

**NASKAH PUBLIKASI**

**PENGARUH MODIFIKASI ALAT SAJI MAKANAN TERHADAP SISA  
MAKANAN DIIT NASI BIASA PADA PASIEN KELAS III  
DI RSUD WONOSARI**



**FAJARWANTI**  
**P07131213042**

**PRODI D-IV GIZI  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

**NASKAH PUBLIKASI**

**PENGARUH MODIFIKASI ALAT SAJI MAKANAN TERHADAP SISA  
MAKANAN DIIT NASI BIASA PADA PASIEN KELAS III  
DI RSUD WONOSARI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan Gizi



**FAJARWANTI**  
**P07131213042**

**PRODI D-IV GIZI  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Naskah Publikasi yang berjudul "Pengaruh Modifikasi Alat Saji Makanan Terhadap Sisa Makanan Diit Nasi Biasa Pada Pasien Kelas III Di RSUD Wonosari" telah mendapatkan persetujuan pembimbing pada tanggal : 14 Juni 2017

Menyetujui,  
Pembimbing Utama



Setyowati, SKM, M.Kes  
NIP. 19640621 198803 2002

Pembimbing Pendamping,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes  
NIP. 19600530 198910 2001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Gizi



Tjarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP. 19610203 198501 2001

**PENGARUH MODIFIKASI ALAT SAJI MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN DIIT  
NASI NASI BIASA PADA PASIEN KELAS III  
DI RSUD WONOSARI**

Fajarwanti\*, Setyowati, Noor Tifauzah  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293  
Email : onnetiee@gmail.com

**ABSTRAK**

**Latar Belakang** : Pemilihan alat saji makanan merupakan salah satu hal pokok yang perlu diperhatikan dalam penyajian makanan. Pemilihan alat makan yang tepat dapat berpengaruh terhadap penampilan makanan. Sisa makanan di RSUD Wonosari termasuk dalam kategori banyak (>20%).

**Tujuan** : Untuk mengetahui pengaruh modifikasi alat saji makanan terhadap sisa makanan diit nasi biasa pada pasien kelas III RSUD Wonosari.

**Metode Penelitian** : Penelitian ini merupakan penelitian *quasy experiment*. Subjek penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas III RSUD Wonosari dengan jumlah sampel sebanyak 30 responden dengan kriteria tertentu. Pengambilan data dilakukan pada tanggal 16 dan 17 Februari 2017. Analisis data menggunakan uji *Paired Sampel T-Test* dan *Independent Sample T-Test*. Modifikasi alat saji makanan adalah perlakuan tempat penyajian hidangan/makanan yang meliputi jenis plato, pemberian pembungkus nasi dan pemberian wrapping.

**Hasil** : Rata-rata sisa makanan responden yang mendapatkan penyajian plato stainless steel yaitu 20,13%, sedangkan sisa makanan responden yang mendapatkan penyajian plato melamin yaitu 7,73%. Hasil uji *Paired Sampel T-Test* diperoleh  $p=0.000$  ( $p<0.05$ ) dan uji *Independent Sample T-Test* diperoleh  $p=0.002$  ( $p<0.05$ ).

**Kesimpulan** : Ada pengaruh modifikasi alat saji makanan terhadap sisa makanan pada pasien kelas III RSUD Wonosari.

**Kata Kunci** : Alat Saji Makanan, Sisa Makanan

**THE EFFECT OF MODIFICATION OF FOOD SERVING EQUIPMENT ON FOOD WASTE  
IN NORMAL RICE DIET IN PATIENTS CLASS III  
AT RSUD WONOSARI**

Fajarwanti\*, Setyowati, Noor Tifauzah  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293  
Email : onnetiee@gmail.com

**ABSTRACT**

**Background:** Selection of food serving equipment is one of the main things to consider in the food serving. Choosing the right cutlery can affect the appearance of food. Food waste in RSUD Wonosari included in category of many food waste (>20%).

**Objective :** To determine the effect of modification of food serving equipment on food waste in normal rice diet in patients class III at RSUD Wonosari.

**Method:** This research design was a quasy experiment. The subjects of this study were inpatients of class III at RSUD Wonosari with a total sample 30 respondents, with certain criteria. Data was collected on February 16 and 17, 2017. Data were analysed using Paired Samples T-Test and Independent Sample T-Test. Modification of food serving equipment is the treatment of food/ dishes that includes plato type, rice wrapping and plato wrapping.

**Result :** The average of food waste on respondents who get the serving of stainless steel plato were 20.13%, while on respondents who get the serving of melamin plato were 7.73%. The result of Paired Samples T-Test obtained  $p=0.000$  ( $p < 0.05$ ) and Independent Sample T-Test test obtained  $p=0.002$  ( $p < 0.05$ ).

**Conclusion :** There was an effect of modification of food-serving equipment towards food waste in normal rice diet in patients class III at RSUD Wonosari.

**Keyword :** Food serving equipment, food waste

## Pendahuluan

Makanan yang disediakan oleh instalasi gizi sudah diperhitungkan jumlah dan mutu gizinya, dan harus dihabiskan pasien agar penyembuhannya dapat berjalan sesuai program yang ditetapkan. Pasien yang tidak menghabiskan makanan dalam waktu yang lama akan menyebabkan pasien mengalami defisiensi zat-zat gizi, ini berarti pelayanan gizi tidak tercapai.<sup>1</sup>

Makanan yang akan disajikan sebaiknya memiliki cita rasa yang memberikan kepuasan bagi konsumen. Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, penciuman, dan perasa. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat. Jika makanan tidak bercita rasa tinggi akan membuat konsumen tidak menghabiskan makanannya atau meninggalkan sisa.<sup>2</sup> diketahui bahwa masih dijumpai adanya sisa makanan nasi biasa yaitu makanan pokok (nasi) 37.08%, lauk hewani 6.78%, lauk nabati 45.94%, dan sayur 32.5%. Menurut Depkes (2008) tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit sisa makanan masuk dalam kategori banyak (>20%) dan tidak sesuai standar pelayanan minimal rumah sakit.

Mutu alat makan yaitu penggunaan dan pemilihan alat makan, pemilihan alat makan yang tepat dapat berpengaruh terhadap penampilan makanan sehingga akan mempengaruhi kepuasan pasien.<sup>3</sup> Penelitian penyelenggaraan makanan yang berhubungan dengan sisa makanan dan kulineri di RSUD Wonosari masih terbatas, penampilan penyajian makanan masih perlu mendapat perhatian. Selain itu RSUD Wonosari belum pernah mengganti plato berbahan stainless steel tersebut sehingga untuk meningkatkan kualitas alat saji makanan, RSUD Wonosari harus mengadakan inovasi dan kreatifitas dalam alat saji makanan untuk menarik pasien dan mengurangi sisa makanan yang disajikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh modifikasi alat saji makanan terhadap sisa makanan diit nasi biasa pada pasien kelas III di RSUD Wonosari.

## Metode

Penelitian ini merupakan penelitian *quasy experiment*. Penelitian dilakukan di ruang rawat inap RSUD Wonosari kelas III pada bulan Februari, pengambilan data dilakukan selama 2 (dua) hari tanggal 16 dan 17 Februari 2017 pada waktu makan siang. Sibjek penelitian adalah pasien rawat inap kelas III RSUD Wonosari dengan jumlah sampel sebanyak 30 responden. Cara pengambilan sampel adalah *Purposive Samling* dengan kriteria inklusi pasien rawat inap berusia 18-49 tahun, tingkat keparahan penyakit homogen, pasien mendapat diit nasi biasa, mampu berkomunikasi dengan baik, dan bersedia menjadi responden. Kriteria eksklusi pasien yang mengalami gangguan intestinal (mual, muntah, anoreksia).

Data primer meliputi data identitas responden dan data sisa makanan. data sekunder meliputi gambaran umum instalasi gizi, siklus menu, standar porsi, jenis diet, dan ketentuan penyajian makanan. Variabel deskripsi modifikasi alat saji makanan adalah perlakuan tempat penyajian hidangan/makanan yang meliputi jenis plato, pemberian pembungkus nasi dan pemberian wrapping (sesuai dengan prinsip pewadahan dan prinsip bersih). Variabel bebas yaitu alat saji makanann dan variabel terikat adalah sisa makanann. Variabel sisa makanan adalah makanan yang disajikan kepada pasien tetapi meninggalkan sisa dipiring karena tidak habis dikonsumsi dan dinyatakan dalam presentase makanan yang disajikan, metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran 6 poin. Instrumen dan bahan penelitian yang digunakan adalah informed consent, penjelasan untuk mengikuti penelitian (PSP), form identitas pasien, fprm taksiran visual comstock skala 6 poin, peralatan modifikasi

alat saji makanan (plato stainless steel dan melamin, platic wrap, dan pembungkus nasi), serta alat tulis.

## Hasil dan Pembahasan

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Bentuk penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari adalah sistem swakelola yaitu instalasi gizi bertanggungjawab terhadap pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi. Sedangkan penyelenggaraan snack dilakukan secara *out-sourcing* dengan memesan snack kepada jasa boga.

Sistem penyajian makanan di RSUD Wonosari dilakukan oleh tenaga pramusaji sebelum makanan didistribusikan ke pasien. Untuk kelas VIP, kelas I dan kelas II menggunakan piring dan mangkok yang dilengkapi dengan plastik *wrap* sebagai penutupnya. Kemudian untuk kelas III menggunakan plato yang dilengkapi penutupnya. Obyek penelitian ini adalah alat saji makanan. Alat saji makanan yang digunakan sebagai obyek penelitian adalah plato stailless steel, plato tersebut terdiri dari 3 petak yang digunakan untuk nasi, sayur, serta lauk nabati dan lauk hewani yang dijadikan satu. Berdasarkan pelayanan gizi di RSUD Wonosari, diit nasi biasa adalah diit yang diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan diit khusus (non diit). Menurut konsistensinya, jenis diit nasi biasa merupakan jenis makanan yang paling umum diberikan. Standar diit nasi biasa makan siang di RSUD Wonosari meliputi 6 jenis makanan yaitu nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Buah hanya diberikan pada waktu makan siang saja.

## Karakteristik Responden

Responden dalam peneletian ini adalah semua pasien kelas III rawat inap RSUD Wonosari yang mendapatkan makanan Diit Nasi Biasa. Karakteristik responden dalam penelitian ini diamati berdasarkan jenis kelamin, umur, dan pendidikan terakhir. Jumlah responden sebanyak 30 orang dengan karakteristik responden yang disajikan pada Tabel 1.

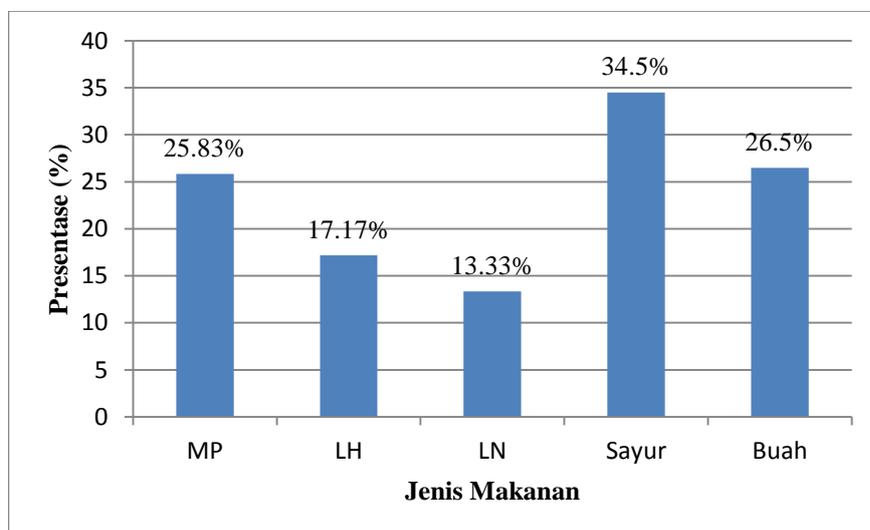
Tabel 1. Karakteristik Responden

Variabel	n	%
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-laki	7	23.3
Perempuan	23	76.7
Jumlah	30	100
<b>Umur (tahun)</b>		
16-18	2	6.7
19-29	12	40
30-49	16	53.3
Jumlah	30	100
<b>Pendidikan</b>		
Pendidikan Dasar	20	66,7
Pendidikan Menengah	9	30
Pendidikan Tinggi	1	3.3
Jumlah	30	100
<b>Gangguan Intestinal</b>		
Mengalami GIT	0	0
Tidak Mengalami GIT	30	100
Jumlah	30	100

Pada Tabel 1. menunjukkan bahwa responden paling banyak adalah berjenis kelamin perempuan sebanyak 23 orang (76.6%), dibandingkan dengan responden berjenis kelamin laki-laki. Berdasarkan kelompok umur menurut Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2013, responden terbanyak yaitu kelompok umur 30-49 tahun yaitu 16 responden (53,3%) dibandingkan kelompok umur 16-18 tahun dan 19-29 tahun. menurut UU Nomor 20 tahun 2003 jenjang pendidikan formal terdiri dari pendidikan dasar, menengah dan tinggi.<sup>4</sup> Responden paling banyak adalah responden dengan pendidikan dasar yaitu 20 responden (66,7%) dan yang paling sedikit adalah pendidikan tinggi yaitu 1 responden (3,3%). Dalam penelitian ini semua responden (100%) tidak mengalami gangguan intestinal.

### Sisa Makanan Diit Nasi Biasa pada Penyajian Alat Saji Makanan Plato Stainless Steel

Sisa makanan diukur dengan cara metode taksiran Visual Comstock skala 6 poin pada saat makan siang pada tanggal 16 Februari 2017. Makanan yang disajikan yaitu menu ke 6 meliputi nasi, telur bb bali, tahu bacem, sup brokoli, jagung manis, wortel dan buah pepaya.



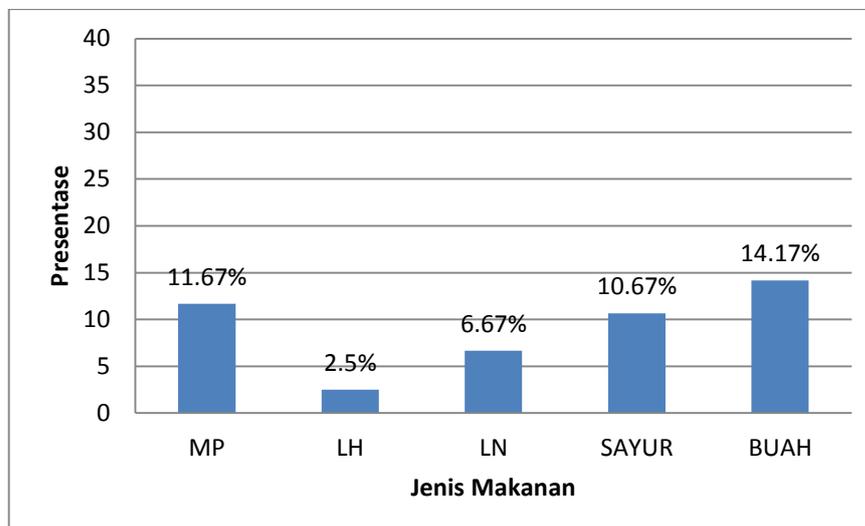
Gambar 1. Sisa Makanan Diit Nasi Biasa Pada Penyajian Plato Stainless Steel

Gambar 1. menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan diit nasi biasa pada penyajian plato stainless steel sisa banyak (>20%) pada jenis makanan sayur, buah, dan makanan pokok. Berdasarkan Kepmenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008 Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, sisa makanan yang kurang atau sama dengan 20% menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit.<sup>5</sup> Penelitian ini sejalan dengan penelitian Murlyanawati (2011) di RSUD Wonosari hasil penentuan sisa makanan terhadap nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dengan menggunakan taksiran visual comstock 6 point menunjukkan bahwa prosentase rata-rata sisa makanan yang paling banyak adalah sayur yaitu sebesar 33%.<sup>6</sup> Alasan beberapa pasien tidak mengkonsumsi sayur adalah responden kurang suka terhadap sayur yang disajikan dan porsiya terlalu besar sehingga menyebabkan bersisa banyak. Menurut Beck (2000) dalam Syamsiyah (2014), menyatakan bahwa makanan sebaiknya disajikan dalam porsi kecil akan tetapi diberikan berulang kali terutama bagi pasien yang kehilangan nafsu makannya.<sup>7</sup>

Pada jenis makanan lauk hewani dan lauk nabati rata-rata prosentase sisa makanan termasuk dalam kategori sisa sedikit ( $\leq 20\%$ ) yaitu 17,17% dan 13,33%. Jenis makanan lauk hewani memiliki sisa paling sedikit dibandingkan dengan jenis makanan lainnya.<sup>8</sup>

## Sisa Makanan Diit Nasi Biasa pada Penyajian Alat Saji Makanan Plato Melamin

Makanan yang disajikan yaitu menu ke 7 meliputi nasi, telur dadar, tempe mendoan, ca sawi kembang kol wortel, dan buah pisang. Sisa makanan diit nasi biasa pada penyajian plato melamin dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sisa Makanan Diit Nasi Biasa pada Penyajian Plato Melamin

Berdasarkan Gambar 2. rata-rata sisa makanan terbanyak adalah jenis makanan buah yaitu 14,17% buah yang disajikan yaitu pisang mas. Responden merasa kenyang setelah makan makanan yang disajikan sehingga buah tidak dikonsumsi, selain itu pasien mengatakan bahwa buah pisang mengenyangkan.

Pada jenis makanan nasi rata-rata sisa makanan terbanyak kedua setelah buah (11,67%). Namun menurut pendapat responden nasi lebih menarik karena diberikan pembungkus sehingga menimbulkan rasa penasaran dan ingin segera mengkonsumsinya. Pasien menilai cara penyajian yang paling menarik adalah nasi karena cara penyajian nasi ditempatkan dalam satu sekat yang berbeda dan diberikan garnis serta dicetak menggunakan cetakan.<sup>9</sup>

Untuk jenis makanan sayur prosentase rata-rata sisa makanan yaitu 10,67%. Menu ke 7 hidangan sayurnya yaitu ca sawi kembang kol wortel. Berdasarkan pendapat pasien porsi sayur lebih sedikit dibandingkan dengan hari sebelumnya yang berkuah banyak yaitu sup brokoli, jagung manis, wortel. Selain itu menurut pendapat beberapa responden warna sayur pada menu ke 7 yaitu ca sawi, kembang kol, wortel lebih cerah ketika menggunakan alat saji plato melamin, sehingga secara penglihatan akan menimbulkan selera untuk mengkonsumsinya. Warna makanan dapat memberikan penampilan lebih menarik terhadap makanan yang disajikan, kombinasi warna sangat diperlukan dan membantu dalam penerimaan suatu makanan dan secara tidak langsung dapat merangsang selera makan.<sup>10</sup>

## Perbedaan Sisa Makanan Diit Nasi Biasa pada Penyajian Plato Stainless Steel dan Plato Melamin

Tabel 2. Sisa Makanan Diit Nasi Biasa Menurut Jenis Makanan dan Alat Saji Makanan

Jenis Makanan	Alat Saji Makanan	Sisa Makanan				Total	
		Sedikit ( $\leq 20\%$ )		Banyak ( $> 20\%$ )		N	%
		N	%	N	%		
MP	Plato Stainless Steel	10	33.3	20	66.7	30	100
	Plato Melamin	20	66.7	10	33.3	30	100
LH	Plato Stainless Steel	19	63.3	11	36.7	30	100
	Plato Melamin	27	90	3	10	30	100
LN	Plato Stainless Steel	10	33.3	20	66.7	30	100
	Plato Melamin	25	83.3	5	16.7	30	100
Sayur	Plato Stainless Steel	11	36.7	19	63.3	30	100
	Plato Melamin	22	73.3	8	26.7	30	100
Buah	Plato Stainless Steel	19	63.3	11	36.7	30	100
	Plato Melamin	23	76.7	7	23.3	30	100

Berdasarkan Tabel 2. diketahui sisa makanan responden yang mendapatkan penyajian alat saji plato melamin bersisa sedikit ( $\leq 20\%$ ) terdapat pada lauk hewani dengan jumlah responden paling banyak yaitu 27 responden (90%). Sedangkan pasien yang mendapatkan penyajian plato stainless steel bersisa sedikit ( $\leq 20\%$ ) dengan jumlah responden paling banyak terdapat pada lauk hewani dan buah yaitu 19 responden (63,3%).

Tabel 3. Hasil Uji *Paired Sampel T-Test* Sisa Makanan terhadap Alat Saji Makanan Menurut Jenis Makanan

Jenis Sisa Makanan	Perlakuan Alat Saji	N	Mean (%)	p. value
Sisa MP	Sebelum-sesudah	30	14.167	0.000
Sisa LH	Sebelum-sesudah	30	14.667	0.006
Sisa LN	Sebelum-sesudah	30	6.667	0.043
Sisa Sayur	Sebelum-sesudah	30	23.833	0.002
Sisa Buah	Sebelum-sesudah	30	12.33	0.011

Berdasarkan Tabel 3. hasil uji *Paired Sampel T-Test* didapat nilai  $p < 0,05$  pada semua jenis makanan hal ini menunjukkan bahwa ada perbedaan rata-rata sisa makanan biasa antara responden yang mendapatkan alat saji plato stainless steel dan plato melamin. Berdasarkan penilaian responden penggunaan plato melamin terlihat lebih bersih dan lebih menarik. Kemudian tentang nasi yang diberikan pembungkus responden menilai menarik, dan menimbulkan rasa ingin mengkonsumsinya karena berbeda dengan penyajian sebelumnya. Cara penyajian makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan.<sup>2</sup>

Cara penyajian makanan menggunakan plato stainless steel makanan pokok dan sayur terpisah, namun lauk hewani, lauk nabati dan buah dijadikan satu dalam satu sekat karena plato stainless steel hanya terdiri dari satu sekat. Selain itu apabila lauk agak berkuah makanan akan tercampur sehingga mempengaruhi cita rasa. Menurut penelitian sebelumnya tentang tingkat penerimaan pasien berdasarkan penyajian makanan di RSUD Wonosari

bahwa responden menilai penataan lauk pauk yang dicampur dengan buah, meskipun buah telah diplastik, apabila lauk dan buah tercampur hal tersebut bisa menurunkan nafsu makan pasien.<sup>6</sup>

### Pengaruh Modifikasi Alat Saji Makanan terhadap Sisa Makanan Diit Nasi Biasa

Hasil uji hipotesis menggunakan uji *Independent Sampel T-Test* untuk mengetahui pengaruh alat saji makanan terhadap sisa makanan keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 4 dan 5.

Tabel 4. Hasil uji *Independent Sampel T-Test* Sisa Makanan terhadap Alat Saji Makanan Menurut Jenis Makanan

Jenis Sisa Makanan	Alat Saji Makanan	N	Mean (%)	p. value
Sisa MP	Plato Stailless Steel	30	25.108	0.015
	Plato Melamin	30	11.67	
Sisa LH	Plato Stailless Steel	30	17.17	0.012
	Plato Melamin	30	2.50	
Sisa LN	Plato Stailless Steel	30	13.33	0.267
	Plato Melamin	30	6.67	
Sisa Sayur	Plato Stailless Steel	30	34.50	0.002
	Plato Melamin	30	10.67	
Sisa Buah	Plato Stailless Steel	30	26.50	0.182
	Plato Melamin	30	14.17	

Tabel 5. Hasil uji *Independent Sampel T-Test* Sisa Sisa Makanan terhadap Alat Saji Makanan Keseluruhan

	Alat Saji Makanan	n	Mean (%)	Std. Deviation	p. value
Sisa Makanan	Plato Stailless Steel	30	20.13	16.625	0.002
	Plato Melamin	30	7.73	12.559	

Berdasarkan Tabel 4. diketahui bahwa hasil uji *Independent Sampel T-Test* didapat nilai  $p < 0,05$  untuk sisa makanan pokok, lauk hewani, dan sayur. Hal ini menunjukkan bahwa ada perbedaan signifikan rata-rata sisa makanan setelah responden diberikan penyajian alat saji plato stailless steel dan plato melamin. Pada jenis makanan lauk nabati dan buah didapat nilai  $p > 0,05$ . Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan rata-rata sisa makanan setelah responden diberikan penyajian alat saji plato stailless steel dan plato melamin. Adanya perbedaan rata-rata sisa makanan yang signifikan dikarenakan responden mengatakan bahwa penyajian menarik dan berbeda dari sebelumnya sehingga pasien memiliki perasaan ingin segera mengkonsumsi.

Responden yang menilai cara penyajian makanan sudah menarik dengan tidak menarik. Responden yang berpendapat cara penyajian makanan tidak menarik mempunyai peluang menyisakan makanan 4,3 kali dibanding yang berpendapat menarik.<sup>11</sup> Adanya hubungan penampilan makanan terhadap sisa makanan ditentukan oleh : 1) warna makanan yang disajikan dan penggunaan alat saji makanan, karena alat makan yang bagus akan memberikan efek terhadap warna makanan yang lebih cerah, 2) makanan yang disajikan dibentuk atau dibuat menarik, 3) porsi makanan disesuaikan proporsinya antara makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran serta buah seimbang sehingga tidak terlihat ada jenis makanan yang porsinya terlalu sedikit.<sup>12</sup>

Adanya perbedaan rata-rata sisa makanan dikarenakan sebagian besar responden mengatakan bahwa menggunakan alat saji plato melamin makanan terlihat lebih cerah warna makanannya dan lebih bersih. Penyajian makanan merupakan salah satu faktor yang tidak kalah pentingnya karena tanpa memperhatikan cara menyajikan makanan akan tampak tidak menarik. Dalam penyajian makanan yang perlu diketahui tentang beragamnya alat penyajian.<sup>13</sup>

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian rata-rata prosentase sisa makanan diit nasi biasa pasien kelas III dengan penyajian alat saji makanan plato stainless steel yaitu 20,13%. Rata-rata prosentase sisa makanan diit nasi biasa pasien kelas III dengan penyajian alat saji makanan plato melamin yaitu 7,73%. Ada pengaruh antara alat saji makanan plato stainless steel dan plato melamin diit nasi biasa pasien kelas III terhadap sisa makanan dengan nilai *p-value* 0,002 ( $p < 0,05$ )

## Saran

Bagi RSUD Wonosari, untuk meningkatkan pelayanan khususnya penampilan makanan, perlunya mengganti alat saji makanan dengan plato melamin untuk meningkatkan selera makan pasien dan mengurangi sisa makanan yang disajikan.

## Daftar Pustaka

1. Djamaluddin, M, Endy P dan Ira P. Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. (2005). 1 (3):108-112
2. Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata
3. Pakpahan, Tiurma H; Endy P P; Toto S. (2004). Pengaruh Alat Penyajian Disposable Terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap RSUP Dr. Kariadi Semarang. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 1: 2, November, 2004. P 87 - 95.
4. Undang Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional. Diunduh di [http://kelembagaan.ristekdikti.go.id/wp-content/uploads/2016/08/UU\\_no\\_20\\_th\\_2003.pdf](http://kelembagaan.ristekdikti.go.id/wp-content/uploads/2016/08/UU_no_20_th_2003.pdf)
5. Kepmenkes Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit
6. Murlyanawati, Wulan. (2011). *Tingkat Penerimaan Pasien Berdasarkan Penyajian Makanan Di RSUD Wonosari*. KTI. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi
7. Syamsiyah, Nurul. (2014). *Kajian Penampilan dan Rasa Makanan saring Pasien Rawat Inap Di RSUP Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten Jawa Tengah*. KTI. Yogyakarta : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi
8. Dillak, S. R dkk. (2013). Sisa Makanan Menurut Karakteristik Pasien Hipertensi di RSUD Sleman Yogyakarta. *Jurnal Nutrisia*, 15 (2), pp. 106-113
9. Murjiwani, Endah. (2013). *Faktor-Faktor Eksternal yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Bangsal Rawat Inap RSUD Salatiga*. Jurnal. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta Fakultas Ilmu Kesehatan
10. West dan Wood. (1998). *Food Service in Institution Sixth Education New York*. Mac Milan Publising Company
11. Lumbantoruan, Dian B.S. (2012). *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni Rs Cinere Depok Bulan April-Mei 2012*. Skripsi. Program Studi Sarjana Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok. Diunduh di <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20320509-S-PDF-DianBerdhikaSariLumbantoruan.pdf> pada tanggal 1 Juni 2016
12. Alzubaidy, A, Budiningsari, Setyowati. (2009) Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Fakfak. *Jurnal Nutrisia*: Vol 11, No.1, Hal 13-19

13. Gumala, Yuni dan Eka Padmiari. Penyajian Makanan Sebagai Faktor Penyebab Rendahnya Tingkat Penerimaan Makanan pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Karangasem. *Jurnal Ilmu Gizi*. (2010). 1 (1), Agustus : 53-66