

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN  
RAWAT INAP DI RSUD SULTAN SURIANSYAH  
KOTA BANJARMASIN**

**SKRIPSI**

**Diajukan guna memenuhi  
sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat**



**OLEH :**

**FIFI AUDIA RAHMAN**

**NPM. 17.07.0329**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ISLAM KALIMANTAN  
MUHAMMAD ARSYAD AL BANJARI  
BANJARMASIN**

**2021**

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI SISA MAKANAN PASIEN  
RAWAT INAP DI RSUD SULTAN SURIANSYAH  
KOTA BANJARMASIN**

**Fifi Audia Rahman<sup>1</sup>,Netty<sup>2</sup>,Husnul Khotimatun<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Kesehatan Masyarakat,13201,Fakultas Kesehatan Masyarakat,Universitas Islam Kalimantan  
MAB,NPM.17070329

<sup>2</sup>Kesehatan Masyarakat,13201,Fakultas Kesehatan Masyarakat,Universitas Islam Kalimantan  
MAB,NIDN.4002116601

<sup>3</sup>Kesehatan Masyarakat,13201,Fakultas Kesehatan Masyarakat,Universitas Islam Kalimantan MAB,NIDN.  
11010129001

Email:fifiaudiar@gmail.com

**ABSTRAK**

Sisa makanan yakni jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makanannya. Tujuan penelitian buat mengetahui factor-faktor sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Sultan Suriansyah. Metode penelitian *survey analitik* dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi pasien yang di rawat inap di ruang nifas dan ruang rawat inap tindakan tahun 2021 sebanyak 50 orang. Sampel sebanyak 50 responden memakai teknik *Accidental Sampling*. Uji statistik memakai uji *Chi Square Test*. Hasil penelitian sebagian besar pasien tidak ada sisa <25% 32 orang(64,0%) dan ada sisa  $\geq$ 25% 18 orang(36,0) sebagian besar warna makanan kategori menarik 22(44,0%), kurang menarik 5(10,0%), tidak menarik 23(46,0%) sebagian besar dengan aroma enak sebanyak 44(88,0%), kurang enak 4 n(8,0%), tidak enak 2(4,0%), sebagian besar bumbu masakan terasa(40,0%), tidak terasa 30 m(60,0%), dan sebagian besar porsi cukup 20(40,0%), besar 25(50,0%), dan kurang besar 5(10,0%). Hasil analisis statistic dengan *Chi Square* menunjukkan ada hubungan warna makanan( $p$ -value=0,037), bumbu masakan( $p$ -value=0,012), besar porsi( $p$ -value=0,002), tidak ada hubungan aroma makanan( $p$ -value=0,826) dengan kejadian sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin. Diharapkan pasien buat lebih mengetahui faktor yang mempengaruhi sisa makanan buat tidak mengabaikan makanan yang telah di sajikan bisa menjadi motivasi seorang pasien buat mengkonsumsi habis makanan yang di sajikan oleh rumah sakit sehingga bisa membantu proses penyembuhan penyakit dan memperpendek hari rawat yang berarti menghemat biaya pengobatan di rumah sakit.

**Kata kunci : Sisa Makanan,Warna Makanan,Aroma Makanan,Bumbu Masakan dan Besar Porsi**

**ABSTRACT**

*Food waste is the amount of food that is not eaten by the patient from what is served by the hospital according to the type of food. The purpose of the study was to determine the factors of food waste in hospitalized patients at Sultan Suriansyah Hospital. The research method is an analytical survey with a cross sectional approach. The population of patients who are hospitalized in the puerperium and inpatient treatment rooms in 2021 is 50 people. A sample of 50 respondents used the Accidental Sampling technique. Statistical test using Chi Square Test. The results of the study most of the patients had no remaining <25% 32 people(64.0%) and there were 25% remaining 18 people(36.0) most of the food colors were in the attractive category 22(44.0%), less attractive 5(10.0%), unattractive 23(46.0%) mostly with a good aroma as much as 44(88.0%), not good 4 n(8.0%), not good 2(4.0%), most of the seasonings tasted(40.0%), did not taste 30 m(60.0%), and most of the portions were sufficient 20(40.0%), large 25(50.0%), and less large 5(10.0%). The results of statistical analysis with Chi Square showed that there was a relationship between food color( $p$ -value=0.037), cooking spices( $p$ -value=0.012), portion size( $p$ -value=0.002, There was no relationship between food aroma( $p$ -*

value = 0.826)with the incidence of food waste in hospitalized patients at Sultan Suriansyah Hospital,Banjarmasin City. It is hoped that the patient will know more about the factors that influence the leftover food so as not to finish the food that has been served can be a motivation for a patient to consume the food served by the hospital so that it can help the healing process of the disease and shorten the day of stay which means saving the cost of treatment in the hospital.

**Keywords :***Leftovers,food color,food aroma,cooking spices and large portions*

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier Sunita,dkk. 1992. *Persepsi Pasien Terhadap Makanan di Rumah Sakit(Survey pada 10 Rumah Sakit di DKI Jakarta)*dalam Gizi Indonesia Vol. XIII. 1992:87.
- Aritonang,2012 *Mutu Makanan yaitu Penilaian Mutu Terhadap Makanan yang Disajikan Kepada Konsumen yang Meliputi Warna,Tekstur,Aroma,Rasa,dan Sanitasi pada Peralatan yang Dipakai*
- Almatsier,Sunita. 2006. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Auliya,Firda. 2008. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Pasien Dewasa dengan Diet Energi Tinggi Protein Tinggi(ETPT)di Brawijaya Women and Children Hospital Tahun 2008*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Azizah,Umi. 2005. *Hubungan Faktor Internal dan Eksternal Pasien dengan Sisa Makanan(Studi pada Pasien Rawat Inap Non Diet RSUD Banjarnegara)*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro.
- Baliwati,YF. Khomsan A. ,Driwiani,CM. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta:Penerbit Penebar Swadaya.
- Barker,A. Lisa. et. al. 2011. *Hospital Malnutrition:Prevalence,Identification and Impact on Patients and the Health Care System.(online)*. [www.mdpi.com/journal.ijerph](http://www.mdpi.com/journal.ijerph) yang diakses pada tanggal 16 Februari 2011.
- Berman,Audrey. Et. al. 2003. *Buku Ajar Praktik Keperawatan Klinis Kozier Erb*. Jakarta:EGC.
- Djamaluddin,Muhir. Et al. 2005. Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Volume 1. Nomor 3. Maret 2005:108-112.
- Hong dan Krizk,2005. *Rumah Sakit di Inggris Selama Periode 3 Hari Berturut-turut Terhadap Makan Pagi,Makan Siang dan Makan Malam,Ditemukan Proporsi Pasien yang Menyisakan Makanannya Sebesar 55,8%*.
- Hong dan Kirk,1995 *Mayoritas Pasien Wanita Menyisakan Makanan Karena Ukuran Porsi Terlalu Besar,Sedangkan Pasien Laki-laki Menyatakan Nafsu Makan yang Menurun*

Kemenkes RI,2012). *Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/ 2008 Tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit,Indikator Sisa Makanan yang Tidak Termakan oleh Pasien  $\leq 20\%$ .*

*Laporan Tahunan RSUD Sultan Suriansyah tahun 2020*

Moehji,1999 *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan yaitu Faktor Internal dan Faktor Eksternal*

Muhji,2006 *Evaluasi Sisa Makanan Secara Umum Didefinisikan Sebagai Suatu Proses Menilai Jumlah Kuantitas dari Porsi Makanan*

Rizka Amalia Habiba,Merryana Adriani(2017),*Sebagian Besar Responden Memiliki Asupan Energi dan Protein yang Kurang. Terbisa Hubungan yang Bermakna Antara Depresi( $p=0,02$ )dan Asupan Energi( $p=0,035$ )dengan Sisa Makanan Pagi*

Soegeng,2004 *Penampilan Makanan Bisa Diamati dari Warna,Tekstur,Besar Porsi dan Cara Penyajian Makanan. Rasa Makanan Dilihat dari Aroma,Bumbu,Keempukan,Tingkat Kematangan dan Suhu Makanan*

Undang-Undang Republik Indonesia No. 44 tahun 2009 tentang Rumah Sakit

Uniska FKM Banjarmasin ,2021. *Panduan Skripsi*. Banjarmasin

Van Bokhorst-de van der Schueren et al.,2012. *Penelitian yang Dilakukan di 150 Rumah Sakit di Amerika Tahun 2012 Terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Selama 6 Hari,Secara Total 38%*

Wati,2010. *Makanan yang Tersisa Terjadi di Berbagai Rumah Sakit di Indonesia yaitu Rumah Sakit Jiwa Madani Kota Palu Sebesar 24,48% dan Menemukan Biaya Makan yang Terbuang dalam Sehari Sebesar 9,97 % dari Total 3 Harga Makanan*