

SKRIPSI
PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN CARA
PENYAJIAN MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI
RUMAH SAKIT



Oleh
KADARWATI
NIM. P07131220105

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

SKRIPSI

**PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN CARA
PENYAJIAN MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI
RUMAH SAKIT**

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

Oleh :

KADARWATI

NIM. P07131220105

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

LEMBAR PERSETUJUAN

PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN CARA PENYAJIAN MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,M.Erg
NIP. 197311182001122001

Pembimbing Pendamping :



Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes
NIP. 196506161988032001

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



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

PENELITIAN DENGAN JUDUL:




**PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN CARA
PENYAJIAN MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI
RUMAH SAKIT**

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : Rabu

TANGGAL : 2 Juni 2021

TIM PENGUJI :

1. I G.A. Ari Widarti, DCN.,M.Kes (Ketua) 
2. G.A. Dewi Kusumayanti, DCN.,M.Kes (Anggota) 
3. Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,M.Erg (Anggota) 

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



**Dr. Ni Komang Wiardani, SST.,M.Kes
NIP. 197002181989022002**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kadarwati
NIM : P07131220105
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2021
Alamat : Jalan Tukad Balian Gang I No. 4, Renon, Denpasar Selatan
Denpasar

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Cara Penyajian Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit adalah **benar karya saya sendiri atau bukan plagiat karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya 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, Juni 2021

Yang membuat pernyataan



(Kadarwati)
P07131220105

PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN CARA PENYAJIAN MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT

ABSTRAK

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang masih ada di piring setelah pasien selesai makan dan dibuang menjadi sampah. Jumlah sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Salah satu faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan adalah cara penyajian makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan sisa makanan berdasarkan cara penyajian makanan pada pasien rawat inap di rumah sakit. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah cara penyajian makanan dan variabel terikat adalah sisa makanan. Penelitian ini merupakan penelitian kajian pustaka (*literature review*) yang dilakukan pada bulan Mei 2021 dengan melakukan penelusuran di *Google Scholar* dan *ReseachGate*, melakukan penyaringan jurnal yang sesuai dengan kriteria inklusi kemudian merangkumnya dan menganalisis berdasarkan teori yang ada. Subyek penelitian ini adalah pasien rawat inap bejenis kelamin laki-laki atau perempuan dan berumur ≥ 18 tahun. Data penelitian meliputi karakteristik subyek (umur, jenis kelamin), sisa makanan pasien dan cara penyajian makanan. Berdasarkan hasil kajian pustaka mendapatkan masih ada sisa makanan yang $>20\%$. Ada perbedaan sisa lauk hewani pada penyajian yang menggunakan garnish dibandingkan dengan penyajian tanpa menggunakan garnish ($p=0,000$). Ada perbedaan sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah pada alat penyajian menggunakan plato melamin dibandingkan dengan alat penyajian menggunakan plato *stainless steel* ($p=0,000$). Hasil analisis statistik menunjukkan ada perbedaan sisa makanan berdasarkan cara penyajian makanan pada pasien rawat inap di rumah sakit yang ditunjukkan dengan nilai $p < 0,05$.

Kata kunci : sisa makanan, cara penyajian makanan

DIFFERENCES OF PLATE WASTE BASED ON FOOD PLATING IN HOSPITALIZED PATIENTS

ABSTRACT

Plate waste in hospital is the amount of food that is still on the plate after the patient has finished eating and is thrown into the trash. The amount of plate waste is affected by internal and external factors. One of the external factors that affect the plate waste is food plating. The purpose of this study was to determine the differences in food waste based on food plating in hospitalized patients. The independent variable in this study is food plating and the dependent variable is plate waste. This research is a literature review conducted in May 2021 by conducting a search on Google Scholar and ResearchGate, screening journals according to the inclusion criteria, then summarizing and analyzing based on the existing theory. The subjects of this study are male or female inpatients, aged ≥ 18 years old. The research data included the characteristics of the subjects (age, gender), plate waste and food plating. Based on the result of the literature review, there is plate waste that is $>20\%$. The result showed that there were differences in the plate waste of the animal side dishes served with garnishes compared to those without using garnishes ($p=0.000$). There were also differences in the plate waste of staple foods, animal side dishes, vegetable side dishes, vegetables and fruit on serving utensils using melamine plate compared to stainless steel plate serving utensils ($p=0.000$). Statistical result showed that there are differences in plate waste based on food plating in hospitalized patients as indicated by a p value <0.05 .

Keywords: plate waste, food plating

RINGKASAN PENELITIAN

PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN CARA PENYAJIAN MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT

OLEH : KADARWATI

NIM : P07131220105

Pelayanan gizi merupakan bagian yang terintegrasi dalam pelayanan kesehatan yang paripurna di rumah sakit. Sebagai salah satu kegiatan pelayanan gizi, penyelenggaraan makanan yang baik diperlukan untuk menjaga kualitas pelayanan gizi. Salah satu indikator yang digunakan untuk menilai keberhasilan penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu sisa makanan pasien $\leq 20\%$. Sisa makanan adalah jumlah makanan yang masih ada di piring setelah pasien selesai makan dan dibuang menjadi sampah. Salah satu faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan adalah cara penyajian. Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menghadirkan makanan kepada pasien agar disantap secara keseluruhan dimana komposisinya diatur dan disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik untuk menambah nafsu makan.

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan sisa makanan berdasarkan cara penyajian makanan pada pasien rawat inap di rumah sakit. Tujuan khusus penelitian ini adalah mengidentifikasi sisa makanan pasien rawat inap, mengidentifikasi cara penyajian makanan dan mengkaji perbedaan sisa makanan berdasarkan cara penyajian.

Penelitian ini merupakan penelitian kajian pustaka (*literature review*) dengan mengambil data sekunder dari jurnal dan naskah publikasi. Pencarian data dilakukan melalui penelusuran di *Google Scholar* dan *ResearchGate* menggunakan kata kunci sisa makanan dan penyajian makanan, dengan tahun publikasi 2015-2020. Didapatkan 17 jurnal yang selanjutnya dibaca full teks dan dipilah sesuai dengan variabel serta kriteria inklusi penelitian. Dari hasil penyaringan didapatkan 7 jurnal yang terdiri dari 5 jurnal dan 2 naskah publikasi/ skripsi. Langkah

selanjutnya yaitu membuat rangkuman data dan menganalisis berdasarkan teori yang ada.

Berdasarkan hasil dari kajian pustaka pada 7 jurnal mendapatkan masih ada sisa makanan yang $>20\%$ yaitu tiga jurnal mempunyai sisa makanan pokok 25,83%-57,8%, dua jurnal mempunyai sisa lauk hewani 22-26,4%, satu jurnal mempunyai sisa lauk nabati 21%, dua jurnal mempunyai sisa sayur 28-34,5% dan satu jurnal mempunyai sisa buah 26%. Sisa makanan yang $\leq 20\%$ yaitu dua jurnal mempunyai sisa makanan pokok 11,67-18,6%, tiga jurnal mempunyai sisa lauk hewani 2,5-17,17%, tiga jurnal mempunyai sisa lauk nabati 6,67-15,37%, dua jurnal mempunyai sisa sayur 10,67-17,59% dan satu jurnal mempunyai sisa buah 8-14,7%. Satu jurnal membahas cara penyajian makanan dengan menambahkan garnish dan tanpa menambahkan garnish. Satu jurnal membahas cara penyajian makanan dengan menggunakan plato *stainless steel* dan menggunakan plato melamin. Lima jurnal membahas penilaian terhadap cara penyajian makanan dimana 2 jurnal mendapatkan 53,4% subyek menyatakan cara penyajian menarik dan 46,6% subyek menyatakan cara penyajian tidak menarik. Dua jurnal yang lain mendapatkan 51,1% subyek menyatakan cara penyajian baik dan 48,9% subyek menyatakan cara penyajian tidak baik. Satu jurnal mendapatkan 18,2% subyek menyatakan cara penyajian kurang menarik, 66,7% subyek menyatakan cara penyajian cukup menarik dan 15,1% subyek menyatakan cara penyajian menarik. Dari hasil kajian pustaka terhadap 7 jurnal, satu jurnal menggunakan uji *Independent T-Test* mendapatkan ada perbedaan sisa makanan berdasarkan cara penyajian dengan menambahkan garnish dan tanpa menambahkan garnish yang ditunjukkan melalui nilai $p=0,000$. Satu jurnal menggunakan uji *Paired Sampel T-Test* mendapatkan ada perbedaan sisa makanan berdasarkan cara penyajian menggunakan plato *stainless steel* dan cara penyajian menggunakan plato melamin yang ditunjukkan melalui nilai $p=0,000$. Sedangkan dari 5 jurnal yang lain 3 jurnal mendapatkan ada hubungan antara penyajian makanan dengan sisa makanan. Satu jurnal mendapatkan tidak ada hubungan antara penyajian makanan dengan sisa makanan. Satu jurnal mendapatkan ada hubungan antara penyajian makanan dengan sisa makanan pada waktu makan siang namun tidak ada hubungan antara

penyajian makanan dengan sisa makanan pada waktu makan pagi dan makan malam.

Berdasarkan hasil kajian pustaka terdapat perbedaan sisa makanan berdasarkan cara penyajian makanan pada pasien rawat inap di rumah sakit. Bagi rumah sakit khususnya pihak pelayanan gizi diharapkan dapat melakukan monitoring dan evaluasi terkait pemilihan alat penyajian, kebersihan alat penyajian, masa pakai alat penyajian makanan dan cara penyajian makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur serta buah baik dengan garnish atau tanpa garnish sehingga tampilan makanan lebih menarik. Selain itu diharapkan adanya pelatihan-pelatihan tentang kuliner agar karyawan di bagian penyelenggaraan makanan dapat meningkatkan ketrampilan memasak dan cara menghidangkan makanan dengan lebih menarik. Penyajian makanan yang menarik akan merangsang pasien untuk menghabiskan makanannya sehingga asupan zat gizi dapat terpenuhi. Status gizi yang baik dapat mendukung proses penyembuhan, dengan demikian pelayanan gizi menjadi lebih optimal. Bagi peneliti lain diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber data untuk melakukan penelitian selanjutnya dengan menggunakan variabel aspek-aspek lain yang mempengaruhi penyajian makanan seperti kebersihan alat penyajian, cara penyusunan/ meletakkan makanan atau besar porsi makanan.

Daftar Bacaan : 30(2004-2021)

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkah dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Cara Penyajian Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit” tepat pada waktunya. Penelitian ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

Dalam penelitian ini, peneliti mendapat bimbingan dan bantuan sejak awal hingga terselesaikannya usulan penelitian ini, untuk itu peneliti menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Ibu Dr. Ni Nengah Ariati, SST., M.Erg. sebagai pembimbing utama dalam penyusunan usulan penelitian ini.
2. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes. sebagai pembimbing pendamping dalam penyusunan usulan penelitian ini.
3. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
4. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
5. Ketua Prodi Sarjana Terapan Dan Dietetik Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
6. Kepala Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar yang telah memberikan ijin untuk melanjutkan pendidikan Diploma IV.
7. Direktur Utama RSUP Sanglah Denpasar yang telah memberikan ijin untuk melanjutkan Pendidikan Diploma IV.
8. Orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan dan doa untuk peneliti.
9. Pihak-pihak lain yang tidak bisa saya sebut satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan usulan penelitian ini.

Peneliti menyadari bahwa dalam penelitian ini masih terdapat kekurangan, oleh karena itu peneliti mengharapkan masukan dan saran sehingga usulan penelitian ini menjadi lebih baik.

Denpasar, Juni 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
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.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan umum.....	3
2. Tujuan khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat praktis	4
2. Manfaat teoritis.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Sisa Makanan Pasien	5
1. Pengertian sisa makanan.....	5
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan	5
3. Metode untuk menilai sisa makanan.....	8
B. Cara Penyajian Makanan	11
C. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	15
BAB III KERANGKA KONSEP	18
A. Kerangka Konsep Penelitian.....	18
B. Variabel Penelitian.....	19
BAB IV METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian	20

B. Waktu Penelitian.....	20
C. Sumber Data	20
D. Kriteria Inklusi Dan Eksklusi Jurnal.....	20
1. Kriteria inklusi.....	20
2. Kriterion eksklusi.....	21
E. Subyek Penelitian	21
F. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data.....	21
1. Jenis data yang dikumpulkan.....	21
2. Teknik pengumpulan data.....	21
G. Pengolahan Data	22
H. Etika Penelitian.....	22
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Hasil.....	23
1. Karakteristik jurnal	23
2. Karakteristik Subyek Penelitian.....	24
3. Variabel yang diteliti.....	27
4. Analisis Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Cara Penyajian	29
B. Pembahasan	31
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	38
A. Simpulan	38
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Karakteristik Jurnal Penelitian	23
2. Karakteristik Subyek Penelitian Berdasarkan Jurnal Penelitian	25
3. Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Cara Penyajian	30
4. Hubungan Cara Penyajian Terhadap Sisa Makanan30

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Kerangka Konsep Penelitian.....	18
2. Karakteristik Sisa Makanan >20% Berdasarkan Jenis Makanan.....	28
3. Karakteristik Sisa Makanan \leq 20% Berdasarkan Jenis Makanan.....	28
4. Cara Penyajian Makanan	29
5. Penilaian Terhadap Cara Penyajian	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Lembar Persetujuan Etik/ <i>Ethical Approval</i>	44
2. Daftar Jurnal Kajian Pustaka	45
3. Abstrak Jurnal Kajian Pustaka	49