

**SKRIPSI**  
**HUBUNGAN PENYAJIAN MAKANAN LUNAK**  
**DENGAN SISA MAKANAN PASIEN**  
**DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**



**OLEH :**  
**ANAK AGUNG ISTRI RAHAYU**  
**NIM P07131220074**

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

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN PENYAJIAN MAKANAN LUNAK  
DENGAN SISA MAKANAN PASIEN  
DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**

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

**Oleh :**

**ANAK AGUNG ISTRI RAHAYU  
NIM P07131220074**

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

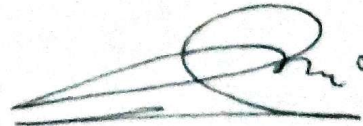
**LEMBAR PERSETUJUAN**

**HUBUNGAN PENYAJIAN MAKANAN LUNAK  
DENGAN SISA MAKANAN PASIEN  
DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**

**TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN**

**Pembimbing Utama**

**Pembimbing Pendamping**



**Ida Ayu Eka Padmiari, SKM.M.Kes**  
NIP. 196404171986032023

**Dr. I Wayan Juniarsana SST.M.Fis.**  
NIP.196706071992031004

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



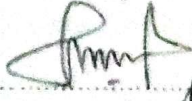
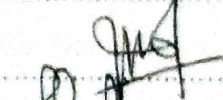

**Dr. Ni Komang Wiardani SST, M.Kes**  
NIP.196703161990032002

**SKRIPSI DENGAN JUDUL :**  
**HUBUNGAN PENYAJIAN MAKANAN LUNAK**  
**DENGAN SISA MAKANAN PASIEN**  
**DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI**

**PADA HARI : SENIN**  
**TANGGAL : 31 MEI 2021**

**TIM PENGUJI:**

1. Dr. Ni Nengah Ariati, SST.M.Erg ( 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. 196703161990032002**

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Anak Agung Istri Rahayu  
NIM : P07131220074  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2020/2021  
Alamat : Jln Kaliasem Lingkungan Candi Baru Gianyar

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir dengan judul Hubungan Penyajian Makanan Lunak Dengan Sisa Makanan Pasien Di RSUD Sanjiwani Gianyar 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 sebagai mana mestinya.

Denpasar, 31 Mei 2021  
Yang membuat pernyataan



Anak Agung Istri Rahayu  
NIM. P07131220074

# **HUBUNGAN PENYAJIAN MAKANAN LUNAK DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**

## **ABSTRAK**

Sisa makanan merupakan berat makanan dipiring yang tidak dihabiskan pasien dan dikelompokkan berdasarkan jenisnya. Faktor yang mempengaruhi sisa makanan yaitu penyajian makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar. Jenis penelitian observasional dengan desain *cross sectional*. Pengambilan sampel dilakukan terhadap semua pasien yang mendapatkan makanan dalam bentuk lunak yang berjumlah 54 sampel. Penyajian makanan sangat berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pasien. Pada penyajian makanan pagi 34 sampel (52,42%) dengan sisa makanan < 20% dan 20 sampel ( 50,70%) menyisakan makanan  $\geq$  20%. Pada siang hari 35 sampel (64,97%) dengan sisa makanan < 20% dan 19 sampel (41,57%) menunjukkan sisa makanan  $\geq$ 20% dan pada penyajian sore 40 sampel (68,15%) yang menunjukkan sedikit sisa makanan dan 14 sampel (31,84%) dengan sisa makanan yang banyak (>20%). Rata-rata presentase sisa makanan dalam satu hari berdasarkan kelompok makan yaitu makanan yang tertinggi pada lauk hewani 28,98%. Berdasarkan hasil uji *Spearman* yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa ada hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar dimana rasa dan tekstur makanan sangat mempengaruhi terjadinya sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar.

Kata kunci : Penyajian makanan, Sisa makanan, Makanan lunak

## **THE CORRELATION OF SOFT FOOD PRESENTATION WITH THE FOOD WASTE AT SANJIWANI HOSPITAL GIANYAR**

### **ABSTRACT**

Food waste is the weight of food on the plate that is not finished by the patient and is grouped by type. Factors that affect food waste is food presentation. The purpose of this study was to determine the relationship between food presentation and food waste as an indicator of the quality of food delivery at the Sanjiwani Hospital, Gianyar. This type of research is observational with a *cross sectional* design. Sampling was carried out on all patients who received food in soft form for 54 samples. The presentation of food is very closely related to the occurrence of food waste. In the morning meal, 34 samples (52.42%) with food leftovers <20% and 20 samples (50.70%) left food 20%. During the day 35 samples (64.97%) with food scraps <20% and 19 samples (41.57%) showed food waste 20% and in the afternoon serving 40 samples (68.15%) which showed little leftovers and 14 samples (31.84%) with a lot of leftover food (> 20%). The average percentage of leftover food in one day based on the eating group, which is the highest food for animal dishes, is 28.98%. Based on the results of the Spearman test obtained, it can be concluded that there is a relationship between the presentation of soft food and the rest of the meal at the Sanjiwani Hospital, Gianyar, where the taste and texture of the food greatly affect the occurrence of food waste in the patient at the Sanjiwani Hospital, Gianyar.

Keywords : Food Presentation, Food waste, Soft food

## **RINGKASAN PENELITIAN**

### **HUBUNGAN PENYAJIAN MAKANAN LUNAK DENGAN SISA MAKANAN PASIEEN DI RSUD SANJIWANI GIANYAR**

Oleh : Anak Agung Istri Rahayu

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu kegiatan mulai dari perencanaan penyusunan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien, melalui pemberian diet dengan tepat yang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi pasien untuk mencapai status kesehatan yang optimal. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan di rumah sakit adalah suatu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien yang juga dapat memperpendek lama hari rawat sehingga dapat menghemat biaya pengobatan (*Kemenkes RI, 2013*). Pelayanan gizi rumah sakit dikatakan berkualitas bila hasil pelayanan sesuai dengan standar. Standar minimal pelayanan rumah sakit ditetapkan bahwa indikator sisa makanan tidak dihabiskan oleh pasien  $\leq 20\%$ . Keberhasilan pelayanan gizi dinilai dari tercapainya indikator sisa makanan pasien tersebut (*Kemenkes RI, 2013*). Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar.

Penyajian makanan merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan. Apabila penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti (*Heryawanti, 2004*). Makanan lunak merupakan makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan makanan biasa. Makanan ini mengandung cukup zat gizi asalkan pasien mampu mengkonsumsi makanan dalam jumlah cukup. Tujuan diet memberikan makanan dalam bentuk lunak mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit. Sisa makanan merupakan salah satu indikator sederhana yang digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Sisa makanan merupakan



berat makanan dipiring yang tidak dihabiskan pasien dan dikelompokkan berdasarkan jenisnya. Faktor yang mempengaruhi sisa makanan yaitu penyajian makanan.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional dengan rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *cross sectional* dan dilakukan di RSUD Sanjiwani Ganyar pada bulan Mei 2021 . Dengan jumlah sampel sebanyak 54 sampel. Pengambilan sampel dilakukan terhadap semua pasien yang mendapatkan makanan dalam bentuk lunak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel paling banyak berada pada kisaran umur 31-49 tahun sebanyak 23 sampel (42,60%), jenis kelamin laki-laki 32 sampel (59,25%) lebih banyak dari pada jenis kelamin perempuan, tingkat pendidikan terakhir sebaran sampel paling banyak yaitu pada tingkat pendidikan SMA 31 sampel (57,41%), jenis pekerjaan terbanyak yaitu pegawai swasta 14 sampel (25,93%). Pada jenis ruang perawatan dengan sampel terbanyak pada ruang Astina 21 sampel (38,89%), menurut lama rawat sampel paling lama dirawat selama 4-7 hari sebanyak 38 sampel (70,37%) dan pada jenis penyakit paling terbanyak yaitu penyakit tropis 34 sampel (62,96%). Ketepatan waktu penyajian masih sebagian besar pasien yang mendapatkan makanan tepat waktu sebanyak 53 sampel (98,15%). Rata-rata presentase sisa makanan dalam satu hari berdasarkan kelompok makan yaitu makanan yang tertinggi pada lauk hewani 28,98% dan terendah pada makanan pokok 11,52%. Pada tingkat penerimaan dari 54 sampel dengan 3 kali makan, paling banyak pada makan pagi sampel yang menyisakan makanan >20% dengan presentase 50,70% sampel yang menyisakan makanan dalam kategori banyak. Berdasarkan hasil uji *Spearman* yang diperoleh bahwa ada hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pagi di RSUD Sanjiwani Gaianyar dimana rasa dan tekstur makanan sangat mempengaruhi terjadinya sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar.

Penyajian makanan sangat mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien, dimana rasa makanan, tekstur dan variasi makanan sangat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Penyajian makanan pagi masih terdapat rata-rata sisa

makanan paling sedikit pada pokok 23,04 gr (11,52%) dan lauk hewani sebesar

13,73 gr ( 27,46%), rata-rata sisa makanan paling banyak pada siang hari dimana pada makanan pokok menyisakan 24,93 gr (12,46%), lauk hewani 14,35 gr ( 28,70%), lauk nabati 13,90 gr (27,65%), sayur 9,24 gr (12,32%) dan buah 15,17 gr ( 15,17%). Rata-rata sisa makanan yang paling sedikit (<20%) sebanyak 40 sampel pada waktu penyajian sore hari sebesar 74,07% dan paling banyak ( $\geq$  20%) dengan 20 sampel pada waktu penyajian makan pagi 37,04%.

Berdasarkan hasil uji *Spearman* yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa ada hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar. Berdasarkan rasa makanan sebanyak 36 sampel (43,2%) menyatakan enak , sebanyak 53 sampel (98,15%) menyatakan penyajian makanan bervariasi, 54 sampel (100%) menyatakan alat makan yang di pakai bersih, semua sampel menyatakan sikap dan penampilan petugas gizi ramah dan sopan. Penilaian sampel terhadap waktu penyajian makanan menyatakan bahwa makanan di sajikan sudah tepat waktu. Hasil penilaian sampel terhadap penyajian makanan lunak dengan pengisian kuesioner didapatkan nilai sebesar 94,8% yang berarti penyajian makanan di RSUD Sanjiwani dengan kriteria baik. Dan dari hasil penghitungan sisa makanan berdasarkan kelompok makan didapatkan rata-rata persentase sisa makanan sehari sebesar 19,31% yang berarti sisa makanan dalam klasifikasi rendah ( $\leq$  20%).

Penyajian makanan sangat mempengaruhi terjadinya sisa makanan sehingga rumah sakit diharapkan mampu menyediakan makanan yang sesuai dengan cita rasa pasien yang sangat mempengaruhi keinginan pasien untuk makan sehingga dapat mengurangi terjadinya sisa makanan.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga pada kesempatan ini penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Hubungan Penyajian Makanan Lunak Dengan Sisa Makanan Pasien Di RSUD Sanjiwani Gianyar“ pada waktunya. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Melalui kesempatan baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari, SKM.,M.Kes, selaku pembimbing utama dan Bapak Dr. I Wayan Juniarsana SST.,M.Fis. selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dan masukan dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketua Jurusan, para dosen dan staf Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar,yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu kelancaran penyelesaian skripsi ini.
4. Keluarga dan teman-teman di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah membantu penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi yang disusun masih jauh dari sempurna. Untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan guna perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini.

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRAK .....	.vi
ABSTRACT.....	vii
RINGKASAN PENELITIAN .....	viii
KATA PENGANTAR.....	.xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
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. Penyajian Makanan .....	10
BAB III KERANGKA KONSEP.....	17
A. Kerangka Konsep .....	17
B. Variabel dan Definisi Operasional .....	19
C. Hipotesa.....	20

BAB IV METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	21
C. Populasi dan Sampel penelitian .....	21
D. Instrumen Penelitian.....	23
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	24
F. Pengolahan Data.....	25
G. Analisa Data .....	26
H. Etika Penelitian.....	26
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Hasil Penelitian .....	28
B. Pembahasan.....	49
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
A. Kesimpulan .....	56
B. SARAN .....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Distribusi Sampel Menurut Umur .....	31
2. Distribusi Sampel Menurut Jenis Pendidikan.....	32
3. Distribusi Sampel Menurut Ruang Perawatan.....	34
4. Rata-rata Persentase Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Kelompok Makan.....	36
5. Distribusi Sampel menurut Penilaian Pasien terhadap penyajian makanan.....	38
6. Penilaian pasien terhadap penampilan dan sikap petugas gizi.....	40
7. Penilaian pasien terhadap ketepatan waktu pemberian Makanan.....	41
8. Penampilan makanan dengan sisa makanan.....	43
9. Tekstur makanan dengan sisa makanan.....	44
10. Suhu makanan dengan sisa makanan.....	45
11. Kebersihan alat makan dengan sisa makanan.....	46
12. Sikap petugas saat menyajikan dengan sisa makanan.....	48
13. Waktu penyajian dengan sisa makanan.....	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Kerangka Konsep.....	18
2. Distribusi Sampel Menurut Jenis Kelamin.....	31
3. Distribusi Sampel Menurut Jenis Penyakit.....	32
4. Distribusi Sampel Menurut Jenis Pekerjaan.....	33
5. Distribusi Sampel Menurut Lama Dirawat.....	34
6. Persentase sisa makanan berdasarkan waktu makan.....	37
7. Penilaian Pasien Terhadap Variasi Makanan.....	39
8. Rasa Makanan dengan Sisa Makanan.....	42
9. Variasi Makanan dengan Sisa Makanan.....	46
10. Penampilan Petugas dengan Sisa Makanan.....	47
11. Kreteria Umur dengan Sisa Makanan.....	50
12. Penyajian Makanan .....	75

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Surat Ijin Peneliti dari Dinas PMPTSP Provinsi Bali .....	62
2. Surat Keterangan Penelitian/Rekomendasi Dinas PMPTSP Kabupaten Gianyar.....	63
3. Surat Keterangan Kelaikan Etik.....	64
4. Surat Keterangan Penelitian /Rekomendasi Penelitian.....	65
5. Persetujuan Setelah Penjelasan.....	66
6. Kuesioner Penelitian Penyajian Makanan. ....	69
7. Formulir Sisa Makanan.....	72
8. Prosedur Penimbangan Sisa Makanan.....	73
9. Hasil Test Kolmogorov Smirnov Shapiro Wilk.....	74
10. Hasil Uji Korelasi Spearman.....	74