journals research showed that the average food waste for patients based on meal time was $\geq 20\%$ for staple foods as much as 37,22%, vegetable side dishes as much as 38,26%, animal side dishes as much as 29,30%, and vegetables as much as 38,32%. Inpatient satisfaction level score in the satisfied category was 58% and not satisfied was 42%. The results of statistical tests from 6 journals that analyzed the relation between satisfaction levels and food waste found three journals that stated a significant relations with p-value < 0.05 and three journals that stated there was no significant relations with p-value > 0.05 .

Keywords: Food waste and Level of Patient Satisfaction

RINGKASAN PENELITIAN

PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT

OLEH : GUSTI AYU TIRTA DEWI
NIM : P07131217032

Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu. Presentase sisa makanan dapat dihitung dengan cara membandingkan sisa makanan dengan standar porsi makanan rumah sakit dikali 100%. Kepuasan pasien adalah perasaan senang atau puas bahwa produk atau jasa yang diterima telah sesuai atau melebihi harapannya. Kepuasan pasien adalah keluaran (*outcome*) layanan kesehatan, dengan demikian kepuasan pasien merupakan salah satu tujuan dari peningkatan mutu layanan kesehatan. Kepuasan pasien merupakan suatu tingkat perasaan pasien yang timbul sebagai akibat dari kinerja layanan kesehatan yang diperoleh setelah pasien membandingkan pengalaman dengan harapannya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan sisa makanan berdasarkan tingkat kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit. Metode yang digunakan adalah metode kajian pustaka/*literature review* dengan mencari, membaca, dan memilah kajian-kajian penelitian dan bahan pustaka yang memuat teori-teori yang relevan dengan penelitian yang dilakukan. Variabel dalam penelitian yaitu variabel bebas yakni tingkat kepuasan pasien rawat inap dan variabel terikat yakni sisa makanan. Analisis pustaka dilakukan dengan merangkum hasil-hasil penelitian pada jurnal dan skripsi yang relevan dengan permasalahan yang dibahas.

Berdasarkan hasil studi literatur dari 10 jurnal yang direview terdapat 6 jurnal yang membahas tentang sisa makanan. Sisa makanan pokok/nasi berada pada rentangan 26,65% (Fadila, dkk, 2020) - 54,45% (Mustafida, 2018), lauk hewani berada pada rentangan 18,94% (Nashuha, 2018) - 51,36% (Mustafida, 2018), lauk nabati berada pada rentangan 30,72% (Fadilla, dkk, 2020) - 55,23 (Mustafida, 2018), sayur berada pada rentangan 29,64% (Fadilla, dkk, 2020) - 62,25% (Mustafida, 2018), buah berada pada persentase 10,61% (Wahyunani,

2017), dan snack berada pada rentangan 5,88% (Wahyunani, 2017) - 16,25% (Safitri, 2019). Berdasarkan hasil studi literatur dari 10 jurnal yang direview terdapat 6 jurnal yang membahas tentang tingkat kepuasan pasien dengan rentangan puas 0% (Mustafida, 2018) - 96,3% (Safitri, 2019) dan rentangan tidak puas 12,73% (Nashuha, 2018) - 100% (Mustafida, 2018)

Berdasarkan *literature review* dari 10 jurnal penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa rata-rata sisa makanan pasien berdasarkan waktu makan yaitu $\geq 20\%$ pada jenis makanan pokok sebanyak 37,22%, lauk nabati sebanyak 38,26%, lauk hewani sebanyak 29,30%, dan sayuran sebanyak 38,32%. Nilai tingkat kepuasan pasien rawat inap dalam kategori puas adalah 58% dan tidak puas adalah 42%. Hasil uji statistik dari 6 jurnal yang menganalisis hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan mendapatkan tiga jurnal yang menyatakan hubungan signifikan dengan *p-value* $< 0,05$ dan tiga jurnal yang menyatakan tidak ada hubungan signifikan dengan *p-value* $> 0,05$. Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya berdasarkan faktor lainnya dengan variabel yang berbeda seperti pengaruh motivasi dan edukasi gizi terhadap sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien, variabel faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien, serta lokasi penelitian yang berbeda.

Daftar Bacaan : 29 (1991:2020)

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya lah peneliti dapat menyelesaikan Skripsi Studi Literatur yang berjudul **“Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit”** tepat pada waktunya. Peneliti menyadari isi dari penelitian *literature review* ini dapat diselesaikan berdasarkan masukan dari berbagai pihak. Peneliti menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari,SKM.M.Kes sebagai pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan dalam penyelesaian Skripsi Studi Literatur ini.
2. Ibu Dr. Ni Nengah Ariati,SST.M.Erg sebagai pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dalam penyelesaian Skripsi Studi Literatur ini.
3. Ibu Pande Putu Sri Sugiani,DCN.M.Kes dan Ibu Ni Made Yuni Gumala,SKM.M.Kes sebagai penguji yang telah memberikan bimbingan dalam penyelesaian Skripsi Studi Literatur ini.
4. Bapak Anak Agung Ngurah Kusumajaya,SP.MPH sebagai Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar.
5. Ibu Dr. Ni Komang Wiardani,SST.M.Kes sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar.
6. Seluruh pegawai di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah membantu selama proses perkuliahan khususnya dalam pengurusan administrasi.
7. Pihak lain yang tidak bisa peneliti sebutkan satu-persatu.

Peneliti menyadari bahwa Skripsi Studi Literatur ini masih memiliki beberapa kekurangan, untuk itu peneliti mengharapkan kritik dan saran membangun dari para pembaca demi perbaikan dan kesempurnaan Skripsi Literatur ini.

Denpasar, Februari 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURTA PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
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. Sisa Makanan.....	6
B. Kepuasan Pasien	11
BAB III KERANGKA KONSEP	19
A. Kerangka Konsep	19
B. Variabel Penelitian.....	20
BAB IV METODE PENELITIAN	21
A. Strategi Pencarian Literatur	21
B. Kriteria Inklusi dan Eksklusi	22
C. Hasil Pencarian dan Seleksi Studi	23
D. Daftar Artikel Hasil Pencarian	23
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Hasil.....	24

B. Pembahasan	31
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	38
A. Simpulan.....	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Kriteria Inklusi dan Eksklusi.....	22
2. Karakteristik Umum dalam Penyelesaian Studi Literatur	24
3. Karakteristik Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap.....	26
4. Analisis Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap	27
5. Daftar Jurnal Hasil Pencarian.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Daftar Jurnal Hasil Pencarian.....	44
2. Jurnal <i>Literature Review</i>	57