

**TUGAS AKHIR**

**KARAKTERISTIK SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN  
RAWAT INAP KELAS III DI RSUD PANEMBAHAN  
SENOPATI BANTUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



**NOVIA RAHMAWATI**

**P07131118031**

**PRODI D-III GIZI**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN**

**YOGYAKARTA**

**TAHUN 2021**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“KARAKTERISTIK SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP  
KELAS III DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL”

Disusun oleh :

NOVIA RAHMAWATI

NIM. P07131118031

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

18 Mei 2021

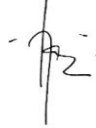
Menyetujui,

Pembimbing Utama



Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241988031002

Pembimbing Pendamping



Tjarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP. 196102031985012001

Yogyakarta, 18 Mei 2021



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

**HALAMAN PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

“KARAKTERISTIK SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP  
KELAS III DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL”

Disusun Oleh :

NOVIA RAHMAWATI

NIM. P07131118031

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji


Pada tanggal : 18 Mei 2021

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Nur Hidayat, SKM, M.Kes

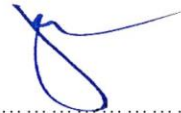
NIP. 196804021992031003

()

Anggota,

Joko Susilo, SKM, M.Kes

NIP. 196412241988031002

()

Anggota,

Tjarono Sari, SKM, M.Kes

NIP. 196102031985012001

()

Yogyakarta, 18 Mei 2021

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si

NIP. 196303241986031001

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Novia Rahmawati

NIM : P07131118031

Tanda Tangan : 

Tanggal : 2 Juli 2021

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

---

Nama : Novia Rahmawati

NIM : P07131118031

Program Studi : Diploma III

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Nonexclusive Royalty- Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

Karakteristik Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD  
Panembahan Senopati Bantul

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta.....  
Pada tanggal : 2 Juli 2021.....

Yang menyatakan



(Novia Rahmawati)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengerahan dari Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D III Gizi
4. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping yang telah banyak memberikan perhatian, ilmu dan waktu untuk membimbing dan mengarahkan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
5. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan masukan untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
6. Diah Yuliantina Widiati, S.Si.T, RD selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul.

7. Prima Rosyada, A.Md.Gz selaku ahli gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul yang telah membantu untuk kelancaran penyelesaian Tugas Akhir.
8. Kedua orang tua dan seluruh keluarga yang selalu memberikan dukungan berupa doa, semangat, motivasi, kasih sayang, dan dukungan material kepada penulis.
9. Kelompok PKL RSUD Panembahan Senopati Bantul yang telah membantu dalam mengambil data penelitian.
10. Teman-teman Diploma III Gizi yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Sahabat-sahabat penulis yang selalu memberikan semangat dan menjadi tempat bercerita serta berkeluh kesah.

Penulis menyadari bahwa apa yang disajikan dalam Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak dalam rangka penyempurnaan Tugas Akhir. Akhir kata penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan dan penerapan di lapangan serta bisa dikembangkan lebih lanjut.

Yogyakarta, .....

Penulis

## DAFTAR ISI

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
ABSTRACT	.....	xiii
ABSTRAK	.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	.....	1
A. Latar Belakang	.....	1
B. Rumusan Masalah	.....	4
C. Tujuan Penelitian	.....	4
D. Ruang Lingkup	.....	5
E. Manfaat Penelitian	.....	5
F. Keaslian Penelitian	.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	.....	8
A. Telaah Pustaka	.....	8
B. Landasan Teori	.....	26
C. Kerangka Teori	.....	28
D. Kerangka Konsep	.....	29
E. Pertanyaan Penelitian	.....	29
BAB III METODE PENELITIAN	.....	30
A. Jenis dan Desain Penelitian	.....	30
B. Subyek Penelitian	.....	30
C. Populasi dan Sampel	.....	30
D. Tempat dan Waktu Penelitian	.....	31
E. Fokus Studi	.....	32
F. Batasan Istilah	.....	32
G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	.....	35
H. Alat Ukur/Instrumen	.....	37
I. Prosedur Penelitian	.....	38
J. Manajemen Data	.....	40
K. Etika Penelitian	.....	41
L. Hambatan Penelitian	.....	42



BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	.....	43
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	.....	43
B. Karakteristik Responden	.....	48
C. Karakteristik Makanan	.....	49
a. Penampilan Makanan Biasa	.....	49
b. Cita Rasa Makanan Biasa	.....	62
D. Gambaran Sisa Makanan	.....	73
E. Biaya Makan ( <i>Food Cost</i> ) yang Terbuang dari Sisa Makanan Biasa	.....	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	.....	77
A. Kesimpulan	.....	77
B. Saran	.....	78
DAFTAR PUSTAKA	.....	80
LAMPIRAN	.....	82

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori .....	28
Gambar 2 Kerangka Konsep .....	29

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul	45
Tabel 2. Pembagian Kerja di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul	46
Tabel 3. Menu II Pasien Berdasarkan Waktu Makan	47
Tabel 4. Standar Porsi Makanan Biasa (Non Diet)	47
Tabel 5. Karakteristik Responden	48
Tabel 6. Tabulasi Penilaian Warna Makanan pada Makan Pagi	50
Tabel 7. Tabulasi Penilaian Warna Makanan pada Makan Siang	52
Tabel 8. Tabulasi Penilaian Warna Makanan pada Makan Sore	53
Tabel 9. Tabulasi Penilaian Besar Porsi Makanan pada Makan Pagi	54
Tabel 10. Tabulasi Penilaian Besar Porsi Makanan pada Makan Siang	56
Tabel 11. Tabulasi Penilaian Besar Porsi Makanan pada Makan Sore	57
Tabel 12. Tabulasi Penilaian Cara Penyajian Makanan pada Makan Pagi	59
Tabel 13. Tabulasi Penilaian Cara Penyajian Makanan pada Makan Siang	60

Tabel 14. Tabulasi Penilaian Cara Penyajian Makanan pada Makan Sore	61
Tabel 15. Tabulasi Penilaian Aroma Makanan pada Makan Pagi	63
Tabel 16. Tabulasi Penilaian Aroma Makanan pada Makan Siang	64
Tabel 17. Tabulasi Penilaian Aroma Makanan pada Makan Sore	65
Tabel 18. Tabulasi Penilaian Tekstur Makanan pada Makan Pagi	67
Tabel 19. Tabulasi Penilaian Tekstur Makanan pada Makan Siang	68
Tabel 20. Tabulasi Penilaian Tekstur Makanan pada Makan Sore	68
Tabel 21. Tabulasi Penilaian Rasa Makanan pada Makan Pagi	70
Tabel 22. Tabulasi Penilaian Rasa Makanan pada Makan Siang	71
Tabel 23. Tabulasi Penilaian Rasa Makanan pada Makan Sore	72
Tabel 24. Tabulasi Silang Sisa Makanan Menurut Waktu Makan	73
Tabel 25. Tabulasi Silang Sisa Makanan Menurut Jenis Menu	74
Tabel 26. Biaya makan (food cost) yang Terbuang dari Sisa Makanan	75

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penilaian Penampilan Makanan .....	84
Lampiran 2. Kuesioner Penilaian Cita Rasa Makanan .....	85
Lampiran 3. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing .....	87
Lampiran 4. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing (Makan Pagi) 12 Maret 2021 .....	88
Lampiran 5. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing (Makan Pagi) 22 Maret 2021 .....	89
Lampiran 6. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing (Makan Pagi) 2 April 2021 .....	90
Lampiran 7. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing (Makan Siang) 12 Maret 2021 .....	91
Lampiran 8. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing (Makan Siang) 22 Maret 2021 .....	92
Lampiran 9. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing (Makan Siang) 2 April 2021 .....	93
Lampiran 10. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing (Makan Sore) 12 Maret 2021 .....	94
Lampiran 11. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing (Makan Sore) 22 Maret 2021 .....	95
Lampiran 12. Formulir Sisa Makanan dengan Metode Food Weighing (Makan Sore) 2 April 2021 .....	95
Lampiran 13. Master Data .....	96
Lampiran 14. Dokumentasi Sisa Makanan .....	102