

SKRIPSI

**PERBEDAAN ALAT PENYAJIAN
TERHADAP SISA MAKANAN BIASA
DI RSUD KABUPATEN BULELENG**



OLEH :

**GEDE SUARNITA
NIM. P07131220094**

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2021**

**PERBEDAAN ALAT PENYAJIAN
TERHADAP SISA MAKANAN BIASA
DI RSUD KABUPATEN BULELENG**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Gizi Dan Dietetika
Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar**

Oleh :

**GEDE SUARNITA
NIM. P07131220094**

**KEMENTERIAN KESEHATAN R I
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2021**

PENELITIAN DENGAN JUDUL :

**PERBEDAAN ALAT PENYAJIAN
TERHADAP SISA MAKANAN BIASA
DI RSUD KABUPATEN BULELENG**

**TELAH DIUJI DIHADAPAN PENGUJI
PADA HARI : RABU
TANGGAL : 02 JUNI 2021**

TIM PENGUJI :

- | | | |
|------------------------------------|-------------|-------|
| 1. A.A Nanak Antarini, SST.MP | (Ketua) | |
| 2. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.kes | (Anggota 1) | |
| 3. I.G.A Ari Widarti, DCN, M.Kes | (Anggota 2) | |

(Handwritten signatures of the three members of the assessment team)

Mengetahui :
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Dr. Komang Wiardani, SST.M.Kes
NIP. 19670316 199003 2 002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Gede Suarnita
NIM : P07131220094
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi
Tahun : 2021
Alamat : Jalan Setiabudi Gang Salak Banjar Ketewel Kelurahan
Penarukan Kecamatan Buleleng.

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul Perbedaan Alat Penyajian Terhadap Sisa Makanan Biasa di RSUD Kabupaten Buleleng 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, 2 Juni 2021

Yang membuat pernyataan



Gede Suarnita

NIM.P07131220094

ABSTRAK

Perbedaan Alat Penyajian Terhadap Sisa Makanan Biasa di RSUD Kabupaten Buleleng

Dukungan gizi dalam upaya penyembuhan pasien memegang peranan penting sebagian besar masalah kesehatan dapat diatasi dengan diet yang adekuat. Dalam distribusi makanan di ruangan biasa RSUD kabupaten Buleleng menggunakan alat penyajian yang berbeda *disposable* dan *non disposable*. Tujuan Penelitian ingin mengetahui perbedaan alat penyajian terhadap sisa makanan. pasien di RSUD kabupaten Buleleng. Penelitian yang dilakukan selama 10 hari dengan sampel pasien yang mendapat diet makanan biasa sesuai dengan kriteria inklusi, rancangan penelitian *cross sectional*, dianalisis dengan uji *T-Test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 44 sampel yang menggunakan alat penyajian *disposable* dimana 22 sampel (50,0%) sisa makanan katagori sisa rendah ($\leq 20\%$). Untuk alat penyajian *non disposable* dari 44 sampel, sisa makanan katagori sisa rendah ($\leq 20\%$) sebanyak 17 sampel (38,6%) katagori sisa tinggi ($>20\%$) sebanyak 27 sampel (61,4%), rata-rata sisa makanan dengan alat penyajian *disposable* sebanyak 19,96% dan rata-rata sisa makanan dengan alat penyajian *non disposable* sebanyak 21,37%. Hasil uji *Indepenten T-Test* diperoleh nilai *sig (2-tailed)* 0,545 tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara alat penyajian dengan sisa makanan biasa di RSUD Kabupaten Buleleng.

Kata Kunci : Alat Penyajian, Sisa Makanan.

ABSTRACT

Differences in Serving Equipment Against Ordinary Food Leftovers at RSUD Kabupaten Buleleng

Nutritional support in an effort to heal patients plays an important role, most health problems can be overcome with an adequate diet. In the distribution of food in the ordinary room of the Buleleng District Hospital using different disposable and non-disposable serving tools. The purpose of this research is to know the difference between serving utensils and leftovers. patients in Buleleng District Hospital. The study was conducted for 10 days with a sample of patients who received a regular diet according to the inclusion criteria, cross sectional study design, analyzed by T-Test. The results showed that from 44 samples that used disposable serving equipment, 22 samples (50.0%) were in the low waste category ($\leq 20\%$). For Non-Disposable serving tools from 44 samples, leftover food in the low waste category ($\leq 20\%$) as many as 17 samples (38.6%) in the high waste category ($>20\%$) as many as 27 samples (61.4%), the average leftovers with disposable serving utensils as much as 19.96% and the average of leftovers with non-disposable serving utensils as much as 21.37%. The results of the Independent T-Test test obtained a sig (2-tailed) value of 0.545, there was no significant difference between serving utensils and ordinary food scraps at Buleleng District Hospital.

Keywords: Serving Tools, Food Leftovers.

RINGKASAN PENELITIAN
Perbedaan Alat Penyajian Terhadap Sisa Makanan Biasa
di RSUD Kabupaten Buleleng.

Oleh : Gede Suarnita, Nim. P07131220094

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal. Indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit dapat diketahui dari terpenuhinya kecukupan gizi pasien, ditandai dengan sisa makanan yang disajikan pada pasien rendah. RSUD Kabupaten untuk menyajikan makanan menggunakan dua alat penyajian makan yang berbeda yaitu alat penyajian *disposable* dan *non disposable*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan alat penyajian makanan terhadap sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng. Sisa makanan dapat memberikan informasi yang tepat dan terperinci mengenai banyaknya makanan yang dikonsumsi, data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyelenggaraan dan pelayanan makanan.

Untuk mengukur sisa makanan dapat menggunakan beberapa metode diantaranya penimbangan sisa makanan. Dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, distribusi memiliki makna kegiatan menyalurkan makanan yang diproduksi sesuai dengan porsi, jumlah dan diet pasien yang dilayani. Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan yang disajikan sampai di pasien, prinsip dalam penyajian makanan yaitu mencegah adanya kontaminasi silang.

Kerangka konsep penelitian untuk menganalisa faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan pasien dilihat dari alat penyajian makanan yang meliputi alat penyajian *disposable* dan *non disposable*. Sedangkan faktor eksternal lainnya diantaranya adalah penampilan dan cita rasa makanan yang disajikan

rumah sakit meliputi variasi, besar porsi, tekstur, rasa, aroma dan suhu makanan pada saat dihidangkan tidak dianalisa

Penelitian yang dilakukan adalah observasional dengan rancangan penelitian *cross sectional* dengan teknik pengambilan metode konsekutif. Sampel penelitian ini yaitu pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng sebanyak 88 sampel yang mendapatkan makanan biasa sesuai dengan kriteria inklusi. Hasil penelitian ini akan dilakukan analisis bivariat dengan menggunakan uji *Independent Samples T-Test*.

Penelitian dilakukan selama 10 hari sesuai dengan siklus menu yang ada di RSUD Kabupaten Buleleng. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari total sampel 88 sampel, rata-rata sisa makanan dengan penggunaan alat penyajian *disposable* sebanyak 19,96% dan rata-rata sisa makanan dengan alat penyajian *non disposable* sebanyak 21,37%. Data alat penyajian terhadap sisa makanan menunjukkan dari total 88 sampel yang diteliti, 44 sampel yang menggunakan alat penyajian *Disposable* 22 sampel (50,0%) sisa makanan katagori $> 20\%$, 22 sampel (50,0%) katagori sisa makanan $\leq 20\%$. Untuk alat penyajian *Non disposable* sisa makanan dengan katagori sisa $>20\%$ sebanyak 27 sampel (61,4%), dan katagori sisa makanan $\leq 20\%$ sebanyak 17 sampel (38,6%). Hasil uji statistik menggunakan uji *Indepenten samples T-Test* diperoleh nilai sig 2-tailed 0,545 ($p > 0,05$).

Dari hasil penelitian RSUD Kabupaten Buleleng menggunakan alat penyajian yang berbeda di ruang perawatan biasa kelas I,II dan III, uji statistik menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara alat penyajian *disposable* dan *non disposable* dengan sisa makanan biasa di RSUD Kabupaten Buleleng. Hal yang disarankan agar Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng selaku penyelenggara makanan rumah sakit agar meningkatkan variasi menu baik dari segi cara pengolahan maupun jenis bahan makanannya, serta memfasilitasi sarana dan prasarana penunjang kegiatan penyelenggaraan makanan sesuai standar yang nantinya dapat meningkatkan mutu pelayanan makanan.

Daftar bacaan: 26 (2015 – 2021)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penyusunan penelitian yang berjudul “Perbedaan Alat Penyajian Terhadap Sisa Makanan Biasa di RSUD Kabupaten Buleleng” dapat diselesaikan dengan baik. Dengan selesainya penelitian ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu I Gusti Agung Ari Widarti,DCN,M.Kes selaku pembimbing utama dan penguji yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan penelitian ini sehingga dapat diselesaikan pada waktunya.
2. Ibu Dr Ni Nengah Ariati,SST,M.Erg selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan dalam penyusunan penelitian ini sehingga dapat diselesaikan pada waktunya.
3. Ibu A.A Nanak Antarini,SST.MP dan Ni Made Yuni Gumala,SKM,M.Kes selaku Tim Penguji yang memberikan arahan dalam penyusunan penelitian ini.
4. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan melakukan penelitian ini.
5. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan, dan membantu kelancaran penyelesaian penelitian ini.
6. Kepala Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan, yang memberikan, kesempatan, arahan dan membantu kelancaran penelitian ini.
7. Direktur RSUD Kabupaten Buleleng yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian ini.

8. Teman-teman sejawat dan semua mahasiswa Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika yang turut membantu dan memberi masukan yang berguna bagi penulis.

Penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan penelitian ini. Akhir kata penulis mengharapkan semoga u penelitian ini dapat bermanfaat dan digunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 2 Juni 2021

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	
Judul	i
Lembar Pengesahan	ii
Surat Pernyataan Bebas Plagiat	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
Ringkasan Penelitian	vii
Kata Pengantar	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Sisa Makanan	6
B. Penyajian Makanan	14
C. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien	17
D. Standar Makanan Rumah Sakit	27
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep	33
B. Variabel dan Definisi Operasional	34
C. Hipotesa Penelitian	35
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	36
B. Tempat dan Waktu Penelitian	36

C. Populasi dan Sampel Penelitian	36
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	38
E. Pengolahan dan Analisa Data	39
F. Etika Penelitian	40
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	42
B. Pembahasan.....	51
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	56
B. Saran	56
Daftar Pustaka	58
LAMPIRAN - LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran, Hasil Ukur ..	35
2. Sebaran Pelayanan Gizi Berdasarkan Kelas Perawatan	43
3. Sebaran Karakteristik Sampel	45
4. Sebaran Sampel Berdasarkan Alat Penyajian	47
5. Sebaran Sisa Makanan Pasien	48
6. Sebaran Sisa Makanan Sesuai Jenis Menu Berdasarkan Alat Penyajian	49
7. Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Alat Penyajian	49
8. Perbedaan Alat Penyajian Terhadap Sisa Makanan	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Hubungan Alat Penyajian Terhadap Sisa Makanan	33
2. Grafik Rata-rata Sisa Makanan Berdasarkan Alat Penyajian	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Persetujuan Setelah Penjelasan	61
2. Identitas Sampel	63
3. Form Sisa Makanan	64
4. Form Penilaian Sisa Makanan Sehari	65
5. Hasil Analisis Statistik	66
6. Ijin Penelitian	67
7. Foto Dokumentasi	71