

SKRIPSI

**ANALISIS BIAYA YANG HILANG DARI SISA MAKANAN
PASIEN COVID-19 DI RSUP DR. SOERADJI TIRTONEGORO
KLATEN**



Disusun oleh :

HER KURNIAWATI

P07131321024

PRODI D-IV GIZI DAN DIETETIKA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2022

PERSETUJUAN PEMBIMBING

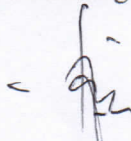
Skripsi
“Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Makanan Pasien Covid-19
di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten”

Disusun oleh :
HER KURNIAWATI
NIM : P07131321024

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
22 Juni 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Tjaronosari, SKM, M.Kes
NIP 196102031985012001

Pembimbing Pendamping,



Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi
NIP 198004052008122002



Yogyakarta, Juni 2022
Ketua Jurusan Gizi

Dr Ir Made Alit Gunawan, M. Si
NIP 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Makanan Pasien Covid-19
di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten”

Disusun oleh :
HER KURNIAWATI
NIM : P07131321024

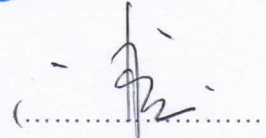
Telah dipertahankan dalam sidang di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 14 Juni 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes
NIP. 197302061997032001


(.....)

Anggota,
Tjaronosari, SKM,M.Kes
NIP. 196102031985012001


(.....)

Anggota,
Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi
NIP. 198004052008122002


(.....)



Yogyakarta, Juni 2022
Ketua Jurusan Gizi

Dr. Ir I Made Ahit Gunawan, M. Si
NIP. 196303241986031001

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M. Si selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Ibu Tjaronosari, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi
5. Ibu Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Giz selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi
6. Seluruh dosen dan staf pengajar Jurusan Gizi yang telah memberikan bekal pengetahuan selama kuliah
7. Direktur RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian ini
8. Kepala Instalasi Gizi serta karyawan gizi yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian ini
9. Seluruh responden yang telah membantu dalam menjalankan penelitian
10. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
11. Sahabat dan teman-teman Jurusan Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika angkatan 2021 yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, namun demikian penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini dan sebagai bahan pertimbangan untuk skripsi selanjutnya. Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta,

Her Kurniawati

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup Penelitiain	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Telaah Pustaka	7
1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	7
2. <i>Coronaviruses Disease</i> (Covid-19).....	8
3. Makanan Selingan	11
4. Biaya Penyelenggaraan Makanan	14
5. Biaya yang Hilang	17
6. Sisa Makanan	19
B. Kerangka Teori	24
C. Kerangka Konsep	25
D. Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	26
B. Populasi dan Sampel	26
C. Objek Penelitian	27
D. Waktu dan Tempat	27
E. Variabel Penelitian	27
F. Definisi Operasional Variabel.....	27
G. Bahan dan Alat Penelitian	29
H. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	29
I. Prosedur Penelitian.....	30
J. Manajemen Data	31

K. Etika Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	33
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	34
C. Karakteristik Responden.....	35
D. Menu Selingan Pagi dan Selingan Siang.....	37
E. Sisa Makanan Selingan.....	40
F. Biaya Makan	44
G. Analisis Biaya dari Sisa Makanan.....	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	54
C. Keterbatasan Penelitian	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Faktor yang Berpengaruh terhadap Persepsi Makanan.....	24
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	25

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Karakteristik Reponden Penelitian	36
Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Penyakitnya	36
Tabel 3. Menu Makanan Selingan	38
Tabel 4. Menu Selingan Pagi dan Selingan Siang Pasien Covid 19.....	39
Tabel 5. Nilai Gizi Makanan Selingan Produksi Instalasi Gizi	39
Tabel 6. Sisa Makanan Selingan Pagi dan Selingan Siang	41
Tabel 7. Sisa Makanan Selingan Produk Instalasi Gizi	43
Tabel 8. Biaya Makan Menu Makanan Selingan.....	45
Tabel 9. Biaya Makan Menu Makanan Selingan Produksi Instalasi Gizi	47
Tabel 10. Perbandingan Biaya Makan Menu Makanan Selingan Produksi Instalasi Gizi	47
Tabel 11. Biaya Sisa Makanan	49

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Formulir Metode Comstock.....	61
Lampiran 2. Data Penelitian	62
Lampiran 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Penyakitnya..	65
Lampiran 4. Uji Hubungan.....	66
Lampiran 5. Surat Ijin Penelitian.....	67
Lampiran 5. Dokumentasi	69
Lampiran 6. Produk Penelitian	71