

SKRIPSI
HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DAN LAMA RAWAT
INAP DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT

LITERATURE REVIEW



OLEH :

NI PUTU LIKA SEPTARINI DEWI
NIM. P07131220084

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

2021

SKRIPSI
HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DAN LAMA RAWAT
INAP DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT

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

OLEH :

NI PUTU LIKA SEPTARINI DEWI
NIM. P07131220084

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

LEMBAR PERSETUJUAN

**HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DAN LAMA RAWAT
INAP DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT**

LITERATURE REVIEW

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Ni Made Dewantari, SKM, M.FOr
NIP. 196505021989032001

**Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi**

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,



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

SKRIPSI DENGAN JUDUL:

**HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DAN LAMA RAWAT
INAP DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT**




LITERATURE REVIEW

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : RABU


TANGGAL : 2 JUNI 2021

TIM PENGUJI :

1. Pande Putu Sri Sugiani,DCN,M.Kes (Ketua) 
2. G.A.Dewi Kusumayanti,DCN,M.Kes (Anggota I) 
3. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM,M.Kes (Anggota II) 

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

Ponteklinik Kesehatan Kemenkes Denpasar, 



Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes

NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Putu Lika Septarini Dewi
NIM : P071312220084
Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2021
Alamat : Jln. Pulau Serangan, Gang Pipit, No.10 A, Pedungan,
Denpasar Selatan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul **Hubungan Citarasa Makanan dan Lama Rawat Inap dengan Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit** adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi 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-undang yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 2 Juni 2021
Yang membuat pernyataan

(Ni Putu Lika Septarini Dewi)
NIM. P07131220084

HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DAN LAMA RAWAT INAP DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT

ABSTRAK

Citarasa makanan adalah rasa yang melibatkan penginderaan kecapan (lidah). Citarasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan sewaktu dimakan. Pelayanan rawat inap adalah suatu kelompok pelayanan kesehatan yang terdapat di rumah sakit yang merupakan gabungan dari beberapa fungsi pelayanan. Lama rawat inap menunjukkan beberapa hari lamanya seseorang pasien dirawat inap. Sisa makanan adalah Sisa makanan adalah volume atau persentasi makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu Indikator keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan rumah sakit salah satunya dikaitkan dengan sisa makanan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan citarasa makanan dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit. Metode yang digunakan adalah metode kajian pustaka/*literature review*. Hasil penelitian Dari hasil analisis literatur terdapat 2 artikel yang membahas mengenai citarasa makanan menyatakan rata-rata citarasa makanan baik rata-rata sebanyak 60 %. terdapat 2 artikel yang menjelaskan tentang lama rawat inap dengan kategori yang berbeda yaitu lama rawat dengan kategori lama sebanyak 7,3 %, menyatakan lama hari rawat inap dengan kategori ≥ 4 hari sebanyak 67 %. Berdasarkan dari 4 Artikel tentang sisa makanan cukup beragam sesuai dengan kebutuhan masing-masing dan sebagian besar sampel menyisakan banyak makanan. Kesimpulan dari 8 jurnal disimpulkan bahwa berdasarkan hasil kajian pustaka mengenai citarasa makanan diketahui sebagian besar sampel masuk kategori baik. Mengenai lama rawat inap menjelaskan bahwa sebagian hasil lama rawat inap masing-masing artikel beragam sesuai dengan ketentuan lama rawat inap rumah sakit. Terkait sisa makanan diketahui sebagian besar sampel masih menyisakan makanan yang disajikan rumah sakit. hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit, sebagian besar artikel mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara citarasa makanan dengan sisa makanan pasien. hubungan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit, bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dan sebagian menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan.

Kata kunci : citarasa makanan, lama rawat inap, sisa makanan

RELATIONSHIP BETWEEN TASTE OF FOOD AND LENGTH OF HOSPITALIZATION WITH LEFTOVERS IN HOSPITALITY

ABSTRACT

The taste of food is a taste that involves the sense of taste (tongue). The taste of food includes two main aspects, namely the appearance of the food when it is served and the taste of the food when it is eaten. Inpatient services are a group of health services found in hospitals which are a combination of several service functions. The length of hospitalization indicates the number of days a patient has been hospitalized. Food waste is food waste is the volume or percentage of food that is not consumed and is disposed of as waste and can be used to measure the effectiveness of the menu. One indicator of the success of a hospital meal is related to the patient's leftovers. This study aims to determine the relationship between food taste and length of stay with the patient's leftover food at the hospital. The method used is the method of literature review. Research results from the results of the analysis of the literature there are 2 articles that discuss the taste of food stating the average taste of good food is an average of 60%. There are 2 articles that explain the length of hospitalization with different categories, namely the length of stay with the old category as much as 7.3%, stating the length of days of hospitalization with the category of 4 days as much as 67%. Based on 4 articles about leftovers, it is quite diverse according to individual needs and most of the samples left a lot of food. The conclusion of the 8 journals concluded that based on the results of a literature review on food taste, it was known that most of the samples were in the good category. Regarding the length of hospitalization, it was explained that some of the results of the length of stay in each article varied according to the provisions of the length of hospital stay. Regarding leftovers, it is known that most of the samples still left food served by the hospital. The relationship between food taste and patient leftovers at the hospital, most of the articles said that there was a significant relationship between food taste and patient leftovers. The relationship between length of stay and food waste of patients at the hospital, that there was a significant relationship between length of stay and food waste of patients and some stated that there was no relationship between length of stay and food waste.

Keywords: leftovers, taste of food, length of hospitalization

HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DAN LAMA RAWAT INAP DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT

OLEH : NI PUTU LIKA SEPTARINI DEWI

NIM : P07131220084

Citarasa makanan adalah rasa yang melibatkan penginderaan kecapan (lidah). Penginderaan kecapan dapat dibagi menjadi kecapan utama yaitu asin, manis, asam, dan pahit. Mengkombinasikan berbagai rasa sangat diperlukan dalam menciptakan keunikan sebuah menu. Citarasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan sewaktu dimakan. Pelayanan rawat inap adalah suatu kelompok pelayanan kesehatan yang terdapat di rumah sakit yang merupakan gabungan dari beberapa fungsi pelayanan Lama rawat inap menunjukkan beberapa hari lamanya seseorang pasien dirawat inap. Sisa makanan adalah Sisa makanan adalah volume atau persentasi makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu Indikator keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan rumah sakit salah satunya dikaitkan dengan sisa makanan pasien

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan citarasa makanan dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit. Metode yang digunakan adalah metode kajian pustaka/*literature review* dengan mencari, membaca, dan memilah kajian-kajian penelitian dan bahan pustaka yang memuat teori-teori yang relevan dengan penelitian yang dilakukan. Variabel dalam penelitian yaitu variabel bebas yakni citarasa makanan, lama rawat inap dan variabel terikat yakni sisa makanan. Analisis pustaka dilakukan dengan merangkum hasil-hasil penelitian pada jurnal dan skripsi yang relevan dengan permasalahan yang dibahas.

Berdasarkan kajian pustaka dari 8 artikel, terdapat 2 artikel yang membahas mengenai citarasa makanan. Penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menyatakan berdasarkan citarasa makanan baik sebanyak 60 %, citarasa makanan cukup sebanyak 32,7 %, dan citarasa makanan kurang sebanyak 7,3 %. Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), menyatakan hasil citarasa makanan berdasarkan waktu

makan pagi dan siang dengan citarasa makanan baik (≥ 80 %) sebanyak 75,7 %, waktu makan malam sebanyak 47,1 % dan hasil citarasa makanan kurang baik (60 % - 79,99 %) untuk waktu makan pagi dan siang sebanyak 24,3 % dan malam sebanyak 52,9 %.

Dari 8 artikel yang dikaji, terdapat 2 artikel yang menjelaskan tentang lama rawat inap. Penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menyatakan bahwa lama hari rawat dengan kategori lama sebanyak 7,3 %, kategori idela sebanyak 21,8 %, dan kategori lama hari rawat singkat sebanyak 70,9 %. Penelitian Anggraeni, (2020), menyatakan lama hari rawat inap dengan kategori ≥ 4 hari sebanyak 67 % dan lama hari rawat inap dengan kategori pendek < 4 hari sebanyak 33 %.

Berdasarkan dari 4 Artikel tentang sisa makanan cukup beragam sesuai dengan kebutuhan masing-masing penelitian. Penelitian Lestari dan Marlina (2021), menyatakan berdasarkan waktu makan didapatkan hasil sisa makan pagi dengan jenis makanan pokok bersisa 50 %, lauk hewani sebanyak 25 %, lauk nabati 37,5 % dan sayur sebanyak 62,5 % dengan rata-rata sisa makanan pagi sebanyak 30,6%, rata-rata sisa untuk snack pagi sebanyak 14%, sisa makanan siang dengan jenis makanan pokok sebanyak 75 %, lauk hewani 87,5 %, lauk nabati sebanyak 62,5 % dan sayur sebanyak 50 % dengan rata-rata sisa makanan siang sebanyak 39,8%, rata-rata sisa snack sore sebanyak 13,3% dan sisa makanan malam dengan jenis makanan pokok bersisa sebanyak 37,5 %, lauk hewani ,lauk nabati, dan sayur sebanyak 50 % dan rata – rata sisa makan malam sebanyak 35,6%.Penelitian Anggraeni, (2020), menyatakan persentase rata-rata sisa makanan responden berdasarkan jenis makanan yaitu sisa makanan makanan pokok sebanyak 33,27 %, lauk hewani sebanyak 22,84 %, lauk nabati sebanyak 25,43 %, sayur sebanyak 39,27 %, dan buah sebanyak 19 %. Penelitian Nisa dan Farhat, (2018), menunjukkan sisa makanan responden dengan kategori bersisa banyak sebanyak 36,4 % dan bersisa sedikit sebanyak 63,6 %.Penelitian Diah Anggraeni *et al*, (2017), hasil sisa makanan sedikit < 20 % berdasarkan waktu makan pagi sebanyak 45,7 %, makan siang sebanyak 48,6%, dan makan malam sebanyak 48,6 %, sedangkan sisa makanan banyak ≥ 20 % berdasarkan waktu makan pagi sebanyak 54,3 %, makan siang sebanyak 51,4 %, dan makan malam sebanyak 51,4 %. Sisa makanan dapat disebabkan oleh beberapa faktor adapun faktor yang mempengaruhi

pasien dalam menyisakan makanan yaitu faktor internal yang terdiri dari keadaan psikis, keadaan fisik dan kebiasaan makan pasien, faktor eksternal meliputi citarasa makanan, sikap petugas, ketidaksesuaian jadwal makan, suasana lingkungan perawatan dan makanan dari luar (Putri 2015). Hal ini sejalan dengan penelitian Ronitawati (2017) yang menyatakan faktor yang mempengaruhi sisa makanan yaitu faktor internal meliputi keadaan psikis, dan faktor eksternal meliputi mutu makanan, makanan dari luar, dan lingkungan tempat perawatan

Berdasarkan *literature review* dari 8 jurnal penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan berdasarkan hasil kajian pustaka terhadap 2 artikel mengenai citarasa makanan diketahui sebagian besar sampel masuk kategori baik. Mengenai lama rawat inap diketahui terdapat 2 artikel yang menjelaskan bahwa sebagian hasil lama rawat inap masing-masing artikel beragam sesuai dengan ketentuan lama rawat inap rumah sakit. 4 artikel terkait sisa makanan. Diketahui sebagian besar sampel masih menyisakan makanan yang disajikan rumah sakit. Berdasarkan kajian pustaka 3 artikel terkait hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit, sebagian besar artikel mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara citarasa makanan dengan sisa makanan pasien. Berdasarkan kajian pustaka 2 artikel terkait hubungan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit, terdapat 1 artikel mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dan 1 artikel sebaliknya menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan.

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya berdasarkan faktor lainnya dengan variabel yang berbeda seperti keadaan psikis, kebiasaan makan, makanan dari luar rumah, suhu makanan dan suasana ruang perawatan.

Daftar Pustaka : 21 Pustaka (tahun 2004 s/d 2021)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya lah peneliti dapat menyelesaikan Skripsi Studi Literatur yang berjudul “**Hubungan Citarasa Makanan Dan Lama Rawat Inap Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit**” tepat pada waktunya. Peneliti menyadari isi dari penelitian *literature review* ini dapat diselesaikan berdasarkan masukan dari berbagai pihak. Peneliti menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari,SKM,M.Kes sebagai pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan dalam penyelesaian Skripsi Studi Literatur ini.
2. Ibu Ni Made Dewantari,SKM,M.FOr sebagai pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dalam penyelesaian Skripsi Studi Literatur ini
3. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dalam penyelesaian Skripsi Studi Literatur ini.
4. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dalam penyelesaian Skripsi Studi Literatur ini.
5. Keluarga, Teman-teman, serta rekan-rekan yang telah banyak memberi masukan, saran dan motivasi kepada penulis di dalam pembuatan Skripsi Studi Literatur ini .

Peneliti menyadari bahwa Skripsi Studi Literatur masih jauh dari sempurna, mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Skripsi Studi Literatur sehingga bermanfaat bagi kita semua.

Denpasar, 2 Juni 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

Isi	Hal
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
RINGKASAN PENELITIAN.....	vii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Sisa Makanan	5
B. Citarasa Makanan	11
C. Lama Rawat Inap	14
BAB III KERANGKA KONSEP	18
A. Kerangka Konsep.....	18
B. Variabel penelitian	19
BAB IV METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Waktu Penelitian	20

C. Topik Dan Lingkup Pembahasann	20
D. Kriteria Inklusi Dan Eksklusi.....	21
E. Hasil Pencarian Dan Seleksi Studi.....	22
F. Daftar Artikel Hasil Pencarian.....	22
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Hasil	23
B. Pembahasan.....	30
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Karakteristik Artikel yang dikaji.....	23
2. Daftar Jurnal Hasil Pencarian.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Kerangka Konsep.....	18
2. Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin Subjek	25
3. Karakteristik Berdasarkan Umur Subjek.....	25
4. Distribusi Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit.	27
5. Distribusi Citarasa Makanan	28
6. Distribusi Lama Rawat Inap.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Etika Penelitian	41
2. Daftar Jurnal Hasil Pencarian	42
3. Jurnal Literature Review.	48