



**GAMBARAN SISA MAKANAN, PENAMPILAN MAKANAN  
DAN CITA RASA MAKANAN PASIEN DIET RENDAH  
GARAM DI RUANG RAWAT INAP KELAS III DI RSUD  
DR.ADJIDARMO RANGKASBITUNG LEBAK TAHUN 2015**

**SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
JAKARTA  
2016**

**GAMBARAN SISA MAKANAN, PENAMPILAN MAKANAN  
DAN CITA RASA MAKANAN PASIEN DIET RENDAH  
GARAM DI RUANG RAWAT INAP KELAS III DI RSUD  
DR.ADJIDARMO RANGKASBITUNG LEBAK TAHUN 2015**

**SKRIPSI**

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi**



**DISUSUN OLEH :  
RISKA DWI PRATIWI  
NIM : 0905025047**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
JAKARTA  
2016**

## PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi dengan judul Gambaran Sisa Makanan, Penampilan Makanan dan Cita Rasa Makanan Pasien Diet Rendah Garam di Ruang Rawat Inap Kelas III di RSUD Dr. Adjidarmo Rangkasbitung Lebak Tahun 2015 merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya bukan plagiat dari karya ilmiah yang telah dipublikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain. Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya tulis dengan benar sesuai dengan pedoman dan tata cara pengutipan yang berlaku. Apabila ternyata di kemudian hari Skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggung jawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundang-undangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA.

Jakarta, 29 Maret 2016



Riska Dwi Pratiwi  
0905025047



**PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS  
AKHIR**

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Riska Dwi Pratiwi  
NIM : 0905025047  
Program Studi : Ilmu Gizi  
Fakultas : Ilmu-Ilmu Kesehatan  
Jenis karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul "Gambaran Sisa Makanan, Penampilan Makanan dan Cita Rasa Makanan Pasien Diet Rendah Garam di Ruang Rawat Inap kelas III di RSUD Dr. Adjidarmo Rangkasbitung Lebak Tahun 2015" beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 29 Maret 2016

Yang menyatakan,



(Riska Dwi Pratiwi)



## HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Riska Dwi Pratiwi  
Nim : 0905025047  
Judul Skripsi : Gambaran Sisa Makanan, Penampilan Makanan dan Cita Rasa Makanan Pasien Diet Rendah Garam di Ruang Rawat Inap Kelas III di RSUD Dr. Adjidarmo Rangkasbitung Lebak Tahun 2015.

Dinyatakan bahwa skripsi dari mahasiswa ini telah disetujui, diperiksa dan telah dipertahankan dihadapan TIM penguji skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.

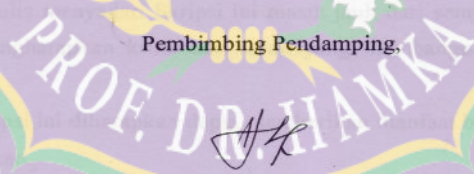
Jakarta, 6 November 2015

Pembimbing Utama,



(Mohammad Furqan, SKM., MKM)

Pembimbing Pendamping,



(Indah Kusumaningrum, STP.,M.Si)

## HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Riska Dwi Pratiwi  
Nim : 0905025047  
Judul Skripsi : Gambaran Sisa Makanan, Penampilan Makanan dan Cita Rasa Makanan Pasien Diet Rendah Garam di Ruang Rawat Inap Kelas III di RSUD Dr. Adjidarmo Rangkasbitung Lebak Tahun 2015.

Skripsi ini dari mahasiswa 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. Dr. HAMKA.

Jakarta, 29 Maret 2016

TIM PENGUJI

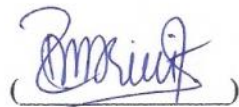
Pembimbing I : Mohammad Furqan, SKM., MKM



Pembimbing II : Indah Kusumaningrum, STP., M.Si



Penguji I : Ragil Marini, SKM



Penguji II : Leni Sri Rahayu, SKM., MPH



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Adapun judul skripsi ini adalah “Gambaran Sisa Makanan, Penampilan Makanan dan Cita Rasa Makanan Pasien Diet Rendah Garam di Ruang Rawat Inap Kelas III di RSUD Dr. Adjidarmo Rangkasbitung Lebak Tahun 2015.

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi mahasiswa untuk menyelesaikan pendidikan pada program Sarjana Ilmu Gizi(S1).

Pada pelaksanaan dan pembuatan Skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak, baik berupa dukungan, kritik dan saran. Oleh karenanya, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Emma Rachmawati, Dra.,M.Kes, sebagai Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof.DR.HAMKA.
2. Ibu Leni Sri Rahayu, SKM., MPH sebagai Ketua Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Prof.DR.HAMKA.
3. Bapak Mohammad Furqan, SKM., M.Kes selaku pembimbing pertama, atas bimbingan yang diberikan baik kesabaran, waktu serta ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
4. Ibu Indah Kusumaningrum, STP., M.Si selaku pembimbing kedua yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahnya yang sangat membantu penulis.
5. Kedua Orangtu saya, Bapak Suwanto SPd., M.M dan ibu Karminiyati(Alm), ibu Astikah Purwani SPd., M.M yang telah memberikan kasih sayang serta nasehat yang tidak henti dukungan moril maupun materil yang sangat berarti bagi penulis.
6. Kakak saya Elinda Eka Nugrahaeni SKM dan adik saya Maulida Agustin terima kasih atas semangatnya serta motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Teman, sahabat dan rekan-rekan yang telah banyak memberikan dukungan dan motivasi bagi penulis.

Penulis menyadari Skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Skripsi ini.

Skripsi ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi seluruh pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 29 Maret 2016

penulis





**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF.DR.HAMKA  
FALKULTAS ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI GIZI**

Skripsi, 29 Maret 2016

RISKA DWI PRATIWI

Gambaran Sisa Makanan, Penampilan Makanan dan Cita Rasa Makanan Pasien Diet Rendah Garam di Ruang Rawat Inap Kelas III di RSUD Dr.Adjidarmo Rangkasbitung Lebak Tahun 2015.

xv + 93 halaman + 19 tabel + 2 gambar + 4 lampiran

**ABSTRAK**

Rumah sakit merupakan suatu tempat atau sarana yang menyelenggarakan kegiatan pelayanan kesehatan. Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat rumah sakit baik rawat inap maupun rawat jalan. Sisa makanan merupakan suatu dampak dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit. Diet rendah garam mempengaruhi rasa makanan. Tujuan penelitian mengetahui sisa makanan, penampilan makanan dan cita rasa makanan pasien diet rendah garam di ruang rawat inap kelas III di RSUD Dr.Adjidarmo Rangkasbitung Lebak Tahun 2015.

Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian *cross sectional*. Pemilihan sampel dilakukan secara *accidental sampling*, responden adalah pasien rawat inap kelas III yang mendapat diet rendah garam. Jumlah sampel yang diambil 32 responden. Pengumpulan data melalui wawancara dan dengan menggunakan kuesioner. Hasil analisis univariat yaitu responden yang menyatakan sisa makanan yang baik (sisa makanan kurang dari 25%) sebanyak 75% pada makan sore. Penampilan makanan pada bentuk yaitu lauk hewani mengatakan menarik 21.9% pada makan siang. Pada besar porsi yaitu nasi/bubur mengatakan sesuai 62.5% pada makan siang. Cita rasa makanan pada rasa yaitu lauk hewani mengatakan enak 18.8% pada makan siang. Suhu yaitu lauk nabati dan sayur mengatakan sesuai 18.8% pada makan siang.

Saran yang diberikan adalah melakukan penilaian sisa makanan penampilan makanan dan cita rasa makanan pasien diet rendah garam secara berkala dengan tujuan menurunkan tingkat sisa makanan, penampilan makanan dan cita rasa makanan pasien diet rendah garam yang dihidangkan.

Kata kunci : sisa makanan, penampilan makanan, cita rasa makanan, diet rendah garam

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR COVER</b> .....	i
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSETUJUAN/HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>ABSTRAK</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.4.1 Bagi Rumah Sakit.....	5
1.4.2 Bagi Penulis.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Pengertian penyelenggaraan makanan .....	6
2.1.1 Sisa Makanan .....	12
2.1.2 Metedo Taksiran Visual .....	13
2.2 Faktor Makanan .....	14
2.2.1 Penampilan Makanan .....	14
2.2.1.1 Bentuk .....	14
2.2.1.2 Besar Porsi .....	14
2.2.2 Cita Rasa Makanan .....	15
2.2.2.1 Rasa .....	15

2.2.2.2 Suhu .....	15
2.3 Permasalahan pada pasien yang dapat diet rendah garam .....	16
2.4 Kerangka Teori .....	21
<b>BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, DEFINISI</b>	
<b>OPERASIOANAL DAN HIPOTESA PENELITIAN</b>	
3.1 Kerangka Konsep .....	22
3.2 Definisi Operasional.....	23
<b>BAB IV METODE PENELITIAN</b>	
4.1 Rancangan Penelitian.....	28
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
4.3 Populasi dan Sampel .....	28
4.3.1 Populasi .....	28
4.3.2 Sampel .....	28
4.4 Metode Pengumpulan Data.....	29
4.5 Cara Pengumpulan Data.....	29
4.6 Pengolahan Data .....	32
4.7 Analisis Data.....	31
<b>BAB V HASIL PENELITIAN</b>	
5.1 Gambaran Umum RSUD Dr.Adjidarmo .....	32
5.1.1 Sejarah RSUD Dr.Adjidarmo .....	32
5.1.2 Pelayanan kesehatan dan fasilitas pelayanan di RSUD Dr.Adjidarmo Rangkasbitung Lebak .....	33
5.1.3 Jumlah Tenaga Medis Dan Non Medis di RSUD Dr.Adjidarmo Rangkasbitung Lebak.....	33
5.1.4 Struktur Organisasi di RSUD Dr.Adjidarmo .....	33
5.1.5 Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Dr.Adjidarmo .....	33
5.1.6 Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Dr.Adjidarmo .....	34
5.1.7 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Dr.Adjidarmo.....	34
5.1.8 Hari Kerja Dan Pembagian Kerja di Instalasi Gizi RSUD Dr.Adjidarmo.....	34
5.1.9 Biaya bahan makanan di RSUD Dr.Adjidarmo.....	34
5.1.10 pengadaan makanan di RSUD Dr.Adjidarmo.....	34

5.2 Analisa Univariat.....	36
5.2.1 Karakteristik Responden .....	36
5.2.2 Penampilan Makanan.....	37
5.2.3 Cita Rasa Makanan .....	39
5.2.4 Sisa Makanan .....	42
<b>BAB VI PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN</b>	
6.1 Keterbatasan Penelitian .....	43
6.2 Pembahasan Hasil Univariat .....	43
6.2.1 Usia Responden .....	43
6.2.2 Jenis Kelamin Responden .....	43
6.2.3 Pendidikan Terakhir Responden .....	44
6.2.4 Penampilan Makanan.....	44
6.2.5 Cita Rasa Makanan.....	45
6.2.6 Sisa Makanan .....	47
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
7.1 KESIMPULAN .....	48
7.2 SARAN .....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	50
<b>LAMPIRAN</b> .....	51
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	89



## DAFTAR TABEL

Nomor tabel	halaman
Tabel 2.1 Klasifikasi Hipertensi Menurut WHO .....	17
Tabel 2.2 Klasifikasi Hipertensi Menurut <i>Joint National Committee 7</i> ....	17
Tabel 2.3 Klasifikasi Hipertensi Hasil Konsesus Perhimpunan Hipertensi Indonesia .....	18
Tabel 5.1 Distribusi Responden Menurut Kelompok Umur .....	36
Tabel 5.2 Distribusi Responden Menurut Kelompok Jenis Kelamin.....	36
Tabel 5.3 Distribusi Responden Menurut Kelompok Pendidikan .....	37
Tabel 5.4 Distribusi Bentuk Makan Pagi .....	37
Tabel 5.5 Distribusi Bentuk Makan Siang .....	37
Tabel 5.6 Distribusi Bentuk Makan Sore .....	38
Tabel 5.7 Distribusi Besar Porsi Makan Pagi .....	38
Tabel 5.8 Distribusi Besar Porsi Makan Siang .....	39
Tabel 5.9 Distribusi Besar Porsi Makan Sore .....	39
Tabel 5.10 Distribusi Rasa Makan Pagi.....	39
Tabel 5.11 Distribusi Rasa Makan Siang .....	40
Tabel 5.12 Distribusi Rasa Makan Sore.....	40
Tabel 5.13 Distribusi Suhu Makan Pagi .....	41
Tabel 5.14 Distribusi Suhu Makan Siang .....	41
Tabel 5.15 Distribusi Suhu Makan Sore .....	41
Tabel 5.16 Distribusi Sisa Makanan Dalam Sehari .....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori .....	21
Gambar 3.1 Kerangka Konsep .....	22



## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor lampiran

1. Lembar kuesioner
2. Surat izin penelitian
3. Hasil SPSS
4. Dokumentasi



# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan suatu tempat atau sarana yang menyelenggarakan kegiatan pelayanan kesehatan. Selaras dengan perkembangan penyakit, tuntutan terhadap pemakai jasa pelayanan kesehatan terhadap kualitas pelayanan kesehatan rumah sakit telah menjadi masalah mendasar yang dihadapi sebagian besar rumah sakit (Sabarguna, 2008).

Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi atau unsur-unsur ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh. Makanan sehari-hari yang dipilih dengan baik akan memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh. Sebaliknya, bila makanan tidak dipilih dengan baik, tubuh akan mengalami kekurangan zat-zat gizi esensial tertentu. Disadari pula bahwa disamping kandungan gizi, makanan harus aman dikonsumsi dilihat dari segi kandungan zat racun, mikroba patogen atau zat lain yang berbahaya bagi tubuh (Almatsier, 2005).

Ada beberapa faktor yang menentukan bagaimana seseorang memilih makanan yaitu dari segi kesenangan dan ketidaksenangan, kebiasaan, daya beli serta ketersediaan makanan, kepercayaan, ketakhyulan, aktualisasi diri, faktor agama serta psikologis yang paling akhir sering tidak dianggap penting, pertimbangan gizi dan kesehatan (Hartono, 2000). Faktor yang memengaruhi daya terima adalah rasa makanan. Rasa makanan sangat menentukan penerimaan makan dari konsumen. Perpaduan yang tepat antara bumbu dan rempah yang digunakan dapat lebih meningkatkan selera makan konsumen (Wood, 1988 dan Winarno, 1992).

Salah satu kegiatan pelayanan gizi rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan untuk penderita maupun karyawan rumah sakit. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi, termakan habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat (Almatsier,



2004). Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat rumah sakit baik rawat inap maupun rawat jalan, untuk keperluan metabolisme tubuh, peningkatan kesehatan, maupun mengoreksi kelainan metabolisme, dalam rangka upaya preventif, kuratif, rehabilitatif dan promotif (Depkes RI, 2003).

Rumah sakit yang menyediakan pelayanan penyelenggaraan makanan harus merencanakan berbagai hal penting yang dapat meningkatkan mutu pelayanan penyelenggaraan makanannya. Karena makanan yang dihasilkan dan disajikan di rumah sakit berfungsi sebagai salah satu komponen kegiatan dalam upaya penyembuhan pasien.

Terapi gizi yang menjadi salah satu faktor penunjang utama penyembuhan tentunya harus diperhatikan agar pemberian tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme. Terapi gizi harus disesuaikan seiring dengan perubahan fungsi organ selama proses penyembuhan. Dengan kata lain, pemberian diet pasien harus dievaluasi dan diperbaiki sesuai dengan perubahan keadaan klinis dan hasil pemeriksaan laboratorium, baik pasien rawat inap maupun rawat jalan. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik didalam maupun diluar rumah sakit, merupakan tugas dan tanggung-jawab tenaga kesehatan, terutama tenaga yang bergerak di bidang gizi (Depkes RI, 2005).

Dari hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Metropolitan medical center menggunakan skala Comstock (pengukuran sisa makanan dengan cara menaksir secara visual) sebagian besar responden memiliki persentase daya terima sebesar  $< 25\%$  (Sarma H, 2003), begitu juga hasil penelitian di Rumah Sakit Haji Jakarta pada pasien kelas II menunjukkan bahwa daya terima makanan pasien yang terbanyak adalah kadang-kadang dapat menghabiskan makanan pada waktu makan malam (Hartatik, 2004).

Diet rendah garam adalah pembatasan pemberian garam yang natrium seperti yang terdapat didalam garam dapur (NaCl), soda kue (NaHCO), baking powder, natrium benzoat dan vetsin. Hipertensi dapat dikurangi dengan penatalaksanaan diet yang baik. Penatalaksanaan diet

yang baik dengan memberikan diet rendah garam. Diet rendah garam mempengaruhi rasa makanan. Penurunan selera makanan karena rasa makanan menyebabkan pasien tidak menghabiskan porsi makanan yang disajikan yang berakibat kebutuhan gizinya tidak terpenuhi. (Saga, 2011)

Hipertensi merupakan peningkatan tekanan darah yang melebihi 140 untuk tekanan sistolik dan 90 untuk tekanan diastolik. Tekanan sistolik terjadi pada saat jantung menguncup sementara tekanan diastolik pada saat jantung mengembang. Penyakit yang oleh awam dikenal dengan istilah darah tinggi ini merupakan faktor risiko terjadinya stroke dan gangguan jantung. Diet yang dikenal saat ini di negara maju bagi pasien-pasien hipertensi adalah diet dash, dietary approach to stop hypertension, yang merupakan diet sayuran serta buah yang banyak mengandung serat pangan (30 gram/hari) dan mineral tertentu (kalium, magnesium, serta kalsium) sementara asupan garamnya dibatasi (Hartono, 2006).

Hasil observasi yang dilakukan di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang, sisa makanan pasien masih cukup tinggi. Di ruang pos I ditemukan sisa makanan sebanyak 32,5% nasi, 10,0% protein nabati, dan 43,7% sayur. Di ruang pos II sisa makanan sebanyak 80,0% nasi, 16,7 % protein hewani, 20,0% protein nabati dan sayur. Sedangkan di ruang kebidanan ditemukan sisa makanan sebanyak 25,0% nasi, 25,5% protein hewani, 20,0% nabati dan sayur.

Penelitian yang dilakukan oleh Djamaluddin 2002, di RSUD DR.Sardjito Yogyakarta, menunjukkan bahwa rata-rata persentase sisa makanan berdasarkan waktu makan, menunjukkan sisa makan paling banyak terdapat pada makan pagi yaitu sisa nasi sebanyak 23,1%, lauk hewani 10,96%, lauk nabati 21,8%, dan sayur 25,33%.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Rizani 2013. Dari hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang meninggalkan sisa makanan dalam katagori banyak (61,90%) 26 responden. Dalam katagori sedikit (38,10%) 16 responden.

Berdasarkan beberapa hal diatas. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang sisa makanan, penampilan makanan dan cita rasa makanan makanan pasien diet rendah garam di ruang rawat inap kelas III di RSUD Dr. Adjidarmo Rangkasbitung Lebak tahun 2015.

## 1.2 Perumusan Masalah

Pada penelitian ini Penulis akan meneliti pada pasien diet rendah garam Bagaimana Gambaran sisa makanan, penampilan makanan dan cita rasa makanan makanan pasien diet rendah garam di ruang rawat inap kelas III di RSUD Dr. Adjidarmo Rangkasbitung Lebak ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

### 1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui gambaran sisa makanan, penampilan makanan dan cita rasa makanan pasien diet rendah garam di ruang rawat inap kelas III di RSUD Dr. Adjidarmo Rangkasbitung Lebak.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi karakteristik pasien yang mendapat diet rendah garam berdasarkan umur, jenis kelamin dan pendidikan pasien diet rendah garam.
2. Mengetahui penampilan makanan yang terdiri dari bentuk makan pagi, makan siang dan makan sore pasien diet rendah garam.
3. Mengetahui penampilan makanan yang terdiri dari besar porsi makan pagi, makan siang dan makan sore pasien diet rendah garam.
4. Mengetahui cita rasa makanan yang terdiri dari rasa makan pagi, makan siang dan makan sore pasien diet rendah garam
5. Mengetahui cita rasa makanan yang terdiri dari suhu makan pagi, makan siang dan makan sore pasien diet rendah garam
6. Mengetahui sisa makanan pasien diet rendah garam dalam sehari.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Bagi Rumah Sakit

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dalam meningkatkan pelayanan Gizi sehingga mutu makanan yang disajikan kepada pasien akan lebih baik sehingga pasien akan merasa lebih puas dengan apa yang telah disajikan oleh pihak penyelenggaraan makanan Rumah Sakit.

### 1.4.2 Bagi Peneliti

Diharapkan Penelitian ini dapat menambah wawasan pengetahuan penelitian dalam bidang gizi tentang penyelenggaraan makanan rumah sakit.





## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2007. *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Byers, B, 1994, *Food service manual for Health Care Intitutions America Hospital Assosiation*, USA
- Perdana, D. 2011. *Hubungan antara penampilan makanan dan rasa makanan terhadap daya terima makan siang di pondok pesantren modern AlHikmah Kabupaten Sukabumi*. Skripsi.
- Departemen gizi dan kesehatan masyarakat. 1991. *Buku Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Kelompok*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Departemen Kesehatan RI. 2005 *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: depkes RI
- Dian, B. 2012. *Hubungan Penampilan Makanan Dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012*. Skripsi. Universitas Indonesia
- Djamaludin, M. 2002, *Analisis zat gizi dan biaya sisa makanan biasa di RSUP Dr.Sardjito Yogyakarta*. Tesis Program Pascasarjana UGM, Yogyakarta.
- Djojodibroto, R. D. 1997. *Kiat Mengelola Rumah Sakit*. Jakarta : Hiprokrates
- Dwiyanti, D. 2003. *Pengaruh Asupan Makanan Terhadap Kejadian Malnutrisi di Rumah Sakit*, Tesis, Program Pascasarjana UGM, Yogyakarta.
- Ellizabet, L. 2011. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011*, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Hartono, A. 2000. *Asuhan Nutrisi Rumah Sakit : Diagnosis, Konseling & Preskripsi*. Jakarta : EGC.
- Jusniati, J. 2012. *Manajemen Pengelolahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Lanto Dg.Pasewang Kabupaten Jeneponto*. Skripsi. Badan penerbit Universitas Hasanudin Makasar (20 Oktober 2012)
- Lesiana, O. 2009. *Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makan pasien di RSUP Fatmawati Jakarta tahun 2009*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Prof.DR.HAMKA.
- Martiningsih, T. 2013. *Hubungan Cita Rasa Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Dewasa Rawat Inap Di Rumah Sakit Medistra Jakarta*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Prof.DR.HAMKA.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara Karya Aksara

- Notoatmojo, S. 2003 *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta. PT. Asdi Mahastya.
- Puckett, R.P dan Green, C. 2004. *Food Service Manual For Health Care Institutions*. America : AHA Press.
- Sabarguna, HB. 2005. *Manajemen Pelayanan Rumah Sakit*. Jakarta : Konsorsium
- Sabarguna, BS. 2008. *Logistik Rumah Sakit Dan Teknik Efisiensi*. Yogyakarta: Konsersium
- Saga, YH. 2011. *Tingkat Konsumsi Energi Dan Zat Gizi Pasien Penerima Diet Rendah Garam Yang Disajikan Di Rumah Sakit Royal Taruma Jakarta*. Institut Pertanian Bogor (23 maret 2015)
- Suyatno. 2009. *Manajemen Menu*. <http://suyatno.undip.ac.id> (20 Oktober 2012)
- Syifa, P.S. 2010. *Gambaran Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Berkah Kabupaten Pandeglang Tahun 2010*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta(18 Oktober 2012)
- Ticha, L. 2008. *Terima, Konsumsi Energi Dan Zat Gizi Pasien Rawat Inap Penderita Kardiovaskulardi Rsup Fatmawati Jakarta*. Skripsi. Badan penerbit Institusi Pertanian Bogor (8 Oktober 2012)
- Warniasih, N. 2011. *Persepsi Penampilan Makanan, Citarasa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Innap Kelas II dan Kelas III Terhadap Menu Makan di Rumah Sakit Islam Jakarta Pondok Kopi Jakarta Timur Tahun 2011*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Prof.Dr.Hamka. Jakarta
- West dan Wood.(1998) *Food Service in Institution Sixth Education New York*. Mac Milan Publising Company.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. : Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.