

LAMPIRAN

Tabel 3.
Hubungan Suasana Tempat Perawatan Dengan Sisa Makanan Pasien

No	Peneliti, Tahun	Judul	Jumlah Sampel/, Umur	Metode, Kategori variabel	Uji Statistik	Hasil Penelitian
1.	Daniella Geertruida Maria Rumokoy et al , 2017	Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Di Kelas III Penyakit Dalam Rsup Prof. Dr. R.D. Kandou Kota Manado	90 orang, 21-50 tahun	- Suasana tempat perawatan : wawancara menggunakan kuisiener dengan kategori baik dan tidak baik. - Sisa makanan (metode tidak dicantumkan) dikategorikan menjadi : ada sisa dan tidak ada sisa	uji chi square dan uji regresi logistik berganda	Hasil uji χ^2 pada tingkat kemaknaan 95% atau nilai $\alpha = 0,05$, diperoleh nilai signifikan lebih kecil dari 0,05 yaitu sebesar 0,029 ($p < 0.05$) maka H1 diterima atau terdapat hubungan suasana tempat perawatan dengan kejadian sisa makanan.
2.	Mika Puspita et	Hubungan Keadaan Psikis, Mutu	106 orang,	- Lingkungan tempat perawatan :	uji chi square	Terdapat hubungan yang signifikan antara Suasana

	al , 2017	Makanan Dan Lingkungan Tempat Perawatan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017	18-64 tahun	wawancara dan kuisisioner dengan kategori : kurang baik dan baik. - Sisa makanan (Visual Comstock) dengan kategori : bersisa (>50%), bersisa (25-50%)		lingkungan tempat perawatan dengan sisa makanan di rumah sakit dengan nilai p = 0.000 (p<0.05)
3.	Haviza Putri, 2015	Hubungan Persepsi Pasien Tentang Citarasa Makanan Dan Suasana Lingkungan Perawatan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam	64 orang umur : < 50 tahun dan ≥ 50 tahun	- Suasana tempat perawatan : wawancara dan kuisisioner dengan kategori : nyaman dan tidak nyaman. - Sisa makanan (food weighing) dengan kategori : sisa banyak (>20%) dan sedikit (≤	uji chi square	hasil uji statistik dengan uji Chi-Square diperoleh nilai p-value 0,035 (p <0.05) artinya terdapat hubungan yang bermakna antara persepsi pasien tentang suasana lingkungan perawatan dengan terjadinya sisa makanan lunak.

		Kelas III RSUD Pariaman Tahun 2015		20%)		
--	--	--	--	------	--	--

Tabel 4.
Hubungan Lama Hari Rawat Dengan Sisa Makanan Pasien

No	Peneliti, Tahun	Judul	Jumlah Sampel, Umur	Metode, kategori variabel	Uji Statistik	Hasil Penelitian
1.	Fatma Khairun Nisa <i>et al</i> , 2017	Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit	55 orang (tidak tercantum rentangan umur)	- Lama hari rawat : wawancara dengan kuisisioner dengan kategori : lama, ideal, singkat. - Sisa makanan (visual Comstock)	uji statistik <i>rank</i> <i>spearman</i>	Ada hubungan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di RSUD Idaman Banjarbaru (p = 0,00 < 0,05).

				dengan kategori : banyak (>20%), dan sedikit (\leq 20%)		
2.	Iswanto, <i>et al</i> , 2016	Hubungan Sisa Makanan Terhadap Lama Hari Rawat Dan Biaya Pasien Dengan Penjamin Jamkesmas Dan Jampersal Diet Makanan Biasa Di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Raden Mattaher Jambi	92 orang, diatas 18 tahun	- Lama hari rawat : wawancara, dengan kategori lama rawat panjang (>9 hari) dan lama rawat pendek (\leq 9 hari) - Sisa makanan (Comstock) dengan kategori banyak (>20%) dan sedikit (\leq 20%)	uji <i>Fisher's Exact</i>	Tidak ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan pokok, lauk nabati dan sayur dengan lama hari rawat ($p > 0,05$), namun ada hubungan yang bermakna antara sisa lauk hewani dan buah dengan lama hari rawat ($p < 0,05$).
3.	N.L. Partiw	Analisis Sisa	68 orang,	Sisa makanan	uji	adanya perbedaan

	Wirasamadi <i>et al</i> , 2015	Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali	50-64 tahun	(Comstock) dengan kategori banyak (>20%) dan sedikit (\leq 20%)	<i>independent sampel t-test</i> dan <i>one-way ANOVA</i>	bermakna sisa makanan menurut jenis kelamin, kelompok umur, lama rawat, kelas perawatan, dan persepsi pasien ($p < 0,05$)
4.	Aris Prasatya, <i>et al</i> 2019	Hubungan Variasi Menu Dan Lama Rawat Inap Terhadap Sisa Makanan Diet Rendah Garam	67 orang 30-65 tahun	Sisa makanan (Comstock) dengan kategori banyak (>20%) dan sedikit (\leq 20%)	uji <i>rank spearman</i> dengan SPSS	Lama rawat inap memiliki nilai koefisien relasi sebesar 0,471 yang berarti memiliki korelasi yang cukup kuat dengan arah korelasi positif. Ini berarti jika semakin lama hari perawatan, maka sisa makanan yang dihasilkan juga semakin banyak. Nilai signifikansi dari lama rawat inap adalah 0,000 ($p < 0,05$) yang berarti ada hubungan dari lama rawat inap pasien

						dengan sisa makanan
--	--	--	--	--	--	---------------------

Tabel 5.

Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

No	Peneliti, Tahun	Judul	Jumlah, umur Sampel	Metode, Kategori variabel	Uji Statistik	Hasil Penelitian
1.	Siti Juwariyah <i>et al</i> (Ghidza Media Journal 1(1):10-18), 2019	Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Waste Makanan Lunak Pada Pasien Diabetes Melitus Di Rs. Muhammadiyah Gresik	28 orang, 38-69 tahun	Sisa makanan (Comstock) dengan kategori banyak (>20%) dan sedikit (≤ 20%)	uji <i>Rank</i> <i>Spearman</i>	faktor yang berhubungan dengan waste yaitu ketepatan jadwal penyajian makanan pre (p=0,352) dan post (=0,604), mutu makanan pre (p=0,010) dan post (0,787), kelengkapan dan kebersihan peralatan makan pre (p=0,009) dan post (p=0,054), sikap dan penampilan penyaji pre

						<p>(p=0,022) dan post (p=0,466), tingkat kepuasan pre (p=0,416) dan post (p=0,416). Hasil penelitian pre menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara jadwal penyajian makanan dengan waste DM dan memiliki kategori kekuatan hubungan sedang.</p> <p>Hasil penelitian post menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara ketepatan jadwal makanan, mutu makanan, sikap penyaji dan tingkat</p>
--	--	--	--	--	--	--

						kepuasan dengan terjadinya waste pasien DM, ada hubungan antara kelengkapan kebersihan peralatan dengan waste pasien DM.
2.	Fatkhurohman <i>et al (Journal of the Indonesian Nutrition Association, , 40(1):1-8), 2017</i>	Hubungan Perubahan Standar Porsi Makan Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Holistik (Studi Sisa Nasi Pada Menu Makan Siang Di Rs Holistik)	29 orang 18-69 tahun	Sisa makanan dihitung menggunakan metode penimbangan (food weighing).	uji Chi-Square dan uji Wilcoxon yang dilanjutkan uji korelasi Kendall-Tau	Terdapat pengaruh yang signifikan antara perubahan porsi diet pasien terhadap sisa nasi ($r=0,804$; $p<0.05$) dapat disimpulkan bahwa perubahan porsi diet pasien mampu menurunkan sisa makanan.
3.	Meliana & Gisely Vionalita, 2020	Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di	70 orang (tidak ada	Tidak dicantumkan	Uji Chi-square	adanya hubungan mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit (p

		Rumah Sakit Hermina Daan Mogot	rentang usia)			value 0,049), tetapi tidak terdapat hubungan rasa makanan (p value 0,083), penampilan makanan (p value 0,091)
4.	Syabilila Indraswari et al (Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat. 2020; 9 (1): 28-34), 2020	Efek Kepuasan Pasien terhadap Sisa Makan pada Pasien dengan Diet Lunak	486 orang	Sisa makanan (Comstock) dengan kategori banyak (>20%) dan sedikit (≤ 20%)	uji statistik <i>chi-square</i> dan regresi <i>logistic</i> berganda	Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa kepuasan responden terhadap penampilan makanan (Pv=0,036; OR= 1,570) dan rasa makanan (Pv=0,009; OR=1,686) berhubungan dengan sisa makan. Hasil analisis multivariat menunjukkan bahwa variabel yang paling dominan mempengaruhi sisa makan adalah

						kepuasan terhadap rasa makanan (p-value=0,003 OR=1,785)
5.	Hikmawati Mas'ud & Siti Nur Rochimiwati (International Journal Of Scientific & Technology Research Volume 5), 2016	<i>Nutritional Intake And The Leftover Of Patients In General Hospital And Dr. Tajuddin Chalid Hospital Of Makassar</i>	35 orang	Tidak dicantumkan	<i>one sample t test</i>	<i>Comparison test results with one sample t test between the standards, the nutritional intake and leftovers obtained by p value = 0:00.</i>
9.	Kobra Simzari, et al (<i>Nutrición Hospitalaria</i> , 34(6):1376-	<i>Food intake, plate waste and its association with malnutrition in hospitalized patients</i>	120 orang	Tidak dicantumkan	<i>t- test, Mann Whitney test, and Chi</i>	<i>hospital malnutrition is highly prevalent in concurrent with a high rate of plate waste and nutritional risk</i>

	1381), 2017				<i>Square.</i>	
10	Sally McCray, <i>et al</i> , 2018	<i>Room Service Improves Nutritional Intake and Increases Patient Satisfaction While Decreasing Food Waste and Cost</i>	148 orang	Tidak dicantumkan	<i>Independent samples t-tests and Pearson analysis</i>	<i>A patient-centered foodservice model, such as room service, can improve patient nutritional intake and enhance patient satisfaction in a budget constrained health care environment. Total mean plate waste decreased from 29% (traditional foodservice model) to 12% (room service) (P<0.001).</i>

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Juli Arpilasari
NIM : P07131217072
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2020/2021
Alamat : Asrama Polisi Banjar Sasih, Batubulan, Gianyar.
Nomor HP/Email : [085903793934/](tel:085903793934) juliarpilasari27@gmail.com

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul :

“ Hubungan Suasana Tempat Perawatan Dan Lama Hari Rawat Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit”

1. Dan Menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh – sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung jawab pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 18 Juli 2021

Yang menyatakan,



Ni Kadek Juli Arpilasari
P07131217072