

LAMPIRAN

Lampiran 1

Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Dan Ketepatan Porsi Dengan Sisa Makan Pasien Di Rumah Sakit

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
1.	Hubungan Persepsi Cita Rasa Dan Ketepatan Waktu Penyajian Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Penyakit Saluran Cerna Rawat Inap Di RSUD Kabupaten Sumedang Tahun 2016	Yanuarti (2019)		Sampel yang diambil sebanyak 35 orang secara <i>purposive sampling</i> .	Hasil pengumpulan data untuk cita rasa makanan 48,6% menyatakan baik dan 51,4% kurang baik. Untuk variabel ketepatan waktu penyajian 57,1% baik dan 42,9% kurang baik. Sedangkan untuk daya terima makanan 45,7% daya terima baik dan 54,3% kurang baik.	Berdasarkan analisis uji Chi Square tidak ada hubungan antara persepsi cita rasa dengan daya terima makanan lunak ($p = 0,241$). Tidak ada hubungan antara ketepatan waktu penyajian dengan daya terima makanan lunak ($p = 0,352$).	http://repository.poltekkesbdg.info/items/show/234
2.	Hubungan Ketepatan Waktu	Ambarwati (2017)	Observasi	Jumlah sampel 30 orang	Responden mendapatkan makanan tepat waktu sebanyak	Berdasarkan uji <i>korelasi Spearmans</i> hubungan ketepatan waktu penyajian	

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
	Penyajian Dan Mutu Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet Di RSUD Muhammadiyah Bantul			diambil dengan cara <i>purposive sampling</i>	24 (80,0%). Penilaian terhadap penampilan makanan 27 responden (90,0%) menyatakan cukup menarik dan rasa makanan sebanyak 24 responden (80,0%) menyatakan cukup enak. Sebanyak 19 responden (63,3%) mempunyai sisa makanan sedikit ($\leq 20\%$).	dengan sisa makanan $p = 0,019$ dan hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan $p = 0,088$. Uji <i>Chi-square</i> untuk hubungan rasa makanan dengan sisa makanan 0,016. 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.	
3.	Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian	Ulandari (2019)	Observasi	Metode pengambilan sampel secara	Pada makanan pagi tepat 40 sampel (63,5%) dan tidak tepat 23 sampel (36,5%),	Berdasarkan uji chi square ada hubungan ketepatan waktu penyajian pagi dengan sisa makanan pagi	http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/eprint/2861

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
	Makanan Dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Wangaya Denpasar			<i>purposive sampling</i> , jumlah sampel 63 sampel.	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%). Rata – rata presentase sisa makanan dalam satu hari berdasarkan kelompok makan yaitu makanan yang tertinggi pada sayur 23,4%.	di RSUD Wangaya Denpasar. Pada makan siang tidak ada hubungan ketepatan waktu penyajian siang dengan sisa makanan siang di RSUD Wangaya Denpasar. Pada uji Fisher exact test ada hubungan ketepatan waktu penyajian malam dengan sisa makanan malam di RSUD Wangaya Denpasar.	
4.	Hubungan Ketepatan Porsi Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Di Rumah Sakit Islam PKU Muhammadiyah	Afiifah (2018)	Observasional	Jumlah sampel 25. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah <i>consecutive</i>	Berat rata – rata ketidaktepatan porsi pada sayur sebesar 42 gram. Berat rata – rata sisa makanan pokok sebesar 76 gram dan berat rata – rata sisa sayur sebesar 21 gram.	Tidak ada hubungan yang bermakna antara ketepatan porsi makanan pokok dengan sisa makanan pokok $p = 0,273$ ($p > 0,05$) dengan nilai koefisien korelasi $r = 0,228$. Tidak ada hubungan yang bermakna antara ketepatan	

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
	h Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal			<i>sampling.</i>		<p>porsi lauk hewani dengan sisa makanan lauk hewani $p = 0,182$ ($p > 0,05$) dengan nilai koefisien korelasi $r = -0,276$. Tidak ada hubungan yang bermakna antara ketepatan porsi lauk nabati dengan sisa makanan lauk nabati $p = 0,852$ ($p > 0,05$) dengan nilai koefisien korelasi $r = 0,039$. Tidak ada hubungan yang bermakna antara ketepatan porsi sayur dengan sisa makanan sayur $p = 0,529$ ($p > 0,05$) dengan nilai koefisien korelasi $r = 0,132$. Dari hasil penelitian tidak ada hubungan yang bermakna antara ketepatan porsi makanan dan sisa makanan lunak di RSI</p>	

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
						PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal.	
5.	Hubungan Pendidikan, Lama Bekerja Dan Pengetahuan Tentang Pemorsian Petugas Penjamah Makanan Dengan Ketepatan Porsi Makan Di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah	Chasana h (2018)	Deskriptif Analitik	Teknik total sampling yaitu sampel diambil dari seluruh populasi. Jumlah sampel 18 orang petugas penjamah makanan.	Hasil penelitian menunjukkan pemorsian sayur tidak tepat 66,7%, pemorsian nasi tidak tepat 55,6%, pendidikan sampel tergolong tinggi 77,8%, pengetahuan sampel kurang 55,6%.	Hasil penelitian menunjukkan tidak ada hubungan antara pendidikan dengan ketepatan porsi sayur ($p = 0,569$), nasi ($p = 0,275$), tidak ada hubungan antara lama bekerja dengan ketepatan porsi sayur ($p = 0,353$, nasi ($p = 0,0229$), tetapi ada hubungan antara pengetahuan dengan ketepatan porsi sayur ($p = 0,010$), nasi ($p = 0,001$). Tidak ada hubungan antara pendidikan dengan ketepatan porsi nasi dan sayur, tidak ada hubungan antara lama bekerja	http://repository.unimu.s.ac.id/id/eprint/1797

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
						dengan ketepatan porsi nasi dan sayur tetapi ada hubungan antara pengetahuan dengan ketepatan porsi nasi dan sayur.	
6.	Ketepatan Pemorsian Sayur Terhadap Standar Porsi Makanan Biasa	Apriliyani (2019)	Observasi onal	Sampel diambil perawatan kelas 3 menggunakan metode <i>accidental sampling</i> .	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 porsi standar.	
7.	Kajian Ketepatan Porsi Dan Nilai Gizi	Dinanda (2019)	Observasi onal		Standar porsi lauk hewani menu non diet di Instansi Gizi RSUD Dr. Moewardi yaitu	Ketepatan pemorsian dan nilai gizi pada lauk hewani daging sapi, ayam, telur dan gelatin, sedangkan	http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/1003

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
	Lauk Hewani Menu Non Diet Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi				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). Objek penelitian lauk hewani terjadi penyimpangan dengan toleransi 10% terhadap standar porsi terjadi pada ikan (+15,27%), bola – bola daging (+13,55%) dan bandeng (+11,8%). Rata – rata nilai gizi lauk hewani daging (13,58 gram), ayam (18,23 gram), telur ayam (6,87 gram), bola – bola daging (9,46 gram), filet ikan (8,96 gram), bandeng	pada lauk hewani ikan, bola – bola daging dan bandeng belum tepat.	

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
					(4,96 gram) dan galantine (8,54 gram). Nilai gizi lauk hewani yang telah diporsikan terjadi penyimpangan dengan toleransi 10% adalah bola – bola daging (+13,56%), filet ikan (+12%) dan bandeng (+11,7%).		
8.	Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi Dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi	Retno (2019)	Observasi onal		Sebanyak 81,8% subjek memiliki tingkat pendidikan tinggi. Sebanyak 54,5% subjek telah lama bekerja sebagai tenaga pemorsi. Terdapat porsi makanan pokok tidak tepat, sebanyak 36% nasi, 72% bubur nasi dan 90% bubur saring.	Hasil uji korelasi menunjukkan $p = 0,04$ antara pendidikan dengan ketepatan porsi nasi dan bubur nasi, $p = 0,019$ antara lama bekerja dengan ketepatan porsi bubur nasi, $p = 0,048$ antara alat pemorsian dengan ketepatan porsi bubur nasi dan $p = 0,024$ antara alat pemorsian dengan ketepatan porsi	http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/262/

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
	Di Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul					bubur saring. Ada hubungan antara pendidikan dengan ketepatan pemorsian nasi dan bubur nasi, ada hubungan antara lama bekerja dengan ketepatan pemorsian bubur nasi dan ada hubungan bermakna antara alat pemorsian dengan ketepatan pemorsian bubur nasi dan bubur saring.	
9.	Studi Literatur Ketepatan Besar Porsi Dengan Standar Porsi Makanan Pada Pasien Di Rumah Sakit	Abiyah (2020)	Studi Literatur		Hasil beberapa penelitian di rumah sakit menunjukkan ketidaktepatan besar porsi dengan standar porsi terbesar pada menu makanan biasa non diet yaitu nasi.		http://repository.pkr.ac.id/id/eprint/966
10.	Ketepatan Pemorsian Hidangan di	Astari (2021)	Observasi	<i>Purposive Sampling</i>	Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar pemorsian	Secara statistik tenaga pemorsi tidak	

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
	RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo				hidangan tidak dilakukan secara tepat (85,7%).	menunjukkan hubungan dengan ketepatan pemorsian hidangan ($p > 0,05$). Tidak ada hubungan antara karakteristik tenaga pemorsi dengan ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.	
11.	Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Saring Pasien Rawat Inap	Muliani (2017)	Analitik	Sampel berjumlah 41 responden di ruang rawat inap kelas I, II, dan III.	Penelitian ini menyimpulkan : (1) responden terbanyak berumur > 40 tahun (82,9%); (2) jenis kelamin terbanyak wanita (53,7%); (3) responden umumnya berpendidikan rendah (80,5%); (4) responden yang menilai cita rasa kurang baik sejumlah 21 orang (51,2%); (5) sisa makanan saring rata – rata 57,1%;	(6) Tidak ada hubungan antara faktor umur dengan sisa makanan ($p = 0,128$); (7) Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan sisa makanan ($p = 0,724$); (8) Tidak ada hubungan antara pendidikan responden dengan sisa makanan ($p = 0,477$); (9) Tidak ada hubungan antara cita rasa responden dengan sisa makanan ($p = 1,000$).	

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
12.	Sisa Makanan Pasien Rawat Inap : Analisis Kualitatif	Tanuwijaya (2018)	Analisis Kualitatif		<p>Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata – rata sisa makanan pasien dalam 3 kali waktu makan adalah 57%. Faktor yang dominan mempengaruhi pasien menyisakan makanan meliputi faktor internal (kondisi klinis, kebiasaan makan, jenis kelamin), faktor eksternal (rasa makanan, suhu makanan, tekstur, warna makanan, porsi dan variasi bahan makanan), faktor lingkungan (makanan luar rumah sakit). Faktor internal, faktor</p>		

No.	Judul	Nama Peneliti	Jenis Penelitian	Populasi dan Sampel	Hasil Penelitian	Hasil Uji Statistik dan Kesimpulan	Alamat URL
					eksternal dan faktor lingkungan secara langsung mempengaruhi persepsi pasien terhadap makanan rumah sakit sehingga mendorong pasien untuk menyisakan makanan rumah sakit.		

Lampiran 2. Etika Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)
Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 Faximili : (0361) 710448
Laman (website) : www.poltekkes-denpasar.ac.id



PERSETUJUAN ETIK / ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0621 /2021

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

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

dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

NI KADEK WIDARINI

LAIK ETIK. Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 6 Juli 2021

Ketua,



Dr. Agus Sri Lestari, S.ST., M.Erg