

**HUBUNGAN TINGKAT KEMATANGAN, TEKSTUR MAKANAN DAN BESAR
PORSI MAKANAN POKOK DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN
RAWAT INAP KELAS II/III DI RSUD BAHTERAMAS
PROVINSI SULAWESI TENGGARA**

Skripsi

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan Diploma IV Gizi



OLEH :

GINASTRYSUSATYA

P00313019046

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI
PROGRAM STUDI DIV GIZI
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

**HUBUNGAN TINGKAT KEMATANGAN, TEKSTUR MAKANAN DAN BESAR
PORSI MAKANAN POKOK DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN
RAWAT INAP KELAS II/III DI RSUD BAHTERAMAS
PROVINSI SULAWESI TENGGARA**

Yang diajukan oleh

Ginastrysusatya
P00313019046

Telah disetujui oleh :

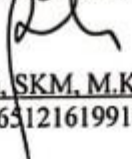
Pembimbing Utama



Sri Yunanci V.G., SST, MPH
NIP. 196910061992032002

Tanggal... 25 Agustus 2023

Pembimbing Pendamping



Rofiqoh, SKM, M.Kes
NIP. 196312161991032002

Tanggal... 23 Agustus 2023

PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM

Skripsi

**HUBUNGAN TINGKAT KEMATANGAN, TEKSTUR MAKANAN DAN BESAR
PORSI MAKANAN POKOK DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN
RAWAT INAP KELAS II/III DI RSUD BAHTERAMAS
PROVINSI SULAWESI TENGGARA**

Oleh :

GINASTRYSUSATYA

P00313019036

Telah diuji dan disetujui pada tanggal : 31 Juli 2023

TIM PENGUJI

1. Sri Yunancy V.G., SST, MPH	Dewan penguji
2. Rofiqoh, SKM, M.Kes	Sekretaris Penguji
3. Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes	Anggota Penguji
4. Hariani, SST, MPH	Anggota Penguji
5. ASTATI, SST, M. Kes	Anggota Penguji

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari

Sri Yunancy V.G., SST, MPH
NIP. 19690061992932002

Ketua Program Studi D IV Gizi

Dr. S. Akbar Toruntju, SKM, M.Kes
NIP. 196412312000031006

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ginastrysusatya
Nim : P00313019046
Program Studi : Diploma IV Jurusan Gizi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Skripsi yang berjudul “Hubungan Tingkat Kematangan, Tekstur Makanan Dan Besar Porsi Makanan Pokok Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas II/III Di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara” ini adalah bukan karya tulis orang lain baik sebagian atau seluruhnya, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan apabila ini tidak benar, saya bersedia mendapat sanksi.

Kendari, 31 Juli 2023

Yang membuat pernyataan


10000
METERAI
TEMPEL
95883AKX589689029
(Ginastrysusatya)

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN KARYA ILMIAH UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIK**

Sebagai civitas Poltekkes Kemenkes Kendari, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ginastrysusatya
NIM : P00313019046
Program studi/Jurusan : Diploma IV Gizi
Judul skripsi : Hubungan Tingkat Kematangan, Tekstur Makanan Dan Besar Porsi Makanan Pokok Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas II/III Di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara

Menyatakan bahwa setuju untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kendari Hak Bebas Royalti Non Eksekutif atas Skripsi saya yang berjudul :

“Hubungan Tingkat Kematangan, Tekstur Makanan Dan Besar Porsi Makanan Pokok Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas II/III Di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan), dengan Hak Bebas Royalti Non Eksekutif ini Poltekkes Kemenkes Kendari berhak menyimpan, mengalihmedia / formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap selama mencanumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Dibuat di Kendari
Pada tanggal 31 Juli 2023


(Ginastrysusatya)

BIODATA PENULIS



A. Identitas

1. Nama : Ginastrysusatya
2. NIM : P00313019046
3. Tempat / tanggal Lahir : Rahampuu, 23 juli 2001
4. Anak ke : 2 dari 3 bersaudara
5. Suku / Bangsa : Bugis / Indonesia
6. Agama : Islam
7. Alamat : Bombana
8. E-mail : ginastry@gmail.com

B. Latar Belakang Pendidikan

1. Tamat SDN 1 Sikeli : Tahun 2013
2. Tamat SMPN 09 Kabaena Barat : Tahun 2016
3. Tamat SMAN 02 Bombana : Tahun 2019
4. DIV Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari : Tahun 2023

**HUBUNGAN TINGKAT KEMATANGAN, TEKSTUR MAKANAN DAN BESAR
PORSI MAKANAN POKOK DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN
RAWAT INAP KELAS II/III DI RSUD BAHTERAMAS
PROVINSI SULAWESI TENGGARA**

RINGKASAN

Ginastrysusatya

Dibawah bimbingan Sri Yunanci dan Rofiqoh

Latar Belakang : Sisa makanan yang tinggi menandakan kurang maksimalnya daya terima pasien. Sisa makanan pasien adalah makanan yang disisakan oleh pasien. Daya terima pasien terhadap makanan kurang memuaskan maka berpengaruh terhadap asupan gizi pasien dan apabila berlangsung lama maka akan menyebabkan pasien tersebut mengalami defisiensi zat gizi. Sisa makanan pasien masih banyak maka asupan zat gizi akan defisit

Metode : Penelitian yang dilakukan adalah penelitian Kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional study*, dan telah dilakukan pada tanggal 23 Mei – 23 Juni 2023 di ruang rawat inap kelas II/III RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Sampel pada penelitian ini sebesar 84 pasien, yang diambil secara *accidental sampling*. Hubungan antara variabel di uji secara statistic menggunakan uji *chi-square*

Hasil : Ada hubungan antara tingkat kematangan makanan dengan sisa makanan pasien ($p = 0,040$). Ada hubungan antara tekstur makanan dengan sisa makanan pasien ($p = 0,034$). Tidak ada hubungan antara besar porsi dengan sisa makanan pasien ($p = 0,974$)

Saran : Peningkatan mutu makanan dan cita rasa makanan harus menjadi lebih baik, sehingga dapat memberikan kepuasan kepada pasien. Dilakukan monitoring dan evaluasi sisa makanan secara berkala

Kata kunci : Sisa Makanan, Tingkat Kematangan, Tekstur Makanan, Besar Porsi

**THE RELATIONSHIP BETWEEN LEVEL OF Maturity, FOOD TEXTURE
AND PORTION SIZE OF STAPLE FOODS WITH FOOD LEFT IN PATIENTS
CLASS II/III INPATIENT AT BAHTERAMAS HOSPITAL
SOUTHEAST SULAWESI PROVINCE**

ABSTRACT

Background :High food waste indicates less than optimal patient acceptance. The patient's leftover food is the food left by the patient. The patient's acceptance of food is unsatisfactory, it affects the patient's nutritional intake and if it lasts a long time it will cause the patient to experience nutritional deficiencies. There is still a lot of leftover food for the patient, so the intake of nutrients will be deficit

Method :The research conducted is a quantitative research approach *cross sectional study*, and was carried out on May 23 - June 23 2023 in the class II/III inpatient room at the Bahteramas Regional Hospital, Southeast Sulawesi Province. The sample in this study was 84 patients, who were taken randomly *accidental sampling* . The relationship between variables is tested statistically using *test chi square*

Results :There is a relationship between the level of food doneness with the patient's leftovers ($p = 0,040$). There is a relationship between the texture of the food and the rest of the patient's food ($p = 0,034$). There is no relationship between the size of the portion with the rest of the patient's food ($p = 0,974$)

Suggestion :Improving the quality of food and the taste of food must be better, so that it can provide satisfaction to patients. Regular monitoring and evaluation of food waste is carried out)

Keywords: Food Leftovers, Level of Maturity, Food Texture, Portion Size

KATA PENGANTAR

Penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, atas Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi ini dengan judul “Hubungan Tingkat Kematangan, Tekstur Makanan Dan Besar Porsi Makanan Pokok dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas II/III di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara” sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma IV Bidang Gizi.

Proses penyusunan Skripsi ini telah melewati perjalanan panjang dalam penyusunannya yang tentunya tidak lepas dari bantuan moril dan materil pihak lain. Karena itu sudah sepatutnya penulis dengan segala kerendahan dan keikhlasan hati menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Teguh Fathurrahman, SKM, MMPH selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kendari
2. Ibu Sri Yunanci V. Gobel., SST, MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari sekaligus pembimbing 1 yang telah banyak membantu memberikan bimbingan pengarahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Dr. Sultan Akbar Toruntju, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Diploma IV Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari
4. Ibu Rofiqoh, SKM, M.Kes selaku Pembimbing 2 yang telah ikhlas meluangkan waktu dan selalu memberikan motivasi dan dukungan serta berbagi ilmu guna membantu dalam penyusunan skripsi ini
5. Ibu Euis Nuerlaela, S.Gz, M.Kes, selaku dewan penguji 1, ibu Hariani, SST, MPH selaku dewan penguji 2 dan ibu Astati, SST, M.Kes selaku dewan penguji 3 yang sudah banyak memberikan masukan yang membangun untuk perbaikan skripsi penelitian saya.
6. Seluruh Dosen Pengajar Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari Atas Nasehat Dan Ilmu Yang Diberikan Selama Ini
7. RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara sebagai tempat pengambilan data.
8. Teman-teman program studi D-IV yang telah banyak memberikan masukan serta semangat dalam penyusunan skripsi ini.

9. Terima kasih sahabat saya puji, Anti dan Ulfa yang telah memberi semangat serta motivasi dalam pengerjaan skripsi ini.
10. Semua pihak yang telah memberikan bantuannya selama penulisan skripsi ini
11. Ucapan terima kasih yang istimewa penulis persembahkan kepada kedua orang tua tercinta, Ayahanda M.Amin.B dan Ibunda Jamran yang telah melahirkan, merawat, menyayangi dan membiayai yang tidak terhingga dan juga telah memberikan doa yang tak ternilai harganya.

Saya menyadari masih banyak kekurangan dalam skripsi ini, oleh sebab itu saya menerima apabila ada saran dan kritik untuk perbaikan skripsi. Semoga bermanfaat bagi semua pihak dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Kendari 31 juli 2023

Ginastrysusatya

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN PENELITIAN	i
HALAMAN PENGESAHAN DEWAN PENGUJI.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN KARYA ILMIAH.....	iv
BIODATA PENULIS.....	v
RINGKASAN.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR Lampiran.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang.....	1
B.Rumusan Masalah.....	6
C.Tujuan Penelitian.....	6
D.Manfaat Penelitian	7
E.Keaslian Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A.Tinjauan Teori	10
1. Mutu Makanan.....	10
2. Rumah Sakit	10
3. Makanan	11
4. Bentuk Makanan Rumah Sakit	12
5. Standar Porsi makanan	13
6. Sisa Makanan.....	15
7. Faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien	16
8. Metode pengukuran sisa makanan dengan visual comstock	27
B.Kerangka Teori dan kerangka konsep	29
1. Kerangka Teori	29
2. Kerangka Konsep	30
C.Hipotesis	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A.Jenis dan Desain Penelitian.....	31

B. Waktu dan Tempat Penelitian	31
C. Populasi dan Sampel.....	31
D. Variabel Penelitian	33
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	34
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	35
G. Definisi Operasional.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Hasil.....	39
B. Pembahasan	46
BAB V PENUTUP	53
A. KESIMPULAN	53
B. SARAN.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Distribusi Frekuensi berdasarkan jenis kelamin	41
Tabel 2 Distribusi Frekuensi berdasarkan umur 18-64.....	41
Tabel 3 Distribusi Sampel Berdasarkan Tingkat Kematangan makanan.....	42
Tabel 4 Distribusi Sampel Berdasarkan Tekstur Makanan.....	42
Tabel 5 Distribusi Sampel Berdasarkan Besar Porsi	43
Tabel 6 Distribusi Sampel Berdasarkan Sisa Makanan	43
Tabel 7 Hubungan Tingkat Kematangan Makanan Dengan Sisa Makanan	44
Tabel 8 hubungan Tekstur Makanan Dengan Sisa Makanan.....	45
Tabel 9 Hubungan Besar Porsi Makanan Dengan Sisa Makanan.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Informed Conset	60
Lampiran 2 Kuesioner Penelitian.....	61
Lampiran 3 Analisis Univariat.....	70
Lampiran 4 Analisis Bivariat	71
Lampiran 5 Surat Izin Penelitian Dari Badan Riset Dan Inovasi Daerah.....	74
Lampiran 6 Surat Izin Penelitian RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara	75
Lampiran 7 Surat keterangan telah melakukan penelitian	76
Lampiran 8 Dokumentasi.....	77
Lampiran 9 Surat Keterangan Bebas Pustaka.....	79