

**SKRIPSI
HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN
KETEPATAN PORSI DENGAN SISA MAKAN PASIEN
DI RUMAH SAKIT**

LITERATURE REVIEW



Oleh :

NI KADEK WIDARINI
NIM. P07131220116

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

SKRIPSI
HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN
KETEPATAN PORSI DENGAN SISA MAKAN PASIEN
DI RUMAH SAKIT

LITERATURE REVIEW



Oleh :

NI KADEK WIDARINI
NIM. P07131220116

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

SKRIPSI

**HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN
KETEPATAN PORSI DENGAN SISA MAKAN PASIEN
DI RUMAH SAKIT**

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

Oleh :

**NI KADEK WIDARINI
NIM. P07131220116**

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

LEMBAR PERSETUJUAN
HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN
KETEPATAN PORSI DENGAN SISA MAKAN PASIEN
DI RUMAH SAKIT

LITERATURE REVIEW

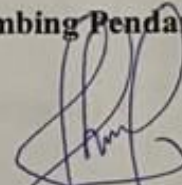
TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,



I Wayan Ambartana, SKM, M.Fis
NIP. 196708141991031002

Pembimbing Pendamping,



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

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar




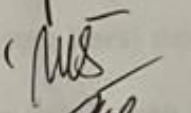

Dr. Ni Kusning Wiardani, SST., M.Kes.
NIP. 196703161990032002

PENELITIAN DENGAN JUDUL :
HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN
KETEPATAN PORSI DENGAN SISA MAKAN PASIEN
DI RUMAH SAKIT

LITERATURE REVIEW

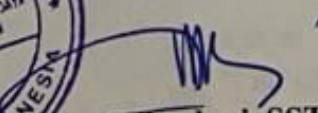
TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI : KAMIS
TANGGAL : 3 JUNI 2021

TIM PENGUJI :

1. Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes (Ketua) ()
2. I Gusti Agung Ari Widarti, DCN, M.Kes (Anggota) ()
3. I Wayan Ambartana, SKM, M.Fis (Anggota) ()

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar




Ni Agung Wiardani, SST., M.Kes.
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Widarini

NIM : P07131220116

Tempat/Tanggal lahir : Pangkung Dedari/ 24 Januari 1984

Prodi : Diploma IV

Jurusan : Alih jenjang Gizi

Alamat Rumah : Jalan Taman Pancing Timur, Banjar Kajeng, Desa
Pemogan, Denpasar Selatan

Nomor Telp/Hp/email : 08113993015/ nikadekwidarini@gmail.com

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa penelitian saya yang berjudul **Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Ketepatan Porsi dengan Sisa Makan Pasien di Rumah Sakit, bebas dari plagiarisme dan bukan hasil karya orang lain.**

Apabila dikemudian hari diketemukan seluruh atau sebagian dari penelitian dan karya ilmiah dari hasil-hasil penelitian tersebut terdapat indikasi plagiarisme, saya **bersedia menerima sanksi** sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapa pun juga, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Denpasar

Pada tanggal : Juni 2021

g membuat pernyataan,



(Ni Kadek Widarini)

NIM. P07131220116

HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN KETEPATAN PORSI DENGAN SISA MAKAN PASIEN DI RUMAH SAKIT

ABSTRAK

Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien adalah ketepatan pasien menerima makanan disesuaikan dengan jadwal yang telah ditentukan rumah sakit. Ketepatan porsi adalah prosentase perbandingan porsi siap santap dengan porsi di unit distribusi. Sisa makanan merupakan makanan yang tidak habis termakan dan di buang sebagai sampah. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan hubungan ketepatan waktu penyajian dan ketepatan porsi dengan sisa makan pasien di rumah sakit berdasarkan studi literatur. Penelitian ini merupakan penelitian studi pustaka dengan rancangan kajian literatur pada bulan Mei 2021. Jenis data dapat berupa: a) hasil pemikiran b) hasil penelitian baik yang tidak dipublikasikan maupun yang dipublikasikan. Hasil literature review yaitu : (1) ketepatan waktu penyajian yaitu sebanyak 3 jurnal memiliki presentase 57,1 % - 80 % dilakukan secara tepat waktu. Hal ini belum sesuai dengan standar pelayanan minimal (SPM) rumah sakit yaitu ≥ 90 %. Sehingga ketepatan waktu penyajian belum dilakukan secara tepat waktu, (2) ketepatan porsi yaitu sebanyak 7 jurnal tidak dilakukan secara tepat. Ketidaktepatan porsi sebagian besar pada sayur sebanyak 66,7 %, nasi sebanyak 55,6 %, bubur sebanyak 72 %, bubur saring sebanyak 92 % dan lauk hewani (ikan sebanyak + 15,27 %, bola – bola daging sebanyak + 13,55 % dan bandeng + 11,8 %), (3) Sisa makan pasien di rumah sakit yaitu sebanyak 1 jurnal memiliki presentase ≤ 20 % dan sebanyak 3 jurnal memiliki presentase > 20 % . Sehingga sebagian besar belum memenuhi standar pelayanan minimal (SPM) rumah sakit, (4) ada hubungan antara ketepatan waktu penyajian dengan sisa makan pasien di rumah sakit, (5) tidak ada hubungan antara ketepatan porsi penyajian dengan sisa makan pasien di rumah sakit.

Kata kunci : Ketepatan Waktu Penyajian, Ketepatan Porsi dan Sisa Makan Pasien

RELATIONSHIP ON TIME OF SERVING AND APPROPRIATION OF PORTION WITH PATIENTS' MEALS IN HOSPITAL

ABSTRACT

The punctuality of serving food to patients is the accuracy of the patient receiving food according to the schedule determined by the hospital. Portion accuracy is the percentage ratio of ready to eat portions to portions in the distribution unit. The food waste is the food that isn't consumed and disposed of as waste. The purpose of this study was to describe the relationship between serving punctuality and portion accuracy with the patient's leftover meals in the hospital based on a literature study. This research is a literature study with a literature review design in May 2021. Types of data can be in the form of : a) the thoughts b) research results, both unpublished and published. The results of the literature review are : (1) the punctuality of presentation, namely as many as 3 journals have a percentage of 57,1 % - 80 % done in a timely manner. This has not been met with the hospital's minimum service standard (SPM), which is 90 %. So that the punctuality of the presentation has not been carried out in a timely manner, (2) the accuracy of the portion that is as many as 7 journals is not carried out properly. Most of the portion inaccuracies in vegetables as much as 66,7 %, steamed rice as much as 55,6 %, puree as much as 72 %, filtered puree as much as 92 % and animal side dishes (fish + 15,27 %, meat balls + 13,55 % and milksfish + 11,8 %, (3) The rest of the patient's meal in the hospital, namely 1 journal had a percentage ≤ 20 % and as many as 3 journals had a percentage > 20 %. So that most of them have not met minimum service standards (SPM) in the hospitals, (4) there are correlation between the punctuality of serving and the rest of the patient's meal at the hospital, (5) there are no correlation between the accuracy of the serving portion and the rest of the patient's meal in the hospital.

Keywords: The punctuality of serving, Accuracy of Portions and Patient Meals

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN KETEPATAN PORSI DENGAN SISA MAKAN PASIEN DI RUMAH SAKIT

Oleh : Ni Kadek Widarini (NIM. P07131220116)

Sisa makanan merupakan makanan yang tidak habis termakan dan di buang sebagai sampah (Azwar dalam Niken dkk, 2014). Selain menyebabkan banyaknya biaya yang terbuang, sisa makanan yang tinggi juga akan mengakibatkan kurangnya asupan makanan pasien sehingga terjadi kekurangan intake gizi esensial yang dapat menurunkan status gizi selama di rawat di rumah sakit (Silano, 2014). Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien adalah ketepatan pasien menerima makanan disesuaikan dengan jadwal yang telah ditentukan rumah sakit. Waktu pembagian makanan yang tepat dengan jam makan pasien serta jarak waktu yang sesuai antara makan pagi, siang dan malam hari dapat mempengaruhi habis tidaknya makanan yang disajikan (Moehyi, 2010). Ketepatan porsi adalah prosentase perbandingan porsi siap santap dengan porsi di unit distribusi. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan hubungan ketepatan waktu penyajian dan ketepatan porsi dengan sisa makan pasien di rumah sakit berdasarkan studi literatur. Penelitian ini merupakan penelitian studi pustaka dengan rancangan kajian sistematis (*systematic review*) pada bulan Mei 2021. Variabel dalam penelitian yaitu variabel bebas yakni ketepatan waktu penyajian dan ketepatan porsi serta variabel terikat yakni sisa makan pasien. Jenis data dapat berupa: a) hasil pemikiran b) hasil penelitian baik yang tidak dipublikasikan maupun yang dipublikasikan.

Berdasarkan hasil penelitian Yanuarti (2019) menyatakan bahwa ketepatan waktu penyajian 57,1% baik dan 42,9% kurang baik. Sejalan dengan penelitian Ambarwati (2017) menyatakan bahwa responden mendapatkan makanan tepat waktu sebanyak 24 (80,0%). Selanjutnya penelitian Ulandari (2019) menyatakan bahwa pada makanan pagi tepat 40 sampel (63,5%) dan tidak tepat 23 sampel (36,5%), makan siang tepat 41 sampel (65,1%) dan tidak tepat 22 sampel (34,9%),

makan malam tepat 49 sampel (77,8%) dan tidak tepat 14 sampel (22,2%). Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar mendapatkan makanan tepat waktu.

Berdasarkan hasil penelitian Afiifah (2018) menyatakan bahwa berat rata – rata ketidaktepatan porsi pada sayur sebesar 42 gram. Chasanah (2018) menyatakan bahwa pemorsian sayur tidak tepat 66,7%, pemorsian nasi tidak tepat 55,6%, Apriliyani (2019) menyatakan bahwa besar porsi sayur mayur saat makan siang untuk makanan biasa di RSUD Tabanan sebagai berikut : sayur asam jawa 160,7 gram, sayur bening 175 gram, sayur urap 170,4 gram, sayur bobor 131,8 gram, sayur asam jawa 177 gram, sayur sop 104,5 gram, sayur lodeh 102,6 gram dan 71,4 gram minyak sayur. Ketepatan porsi sayuran yang disajikan oleh 4 pekerja rata – rata pemorsian tidak sesuai karena lebih dari standar porsi. Dinanda (2019) menyatakan bahwa standar porsi lauk hewani menu non diet di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi yaitu daging sapi (50 gram), ayam (67 gram), telur ayam (50 gram), bola – bola daging (38 gram), filet ikan (40 gram), bandeng (30 gram) dan galantine (40 gram). Ketepatan pemorsian dan nilai gizi pada lauk hewani daging sapi, ayam, telur dan gelatin, sedangkan pada lauk hewani ikan, bola – bola daging dan bandeng belum tepat. Retno (2019) menyatakan bahwa terdapat porsi makanan pokok tidak tepat, sebanyak 36% nasi, 72% bubur nasi dan 90% bubur saring. Hasil beberapa penelitian di rumah sakit menunjukkan ketidaktepatan besar porsi dengan standar porsi terbesar pada menu makanan biasa non diet yaitu nasi (Abiyyah, 2020). Selanjutnya penelitian Astari (2021) menyatakan bahwa sebagian besar pemorsian hidangan tidak dilakukan secara tepat (85,7%). Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar ketepatan porsi tidak dilakukan secara tepat. Ketidaktepatan porsi sebagian besar pada sayur, nasi, bubur nasi, bubur saring dan lauk hewani (ikan, bola – bola daging dan bandeng).

Berdasarkan penelitian Muliani (2017) menyatakan bahwa sisa makanan saring rata – rata 57,1%. Sejalan dengan penelitian Tanuwijaya (2018) menyatakan bahwa rata – rata sisa makanan pasien dalam 3 kali waktu makan adalah 57%. Bertentangan dengan penelitian Ambarwati (2017) menyatakan bahwa sebanyak 19 responden (63,3%) mempunyai sisa makanan sedikit (≤ 20 %). Ulandari (2019) menyatakan bahwa rata – rata presentase sisa makanan dalam satu hari berdasarkan kelompok makan yaitu makanan yang tertinggi pada sayur

23,4%. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar sisa makan pasien di rumah sakit belum memenuhi standar pelayanan minimal rumah sakit.

Berdasarkan penelitian Ambarwati (2017) menyatakan bahwa ada hubungan antara ketepatan waktu penyajian dan rasa makanan dengan sisa makanan, serta tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pasien dewasa non diet di RSUD Muhammadiyah Bantul. Sejalan dengan penelitian Ulandari (2019) menyatakan bahwa uji chi square ada hubungan ketepatan waktu penyajian pagi dengan sisa makanan pagi di RSUD Wangaya Denpasar. Pada uji Fisher exact test ada hubungan ketepatan waktu penyajian malam dengan sisa makanan malam di RSUD Wangaya Denpasar. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara ketepatan waktu penyajian dengan sisa makan pasien di rumah sakit.

Berdasarkan literature review dari 12 jurnal penelitian yang telah dilakukan dapat diambil simpulan bahwa : 1) Ketepatan waktu penyajian yaitu sebanyak 3 jurnal memiliki presentase 57,1 % - 80 % dilakukan secara tepat waktu. 2) Ketepatan porsi yaitu sebanyak 7 jurnal tidak dilakukan secara tepat. Ketidaktepatan porsi sebagian besar pada sayur sebanyak 66,7 %, nasi sebanyak 55,6 %, bubur sebanyak 72 %, bubur saring sebanyak 92 % dan lauk hewani (ikan sebanyak + 15,27 %, bola – bola daging sebanyak + 13,55 % dan bandeng sebanyak + 11,8 %), 3) Sisa makan pasien di rumah sakit yaitu sebanyak 1 jurnal memiliki presentase ≤ 20 % dan sebanyak 3 jurnal memiliki presentase > 20 %. Sehingga sebagian besar belum memenuhi standar pelayanan minimal (SPM) rumah sakit, 4) Ada hubungan antara ketepatan waktu penyajian dengan sisa makan pasien di rumah sakit, 5) Tidak ada hubungan antara ketepatan porsi penyajian dengan sisa makan pasien di rumah sakit.

Daftar Bacaan 34 (2004 – 2021)

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 Studi Literatur yang berjudul **“Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Ketepatan Porsi dengan Sisa Makan Pasien di Rumah Sakit”** ini tepat pada waktunya. Dalam menyelesaikan Skripsi Studi Literatur ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

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

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

Denpasar, Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN 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	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Sisa Makanan	6
B. Ketepatan Waktu Makan	15
C. Ketepatan Porsi Makan.....	17
BAB III KERANGKA KONSEP DAN VARIABEL PENELITIAN	
A. Kerangka Konsep	20
B. Variabel Penelitian	21
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	22
B. Waktu Penelitian	22
C. Populasi dan Sampel	22

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	23
E. Pengolahan dan Analisis Data	23
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil.....	25
B. Pembahasan	29
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	35
B. Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Karakteristik Umum Literature	25
2. Instrumen Penelitian dan Analisis Statistik Penelitian	26
3. Sebaran Literatur berdasarkan Variabel Utamanya	27
4. Hasil Literatur Review 12 Artikel Penelitian	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep Penelitian	20
2. Distribusi Ketepatan Waktu Penyajian Makanan	30
3. Distribusi Ketepatan Porsi Karbohidrat	32
4. Distribusi Ketepatan Porsi Sayur	32
5. Distribusi Sisa Makanan	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Dan Ketepatan Porsi.....	42
2. Etika Penelitian	54