



**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN
TERJADINYA SISA MAKANAN LUNAK PADA
PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT ANANDA BEKASI
TAHUN 2015**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF.DR. HAMKA
JAKARTA
2015**

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN
TERJADINYA SISA MAKANAN LUNAK PADA
PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT ANANDA BEKASI
TAHUN 2015**

SKRIPSI

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk

Memperoleh Gelar Sarjana Gizi



FAHMIA NURUL FADHILLAH

NIM : 1305027002

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF.DR. HAMKA

JAKARTA

2015

PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi dengan judul **Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi 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 mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundang-undangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA.

Jakarta, 16 September 2015



Fahmia Nurul Fadhillah

NIM.1305027002

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fahmia Nurul Fadhillah
NIM : 1305027002
Program Studi : S1 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

Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015

beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka berhak menyimpan, mengalih media/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, 16 September 2015

Yang menyatakan,

(Fahmia Nurul Fadhillah)

HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Fahmia Nurul Fadhillah
NIM : 1305027002
Judul Skripsi : Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015

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 S1 Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA.



Jakarta, 16 September 2015

TIM PENGUJI

Pembimbing I : Nur'aini SR, M.Sc ()
Pembimbing II : Ragil Marini, SKM ()
Penguji I : Leni Sri Rahayu, SKM, MPH ()
Penguji II : Mira Sofyaningsih, STP, MSi ()

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Fahmia Nurul Fadhillah
Tempat & Tgl Lahir : Jakarta, 16 September 1987
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Status : Menikah
Alamat : Jl. Kayu Jati 5 No.42 RT/RW. 10/05 Kelurahan
Rawamangun, Kecamatan Pulo Gadung, Jakarta Timur
No. HP : 085782060626
Email : fahmiafadhillah@gmail.com

Riwayat Pendidikan :

1. TK Nusantara, Bekasi (1992-1993)
2. SD Harapan Baru, Bekasi (1993-1999)
3. MTs Husnul Khotimah, Kuningan Jawa Barat (1999-2002)
4. MA Husnul Khotimah, Kuningan Jawa Barat (2002-2005)
5. D3 Gizi Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka, Jakarta (2005-2008)
6. S1 Gizi Universitas Muhammadiyah Prof DR. Hamka, Jakarta (2013-2015)

Pengalaman Kerja :

1. ACS (Aerowisata Catering Service) RS. Mayapada, Tangerang (2009-2010)
2. RS. Ananda, Bekasi (2010- skrg)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Ungkapan hati sebagai rasa syukurku
Alhamdulillah Rabbil'alamiin
Alhamdulillah Rabbil'alamiin
Alhamdulillah Rabbil'alamiin
Hari ini aku bahagia dan tersenyum
Serta sujud syukur ku kepada Mu ya Allah
atas hari yang telah Engkau janjikan kepada ku
Karena-Mu ya Robbi . . .
aku meraih kesuksesan Setitik kebahagiaan telah kumiliki
Segelintir harapan dan keberhasilan telah kucapai
Sekeping cita-cita telah kuraih
Namun seribu tantangan masih harus kuhadapi
Ini bukan akhir dari suatu perjalanan
Tapi, awal dari perjuangan yang panjang
Untuk menggapai masa depan
Yang harus ku pertanggung jawabkan dihadapanMu
Ya Allah.....
Aku menyadari sepenuhnya apa yang aku perbuat
Sampai saat ini belum mampu membalas
Walau setetes keringat
Walau sekedar kebanggaan orangtua dan keluargaku
Dengan syukur dan ketulusan do'a kupersembahkan karya ini
Untuk ayahanda & ibunda tercinta serta suamiku
Tanpa doa kalian aku tak akan bisa seperti ini
Do'a restu kalian selalu kuharapkan
Di awal langkahku Engkau tanam arti kehidupan
Kasih sayangmu begitu tulus dalam kesederhanaanmu
Toga ini hanyalah jawaban kecil atas segala harapan
yang mereka taruh dipundakku
paling tidak aku sudah bisa memberi sedikit senyuman
yang sudah lama aku rindukan keluar dari wajah mereka
Hormat dan terima kasih ku Ibu Nur'aini ST, M.Sc dan Ibu Ragil Marini, SKM.
yang telah membimbingku dan mengarahkanku selama masa perkuliahan. Dan
seluruh dosen-dosenku atas semua ilmu pendidikan dan ilmu pengetahuan yang
telah diberikan kepadaku.

To My Sisters

Umami F, Faradiba, Rinny, Mba Lusy, Mba Fitri, dan Hesti, teman terbaik yang banyak membantuku dalam pembuatan skripsi ini, yang terus memberi semangat dan motivasi.

Terima kasih atas bantuan dan dorongannya
Semoga Allah membalas kebaikan kalian semua. Aamiin.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah atas segala nikmat iman, Islam, kesempatan, serta kekuatan yang telah diberikan Allah *Subhanahu wata'ala* sehingga Penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. *Shalawat* serta salam untuk tuntunan dan suri tauladan Rasulullah *Shallallahu'alaihi wasallam* beserta keluarga dan sahabat beliau yang senantiasa menjunjung tinggi nilai-nilai Islam yang sampai saat ini dapat dinikmati oleh seluruh manusia di penjuru dunia.

Skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat Tugas Akhir Perkuliahan Program Studi SI Gizi. Judul skripsi ini adalah "**Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015**". Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan skripsi ini banyak mengalami kendala, namun berkat bantuan, bimbingan, kerjasama dari berbagai pihak dan berkah dari Allah SWT sehingga kendala-kendala yang dihadapi tersebut dapat diatasi.

Terima kasih kepada Ibu Nur'aini SR. MSc dan Ibu Ragil Marini, SKM selaku pembimbing atas segala ilmu, motivasi, nasehat, saran dan bantuan yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian hingga penyelesaian penulisan skripsi ini.

Ucapan terima kasih yang tiada tara untuk kedua orang tua penulis. Untuk Ayah dan Ibu yang telah menjadi orang tua terhebat sejagad raya, teruntuk suami tercinta yang selalu memberikan motivasi, nasehat, cinta, perhatian, dan kasih sayang serta doa yang tentu takkan bisa penulis balas, dan teman-teman terbaik yang membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Jakarta, 16 September 2015

Fahmia Nurul Fadhillah

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

PROGRAM STUDI GIZI

Fahmia Nurul Fadhillah, NIM : 1305027002

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN TERJADINYA SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT ANANDA BEKASI TAHUN 2015

ABSTRAK

Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu. Jika sisa makanan masih dibiarkan, maka dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi status gizi pasien yang kemudian dapat menimbulkan terjadinya malnutrisi dan adanya biaya yang terbuang pada sisa makanan akan mengakibatkan anggaran gizi kurang efisien sehingga akan berdampak terhadap anggaran persediaan bahan makanan di rumah sakit. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan desain *cross sectional study*. Sampel penelitian ini sebanyak 58 pasien yang dirawat di Rumah Sakit Ananda Bekasi yang berdasarkan kriteria inklusi. Teknik pengambilan sampel dengan cara *purposive sampling*. Teknik analisa data secara univariat dan bivariat dengan uji statistik *chi-square*. Data disajikan dalam analisa p-value, dan 95% derajat kepercayaan (CI). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara kebiasaan makan, gangguan pencernaan, variasi menu, makanan dari luar RS, penampilan makanan, dan rasa makanan terhadap terjadinya sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi. Oleh karena itu, perlu mengetahui faktor-faktor lain yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan lunak pada pasien rawat inap, untuk meningkatkan mutu pelayanan gizi di Rumah Sakit Ananda Bekasi.

Kata Kunci : Sisa Makanan Lunak, Pasien, Rumah Sakit

FACULTY OF HEALTH SCIENCE

NUTRITION STUDY PROGRAM

Fahmia Nurul Fadhillah, NIM : 1305027002

**FACTORS ASSOCIATED WITH THE OCCURRENCE OF THE SOFT
FOOD SCRAPS ON INPATIENTS IN THE ANANDA HOSPITAL IN 2015**

ABSTRACT

Plate waste is the volume or the percentage of ingested food that's not discharged and disposed as waste and can be used to measure the effectiveness of the menu. If plate wastes are still left, a period of the time, it will affect the nutritional status of patients and can lead to the occurrence of malnutrition and the presence of the cost wasted on leftovers will result in less efficient nutrient budget so that the budget will affect food supplies in the hospital. The purpose of this research is to know the factors related to the occurrence of the soft food scraps on inpatients in the Ananda Hospital Bekasi. This research is quantitative research using the design of cross sectional study. The sample of this research as much as 58 patients hospitalized Ananda Bekasi that based on the criteria of inclusion. The technique of sampling by means of purposive sampling. The technique analysis of univariate data and bivariat with chi-square statistical tests. The data presented in the analysis of the p-value, and a 95% degree of confidence (CI). The results showed that there is no meaningful relationship between eating habits, indigestion, varied menu, food from outside the hospital, appearance and taste of the food toward the occurrence of the soft food scraps on inpatients in the Ananda Hospital Bekasi. Therefore, the need to know other factors related to the occurrence of the soft food scraps on inpatients, to improve the nutritional quality of service at the Ananda Hospital Bekasi.

Keywords : soft food scraps, patient, hospital

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	
HALAMAN PENGESAHAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	
HALAMAN PERSEMBAHAN	
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.4.1 Tujuan Umum.....	4
1.4.2 Tujuan Khusus.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit	8
2.2 Masalah Gizi Rumah Sakit.....	9
2.3 Makanan Lunak.....	10
2.4 Asupan Makanan.....	11
2.5 Sisa Makanan.....	13
2.5.1 Pengertian Sisa Makanan.....	13
2.5.2 Evaluasi Sisa Makanan.....	14
2.5.3 Metode Evaluasi Sisa Makanan.....	14
2.6 Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan.....	18
2.6.1 Faktor Internal.....	18
2.6.2 Faktor Eksternal.....	28
2.7 Kerangka Teori.....	34

BAB III. KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP DAN	
DEFINISI OPERASIONAL.....	35
3.1 Kerangka Konsep.....	35
3.2 Definisi Operasional.....	37
3.3 Hipotesis.....	44
BAB IV. METODOLOGI PENELITIAN.....	45
4.1 Metode Penelitian.....	45
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	45
4.3 Populasi dan Sampel.....	45
4.3.1 Populasi.....	45
4.3.2 Sampel.....	45
4.3.3 Instrumen Penelitian.....	47
4.4 Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	48
4.4.1 Pengumpulan Data.....	48
4.4.2 Pengolahan Data.....	49
4.4.3 Analisis.....	55
BAB V. HASIL PENELITIAN.....	57
5.1 Gambaran Karakteristik Responden.....	57
5.1.1 Gambaran Usia Responden.....	57
5.1.2 Gambaran Jenis Kelamin Responden.....	57
5.2 Analisis Univariat.....	58
5.2.1 Gambaran Sisa Makanan.....	58
5.2.2 Gambaran Kebiasaan Makan.....	60
5.2.3 Gambaran Gangguan Pencernaan.....	61
5.2.4 Gambaran Variasi Menu.....	61
5.2.5 Gambaran Makanan dari Luar Rumah Sakit.....	62
5.2.6 Gambaran Pelayanan Penyaji Makanan.....	62
5.2.7 Gambaran Penampilan Makanan.....	64
5.2.8 Gambaran Rasa Makanan.....	67
5.3 Analisis Bivariat.....	69
5.4 Hubungan Kebiasaan Makan dengan Sisa Makanan Lunak.....	69
5.5 Hubungan Gangguan Pencernaan dengan Sisa Makanan Lunak.....	70
5.6 Hubungan Variasi Menu dengan Sisa Makanan Lunak ...	71
5.7 Hubungan Makanan dari Luar Rumah Sakit dengan Sisa Makanan Lunak	72
5.8 Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lunak.....	73
5.9 Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Lunak...	73
BAB VI. PEMBAHASAN.....	75
6.1 Keterbatasan Penelitian.....	75

6.2 Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015.....	75
6.3 Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015.....	78
6.3.1 Hubungan Kebiasaan Makan di Rumah dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015....	78
6.3.2 Hubungan Gangguan Pencernaan dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015.....	79
6.3.3 Hubungan Variasi Menu dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015.....	80
6.3.4 Hubungan Makanan dari Luar Rumah Sakit dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015.....	81
6.3.5 Hubungan Penampilan Makanan dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015.....	81
6.3.6 Hubungan Penampilan Makanan dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi Tahun 2015.....	82
BAB VII. PENUTUP.....	83
7.1 Kesimpulan.....	83
7.2 Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85
LAMPIRAN.....	88

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		halaman
Tabel 5.1	Distribusi Frekuensi Usia Responden	57
Tabel 5.2	Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin.....	58
Tabel 5.3	Distribusi Frekuensi Sisa Makanan Per Jenis Hidangan dalam Sehari.....	59
Tabel 5.4	Distribusi Frekuensi Sisa Makanan.....	60
Tabel 5.5	Distribusi Frekuensi Kebiasaan Makan	60
Tabel 5.6	Distribusi Frekuensi Gangguan Pencernaan.....	61
Tabel 5.7	Distribusi Frekuensi Variasi Menu.....	61
Tabel 5.8	Distribusi Frekuensi Makanan dari Luar Rumah Sakit	62
Tabel 5.9	Distribusi Frekuensi Kerapihan Penyaji Makanan.....	63
Tabel 5.10	Distribusi Frekuensi Penilaian Penampilan Makanan....	64
Tabel 5.11	Distribusi Frekuensi Warna Makanan.....	65
Tabel 5.12	Distribusi Frekuensi Bentuk Makanan.....	65
Tabel 5.13	Distribusi Frekuensi Porsi Makanan.....	66
Tabel 5.14	Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan.....	66
Tabel 5.15	Distribusi Frekuensi Penilaian Rasa Makanan.....	67
Tabel 5.16	Distribusi Frekuensi Aroma Makanan.....	67
Tabel 5.17	Distribusi Frekuensi Bumbu Makanan.....	68
Tabel 5.18	Distribusi Frekuensi Tekstur Makanan.....	68
Tabel 5.19	Distribusi Frekuensi Suhu Makanan.....	69
Tabel 5.20	Analisis Hubungan Kebiasaan Makan di rumah dengan Sisa Makanan.....	70
Tabel 5.21	Analisis Hubungan Gangguan Pencernaan dengan Sisa Makanan.....	71
Tabel 5.22	Analisis Hubungan Variasi Menu dengan Sisa Makanan	71

Tabel 5.23	Analisis Hubungan Makanan dari Luar RS dengan Sisa Makanan.....	72
Tabel 5.24	Analisis Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan.....	73
Tabel 5.25	Analisis Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan	74



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran	Halaman
1. Form Identitas Responden.....	88
2. Form Sisa Makanan.....	89
3. Kuesiner Penelitian.....	90
4. Form Penilaian Penampilan Makanan.....	92
5. Form Penilaian Rasa Makanan.....	93
6. Rekapitulasi Data Sampel.....	94
7. Rekapitulasi Hasil Sisa Makanan & Kuesioner Sampel.....	96
8. Rekapitulasi Hasil Penilaian Penampilan & Rasa Makanan Sampel.....	98
9. Lampiran Hasil Penelitian Statistik.....	100



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pembangunan kesehatan di Indonesia diarahkan untuk meningkatkan kualitas dan pemerataan jangkauan pelayanan kesehatan masyarakat guna meningkatkan derajat kesehatan masyarakat termasuk perbaikan gizi masyarakat. Salah satu bagian terpadu dalam sistem pelayanan kesehatan adalah institusi rumah sakit (Kemen Kes RI, 2013).

Merujuk SK Menkes No. 134/1978 tentang organisasi dan tata laksana Rumah Sakit Umum dan SK Menkes No. 983/ 1992 tentang Rumah Sakit Swadana dinyatakan bahwa yang menangani kegiatan gizi di Rumah Sakit adalah instalasi gizi yang merupakan sarana penunjang kegiatan fungsional. Ruang lingkup kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit terdiri dari : Asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan serta penelitian dan pengembangan gizi (Dep Kes RI, 2006).

Peta kesehatan di Indonesia menunjukkan bahwa gangguan gizi (malnutrisi) masih merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat utama termasuk di Rumah Sakit (RS) .Survei di berbagai Negara, baik Negara maju maupun Negara berkembang, menunjukkan angka prevalensi malnutrisi di Rumah Sakit (*hospital malnutrition*) masih cukup tinggi. 50% dari pasien yang akan dirawat sudah menderita malnutrisi, bahkan sekitar 10% diantaranya telah menderita malnutrisi tingkat berat. Sebagian besar pasien malnutrisi ringan dan sedang cepat berkembang menjadi malnutrisi berat. Di samping itu, lebih dari 50% yang dirawat dengan status gizi baik dapat mengalami malnutrisi selama perawatan (PDGKI, 2009).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah salah satu kegiatan pelayanan gizi yang merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien, dalam rangka

pencapaian status gizi yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Semua proses tersebut merupakan bagian dari rangkaian dukungan gizi bagi pasien rawat inap (Kemen Kes RI, 2013).

Bagian dari proses penyelenggaraan makanan yang memegang peran penting adalah pendistribusian makanan. Pendistribusian makanan merupakan serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi, jenis makanan konsumen yang dilayani mulai dari makanan biasa sampai dengan makanan khusus dan diet. Sistem distribusi makanan tergantung pada jumlah tenaga, peralatan, jarak antara dapur pusat dan ruangan, kondisi jalan, perlengkapan yang ada dan faktor lainnya. Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit salah satunya dapat dilihat dari kepuasan pasien. Penilaian kepuasan pasien adalah salah satu cara pendekatan yang cukup efektif, murah, dan mudah dalam upaya menjaga mutu pelayanan di rumah sakit (Kemen Kes RI, 2013).

Pelayanan gizi yang bermutu di rumah sakit akan membantu mempercepat proses penyembuhan pasien, yang berarti pula memperpendek lama hari rawat sehingga dapat menghemat biaya pengobatan. Salah satunya adalah pelayanan makanan, yang bertujuan memberikan makanan dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan citarasa makanan (Dep Kes RI, 2006).

Standar makanan umum rumah sakit terdiri dari makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair (Almatisier, 2005). Dalam upaya penyelenggaraan makanan termasuk makanan lunak pada kenyataannya masih dijumpai keluhan pasien tentang makanan yang disajikan, maka diupayakan sedemikian rupa agar pasien dapat mengkonsumsi seluruh makanan yang diberikan atau menekan sisa makanannya. Sisa makanan adalah banyaknya hidangan yang tidak dimakan yaitu terjadi karena sisa makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi. Faktor yang berpengaruh terhadap sisa makanan antara lain nafsu makan dan persepsi makan. Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan atau kondisi pasien (Kemen Kes RI, 2013).

Penelitian Harvie (2011) menunjukkan sisa makanan pokok lebih dari 20% pada setiap waktu makan. Penelitian Irfany Anwar, dkk (2012) menunjukkan

sebagian besar responden tidak menghabiskan lauk hewani, hidangan penutup, dan makanan selingan. Alasan terbanyak responden tidak menghabiskan makanan adalah porsi terlalu banyak, kenyang, malas, tidak suka dan rasa kurang enak.

Hasil survey kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Ananda yang dilakukan pada tahun 2014, bahwa masih didapatkan kurangnya penilaian terhadap menu makanan dan makanan masih bersisa. Survey data asupan makanan pasien yang berdiet makanan lunak di ruang rawat inap RS. Ananda Bekasi bulan Desember 2014 menunjukkan 47,13% tidak dapat menghabiskan makanannya dan pada bulan Januari 2015 persentasinya meningkat menjadi 51,25% yang tidak dapat menghabiskan makanannya, dengan rata-rata sisa makanan 50 persen.

Menurut Djamaluddin, dkk (2005), bila makanan yang disajikan rumah sakit untuk pasien tidak dihabiskan dengan jumlah yang melebihi 25% dan berlangsung dalam waktu yang lama, akan menyebabkan pasien mengalami *hospital malnutrition*. Selain itu, adanya biaya yang terbuang pada sisa makanan akan mengakibatkan anggaran gizi kurang efisien sehingga akan berdampak terhadap anggaran persediaan bahan makanan di rumah sakit.

Dalam Rencana Kerja tahun 2015, Instalasi Gizi Rumah Sakit Ananda, salah satu programnya adalah menilai kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi secara keseluruhan, terutama terhadap kepuasan pasien yang mendapat makanan lunak. Dengan melihat latar belakang diatas, penulis tertarik untuk meneliti mengenai “Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi”.

1.2 Rumusan Masalah

Salah satu kegiatan pelayanan gizi rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan untuk penderita maupun karyawan rumah sakit. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan termakan habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat. Makanan lunak sebagai peralihan dari makanan saring ke makanan biasa, memiliki kelemahan yaitu kadar air tinggi, sehingga volumenya besar, selain itu bumbu yang digunakan tidak boleh merangsang. Hal ini seringkali

membuat rasa makanan menjadi hambar sehingga dapat mempengaruhi daya terima pasien (Munawar, 2011). Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan makanan. Sisa makanan menyebabkan asupan makan pasien tidak terpenuhi dan biaya terbuang dari sisa makanan tersebut.

Adanya biaya yang terbuang pada sisa makanan akan mengakibatkan anggaran gizi kurang efisien sehingga akan berdampak terhadap anggaran persediaan bahan makanan di rumah sakit, dan sampai saat ini belum ada proses lanjut dari adanya limbah sisa makanan lunak yang ada di Unit Gizi. Oleh karena itu, penting bagi penulis untuk meneliti mengenai “Faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan lunak pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi.”

1.3 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain penelitian *cross sectional* antara variabel dependen yaitu sisa makanan dengan variabel independen umur, jenis kelamin, gangguan pencernaan, penampilan makanan, rasa makanan, menu, penyajian makanan, dan pelayanan penyaji. Penelitian ini dilakukan di gedung Perawatan Ruang Cendana, Cemara, Sakura dan Flamboyan di RS. Ananda Bekasi. Pasien yang akan dijadikan responden adalah pasien dewasa yang mendapatkan makanan lunak di hari ke-3. Metode pengambilan data dengan metode taksiran visual (*Comstock*) untuk sisa makanan dan kuesioner untuk variabel independen.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui “faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Ananda Bekasi”.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran karakteristik responden meliputi usia dan jenis kelamin.
2. Mengetahui gambaran sisa makanan lunak responden per jenis hidangan makanan dalam sehari.
3. Mengetahui gambaran kebiasaan makan responden di rumah meliputi susunan makanan, jumlah makanan, dan frekuensi makan.
4. Mengetahui gambaran gangguan pencernaan responden.
5. Mengetahui gambaran pendapat responden mengenai variasi menu.
6. Mengetahui gambaran pendapat responden mengenai makanan dari luar rumah sakit.
7. Mengetahui gambaran pendapat responden mengenai pelayanan penyaji makanan.
8. Mengetahui gambaran pendapat responden mengenai penampilan makanan, yang meliputi warna, bentuk, porsi, dan penyajian.
9. Mengetahui gambaran pendapat responden mengenai rasa makanan, yang meliputi aroma, bumbu, konsistensi dan suhu makanan.
10. Mengetahui hubungan kebiasaan makan responden terhadap terjadinya sisa makanan lunak.
11. Mengetahui hubungan gangguan pencernaan responden terhadap terjadinya sisa makanan.
12. Mengetahui hubungan pendapat responden mengenai variasi menu terhadap terjadinya sisa makanan lunak.
13. Mengetahui hubungan pendapat responden mengenai makanan dari luar rumah sakit terhadap terjadinya sisa makanan lunak.
14. Mengetahui hubungan pendapat responden mengenai pelayanan penyaji makanan terhadap terjadinya sisa makanan lunak.

15. Mengetahui hubungan pendapat responden mengenai penampilan makanan, yang meliputi warna, bentuk, porsi dan penyajian terhadap terjadinya sisa makanan lunak.
16. Mengetahui hubungan pendapat responden terhadap rasa makanan, yang meliputi aroma, bumbu, tekstur dan suhu terhadap terjadinya sisa makanan lunak.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Akademis

Secara akademis diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat diantaranya :

1. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan, dapat memberikan informasi mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan lunak pada pasien rawat inap.
2. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan dengan mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh secara teori di lapangan, terutama tentang sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit.
3. Bagi peneliti lain, dapat dijadikan sebagai acuan terhadap pengembangan ataupun pembuatan dalam penelitian yang sama dengan mencari faktor-faktor lain yang lebih berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan lunak pada pasien rawat inap.

1.5.2 Manfaat Metodologis

Bagi peneliti, diharapkan metode penelitian ini dengan desain *Cross Sectional*, dapat diketahui faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan lunak pada pasien rawat inap, sehingga dapat menjadi acuan dalam memperbaiki sistem penyelenggaraan makanan di RS. Ananda Bekasi, terutama mengenai pelayanan makanan.

1.5.3 Manfaat Praktis

Bagi Unit Gizi Rumah Sakit Ananda Bekasi terkait dengan penelitian ini, hasil penelitian dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi dan bahan masukan yang dapat digunakan untuk merancang menu makanan lunak selanjutnya dalam meningkatkan mutu pelayanan gizi, khususnya dalam proses penyelenggaraan makanan.



DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 1992. *Persepsi Pasien Terhadap Makanan di Rumah Sakit. Jurnal Gizi Indonesia*. Vol 17 hal 87–96 Jakarta.
- Almatsier, Sunita. 2006. *Penuntun Diet edisi baru*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Baliwati, YF. Khomsan A. & Dwiriani, CM. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penerbit Penebar Swadaya.
- Berman, Audrey. Et. al. 2003. *Buku Ajar Praktik Keperawatan Klinis Kozier Erb*. Jakarta : EGC.
- Comstock, E. M., Pierre R.G., dan Mackierman Y.D.. 1981. *Measuring Individual Plate Waste in School Lunches. Visual Estimation and Children's Rating vs Actual Weighing of Plate Waste*. J. Am. Dietetic Assoc . Volume 94, pp 290-297.
- Departemen Kesehatan RI. 2006. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Departemen Kesehatan RI : Jakarta.
- Djamaluddin M, Prawirohartono EP, Paramastri I, 2005. *Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien dengan Makanan Biasa, Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, [online], vol. 1, no. 3, pp. 108-112. Dari:<http://lib.ugm.ac.id/digitasi/upload/1677MU11020040.pdf>. [23 Februari 2015]. Harvie,
- Elizabeth, Liza. 2011. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RS. Haji Jakarta Tahun 2011*. Skripsi. [online]. Februari 23, 2015. <http://repository.uinjkt.ac.id>.
- Huang HC, Carol W Shanklin. 2008, *An Integrated Model to Measure Service Management and Physical Constraints Effect on Food Consumption in Assisted-Living Facilities, Journal of the American Dietetic Association*, [online], vol. 108, no. 5, pp. 785-792. Dari : <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/> [1 Juni 2015].
- Irfanny Anwar, dkk. 2012. *Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Lunak dan Analisis Sisa Makanan Lunak di Beberapa Rumah Sakit di DKI Jakarta Tahun 2011*. Jurnal Gizi Indonesia.
- Kusumayanti, dkk. 2004. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Malnutrisi Pasien Dewasa di Ruang Inap Rumah Sakit*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementrian Kesehatan RI : Jakarta.
- Komalawati, Dewi,dkk. 2005. *Pengaruh Lama Rawat Inap Terhadap Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Umum Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten*. Nutrisia Vol. 6. 2005 :1.

- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit*. Jakarta : Penerbit Bhratara.
- Mutyana, Leni. 2011. *Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima pasien rawat inap di Rumah Sakit Ibu dan Anak Budiasih Serang tahun 2011*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Nabilah Khairani. 2011. *Sisa Makanan Lunak ditinjau dari Pembagian Waktu Makan dan Jenis Makanan serta Faktor Penyebabnya di RSUD Pasar Rebo Jakarta*. Karya Tulis Ilmiah Jurusan Gizi Poltekkes Jakarta II. Jakarta.
- Nida, Khairun. 2011. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. Banjarbaru: STIKES Husada Borneo.
- Priyanto, Oki Hadi. 2009. *Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang*. Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang.
- Ramayulis, Rita. 2014. *Slim is Easy*. Jakarta : Penebar Plus.
- Renaningtyas, Dewi, et al. 2004. *Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. Vol.1 no.1.
- Rijadi, Christoper Bagus. 2012. *Hubungan rasa makanan, penampilan makanan, dan faktor lainnya terhadap daya terima makanan lunak pada pasien dewasa di gedung perawatan Soebroto Jakarta Tahun 2012*. Skripsi. FKMUI : Depok.
- Rizal, Mohammad. 2006. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makanan Pasien Rawat Inap RS. MH. Thamrin Internasional Tahun 2006*. Skripsi. FKM UI : Depok.
- Sarma H, Martha B. 2003. *Daya Terima Makanan Pasien Berdasarkan Kelas Perawatan di Rumah Sakit Metropolitan Medical Center Jakarta*. Skripsi. FKM UI.
- Supariasa, 2002. *Penilaian Status Gizi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC : Jakarta..
- Sumiyati, 2006. *Gambaran Sisa Makanan Pasien dan Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien di Ruang Anggrek RSUD RA. Kartini Jepara*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.

Zakiah MD, Saimy, Maimunah. 2005, *Plate Waste among Hospital Inpatient*, *Malaysian Journal of Public Health Medicine*, [online], vol. 5, no. 2, pp. 19-24. Februari 23, 2015. <http://www.mjphm.org.my/mjph/index>.

