

# Lampiran

## Literature riview

### SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : I Kade Andi Wirawan  
NIM : P07131018041  
Program Studi : DIII Gizi  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2020/2021  
Alamat : Jln.Nakula,No 39,Banjar Munduk Anggrek Kelod,Desa  
Yehembang Kauh,Kecamatan Mendoyo,Kabupaten Jembrana Bali  
Nomor HP/Email : [081236811953@andiwirawan1505@gmail.com](mailto:081236811953@andiwirawan1505@gmail.com)

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan judul :

Hubungan Penampilan Makanan Dan Daya Terima Makanan Biasa Di Rumah Sakit.

1. Dan Menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkatan data dan di publikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Persyaratan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini,maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagai mana mestinya.

Denpasar,21 Juni 2021

Yang menyatakan



METERAI  
TEMPEL  
E92AJX408164097


(I Kade Andi Wirawan )  
NIM P07131018041

file:///D:/TUGAS%20AKHIR/PROPOSAL%20MAKANAN%20BIASA/BAB%20V%20DAN%20BAB%20VI/23RINA%20AMBARWATI.pdf

1 of 16

NASKAH PUBLIKASI

HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU PENYAJIAN DAN MUTU MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN DEWASA NON DIET DI RSU PKU MUHAMMADIYAH BANTUL



RINA AMBARWATI  
NIM: P07131213061

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

2:36 PM  
4/25/2021

file:///D:/TUGAS%20AKHIR/PROPOSAL%20MAKANAN%20BIASA/BAB%20V%20DAN%20BAB%20VI/101-Article%20Text-761-1-10-20201210%20(1).pdf

1 of 6

Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot

Meliana, Gisely Vionalita  
Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul

**Abstrak**

**Latar Belakang:** Sisa makanan merupakan makanan yang telah disajikan tidak dikonsumsi oleh pasien sehingga terbuang. Sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot Tahun 2019 sebesar 35,41%. Penelitian ini ditujukan untuk mengidentifikasi faktor yang berkaitan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot Tahun 2019.

**Metode:** Studi cross sectional dilakukan di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot selama bulan Januari 2019. Sebanyak 70 responden dipilih secara purposive sampling dengan kriteria bersedia menjadi responden, telah menjalani perawatan minimal 2 hari dan pasien dengan diet biasa. Kuisioner digunakan sebagai instrumen wawancara. Seluruh data diuji menggunakan Kolmogorov-Smirnov.

**Hasil:** Penelitian ini menemukan 50% sisa makanan tidak memenuhi standar, 61,4% responden sering mengonsumsi makanan dari luar RS, 62,9% mengungkapkan rasa makanan baik, dan 37,1% penampilan makanan baik. Uji Chi-square menunjukkan adanya hubungan mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit ( $p$  value 0,049), tetapi tidak terdapat hubungan rasa makanan ( $p$  value 0,083), penampilan makanan ( $p$  value 0,091) di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot.

**Kesimpulan:** Terdapat hubungan signifikan antara mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan. Disarankan membuat kebijakan pengawasan makanan dari luar rumah sakit oleh satpam kepada keluarga penunggu pasien untuk larangan membawa dan memberikan makanan dari luar rumah sakit kepada pasien dengan melabukan pengecekan makanan yang dibawa oleh keluarga pasien.

**Kata kunci:** Pasien Rawat Inap, Rumah Sakit, Sisa Makanan

Factors Related of Leftover in Patients at Hermina Daan Mogot Hospital

**Abstrack**

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

2:36 PM  
4/25/2021

file:///D:/TUGAS%20AKHIR/PROPOSAL%20MAKANAN%20BIASA/BAB%209%20DAN%20BAB%20VI/1512-Article%20Text-4210-1-10-20181113%20(3).pdf

1 of 20

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KOJA JAKARTA UTARA TAHUN 2017**

Putri Ronilawati<sup>1</sup>, Mika Puspita<sup>2</sup>, Khairizka Citra<sup>3</sup>  
Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul  
Jalan Arjuna Utara No. 9 Kebun Jeruk, Jakarta 11510  
putri.ronilawati@esaunggul.ac.id

**ABSTRAK**

Mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di RSUD Koja Jakarta Utara. *Cross-sectional Observational*, dengan jumlah responden yang terdiri dari 106 responden yang bersedia mengikuti penelitian, umur 18-64 tahun, bisa berkomunikasi dengan baik dan minimal telah dirawat selama 2 hari. Faktor internal dan faktor eksternal diukur menggunakan kuesioner. Uji yang digunakan adalah Chi-Square untuk analisis bivariat dan Uji Regresi Logistik Biner untuk analisis multivariat. Uji Chi-square menunjukkan adanya hubungan antara keadaan psikis (p value 0.050), faktor pengobatan (p value 0.000), mutu makanan (p value 0.054), makanan dari luar rumah sakit (p value 0.006) dan lingkungan tempat perawatan (p value 0.000) dengan sisa makanan. Sedangkan Uji Regresi Logistik Biner menunjukkan bahwa lingkungan tempat perawatan (nilai OR 0.000) merupakan faktor yang paling dominan yang berhubungan dengan sisa makanan. Kesimpulannya, ada hubungan antara faktor internal (keadaan psikis, dan faktor pengobatan) dan faktor eksternal (mutu makanan, makanan dari luar rumah sakit dan lingkungan tempat perawatan) dengan sisa makanan. Faktor yang paling dominan yang mempengaruhi sisa makanan adalah lingkungan tempat perawatan.

**Kata Kunci** : Sisa makanan, umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, keadaan psikis, faktor pengobatan, mutu makanan, makanan dari luar rumah sakit, jadwal/waktu penyajian, sikap petugas penyaji, dan lingkungan tempat perawatan.

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

2:37 PM  
4/25/2021

file:///D:/TUGAS%20AKHIR/PROPOSAL%20MAKANAN%20BIASA/BAB%209%20DAN%20BAB%20VI/3460-7246-1-SM%20(1).pdf

1 of 10 | Contents

46

**Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang**

Noor Rochmah<sup>1</sup>, Sufiati Bintangah<sup>2</sup>, Erma Handarsari<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Program Studi S1 Ilmu Gizi/Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan/Universitas Muhammadiyah Semarang

Email : noorkapasan@gmail.com, sofi.bintangah@yahoo.com, ermahandarsari@gmail.com

**ABSTRACT**

*Background* : One of the success of food serving at the hospital is patient satisfaction. Lower patient satisfaction has an influence on how patient will be eat and left the food. The object of the study is to know the correlation of patient satisfaction factors and food waste at Arafah Islamic Hospital Rembang.

*Method* : This study used observational analytic with an across sectional approach. The population are all patient at Masdalifah room and Du'ukhulafah room of Arafah Islamic Hospital Rembang with sample criteria, at least 2 days was treated and got a normal and soft food. The sample of this study are 31 respondents used consecutive sampling. The instruments used are questionnaire and Comstock form. The normality test of the data used Kolmogorof-Smirnov test. The statistical test used is Rank-Spearman test.

*Results* : This study found all of the respondents 100% of exact food time distribution. Most respondents 77, 4 % that said a variation of the food, 48, 8 % said the taste is delicious. All of the respondent (100%) the food equipments are clean and the server is friendly. Most respondents 83, 9% attractive for the served food. Food waste from breakfast : main course 6,3%, animal side dish 3,2%, vegetable side dish 16,5%, vegetables 9,7%. At lunch: main course 6,3%, animal side dish

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

2:37 PM  
4/25/2021

file:///D:/TUGAS%20AKHIR/PROPOSAL%20MAKANAN%20BIASA/BAB%20V%20DAN%20BAB%20VI/15965-85247-2-PB%20(1).pdf

1 of 7

Fadilla, dkk. Amerta Nutr (2020). 198-204  
DOI: 10.2473/amnt.v4i3.2020.198-204

RESEARCH STUDY Open Access

### Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo

#### Inpatients Food Waste Description at Sidoarjo General Hospital

Chusnul Fadilla<sup>1</sup>, Qonita Rachman<sup>2\*</sup>, Juwariyah<sup>3</sup>

ABSTRAK

**Latar Belakang:** Kualitas mutu pelayanan gizi dapat dilihat melalui sisa makanan pasien hasil manajemen penyelenggaraan makanan rumah sakit. Tingginya sisa makanan dapat berdampak pada peningkatan risiko malnutrisi pada pasien rawat inap.

**Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

**Metode:** Penelitian deskriptif ini menggunakan desain potong lintang dengan jumlah sampel sebanyak 150 pasien dipilih secara *proportional sampling* di masing-masing ruangan rawat inap pada bulan September 2019. Data diambil menggunakan formulir *comstock* lalu diterjemahkan dalam bentuk persen sisa makanan dan *foodcost* yang hilang. Tingginya persentase makanan ditentukan dengan standar Depkes 2013 yaitu apabila melebihi 20%.

**Hasil:** Persentase sisa makanan pasien rawat inap tertinggi ditemukan pada lauk nabati (30,72%) dan terendah pada lauk hewani (21,81%). Semakin tinggi kelas rawat inap, maka semakin rendah persentase sisa makanan. Makanan yang utuh atau tidak tersentuh oleh pasien paling tinggi terjadi saat makan sore (38,0%). Kerugian tertinggi akibat biaya yang hilang dari makanan utuh berasal dari rawat inap kelas I yaitu sebesar Rp. 1.680.000,00.

**Kesimpulan:** Sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo masih tergolong cukup tinggi. Evaluasi faktor penyebab tingginya sisa makanan pada pasien rawat inap dapat dilakukan untuk meminimalkan persentase sisa makanan dan efisiensi *foodcost*.

**Kata kunci:** sisa makanan, pasien, rawat inap, rumah sakit

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

2:37 PM  
4/25/2021

file:///D:/TUGAS%20AKHIR/PROPOSAL%20MAKANAN%20BIASA/BAB%20V%20DAN%20BAB%20VI/JURNAL%20MAKANAN%20BIASA/110-212-1-SM.pdf

1 of 6

Jurnal Gizi Prima Website: <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home>  
Vol.3, Edisi.1, Maret 2018, pp. 63-68  
ISSN: 2656 - 2480 (Online)  
ISSN: 2355 - 1364 (Print)

### DAYA TERIMA PASIEN KELAS III TERHADAP MENU MAKANAN BIASA DI RSUD PROVINSI NTB

Puput Oktaviani<sup>1</sup>, Luh Suranadi<sup>2</sup>, AASP Chandradewi<sup>3</sup> dan Ni Ketut Sri Sulendri<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Alumni Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mataram, Indonesia  
<sup>2</sup>Dosen Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mataram, Indonesia  
Jalan Prabuwangsan Daus Cemas, Sesaibaya Kota Mataram  
Telp./fax. (0370) 633837,  
Email : jurnalgiziprimal@gmail.com

**Article Info**

**Article history:**  
Received January 3<sup>rd</sup>, 2018  
Revised February 4<sup>th</sup>, 2018  
Accepted March 27<sup>th</sup>, 2018

**Keyword:**  
Receive Power, Taste Food,  
The appearance of food

**ABSTRACT**

**Background.** The high leftovers in a hospital in result due to low patient acceptability. The low patient acceptability can be attributed to several factors other than conduct of external factors and internal factors. External factors consist of food appearance and internal factors consist of appetite, eating habits, boredom, and the food from the outside.

**Research Methods.** This study design using observational research is descriptive, based on time in terms of research using cross-sectional approach, the target of this study is that patients who receive regular food menu in Provinsi Mataram General Hospital who had been hospitalized at least 2 days. Samples were obtained as many as 27 samples.

**Research Result.** the received power of regular meals, judged on appearance (color and texture) food menu is still in the unattractive category because of the 3-day menu shows the average percentage of less than 60%. the received power of regular meals judged on

Activate Windows  
Go to Settings to activate Windows.

3:05 PM  
4/26/2021

