

SKRIPSI

**FAKTOR JUMLAH SISA MAKANAN BUBUR HALUS
PADA PASIEN RUANG BOUGENVILLE 4
DI RSUD dr. SOEGIRI LAMONGAN**



CHAMIDAH DYAH MUNTAQOH

NIM 231101023

**PROGRAM STUDI SARJANA GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK**

2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Faktor Jumlah Sisa Makanan Bubur Halus Pada Pasien Ruang Bougenville 4 Di Rsud dr. Soegiri Lamongan”. Tak lupa shalawat serta salam kepada Nabi Muhammad SAW yang selalu menjadi teladan bagi kita semua.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak dibantu oleh berbagai pihak. Rasa terimakasih yang tak terhingga penulis sampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu menyelesaikan penelitian ini, khususnya kepada :

1. Ibu Nadhirotul Laily, M. Psi., Ph.D., Psikolog selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Gresik.
2. Ibu Dr. Wiwik Widiyawati, S.Kep., Ns., MM., M.Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik.
3. Ibu Amalia Rahma, S.Gz., M.Si Ketua Program Studi Sarjana Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik dan sebagai Ketua Penguji yang telah membimbing dengan sabar serta meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dwi Novri Supriatiningrum, S.Pd., M.Kes selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dengan sabar serta meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak Sutrisno Adi Prayitno, S.TP., M.P selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberi saran dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Pihak Ruang Bougenville 4 RSUD dr. SOEGIRI Lamongan , dan responden yang telah membantu jalannya penelitian skripsi ini.
7. Keluarga yang selalu mendukung, menghibur dan memberikan semangat, serta setia menemani penulis selama proses penyelesaian skripsi ini.
8. Teman-teman seperjuangan yang selalu memberikan semangat dan dukungan satu sama lain.
9. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu yang telah mebantu dan mendukung hingga terselesaikannya proposal skripsi ini.

10. Diri sendiri yang sudah berhasil menyelesaikan skripsi ini. Penulis berharap semoga Allah memberikan imbalan yang setimpal kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, dan dapat menjadikan semua bantuan ini sebagai ibadah, Aamiin Yaa Robbal 'Alamiin.

Gresik, Desember 2024

Penulis,



**FAKTOR JUMLAH SISA MAKANAN BUBUR HALUS
PADA PASIEN RUANG BOUGENVILLE 4
DI RSUD dr. SOEGIRI LAMONGAN**

CHAMIDAH DYAH MUNTAQOH

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit mendukung dalam mempercepat kesembuhan pasien. Sisa makanan pasien adalah salah satu indikator mutu dalam pelayanan gizi. Karena itu penting untuk mengetahui faktor yang berpengaruh terhadap adanya sisa makanan pasien. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menggali dan menganalisis secara kualitatif mengenai faktor yang mempengaruhi pasien rawat inap yang mendapat diet bubur halus di ruang Bougenville 4 RSUD Dr. Soegiri Lamongan menyisakan makanan. Penelitian dilakukan pada 3 november-30 november 2024. Desain penelitian ini adalah studi kualitatif dengan pendekatan fenomenologi menggunakan wawancara semi terstruktur kepada pasien yang memiliki sisa makanan >20% melalui observasi langsung sisa makanan dengan pendekatan Comstock skala 7 poin pada 19 pasien yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi pasien terhadap variabel yang diteliti antara lain rasa, besar porsi, variasi menu, tekstur, jadwal makan dan makanan dari luar berkaitan dengan sisa makanan. Pasien menyisakan makanan yang bentuk bubur halus dapat dikarenakan kondisi fisik, gangguan indera pengecap, kebiasaan makan dan jenis diet.

Kata kunci : studi kualitatif, sisa makanan, bubur halus, makanan dari luar rumah sakit



**FACTORS AFFECTING THE AMOUNT OF LEFTOVER SOFT
PORRIDGE INPATIENTS IN BOUGENVILLE 4 ROOM
AT RSUD dr. SOEGIRI LAMONGAN**

CHAMIDAH DYAH MUNTAQOH

ABSTRACT

Providing food in hospitals supports accelerating patient recovery. Patient food waste is an indicator of quality in nutrition services. Therefore, it is important to know the factors that influence the patient's food waste. The aim of this research is to explore and analyze qualitatively the factors that influence inpatients who receive a fine porridge diet in the Bougenville 4 ward of RSUD Dr. Soegiri Lamongan left food. The research was conducted in 3 November -30 November 2024. The design of this research is a qualitative study with a phenomenological approach using semi-structured interviews with patients who food waste >20% through direct observation of food waste using a 7-point Comstock scale approach in 19 patients who met the criteria inclusion and exclusion. The results of the study showed that the patients perception of the variables studied, including taste, portion size, menu variations, texture, eating schedule and food from outside, was related to food waste. Patients leaving food in the form of soft porridge may be due to physical condition, impaired sense of taste, eating habits and type of diet.

Key words : *qualitative study, food waste, soft porridge, food from outside the hospital*



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	3
1.3 TUJUAN PENELITIAN.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 MANFAAT PENELITIAN	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI	5
2.1 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	5
2.1.2 Bentuk Makanan Rumah Sakit	6
2.1.3 Mutu Pelayanan Gizi.....	8
2.1.4 Sisa Makanan	9
2.1.5 Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien.....	10
2.2 KERANGKA TEORI.....	11
2.3 KERANGKA KONSEP	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 JENIS DAN DESAIN PENELITIAN.....	13
3.2 WAKTU KEGIATAN	13

3.3 LOKASI/TEMPAT KEGIATAN	13
3.4 POPULASI DAN SAMPEL PENELITIAN	13
3.4.1 Populasi Penelitian.....	13
3.4.2 Sampel Penelitian.....	14
3.5 TEKNIK DAN INSTRUMEN PENGUMPULAN DATA	15
3.5.1 Teknik Pengumpulan Data	15
3.5.2 Instrumen Pengumpulan Data	17
3.6 VARIABEL PENELITIAN DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	18
3.6.1 Variabel Penelitian	18
3.6.2 Definisi Operasional	18
3.7 KERANGKA OPERASIONAL.....	20
3.8 TEKNIK ANALISIS DATA.....	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	25
4.1 HASIL PENELITIAN.....	25
4.1.1 Gambaran Umum Informan	25
4.1.2 Alasan Tidak Menghabiskan Makanan	28
4.1.3 Persepsi Pasien Terhadap Rasa Makanan Rumah Sakit.....	30
4.1.4 Persepsi Pasien Terhadap Aroma Makanan Rumah Sakit.....	32
4.1.5 Persepsi Pasien Terhadap Besar Porsi Makanan Rumah Sakit	33
4.1.6 Persepsi Pasien Terhadap Variasi Menu Makanan Rumah Sakit	34
4.1.7 Persepsi Pasien Terhadap Tekstur Makanan Rumah Sakit.....	35
4.1.8 Persepsi Pasien Terhadap Tampilan Makanan Rumah Sakit.....	36
4.1.9 Persepsi Pasien Terhadap Sikap Petugas Penyaji.....	37
4.1.10 Persepsi Pasien Terhadap Jadwal Makan	38
4.1.11 Persepsi Pasien Terhadap Makanan dari Luar Rumah Sakit	39
4.1.12 Alasan Makan Makanan dari Luar Rumah Sakit	40
4.1.13 Makanan yang Dimakan dari Luar Rumah Sakit	41
4.2 PEMBAHASAN	42
4.2.1 Alasan Tidak Menghabiskan Makanan	42
4.2.2 Rasa Makanan	44
4.2.3 Aroma Makanan.....	45
4.2.4 Besar Porsi	45
4.2.5 Variasi Menu	46
4.2.6 Tekstur Makanan.....	47
4.2.7 Tampilan makanan	47

4.2.8 Sikap Petugas Penyaji	48
4.2.9 Jadwal Makan	48
4.2.10 Makanan dari Luar Rumah Sakit	49
4.2.11 Alasan Makan Makanan Dari Luar Rumah Sakit.....	50
4.2.12 Makanan yang Dimakan Dari Luar Rumah Sakit.....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
5.1 KESIMPULAN.....	53
5.2 SARAN	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	59



DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Karakteristik Informan Berdasarkan Umur	25
Tabel 4. 2 Karakteristik Informan Berdasarkan Pekerjaan.....	26
Tabel 4. 3 Karakteristik Informan Berdasarkan Pendidikan.....	26
Tabel 4. 4 Karakteristik Informan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	26
Tabel 4. 5 Karakteristik Informan Berdasarkan Jenis Diet.....	27
Tabel 4. 6 Hasil Perhitungan Sisa Makanan Responden Menggunakan Comstock Skala 7 Poin	28
Tabel 4. 7 Deskripsi Informan Terhadap Alasan Tidak Menghabiskan Makanan Rumah Sakit	29
Tabel 4. 8 Deskripsi Informan Terhadap Rasa Makanan Rumah Sakit	30
Tabel 4. 9 Deskripsi Informan Terhadap Aroma Makanan Rumah Sakit.....	32
Tabel 4. 10 Deskripsi Informan Terhadap Besar Porsi Makanan Rumah Sakit.....	33
Tabel 4. 11 Deskripsi Informan Terhadap Variasi menu Makanan Rumah Sakit	34
Tabel 4. 12 Deskripsi Informan Terhadap Tekstur Makanan Rumah Sakit.....	35
Tabel 4. 13 Deskripsi Informan Terhadap Tampilan Makanan Rumah Sakit.....	36
Tabel 4. 14 Deskripsi Informan Terhadap Sikap Petugas Penyaji.....	37
Tabel 4. 15 Deskripsi Informan Terhadap Terhadap Jadwal Makan	38
Tabel 4. 16 Deskripsi Informan Terhadap Makanan dari Luar Rumah Sakit.....	39
Tabel 4. 17 Deskripsi Informan Terhadap Alasan Makan Makanan dari Luar Rumah Sakit	40
Tabel 4. 18 Deskripsi Informan Terhadap Makanan yang Dimakan dari Luar Rumah Sakit	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori	11
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep	12
Gambar 3. 1 Kerangka Operasional	20



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Form Informed Consent.....	59
Lampiran 2 Lembar Identitas Informan	60
Lampiran 3 Form Penjelasan Penelitian	61
Lampiran 4 Guideline Wawancara Semi-terstruktur	63
Lampiran 5 Form Comstok Sisa Makanan	65
Lampiran 6 Surat Kelaikan Etik.....	67
Lampiran 7 Transkrip Wawancara.....	68
Lampiran 8 Menu	103
Lampiran 9 Dokumentasi Kegiatan	104
Lampiran 10 Dokumentasi Sisa Makanan	106
Lampiran 11 Singkatan.....	125

