

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN BIASA  
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT  
TK II UDAYANA DENPASAR**



**Oleh:**

**NI KOMANG DESI DINA PURWITA**

**NIM: P07131220087**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR**

**2021**

**HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN BIASA  
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT  
TK II UDAYANA DENPASAR**

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

**Oleh:  
NI KOMANG DESI DINA PURWITA  
NIM: P07131220087**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2021**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN BIASA  
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT  
TK II UDAYANA DENPASAR**

**TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN**

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Ir. Desak Putu Sukraniti, M.Kes  
NIP. 195912111982012001



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

Mengetahui  
Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Tri Komang Wiardani, SST, M.Kes  
NIP. 196703161990032002

**SKRIPSI DENGAN JUDUL :**

**HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN BIASA  
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT  
TK II UDAYANA DENPASAR**

**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. Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,M.Erg | (Anggota) | (.....) |
| 3. Ir. Desak Putu Sukraniti,M.Kes   | (Anggota) | (.....) |

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Wang Wiardani,SST.,M.Kes

NIP. 196703161990032002

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Komang Desi Dina Purwita  
NIM : P07131220087  
Program Studi : Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2021  
Alamat : Br. Bantas Kaja, Desa Sibangedem, Kec. Abiansemal, Kab.  
Badung

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Hubungan Cita Rasa Dengan Sisa Makanan Biasa Pada pasien rawat Inap Di RS. Tk II Udayana Denpasar adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir 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-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Juni 2021  
Yang Membuat Pernyataan



Ni Komang Desi Dina Purwita  
NIM: P07131220087

## HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP DI RS TK II UDAYANA DENPASAR

### ABSTRAK

Sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis hubungan cita rasa dengan sisa makanan di RS Tk.II Udayana Denpasar. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancangan *cross-sectional*. penelitian dilaksanakan di RS. Tk.II Udayana Denpasar. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak adalah 47 orang. Data yang dikumpulkan adalah cita rasa dan sisa makanan, yang dikumpulkan dengan teknik wawancara menggunakan kuesioner terhadap 47 sampel. Sisa makanan sampel didapat dengan menggunakan metode ( *food weighing* ) atau menimbang makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, dari 47 sampel yang diteliti yang mempunyai sisa makanan sampel yang tergolong banyak adalah 18 orang (38.3%), yang tergolong sedikit sebanyak 29 orang (61.7%) dan rata – rata Sisa makanan biasa sampel sebesar 18.4%. Sampel yang menyatakan cita rasa makanan baik yaitu 42 orang (89.4%) dan menyatakan cita rasa makanan tidak baik yaitu 5 orang (10.6%). Hasil uji *Chi Square*, didapatkan nilai  $p = 0,357$  artinya tidak ada hubungan signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan. Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disampaikan saran bahwa, instalasi gizi Rumah Sakit hendaknya melakukan evaluasi sisa makanan secara rutin serta memvariasikan menu makanan.

Kata Kunci: Cita Rasa, Sisa Makanan, Pasien

## CORRELATION OF FLAVOR AND SOFT FOOD WASTED OF THEPATIENTS IN TK.II UDAYANA HOSPITAL, DENPASAR CITY

### ABSTRACT

Food wasted showed that food is not optimal, so the wasted awas indicator that can be used to evaluate the success of hospital nutrition services. The purpose of this study was to Analyze the correlation between of flavor and soft food wasted patients in Tk.II Udayana Hospital Denpasar City. This research is anobservational study with cross-sectional design. The research site was conducted at the hospital. Tk.II Udayana Denpasar. The data collection method was done by measuring taste and food waste using questionnaires against 47 samples. Based onthe results of this study, it is known that patient food waste is obtained by using a method ( food weighing) or weighing food that is then processed and obtained theresults of 47 samples studied that the rest of the patient's food is classified as many as 18 people (38.3%), The rest of the usual food patients in the hospital. Tk II Udayana at 18.4% The results of the study showed that from 47 samples that food waste is classified as little obtained 29 people (61.7%). The sample that stated the taste of good food was 42 people (89.4%) and stated the taste of food is not good ie 5 people (10.6%). After the Chi Square test, the value of  $p = 0.357$  means that there is no significant relationship between the taste of food and food waste. Researchers recommend that hospital nutrition installations conduct regular evaluation of food waste and vary the food menu.

Keywords: Flavor, Food wasted

## **RINGKASAN PENELITIAN**

### **HUBUNGAN CITA RASA DENGAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP DI RS TK.II UDAYANA DENPASAR**

Oleh : Ni Komang Desi Dina Purwita (P07131220087)

Kegiatan pelayanan gizi rumah sakit dibagi menjadi 4 yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (Kemenkes R.I, 2013). Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi dan penyembuhan yang optimal. Salah satu bentuk makanan yang disajikan di rumah sakit adalah makanan biasa. Secara mendasar, makanan biasa dapat didefinisikan sebagai menu makanan yang mengandung gizi seimbang, serta serat dan zat-zat yang diperlukan oleh tubuh untuk proses pertumbuhan dalam segala aspek. Makanan biasa, umumnya diberikan pada pasien yang memerlukan pemulihan seperti pasien pasca operasi, penyakit infeksi dan lain sebagainya. Dari hasil pengamatan awal diketahui bahwa, rata-rata makanan biasa yang dikonsumsi dalam satu hari sebanyak 51,7% dan sisa makanan sebanyak 48,22%. Cita rasa dari makanan biasa secara eksternal dapat memengaruhi sisa makanan yang menjadi masalah serius untuk segera ditangani karena makanan yang disajikan di rumah sakit telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan untuk mempercepat proses penyembuhan pasien.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien di RS. Tk II Udayana. Upaya mencapai tujuan pokok dari penelitian ini, dilakukan dengan aktivitas penelitian observasional dengan rancangan *cross-sectional*. Lokasi penelitian dilaksanakan di RS. Tk.II Udayana Denpasar. Jumlah sampel dalam penelitian ini berjumlah 47 orang. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data cita rasa dan data sisa makanan. Data



tersebut dihimpun dengan teknik wawancara, yang bertujuan untuk menghimpun data cita rasa makanan dan pengukuran data sisa makanan. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pada aspek aroma, makanan dengan aroma paling tidak sedap pada sayur yaitu 11 sampel (23.4%). Pada aspek tekstur, makanan dengan tekstur paling tidak sesuai yaitu pada nasi yaitu sebanyak 20 sampel (42.6%). Pada aspek tingkat kematangan, sampel menilai sayur dengan tingkat kematangan yang paling tidak sesuai dengan jumlah 17 sampel (36.2%). Pada aspek temperatur sampel menilai makanan nasi, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur dengan temperatur yang tidak tepat. Secara keseluruhan cita rasa sampel terhadap makanan biasa menunjukkan bahwa, 42 orang (89.4%) dengan cita rasa baik. Hasil analisis sisa makanan diketahui sebagian besar sampel berada dalam kategori sisa makanan sedikit yaitu 29 orang (61,7%). Sisa makanan biasa sampel RS. Tk.II Udayana yaitu 18.4%. Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa sebagian besar sampel memiliki cita rasa yang baik dengan sisa makanan yang sedikit yaitu 27 orang (57.4%) sedangkan sebagian kecil sampel memiliki cita rasa yang tidak baik dengan sisa makanan yang banyak yaitu 3 orang (6.4%). Hasil uji statistik diketahui nilai  $p = 0,357 < \alpha (0,05)$  atau  $H_0$  ditolak artinya tidak ada hubungan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Biasa Pada Sampel Rawat Inap di RS. TK II Udayana Denpasar.

Simpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa, pasien dengan sisa makanan biasa tergolong sedikit sebanyak 61.7%. Pasien yang menyatakan cita rasa makanan baik yaitu 89.4%, dan pasien yang menyatakan cita rasa makanan tidak baik yaitu 10.6%. Persentase data tersebut menunjukkan bahwa, tidak ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan.

Saran yang dapat disampaikan melalui penelitian ini adalah instalasi gizi hendaknya melakukan evaluasi sisa makanan secara rutin dan menyeluruh, agar diketahui penyebab terjadinya sisa makanan. Evaluasi terhadap sisa makanan dapat menjadi landasan untuk menganalisis solusi pemecahan masalah, sehingga mampu meningkatkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Daftar bacaan: (Tahun 2010 s/d tahun 2019).

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Ida Sang Hyang Widhi Wasa karenaberkat rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul: “Hubungan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Tk II Udayana Denpasar” tepat pada waktunya. Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik atas kontribusi dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ir. Desak Putu Sukraniti, M.Kes selaku pembimbing utama yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan saran serta petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. I.A. Eka Padmiari,SKM,.M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan masukan terkait dengan penulisan skripsi ini.
3. Direktur Poltekkes Denpasar yang telah membantu memberikan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ketua Jurusan dan Kaprodi Program Studi Gizi dan Dietetika Poltekkes Denpasar yang telah membantu memberikan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini
5. Dosen dan Staff Jurusan Gizi yang turut memberi arahan dan masukan yang berguna bagi penulis
6. Keluarga, teman-teman, serta rekan-rekan sejawat yang telah memberikan dukungan, masukan, dan saran kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi ini.

Skripsi ini adalah bagian dari proses belajar, sehingga tidak luput dari kesalahan. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang bersifat konstruktif sangat penulis harapkan dalam menyempurnakan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Denpasar, Juni 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERSETUJUAN .....	ii
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT .....	vi
RINGKASAN PENELITIAN .....	vii
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	49
BAB I PENDAHULUAN .....	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	
A. Sisa Makanan.....	6
B. Cita Rasa .....	12
BAB III KERANGKA KONSEP.....	
A. Kerangka Konsep.....	17
B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel .....	18
C. Hipotesis Penelitian .....	20
BAB IV METODE PENELITIAN.....	
A. Jenis Penelitian .....	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	21
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	21
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	23
E. Pengolahan dan Analisa Data .....	25
F. Etika Penelitian .....	27
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan .....	43
B. Saran .....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	46
A. Hasil Penelitian .....	29
B. Pembahasan .....	39

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
1	Definisi Operasional Variabel.....	19
2	Penjamah Makanan Instalasi Gizi Rs. Tk II Udayana .....	30
3	Sebaran Karakteristik Sampel .....	31
4	Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan Biasa.....	32
5	Hasil Pengamatan Terhadap Sisa Makanan .....	33
6	Sebaran Sampel berdasarkan Sisa Makanan Biasa dan Usia .....	34
7	Sebaran Sampel berdasarkan Jenis Kelamin Dengan Sisa Makanan Biasa .....	34
8	Sebaran Lama Rawat Inap Dengan Sisa Makanan Biasa .....	35
9	Sebaran Jenis Penyakit Dengan Sisa Makanan Biasa .....	36
10	Hasil Pengamatan Terhadap Cita Rasa .....	37
11	Sebaran sampel berdasarkan Cita Rasa Makanan Biasa .....	38
12	Hubungan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Biasa Sampel.....	38