

LAMPIRAN

Lampiran

RANGKUMAN IDENTIFIKASI JURNAL

No	Judul	Penulis	Jurnal	Jenis dan metode penelitian	Sampel	Hasil/kesimpulan penelitian	Saran penelitian
1.	Pengaruh Suhu Makanan Terhadap Daya Terima Makanan Di Rumah Sakit	Akila Lalita Widi', AASP Chandra Dewi', Reni Sofiyatin' dan Luh Suranadi'	Jurnal Gizi Prima (Frim e Nutrition Journal) Vol.5, Edisi 2, September 2020	Studi literature	review 3 jurnal yang mendekati dengan judul penelitian	<p>Hasil dari jurnal yang review, 3 diantaranya menyatakan ada pengaruh suhu makanan terhadap daya terima makanan, 1 menyatakan tidak ada pengaruh suhu makanan terhadap daya terima makanan karena ada faktor lain yaitu faktor internal maupun eksternal. kirsan suhu makanan yang disajikan paling baik yaitu pada waktu makan siang 35°C-44,9°C dan pada menu sayur rata- rata suhu yang disajikan <60°C.</p> <p>Dan simpulan sebagai berikut:</p> <p>menyatakan ada pengaruh suhu makanan terhadap daya terima makanan bahwa menu sayuran yang paling banyak menyisakan makanan dan sisa makanan terbanyak pada waktu makan pagi dengan kisaran suhu makanan yang disajikan paling baik yaitu</p>	<p>Saran penelitian penyelenggaraa n makanan untuk selalu memperhatikan daya terima makanan pada waktu pagi hari dan memperhatikan suhu makanan serta manajemen waktu mulai dari pengolahan, pemorsian dan pendistribusian terutama pada makan malam agar waktu distribusi tepat dengan suhu makanan yang disajikan masih hangat.</p> <p>Saran penelitian</p>

						<p>pada waktu makan siang 35°C-44,9°C dan pada menu sayur rata-rata suhu yang disajikan <60°C.</p>	<p>selanjutnya yaitu mengembangkan penelitian dengan menggunakan metode yang paling akurat (daya terima makanan menggunakan metode food weighing dan pengukuran suhu makanan dengan thermometer)</p>
2.	<p>Hubungan Antara Lama Hari Rawat Dengan Antrian Masuk Rumah Sakit Pada Pasien Bpjs Di Rs. Islam Jemursari Surabaya</p>	<p>Agustina Ekawati, Wiwik Afridah</p>	<p>Ilmiah Kesehatan, Vol 8, No 1, Februari 2015.</p>	<p>Metode penelitian cross sectional.</p>	<p>Sampel 73 pasien</p>	<p>Hasilnya ada hubungan antara lama hari rawat dengan antrian masuk rumah sakit, dimana hasil hasil penelitian didapatkan lama hari rawat atau ALOS pasien BPJS sebagian besar (74,0%) pasien tidak standar, dan hampir seluruhnya (85,0%) pasien BPJS antri untuk masuk rumah sakit. Uji statistik Fisher's Exact Test, didapatkan $p = 0,029$ berarti $p < \alpha = 0,05$ artinya H_0 ditolak.</p> <p>Dan simpulan sebagai berikut:</p> <p>Pasien BPJS di RS Islam</p>	<p>Saran penelitian diharapkan Rumah Sakit lebih mengoptimalkan lama hari rawat pasien atau menambahkan bed.</p>

						Jemursari Surabaya sebagian besar lama hari rawatnya tidak standar antara < 3 dan >12 hari, Ada hubungan antara lama hari rawat dengan antrian masuk rumah sakit pasien BPJS di RS Islam Jemursari Surabaya.	
3.	Analisis Biaya Yang Hilang Dari Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Mataram	Baiq Winda Sari Febri, AASP Chandradewi, Irianto dan Reni Sofiyatin Alumni	Gizi Prima Vol.3, Edisi. 1, Maret 2018,	Metode penelitian cross sectional. Dengan metode tafsiran visual comstock	Sampel 625 orang	Hasilnya setelah dilakukan uji logistik regresi ganda diperoleh hasil uji, dimana diperoleh data R Square sebesar 0.132 yang berarti bahwa karakteristik pasien seperti umur, jenis kelamin, jenis penyakit dan penilaian pasien terhadap cita rasa makanan meliputi warna, aroma, rasa, penyajian dan variasi makanan yang disajikan rumah sakit hanya berkontribusi sebesar 13.2% sebagai faktor yang mempengaruhi terjadinya Sisa makanan biasa pasien, sedangkan 86.7% terjadinya sisa makanan biasa di RSUD Kota Mataram dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti. Biaya yang hilang dari sisa makanan biasa berdasarkan hasil pengukuran terhadap sisa makanan biasa pasien dengan metode penimbangan yang dilakukan selama 10 hari yang kemudian dibandingkan	Saran penelitian perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengukur sisa makanan di semua keles perawatan dan semua jenis diet sehingga dapat menggambarkan sisa makanan dan biaya terbuang secara keseluruhan

						<p>dengan standar porsi dan standar harga bahan makanan Instalasi Gizi RSUD Kota Mataram.</p> <p>Dan simpulan sebagai berikut:</p> <p>Hasilnya rata-rata sisa makanan biasa pasien sebesar 17.1% dengan biaya yang hilang dari sisa makanan pasien tertinggi pada siklus menu ke-10 yang diakibatkan oleh tingginya sisa makanan pada jenis lauk hewani dengan persentase sisa makanan sebesar 22.8%. sedangkan rata-rata biaya yang hilang dari sisa makanan biasa pasien sebesar Rp. 1521,- per plato makanan.</p>	
4.	Gambaran Penilaian Status Malnutrisi Dan Lama Rawat Inap Pasien Hipertensi Di RSUD Ir.	Sukoharjo Andi Kurniawan', Rusjiyanto	Jurnal Gizi Volume 8 No 2 Tahun 2019	penelitian deskriptif dengan pendekatan observasional dan rancangan penelitian	24 responden	Hasilnya responden dengan hipertensi stadium 2 dengan lama rawat inap sebanyak 52%. Responden hipertensi stadium 2 dengan lama rawat yang tergolong sedang sebanyak 52%. Gizi responden pasien adalah A atau tidak malnutrisi	Saran Penilaian status malnutrisi diawal pasien masuk rumah sakit dapat menggunakan metode SGA untuk mendeteksi kejadian resiko

	Soekarno Sukoharjo			n cross sectional.		<p>Dan simpulan sebagai berikut:</p> <p>Pasien dengan hipertensi stadium 2 yang memiliki lama rawat inap sedang sebanyak 52%. Sedangkan pasien hipertensi stage 2 yang mempunyai status gizi kurang dan buruk berturut-turut 21,2% dan 10,5%. Sebagian besar skore SGA pasien adalah A. atau tidak malnutrisi.</p>	malnutrisi. Sedangkan bagi pasien hendaknya selalu memperhatikan status malnutrisi. Selain itu juga agar dapat manajemen stress yang dapat peningkatan stadium hipertensi.
5.	Hubungan Sisa Makanan Terhadap Lama Hari Rawat Dan Biaya Pasien Dengan Penjamin Jamkesmas Dan Jampersal Diet Makanan Biasa Di Ruang Rawat Inap RSUD Raden Mattaher	Iswanto", Toto Sudargo", Yeni Prawinin gdyah"	Jurnal Akad emika Baitur rahim Vol.5, No.1, Maret 2016	Cross Sectional.	Sampel 92 orang	<p>Hasilnya hubungan sisa makanan dengan lama hari rawat, menurut jenis sisa lauk hewani dan buah, analisa dengan uji statistik fisher's exact menunjukkan bahwa ada hubungan bermakna antara sisa lauk hewani dan buah dengan lama rawat ($p < 0,05$) dan hubungan sisa makanan dengan biaya pasien tidak ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah dengan rata-rata biaya responden selama perawatan ($p > 0,05$).</p> <p>Dan simpulan sebagai berikut:</p>	Saran penelitian manajemen khususnya Direktur Pelayanan dan dapat kesempatan lebih luas kepada tenaga Instalasi Gizi untuk mengikuti pelatihan atau short Course yang berkaitan penyelenggaraan makanan.

	Jambi Kelas Iii					<p>Responden yang memiliki lama hari rawat panjang (> 9 hari) sebanyak 11 orang (12%), sedangkan lama hari rawat pendek (< 9 hari) sebanyak 81 orang (88%). Lebih dari rata-rata biaya responden selama perawatan sebanyak 45 (48,9%) sedangkan kurang dari sama dengan rata-rata biaya responden selama perawatan sebanyak 47 (51,1%). Tidak ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan pokok, sayur dan lauk nabati dengan lama hari rawat</p> <p>sedangkan menurut jenis sisa lauk hewani dan buah menunjukkan ada hubungan yang bermakna. menurut jenis sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah tidak ada hubungan yang bermakna dengan rata-rata biaya responden selama perawatan. orang (4,3%).</p>	
6.	Asupan Makanan , Status Gizi Dan Lama Hari Rawat Inap Pada	Dhian Ayudhia Kasim', Vera T. Harikedua', Olga L. Paruntu	GIZID O Volume 8 No. 2 November	Penelitian ini merupakan penelitian/ deskriptif	43 orang	Ada hubungan asupan Aa dengan status gizi, status gizi dan lama status. Gizi buruk dapat mempengaruhi fungsi dan penyembuhan setiap organ, seperti perubahan berat badan, fungsi jantung	Saran bagi institusi agar dapat menerapkan proses asuhan gizi pada setiap pasien dengan

	Pasien Penyakit Dalam Di Rumah Sakit Advent Manado		2016	analitik observasional dengan studi potong lintang atau Cross sectional,		dan ginjal menurun, gangguan sistem saluran pencernaan, infeksi bakteri atau parasit dan luka yang sulit sembuh akibat daya tahan tubuh menurun, penurunan kapasitas reproduktif. -sindrom makan, dan depresi pada pasien, sehingga penting menjadi perhatian rumah sakit minggu untuk melakukan perbaikan status gizi dengan pemenuhan kebutuhan energi dalam upaya mendukung proses penyembuhan pasien. Kriteria pasien dewasa, telah menjalani pengobatan minimal 2 hari dan mendapatkan makanan rumah sakit Sebanyak 74,4% pasien rawat inap di RS Advent Manado memiliki tingkat asupan $\leq 80\%$. Status gizi buruk sebanyak 32,6 % dan lama tinggal sebanyak 32,6% dan lama tinggal sebanyak 76,7% dengan kategori > 6 hari.	menggunakan skrining gizi, pemberian terapi gizi, memonitorng dan evaluasi, serta mempunyai staf ahli gizi yang bertanggung jawab dimasing-masing ruangan.
7.	Analisis Biaya Yang Hilang Dari Sisa Makanan Pasien Di	Amanda Umihani, Adriyan Pramono "	.Journal of Nutrition College, Volu	Jenis penelitian ini merupakan penelitian	24 pasien	Sisa makanan yang berkorelasi dengan biaya yang hilang antara lain adalah nasi ($r = 0.412$), lauk hewani ($r = 0,505$), dan sayur ($r = 0,668$), Sisa lauk nabati tidak berkorelasi dengan biaya	Saran RSUD Dr. Adhyatma, MPH melakukan evaluasi menu pada setiap siklus menu

	Rsud Dr. Adhyatma, Mph		me 4, Nomor 1, Tahun 2015,	observasi dengan rancangan penelitian cross sectional.		yang hilang ($r = 0,142$). Dan simpulan sebagai berikut: Sisa nasi, lauk hewani, dan sayur berkorelasi dengan biaya yang hilang akibat sisa makanan.	yang dilakukan. Langkah sederhana adalah untuk lebih memperhatikan kesesuaian porsi yang dapat diatasi dengan standarisasi alat pemorsian dan memberikan pelatihan terhadap peamu masak.
--	------------------------	--	----------------------------	--	--	--	--