

SKRIPSI



**HUBUNGAN KARAKTERISTIK, LAMA HARI RAWAT,
DAN KONSUMSI MAKANAN DARI LUAR RUMAH SAKIT
DENGAN SISA MAKANAN LUNAK PADA HIDANGAN SORE
PASIEN PENYAKIT DALAM DI RUANG SERUNI&CEMPAKA
RSU KABUPATEN TANGERANG**

OLEH :

FITRIA NOVIYANTI

1505025060

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. D.R. HAMKA
JAKARTA
2019**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul "**Hubungan Karakteristik, Lama Hari Rawat, Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Hidangan Sore Pasien Penyakit Dalam Di Ruang Seruni Dan Cempaka RSU Kabupaten Tangerang**" merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya bukan plagiat dari karya ilmiah yang telah di publikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain. Semua sumber, baik yang di kutip maupun dirujuk telah saya tulis dengan benar sesuai dengan pedoman dan tatacara pengutipan yang berlaku. Apabila ternyata dikemudian hari skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan merupakan hasil plagiat terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.

Jakarta, 11 Oktober 2019

Fitria Noviyanti

1505025060

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fitria Noviyanti
NIM : 1505025060
Program Studi : Gizi
Fakultas : Ilmu- Ilmu Kesehatan
Jenis Karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Hak Bebas Royalti Nonekslusif (**Non-exclusive Royalty- Free Right**) atas skripsi saya berjudul

Hubungan Karakteristik, Lama Hari Rawat, Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Hidangan Sore Pasien Penyakit Dalam Di Ruang Seruni Dan Cempaka RSU Kabupaten Tangerang

beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA berhak menyimpan, mengalih media/ formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Oktober 2019

Yang menyatakan,

Fitria Noviyanti

PENGESAHAN PEMBIMBING

Nama : Fitria Noviyanti
NIM : 1505025060
Program Studi : Gizi
Judul Skripsi : Hubungan Karakteristik, Lama Hari Rawat, Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Hidangan Sore Pasien Penyakit Dalam Di Ruang Seruni Dan Cempaka RSU Kabupaten Tangerang

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah diperiksa dan telah disidangkan di hadapan Tim Penguji Skripsi Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA

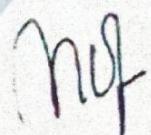
Jakarta, 01 November 2019

Pembimbing I



Irfanny Anwar, S.Sos., M.Kes

Pembimbing II



Nur Setiawati, S.Pd, MKM

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Fitria Noviyanti

NIM : 1505025060

Program Studi: Gizi

Judul Skripsi : Hubungan Karakteristik, Lama Hari Rawat, Dan Konsumsi
Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Lunak
Pada Hidangan Sore Diruang Seruni Dan Cempaka RSU
Kabupaten Tangerang

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Gizi pada Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. D.R. HAMKA.

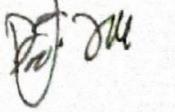
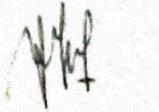
Jakarta, 01 November 2019

TIM PENGUJI

Pembimbing I : Irfanny Anwar, S.Sos., M.Kes

Penguji I : Desiani Rizki Purwaningtyas, S.Gz., M.Si

Penguji II : Yuli Dwi Setyowati, S.Gz., M.Si

()
()
()

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

- a. Nama Lengkap : Fitria Noviyanti
b. NIM : 1505025060
c. Tempat, Tanggal Lahir : Tangerang, 16 November 1996
d. Agama : Islam
e. Jenis Kelamin : Perempuan
f. Alamat : Kp Jati RT 01 RW 04 no. 14 Kecamatan Cibodas Kelurahan Jatiung, Kota Tangerang Banten, 15134
g. Phone : 081776968148
h. Email : fitrianoviyanti96@gmail.com

B. Keterangan Pribadi

1. Riwayat Pendidikan

- a. 2003 - 2009 : SDN Kerencong 2
b. 2009 – 2012 : SMPN 8 Tangerang
c. 2012 – 2015 : SMK Kesehatan Banten
d. 2015 – 2019 : S1 Gizi UHAMKA

2. Riwayat Organisasi

Tahun	Organisasi	Posisi
2017-2018	BEM Fikes UHAMKA	Anggota

3. Pengalaman Kerja Lapangan

- a. Praktik Belajar lapangan Gizi Komunitas di Kecamatan Cimarga, Lebak, 2018
b. Praktik Belajar lapangan Rumah Sakit di RSUP Fatmawati Jakarta Selatan, 2019

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, Alhamdulillahirabbila'lamin

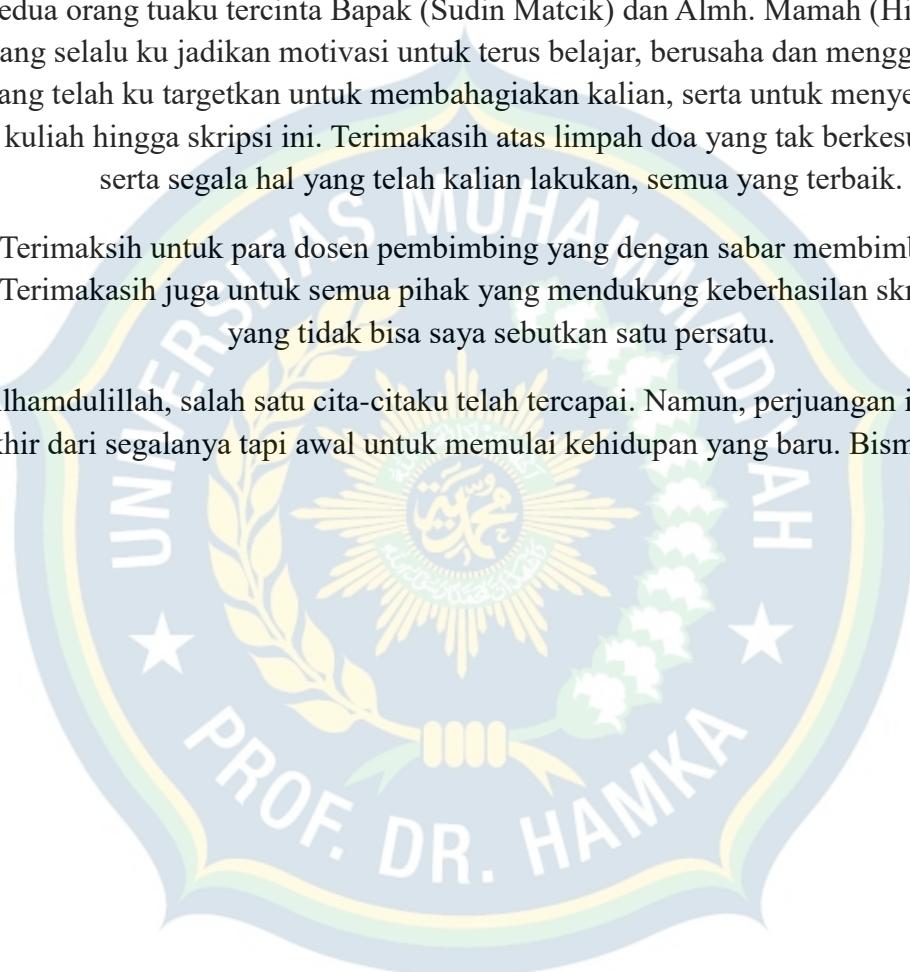
Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kelancaran untuk menyelesaikan skripsi ini.

Sebuah karya ini kupersembahkan untuk:

Kedua orang tuaku tercinta Bapak (Sudin Matcik) dan Almh. Mamah (Hilal Intan) yang selalu ku jadikan motivasi untuk terus belajar, berusaha dan menggapai apa yang telah ku targetkan untuk membahagiakan kalian, serta untuk menyelesaikan kuliah hingga skripsi ini. Terimakasih atas limpah doa yang tak berkesudahan serta segala hal yang telah kalian lakukan, semua yang terbaik.

Terimaksih untuk para dosen pembimbing yang dengan sabar membimbingku. Terimakasih juga untuk semua pihak yang mendukung keberhasilan skripsi ini yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Alhamdulillah, salah satu cita-citaku telah tercapai. Namun, perjuangan ini bukan akhir dari segalanya tapi awal untuk memulai kehidupan yang baru. Bismillah



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM SARJANA GIZI

Skripsi, 01 November 2019

Fitria Noviyanti,

“Hubungan Karakteristik, Lama Hari rawat Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Hidangan Sore Pasien Penyakit Dalam Di Ruang Seruni dan Cempaka RSU Kabupaten Tangerang”

xvii + 97 halaman, 16 tabel, 2 gambar + 5 lampiran

ABSTRAK

Sisa makanan adalah indikator standar pelayanan minimal gizi rumah sakit menurut Depkes RI (2013). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan karakteristik, lama hari rawat, dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan lunak pada hidangan sore pasien penyakit dalam di ruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang. Penelitian ini menggunakan desain *cross sectional*. Pengambilan sampel dilakukan dengan *quota sampling*. Data karakteristik responden, lama hari rawat dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit diperoleh melalui kuesioner dan formulir konsumsi makanan dari luar rumah sakit, sedangkan data sisa makanan diambil dengan taksiran visual *comstok*. Analisis data menggunakan analisis tabulasi silang dan uji *chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan presentase sisa makanan utama sore 45,2% dan sisa makanan selingan sore 52,4%. Hasil analisis uji *chi-square* menunjukkan bahwa ada hubungan lama hari rawat dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan utama pada hidangan sore. Ada hubungan lama hari rawat dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit (frekuensi) dengan sisa makanan selingan pada hidangan sore. Tidak ada hubungan karakteristik, frekuensi, jenis makanan dan jumlah energi konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan utama pada hidangan sore. Tidak ada hubungan karakteristik, jenis makanan dan jumlah energi konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan selingan pada hidangan sore.

Kata Kunci : Sisa makanan, lama hari rawat, makanan dari luar rumah sakit

**MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH SCIENE
NUTRITION GRADUATE PROGRAM**

Thesis, 11 November 2019

xvii + 97 pages, 16 tabels, 2 picture + 5 enclosures

Fitria Noviyanti,

“The Relationship Characteristics, Lenght Of Stay, And Consumption Of Food From Outside The Hospital With Soft Food Waste In Evening Dishes of Internal Disease Patiens In Seruni And Cempaka Room Tangerang District Hospital”

ABSTRACT

Plate waste in an indicator of minimum service of nutrition unit inhospitas by Health Ministry of Indonesia (2013). The purpose of the research was to determine the relationship characteristics, lenght of stay and consumption of food from outside the hospital with soft food waste in evening dishes internal disease patiens in seruni and cempaka room Tangerang District Hospital. This research uses a cross sectional design. Sampling is by using quota sampling. The respondent characteristic, lenght of stay, and consumption of food from outside the hospital data were obtained by questionnaires and consumption of food from outside the hospital form , and food waste data were obtained by comstock form. The result showed that 45,2% plate waste of main food, snack 52,4%. The results Chi Square analysis obtained there are relationships among lenght of stay and consumption of food from outside the hospital with the main food waste in evening dishes. there are relationships among lenght of stay and consumption of food from outside the hospital (frequency) with snack waste in evening dishes. There are no relationships characteristic, frequency , type of food, and energy with the main food waste in evening dishes. There are no relationships characteristic, type of food, and energy with snack waste in evening dishes.

Keywords: Plate waste, lenght of stay, consumption of food from outside the hospital

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR.....	ii
PENGESAHAN PEMBIMBING	iii
PENGESAHAN TIM PENGUJI	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
LEMBAR PERSEMBERAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	6
B. Bentuk Makanan Rumah Sakit	7
C. Sisa Makanan	10
D. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan	13

E. Kerangka Teori.....	22
BAB III KERANGKA TEORI,DEFINISI OPERASIONAL,HIPOTESIS....	
A. Kerangka Konsep	23
B. Definisi Operasional.....	24
C. Hipotesis.....	26
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.....	
A. Desan Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C. Populasi dan Sampel	27
D. Teknik Pengumpulan Data	29
E. Instrumen Penelitian.....	29
F. Alur Penelitian	30
G. Teknik Pengolahan Data	33
H. Teknik Analisis Data	37
BAB V HASIL PENELITIAN.....	
A. Analisis Univariat.....	39
B. Analisis Bivariat.....	45
BAB VI PEMBAHASAN.....	
A. Gambaran Umum RSU Kabupaten Tangerang	55
B. Gambaran Uum Instalasi Gizi RSU Kabupaten Tangerang	57
C. Keterbatasan Penelitian	58
D. Analisis Univariat.....	59
E. Analisis Bivariat.....	65
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	
A. Kesimpulan	76
B. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	24
Tabel 5.1 Distribusi Karakteristik Responden	39
Tabel 5.2 Distribusi Rata-rata Sisa Makanan Utama Pada Hidangan Sore.....	40
Tabel 5.3 Distribusi Rata-rata Sisa Makanan Utama Pada Hidangan Sore Berdasarkan Jenis Makanan	40
Tabel 5.4 Distribusi Rata-rata Sisa Makanan Selingan Pada Hidangan Sore	41
Tabel 5.5 Distribusi Rata-rata Sisa Makanan Selingan Pada Hidangan Sore Berdasarkan Jenis Hidangan.....	42
Tabel 5.6 Distribusi Lama Hari Rawat	43
Tabel 5.7 Distribusi Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah.....	43
Tabel 5.8 Distribusi Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Berdasarkan Frekuensi,Jenis Makanan, dan Jumlah Energi.....	44
Tabel 5.9 Distribusi Hubungan Karakteristik Responden dengan Sisa Makanan Utama Pada Hidangan Sore	45
Tabel 5.10 Distribusi Hubungan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Utama Pada Hidangan Sore	46
Tabel 5.11 Distribusi Hubungan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit dengan Sisa Makanan Utama Pada Hidangan Sore.....	47
Tabel 5.12 Distribusi Hubungan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Berdasarkan Frekuensi, Jenis Makanan, dan Jumlah Energi dengan Sisa Makanan Utama Pada Hidangan Sore	48

Tabel 5.13 Distribusi Hubungan Karakteristik Responden dengan Sisa

Makanan Selingan Pada Hidangan Sore 50

Tabel 5.14 Distribusi Hubungan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan

Selingan Pada Hidangan Sore 51

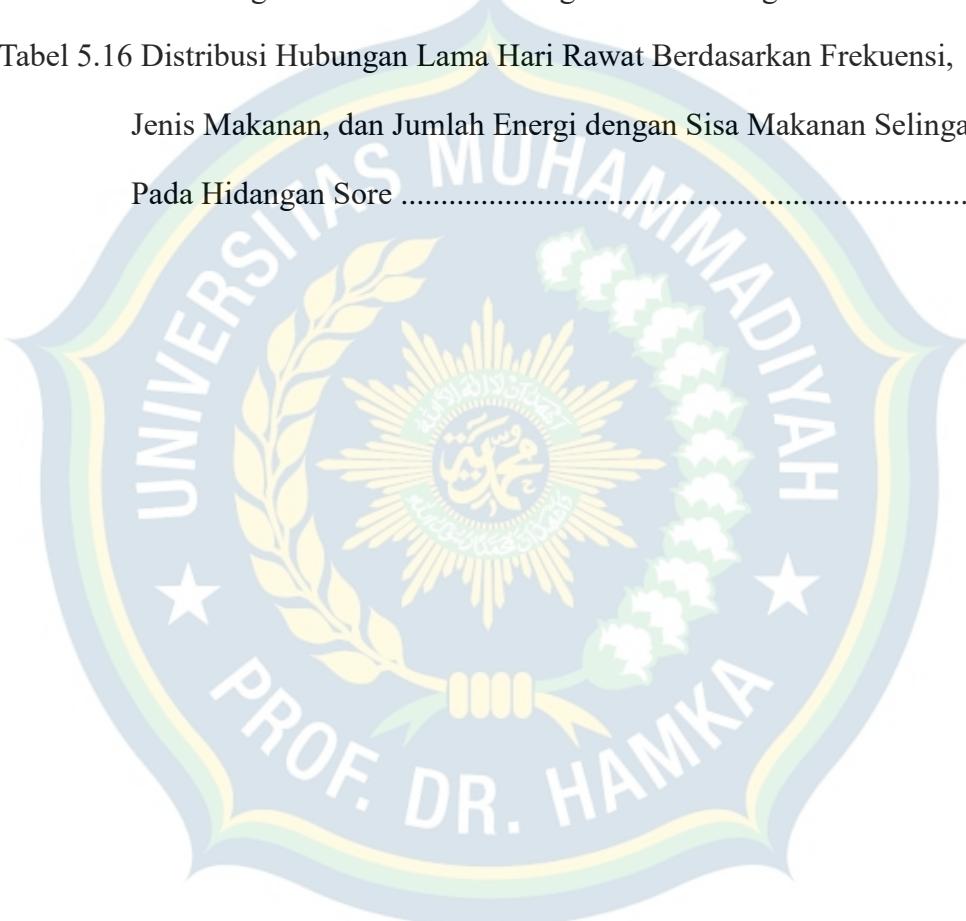
Tabel 5.15 Distribusi Hubungan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah

Sakit dengan Sisa Makanan Selingan Pada Hidangan Sore 52

Tabel 5.16 Distribusi Hubungan Lama Hari Rawat Berdasarkan Frekuensi,

Jenis Makanan, dan Jumlah Energi dengan Sisa Makanan Selingan

Pada Hidangan Sore 53



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	22
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	23



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah serangkaian kegiatan mulai dari merencanakan menu sampai makanan disajikan ke pasien. Keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari tingkat kepuasan pasien. Tingkat kepuasan pasien yang rendah akan berdampak pada pasien untuk tidak menghabiskan makanan sehingga menimbulkan sisa makanan yang disajikan (Iswanto, *et al.*, 2016). Tingginya sisa makanan pada pasien rumah sakit akan berkontribusi terhadap komplikasi penyakit, status gizi pasien dan biaya makan yang dikeluarkan, sekitar 25-40% pasien rumah sakit mengalami kurang gizi (malnutrisi) akut (Silano, 2014).

Selain itu sisa makanan juga dapat mengakibatkan masukan zat gizi yang kurang terhadap pasien yang dirawat dirumah sakit, asupan zat gizi kurang dapat memudahkan terjadinya infeksi dan mendorong terjadinya malnutrisi pada pasien rawat inap (Murjiwani, 2013). Hal ini akan berdampak pada lamanya perawatan dan meningkatnya biaya rumah sakit yang terbuang sehingga pengelolaan biaya makanan pasien menjadi kurang maksimal. Berdasarkan peraturan KEMENKES RI no. 129/Menkes/SK/II/2013 tentang Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit, standar sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien dikatakan baik jika sisa makanan $\leq 20\%$ (Kemenkes RI, 2013).

Hasil penelitian terdahulu di rumah sakit Banjarmasin mengatakan bahwa jenis makanan yang bersisa banyak ($>25\%$) adalah jenis lauk nabati yaitu sebesar 55,6%, lauk hewani dan buah sebesar 51,1% (Salman, *et al.*, 2014). Standar makanan di rumah sakit terdiri dari makanan biasa, makanan lunak, makanan sarin, dan makanan cair. Sisa makanan tinggi biasanya terjadi pada pasien yang diberi makanan lunak, hal ini biasanya terjadi dikarenakan makanan lunak memiliki kadar air tinggi dan tidak

boleh menggunakan bumbu yang meransang sehingga membuat makanan menjadi hambar dan dapat mempengaruhi sisa makanan pasien.

Sisa makanan tinggi terjadi karena disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya yaitu faktor internal merupakan faktor yang berasal dalam diri pasien meliputi psikis dan fisik, usia, lamanya rawat inap, jenis kelamin, dan kebiasaan makan (Muliani, 2013). Faktor eksternal merupakan faktor dari luar pasien yang meliputi mutu makanan (rasa, tekstur, aroma, besar porsi, dan variasi menu), waktu penyajian, dan sikap petugas, serta faktor lingkungan yang meliputi makanan dari luar rumah sakit, dan suasana tempat perawatan (Tuwijaya, *et al.*, 2018).

Hasil penelitian (Putri, 2015) mengatakan bahwa tingginya angka persentase sisa makanan lunak disebabkan dari berbagai macam faktor yaitu jarak antara pemberian makan siang dan sore terlalu dekat, menyebabkan pada jam makan sore pasien masih kenyang, sehingga makanan yang disajikan sudah dalam keadaan dingin menyebabkan pasien kurang berselera untuk menghabiskannya. Hasil penelitian terdahulu mengatakan bahwa salah satu faktor dominan yang dapat mempengaruhi sisa makanan pasien dirumah sakit yaitu makanan dari luar rumah sakit, pasien yang mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit 2,4 kali memiliki peluang risiko untuk menyisakan makanan (Rumokoy, *et al.*, 2016). Konsumsi makanan dari luar rumah sakit disebabkan karena rasa bosan pada makanan yang disajikan rumah sakit. Rasa bosan disebabkan karena lamanya hari rawat.

Hasil penelitian Aristi (2010) yang dilakukan pada pasien pasca melahirkan menunjukkan bahwa ada hubungan hari rawat dengan siswa makanan di RSU Kabupaten Tangerang. Lamanya hari rawat, pasien akan cenderung merasa bosan karena hafal dengan menu yang disajikan rumah sakit sehingga menyebabkan makanan yang tidak termakan menjadi tinggi (Iswanto *et al.*, 2016).

Berdasarkan data dan hasil observasi di RSU Kabupaten Tangerang memiliki tiga ruangan untuk pasien penyakit dalam yaitu ruang penyakit-dalam dewasa (seruni dan cempaka) dan ruang penyakit dalam anak

(kemuning). Sisa makanan terbanyak ditemukan pada pasien penyakit dalam di ruang cempaka terutama pada bentuk makanan lunak.

Pasien dengan lama hari rawat panjang akan cenderung merasa bosan dengan makanan yang disajikan rumah sakit sehingga mendorong pasien untuk membeli makanan dari luar rumah sakit. Mengakibatkan makanan yang disajikan rumah sakit akan terbuang dan akan berpengaruh terhadap *cost* yang terbuang sia-sia. Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian hubungan karakteristik, lama hari rawat, dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan lunak pada hidangan sore pasien penyakit dalam di ruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut maka rumusan masalah penelitian ini adalah ”adakah hubungan karakteristik, lama hari rawat dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan lunak pada hidangan sore pasien penyakit dalam di ruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang?“.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan karakteristik, lama hari rawat dan konsumsi makanan luar rumah sakit dengan sisa makanan lunak pada hidangan sore pasien penyakit dalam diruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik (usia, jenis kelamin, dan jenis penyakit) pasien penyakit dalam diruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang.
- b. Menghitung sisa makanan lunak pada hidangan sore (selingan dan makan utama) pasien penyakit dalam diruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang.
- c. Mengidentifikasi lama hari rawat pasien penyakit dalam diruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang.
- d. Mengidentifikasi konsumsi makanan dari luar rumah sakit (frekuensi, jenis makanan, dan jumlah asupan energi) pada pasien penyakit dalam diruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang
- e. Menganalisis hubungan karakteristik (usia, jenis kelamin, dan jenis penyakit) dengan sisa makanan lunak pada hidangan sore pasien penyakit dalam diruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang.
- f. Menganalisis hubungan lama hari rawat dengan sisa makanan lunak pada hidangan sore pasien penyakit dalam diruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang.
- g. Menganalisis hubungan konsumsi makanan dari luar rumah sakit (frekuensi, jenis makanan, dan jumlah asupan energi) dengan sisa makanan lunak pada hidangan sore pasien penyakit dalam diruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pasien

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pasien terkait pentingnya mengkonsumsi makanan yang disajikan rumah sakit sebagai terapi pengobatan agar proses penyembuhan penyakit menjadi cepat serta mengurangi risiko terjadinya malnutrisi.

2. Bagi Rumah Sakit

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan data dan informasi serta dapat dijadikan bahan evaluasi terhadap penyelenggaraan makanan sebagai upaya peningkatan mutu rumah sakit dapat dijadikan sebagai masukan dan pertimbangan dalam menyediakan makanan agar dapat meningkatkan daya terima pasien rawat inap RSU Kabupaten Tangerang.

3. Bagi Akademis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan refrensi pustaka di Universitas sehingga dapat dijadikan bahan untuk pengakajian ulang bagi generasi selanjutnya.

4. Bagi Metodologi

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan rujukan dan refrensi bagi peneliti selanjutnya terkait faktor yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan untuk melihat apakah ada hubungan karakteristik, lama hari rawat, dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan lunak pada hidangan sore pasien penyakit dalam di ruang seruni dan cempaka RSU Kabupaten Tangerang, yang akan dilakukan pada Januari - Agustus 2019. Penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui faktor langsung maupun tidak langsung terhadap sisa makanan lunak sebagai bahan evaluasi bagi instansi terkait. Cara pengambilan data sisa makanan lunak menggunakan form *comstok*, data karakteristik, lama hari rawat dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit diperoleh dari hasil wawancara menggunakan formulir karakteristik responden dan data konsumsi makanan dari luar rumah sakit. Data yang telah terkumpul kemudian diolah dengan uji *chi-square*.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. (2004). Penuntun Diet Edisi Baru. *Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.*
- Andani M., A. (2013). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Ruang Penyakit Dalam Rsud Cut Nyak Dhien Meulaboh.* In Universitas Teuku Umar Meulaboh.
- Anwar, I., Herianandita, E., & Ruslita, I. (2012). *Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Lunak Dan Analisis Sisa Makanan Lunak Di Beberapa Rumah Sakit Di Dki Jakarta, Tahun 2011.* Gizi Indonesia, 35(2), 97–108.
- Anggraeni, D., Putri, R., & Lilik, S. R. (2017). Hubungan Cita Rasa Dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III Di RSUD Berkah Kabupaten Padeglang. *Jurnal Nutrire Diaita (Ilmu Gizi).* Retrieved From <http://ejurnal.esaunggul.ac.id/index.php/nutrie/article/view/1723/1537>
- Aristi, Dela. (2010). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Pasca Melahirkan Kelas III Di Rumah Sakit Umum Kabupaten Tangerang. *JIN Syarif Hidayatullah.*
- Ariyanti, V., Widyaningsih, E. N., & Rauf, R. (2017). Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Rsud Dr. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen. *Jurnal Kesehatan, 10.* <Https://Doi.Org/10.15797/Concom.2019.23.009>
- Dilak, S.R, Setyowati, Fatimah, F., 2013. Sisa Makanan menurut Karakteristik Pasien Hipertensi di RSUD Sleman Yogyakarta. *Jurnal Nutrisia, 15(2)*, hal.106- 111.
- Dupertuis., Kossovsky M.P., Kyle. dkk. (2003) *Food Intake In 1707 Hospitalised Patients: A Prospective Comprehensive Hospital Survey.* Clinical Nutrition. 22, 2, pp. 115-123.
- Fauziah, N. (2015). *Analisis Faktor-Faktor Penyebab Konsumsi Makanan Dari*

Luar Rumah Sakit Pada Pasien Kelas III Yang Memperoleh Makanan Biasa Di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang. Jakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan RI Jakarta II.

Fatkhuohman, F., Nuravianda L. Y., & Titis T. D. (2017). Hubungan Perubahan Standar Porsi Makan Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Holistik Tahun 2016(Studi Sisa Nasi Pada Menu Makan Siang Diet Di Rs Holistik). *Journal Of The Indonesian Nutrition Association*, 40(1):1-8. Retrieved From <Http://Ejournal.Persagi.Org/Go/>

Gobel, S. Y., & Budiningsari, R. D. (2011). Menu Pilihan Diet Nasi Yang Disajikan Berpengaruh Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Vip Di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(3), 136. <Https://Doi.Org/10.22146/Ijcn.17755>

Habiba, R. A., & Adriani, M. (2017). Hubungan Depresi , Asupan , Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi Di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabay). *Journal Amerta Nutrition*, 198–208. <Https://Doi.Org/10.20473/Amnt.V1.I3.2017.198-208>

Iswanto, I., Sudargo, T., & Prawiningdyah, Y. (2016). Hubungan Sisa Makanan Terhadap Lama Hari Rawat Dan Biaya Pasien Dengan Penjamin Jamkesmas Dan Jampersal Diet Makanan Biasa Di Ruang Rawat Inap Kelas Iii Rsud Raden Mattaher Jambi. *Jurnal Akademika Baiturrahim*, Vol.5, No.1.

Kartini, R. F., & Primadona, S. (2018). *Hubungan Bentuk , Rasa Makanan , Dan Cara Penyajian Dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak Di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr . Ramelan Surabaya.* 212–218. <Https://Doi.Org/10.20473/Amnt.V2.I3.2018.212-218>

Kementrian Kesehatan RI. (2013). Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. *Jakarta: Kemenkes RI.*

Kementrian Kesehatan RI. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* *Jakarta : Kemenkes RI.*

- Lumbantoruan, D. B. S. (2012). *Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Sarjana Gizi Depok Juni 2012.* Retrieved From <Http://Lib.Ui.Ac.Id/File?File=Digital/20320509-S-Pdf-Dian Berdhika Sari Lumbantoruan.Pdf>
- Manullang, O. R., Syabri, I., Tamin, O. Z., & Sjafruddin, A. (2014). *Rumah Tangga Pengguna Sepeda Motor.* (August), 22–24.
- Moehyi, S. (2002). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. *Jakarta: Bharata*
- Muliani, U. (2013). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Saring Pasien Rawat Inap. *Jurnal Keperawatan, Volume IX, No. 1.*
- Murjiwani, E. (2013). Faktor-Faktor Eksternal Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Bangsal Rawat Inap Rsud Salatiga. In *Universitas Muhammadiyah Surakarta.*
- Nafies, D. A. A. (2016). Hubungan Cita Rasa Makanan Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Di Rumah Sakit Orthopedi Prof.Dr.R.Soeharso Surakarta. *Naskah Publikasi.*
- Nisa, F. K. & Farhat. Y. (2017). Hubungan Cita Rasa Makanan , Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit. *jurnal gizi poltekbanjarmasin.* (129), 5. Retrieved From Endahwidi94@Gmail.Com
- Nida, K. (2011). Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. In *Skripsi.* Borneo : STIK Husada Borneo Banjarbaru
- Noor, R. S. & Erma, H. (2017). Faktor-Faktor Kepuasan Pasien Dengan Sisa Makanan Pada Pelayanan Gizi Di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang. 49. Retrieved From [Noorkapasan@Gmail.Com](mailto>Noorkapasan@Gmail.Com)
- Nuraini, N. (2016). Hubungan Suhu Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Dengan Diet Lunak Di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah

- Sakit Umum Daerah Kota Semarang. In *Skripsi*. Retrieved From Priyanto, O. H. (2009). Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas Iii Di Rsud Kota Semarang. *Skripsi*, 97.
- Semedi, P., Kartasurya, M. I., & Hagnyonowati. (2014). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Rumah Sakit Dan Asupan Makanan Dengan Perubahan Status Gizi Pasien (Studi Di Rsud Sunan Kalijaga Kabupaten Demak). *Jurnal Gizi Indonesia: The Indonesian Journal Of Nutrition*, 2(1). <Https://Doi.Org/10.14710/Jgi.2.1>.
- Purba, B. R., Kawulusan, M., & Sangkide, R. (2014). Analisis Faktor Risiko Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Jiwa Di Rumah Sakit Jiwa Prof.Dr.V.L Ratumbuysang Manado. *Gizido*, Vol.6, No(2), 197–206.
- Puruhitा, N. et al. (2014). Gambaran Sisa Makanan Dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. *Jnh*, 2(3).
- Putri, H. (2015). Rawat Inap Penyakit Dalam Kelas Iii Rsud Pariaman Tahun 2015 Poltekkes Kemenkes Padang Tahun 2015. *Skripsi Poltekkes Kemenkes Padang*. <Http://Lib.Unimus.Ac.Id>
- Qurratu'ain. (2009). *Tinjauan Tentang Besar Porsi Nilai Energi Dan Sisa Maknan Yang Disajikan Pada Pasien Diabetes Melitus Di RSUD Kota Jakarta Utara Bulan Agustus Tahun 2009*. Jakarta: Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan RI Jakarta II.
- Rabbani, F. (2018). Hubungan Tingkat Kematangan Dengan Sisa Makanan Pokok Pada Pasien Anak Di Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(4), 349. <Https://Doi.Org/10.20473/Amnt.V2i4.2018.349-355>
- Ronitawati, P., Puspita, M., Citra, K. (2017). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017. *Jurnal Kesehatan*, 57–76.
- Rumokoy, M. D. G., Kapantow, H. N., & Kandou, D. G. (2016). Faktor-Faktor

Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Di Kelas Iii Penyakit Dalam Rsup Prof. Dr. R.D. Kandou Kota Manado. *Universitas Sam Ratulangi.*

Salman, Y., Saputri, R., & Ridha, M. R. (2014). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Diabetes Mellitus Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. H. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin. *Jurkessia, Vol. Iv, No. 2.*

Soenardi, T. (2014). *Gizi&Kuliner Makanan Rumah Sakit.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Tanuwijaya, K. L., Sembiring, G. L., Dini, Y., C., Putri A. E., & Arimba W. Y. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal Of Human Nutrition, Vol. 5 No. 1,* 51–61. Retrieved From <Http://Dx.Doi.Org/10.21776/Ub.Ijhn.2018.005.01.6>

Utami, N. P. A. P., Mustika I. G., & Sulistyadewi, N. P. E. (2019). Hubungan Variasi Menu Dan Lama Rawat Inap Terhadap Sisa Makanan Diet Rendah Garam. *Jurnal Sintesa.* 265–270.

Virdania, K. V., Laksemi, D. A. A. S., Damayanti, P. A. A. (2018). Hubungan Umur Dengan Jenis Rawat Dan Lama Hari Rawat Inap Pasien Demam Tifoid Di Rsup Sanglah Denpasar Tahun 2014. *E-Jurnal Medika, 7.* Retrieved From <Http://Ojs.Unud.Ac.Id/Index.Php/Eum>

Widosari, E. & Widyaningsih E. N. (2017). *Hubungan Antara Ketepatan Jam Makan Dan Frekuensi Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Kepuasan Pasien Yang Mendapatkan Makanan Biasa Di RSUP Dr Soeradji Tirtonegoro.* 213–222.

Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., & Weta, I. W. (2015). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rsup Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health And Preventive Medicine Archive, 3(1),* 72.
<Https://Doi.Org/10.15562/Phpma.V3i1.91>