

**PERBEDAAN SISA MAKANAN BIASA BERDASARKAN KELAS  
PERAWATAN DAN WAKTU MAKAN PASIEN RAWAT INAP RSUD  
Dr. MOEWARDI SURAKARTA**

**SKRIPSI**



Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Program Studi Strata I  
pada Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan

Disusun Oleh :

**SAUSAN SALSABILA RAHADATUL ' AISY**

**J310140062**

**PROGRAM ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2020**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
SKRIPSI**

**ABSTRAK**

**SAUSAN SALSABILA RAHADATUL ‘ AISY. J310140062**

**PERBEDAAN SISA MAKANAN BIASA BERDASARKAN KELAS PERAWATAN DAN WAKTU MAKAN PASIEN RAWAT INAP RSUD Dr. MOEWARDI SURAKARTA**

**Pendahuluan** : Indikator keberhasilan pelayanan gizi dilihat dengan melihat sisa makanan. Standar Pelayanan Minimal (SPM) di instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi Surakarta sebesar <20%. Indikator keberhasilan pelayanan gizi di RSUD Dr. Moewardi Surakarta melihat sisa makanan berdasarkan kelas perawatan dan waktu penyajian makanan.

**Tujuan** : Mengetahui perbedaan sisa makanan biasa berdasarkan kelas perawatan dan waktu makan pasien rawat inap RSUD Dr. Moewardi Surakarta.

**Metode** : Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan desain *cross sectional*. Sebanyak 44 orang/kelas perawatan sehingga total jumlah responden 132 orang dipilih secara *consecutive sampling*. Data sisa makanan diperoleh dari metode *visual comstock*. Analisis data menggunakan uji *kruskal wallis*.

**Hasil** : Rata-rata sisa makanan pada kelas perawatan I, II dan III sebesar 30,7%, 37,7% dan 30,4%. Rata-rata sisa makanan pada waktu penyajian makan pagi, siang dan malam sebesar 35,5%, 32,6% dan 36,4%. Perbedaan sisa makanan berdasarkan kelas perawatan pasien  $p=0,004$  dan perbedaan antara sisa makanan berdasarkan waktu makan pasien  $p=0,147$ .

**Kesimpulan** : Ada perbedaan antara sisa makanan kelas I, II dan III, dan tidak terdapat perbedaan antara sisa makanan waktu makan pagi, siang dan malam pada pasien rawat inap yang mendapatkan makanan biasa di RSUD Dr. Moewardi Surakarta

**Kata Kunci** : Kelas Perawatan, Waktu Makan, Sisa Makanan, Diet Biasa

**DEPARTEMENT OF NUTRITION SCIENCE  
FACULTY OF HEALTH SCIENCE  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
BACHELOR THESIS**

**ABSTRACT**

**SAUSAN SALSABILA RAHADATUL ' AISY. J310140062**

**THE DIFFERENCE BETWEEN REGULAR LEFTOVERS BASED ON CLASS OF CARE AND TIME OF MEALS FOR INPATIENTS RSUD Dr. MOEWARDI SURAKARTA**

**Introduction:** The indicator of the success of nutrition services is seen by looking at leftovers. Minimum Service Standards (SPM) at the Dr. Moewardi Surakarta is <20%. Indicators of success in nutrition services at RSUD Dr. Moewardi Surakarta looks at leftovers based on class of treatment and time of serving the food.

**Objective:** This study is aimed to find the difference between ordinary food leftovers based on class of care and meal times of inpatients of Dr. Moewardi Surakarta.

**Methodology:** This type of research was an observational study with a cross sectional design. A total of 44 people / treatment class so that the total number of respondents was 132 people selected by consecutive sampling. Food waste data were obtained from the visual comstock method. Data analysis used the Kruskal Wallis test.

**Results :** The average leftover food in treatment classes I, II and III was 30.7%, 37.7% and 30.4%. The average leftover food at the time of serving breakfast, lunch and dinner was 35.5%, 32.6% and 36.4%. The difference in leftovers based on patient care class  $p = 0.004$  and the difference between leftovers based on patient meal time  $p = 0.147$ .

**Conclusion:** There was a difference between the leftovers of class I, II and III, and there was no difference between the leftovers at breakfast, lunch and dinner in inpatients who get regular food at RSUD Dr. Moewardi Surakarta

**Keywords:** Care Class, Meal Time, Meal Remaining, Regular Diet

**PENGESAHAN SKRIPSI**

**Berjudul:**

**Perbedaan Sisa Makanan Biasa Berdasarkan Kelas Perawatan Dan Waktu  
Makan Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Moewardi Surakarta**

**Oleh:**

**Sausan Salsabila Rahadatul ' Aisy**

**J310140062**

**Dipertahankan di hadapan Tim Penguji  
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Pada tanggal: 8 September 2020**

**Pembimbing**



**Ahmad Farudin, SKM., M.Si, RD  
NIP :19710521 199503 1004**

**Penguji:**

1. Ahmad Farudin, SKM., M.Si., RD

2. Dyah Intan Puspitasari, S. Gz, M.Nutr

3. Nur Lathifah Mardiyati, S.Gz., M.S



(  )

(  )

**Menyetujui,  
Kaprodi Ilmu Gizi**



**Endang Nur Widyaningsih, S.SiT., M.Si. Med**

**NIK/NIDN: 717/06-2908 -7401**

**Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta**



**Dr. Mutalazimah, SKM., M.Kes**

**NIK/NIDN: 786/06-1711 -7301**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini merupakan hasil pekerjaan saya sendiri dan di dalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang terdapat didalamnya diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum diterbitkan, sumbernya terdapat didalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, 8 September 2020

Peneliti



**Sausan Salsabila Rahadatul 'Aisy**

**J 310 140 062**

## MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(QS. Al-Baqarah : 286)

“Barang siapa yang bersungguh sungguh, sesungguhnya kesungguhan tersebut untuk kebaikan dirinya sendiri”

(QS. Al-Anakabut : 6)

“ it does not matter how slowly you go, so long as you do not stop”

Tidak masalah selambat apapun kamu bergerak, asalkan kamu tidak berhenti

(Confucius)

“sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan, maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakan lah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain, dan hanya kepada tuhanmulah hendaknya engkau berharap”

(QS. Al-Insyiroh : 6-8)

“wahai orang-orang yang beriman, bersabarlah engkau dan kuatkanlah kesabaranmu”

(QS. Al-Imran : 200)

“Dan Allah bersama orang-orang yang sabar”

(QS. Al-Anfal : 66)

“Boleh jadi kamu membenci sesuatu namun ia amat baik bagimu dan boleh jadi engkau mencintai sesuatu namun ia amat buruk bagimu, Allah Maha Mengetahui sedangkan kamu tidak mengetahui”

(QS. Al-Baqarah : 216)

“Sebaik baik manusia adalah yang paling bermanfaat bagi sesama manusia”

(HR. Ahmad)

Membantu orang lain adalah kebahagiaan, jangan selalu berpikiran negative jika keinginan tak sesuai dengan yang diinginkan, berusaha, bersabar dan berdoa adalah jalan menuju keinginan namun tetap serahkan diri kepada Allah SWT yang maha tau apa yang terbaik”

(penulis)

## PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan puji syukur “Alhamdulillahirrabil’alamin” kepada Allah SWT, saya persembahkan sebuah karya sederhana ini untuk:

1. Kedua orang tuaku tercinta, Bapak saya Edy Suparno dan Ibu saya Urip yang telah memberikan dukungan, cinta dan kasih sayang serta do’a terbaik yang tiada henti untuk saya, terimakasih atas segala pengorbanan yang tak tergantikan. Semua kemudahan dan kesuksesan ini adalah do’a dan ridha kalian.
2. Adikku tercinta (Aulia Hasanatul Fi’al) yang telah senantiasa menyayangi saya, selalu memberikan saya do’a terbaik, semangat, perhatian dan memotivasi saya dalam menyelesaikan karya ini.
3. Dosen pembimbing saya (Bapak Ahmad Farudin, SKM., M.Si., RD) yang selalu sabar membimbing, memotivasi dan mendo’akan anak didiknya hingga bisa menyusun dan menyelesaikan karya ini.
4. Segenap jajaran staff dan karyawan RSUD Dr. Moewardi Surakarta yang telah banyak membantu dalam penelitian berlangsung
5. Sahabat-sahabat saya mifta, dwi, tyas, candra, dan laras yang telah menemani, memberikan semangat, perhatian, bantuan bahkan hiburan dan telah bersedia mendengarkan keluh kesahku. Semoga persahabatan ini bisa kita jaga
6. Teman seperjuangan saya (Faiqqotul Himma, Nini Titi Sari, Restu Lestari, Mutiara Husnul Khotimah, Yanita Tri W) yang telah memberikan semangat, perhatian, dan bantuan. Semoga pertemanan ini bisa kita jaga selamanya.
7. Teman-teman seperjuangan skripsi (Annisa Anandya Nurmala, Anif Setiawati, Yunita Tri Fatma Sari , Ulfah Rosydah, Dimas Ari Andhika, Erisa Permatasi, Hany Adinda) yang telah memberi motivasi, semangat dan bantuan kalian dalam menyusun dan menyelesaikan karya ini.
8. Teman-teman seperjuangan S1 Gizi UMS angkatan 2014 dan Almamater Tercinta terimakasih atas kebersamaan selama ini, atas motivasi dan semangat nya. Semoga kita semua menjadi orang yang sukses di dunia dan akhirat.
9. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan namanya satu per satu yang telah memberikan doa, semangat, dukungan dan motivasi sampai terselesaikannya karya ini.

## **RIWAYAT HIDUP**

Nama : Sausan Salsabila Rahadatul ' Aisy  
Tempat, Tanggal Lahir : Klaten, 18 November 1995  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Alamat : Sumberejo Rt/Rw: 08/07, Troso, Karanganom,  
Klaten, Jawa Tengah  
Riwayat Pendidikan : 1. Lulus SDN 1 Meger Tahun 2008  
2. Lulus SMPN 4 Karanganom Tahun 2011  
3. Lulus SMAN 1 Jatinom Tahun 2014



## KATA PENGANTAR

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Puji syukur saya ucapkan kepada Allah SWT atas berkat, rahmat serta petunjuk-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul "Perbedaan Sisa Makanan Biasa Berdasarkan Kelas Perawatan Dan Waktu Makan Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Moewardi Surakarta" yang ditujukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ilmu Gizi di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak menemui kendala dan hambatan, namun berkat bimbingan, arahan, dan bantuan berbagai pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikannya. Untuk itu perkenankanlah dengan setulus hati penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Sofyan Anif, M.Si, selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Dr. Mutalazimah, SKM., M.Kes. selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Ibu Endang Nur Widiyaningsih, SST., Msi. Med selaku Kepala Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
4. Bapak Ahmad Farudin, SKM., M.Si., RD selaku dosen pembimbing yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
5. Seluruh dosen dan staff Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah membimbing dan memberikan ilmu serta bekal dalam penyusunan skripsi ini.

6. Direktur RSUD Dr. Moewardi, kepala instalasi rawat inap melati 3 dan flamboyan 9 RSUD Dr. Moewardi, perawat ruangan rawat inap melati 3 dan flamboyan 9, dan pramusaji ruangan rawat inap melati 3 dan flamboyan 9 yang telah memberikan izin studi pendahuluan dan penelitian.
7. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan dukungan moral maupun material.
8. Sahabat dan semua teman-teman yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Semua pihak yang telah membantu menyelesaikan skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari terbatasnya pengetahuan dan pengalaman, maka dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan serta masih jauh dari kesempurnaan, namun penulis mengharapkan mudah-mudahan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu kesehatan bagi masyarakat pada umumnya.

Surakarta, 8 September 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

### HALAMAN

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>ABSTARCT</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	v
<b>MOTTO</b> .....	vi
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	vii
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	6
B. Standar Makanan Rumah Saki.....	7
C. Sisa Makanan.....	8
D. Internalisasi Nilai Keislaman.....	16
E. Kerangka Teori.....	18
F. Kerangka Konsep.....	18
G. Hipotesis.....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Subjek Penelitian.....	20
C. Waktu Dan Tempat Penelitian.....	20
D. Populasi Dan Sampel.....	21
E. Teknik Pengambilan Sampel.....	23
F. Variable Penelitian.....	23
G. Definisi Operasional.....	24
H. Pengumpulan Data.....	24
I. Langkah-Langkah Penelitian.....	26
J. Pengolah Data.....	29

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Rumah Sakit.....	33
B. Karakteristik Responden Penelitian.....	34
C. Analisis Univariat.....	39
D. Analisis Bivariat.....	48
E. Keterbatasan Penelitian.....	53

<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	55

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Definisi Operasional.....	24
2.	<i>Coding</i> Data Penelitian.....	30
3.	Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Umur .....	35
4.	Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	36
5.	Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Pendidikan.....	37
6.	Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Pekerjaan.....	39
7.	Karakteristik responden berdasarkan kategori sisa makanan dan kelas perawatan.....	40
8.	Distribusi Kategori Sisa Makanan Berdasarkan Kelas Perawatan Dan Jenis Makanan Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. Moewardi Surakarta.....	41
9.	Distribusi Rata-Rata Sisa Makanan Berdasarkan Kelas Perawatan Di RSUD Dr. Moewardi Surakarta .....	42
10.	Karakteristik Responden Berdasarkan Kategori Sisa Makanan Dan Waktu Makan.....	43
11	Distribusi Rata-Rata Sisa Makanan Berdasarkan Waktu Makan Dan Jenis Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Dr. Moewardi Surakarta .....	44
12	Distribusi Rata-Rata Sisa Makanan Berdasarkan Waktu Makan Di RSUD Dr. Moewardi Surakarta .....	45
13	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Faktor Sisa Makanan Di RSUD Dr. Moewardi Surakarta.....	46
14	Distribusi Mean, SD, Nilai Minimum, Dan Nilai Maksimum Kelas Perawatan Dan Sisa Makan .....	48
15	Analisis Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kelas Perawatan .....	49
16	Distribusi Mean, SD, Nilai Minimum, Dan Nilai Maksimum Waktu Dan Sisa Makan.....	51
17	Analisis Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kelas Perawatan.....	52

## DAFTAR GAMBAR

**Tabel**

**Halaman**

1.	Kerangka Teori.....	18
2.	Kerangka Konsep.....	18

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden
2. Data Identitas Responden
3. Formulir *Metode Taksiran Visual Skala Comstock*
4. Formulir faktor sisa makanan
5. Karakteristik responden
6. Analisis univariat
7. Analisis bivariat
8. Data responden
9. Tabulasi data sisa makanan
10. Tabulasi data total sisa makanan pada waktu makan
11. Tabulasi data total sisa makanan pada kelas perawatan