

**Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Sisa Makanan
Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III
di Rumah Sakit Permata Cirebon**

Tugas Akhir

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh :

HANNY SEPTIANI

NIM. P2.06.31.2.20.014

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDRAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI CIREBON**

2023

Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Sisa Makanan Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III di Rumah Sakit Permata Cirebon

Hanny Septiani¹, Alina Hizni²

INTISARI

Keadaan pasien penyakit jantung koroner yang mengalami perubahan akibat perawatan yang dilakukan seperti adanya gangguan seperti mual, perut terasa begah, dan dada merasa sesak sehingga menurunkan nafsu makan yang akan berdampak negatif terhadap proses penyembuhan sehingga akan menimbulkan malnutrisi. Salah satunya memberikan pelayanan gizi bagi pasien rawat jalan maupun rawat inap. Pelayanan gizi yang diberikan kepada pasien untuk mencapai kondisi yang optimal untuk memenuhi gizi orang sakit, untuk peningkatan kesehatan ataupun upaya penyembuhan pasien rawat inap. Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat daya terima makanan terhadap sisa makanan pasien penyakit jantung koroner rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Permata Cirebon.

Penelitian ini adalah penelitian analisis dengan menggunakan pendekatan *cross-sectional*. Sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari Buku Sisa Porsi Bulan April 2023. Populasi pada penelitian ini yaitu seluruh pasien penyakit jantung koroner rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Permata Cirebon. Cara pengambilan sampel yang didapat secara kebetulan di ruang rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Permata Cirebon pada bulan April 2023.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daya terima makanan pasien penyakit jantung koroner rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Permata Cirebon baik (94,4%) sesuai dengan Riskesdas (2013) tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit terkait penyelenggaraan makanan, yaitu 80% pasien dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Daya terima makanan pasien yang dilihat dari sisa makanan, menunjukkan bahwa sisa makanan pasien penyakit jantung koroner rawat inap kelas II dan III di Rumah Sakit Permata Cirebon $\leq 20\%$ (9%).

Kata kunci : Daya Terima Makanan, Pasien Penyakit Jantung Koroner, Sisa Makanan

1. Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT, dengan berkat rahmat dan karunia-Nya, penulisan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan oleh penulis walaupun menemui kesulitan maupun rintangan.

Penyusunan dan penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu rangkaian dari proses pendidikan secara menyeluruh di Program Studi D III Gizi Cirebon di Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya. Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Sisa Makanan Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III di Rumah Sakit Permata Cirebon”

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada, sehingga penulis merasa belum sempurna baik dalam isi maupun penyajiannya. Untuk itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si., Ketua Program Studi D III Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya.
2. Ibu Hj. Alina Hizni, SKM, MPH., Dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, pikiran, dan perhatian untuk memberikan bimbingan dan pengarahan demi terselesainya Tugas Akhir ini.
3. Bapak Toni Andri, SST., Dosen Penguji I dan Bapak Samuel, SKM, M.Gizi., Dosen Penguji II yang telah memberikan saran dan masukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Direktur Rumah Sakit dan Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon atas ijinnya sehingga saya dapat melakukan penelitian kepada pasien dengan lancar.
5. Kedua orang tua tercinta, Bapak Hendrayani dan Ibu Imas Maskinah yang tidak pernah putus dalam melafalkan do'a, keridhoan, kesabaran, dan

pengorbanannya selama ini. Dan keluarga besar saya yang selalu mendoa'akan dan mendukung saya.

6. Partner terbaik saya M. Rio Apriansah yang telah menemani, mendengar keluh kesah, dan selalu menghibur serta memberikan dukungan hingga selesainya Tugas Akhir ini.
7. Member Super Junior dan NCT, terutama Cho Kyu Hyun dan Na Jaemin yang selalu menghibur saya ketika mengalami kesulitan pada saat menyusun Tugas Akhir ini meskipun hanya melalui sosial media.
8. Sahabat-sahabat terbaik saya selama masa perkuliahan Aulia, Dea, Fabizhal, Hilday, Intan, dan Mutiara yang telah menemani, memberi masukan, dan memberikan kebahagiaan selama masa perkuliahan.
9. Teman-teman seperjuangan Kelas 3A yang selalu berbagi kebahagiaan dan kesedihan selama berjuang menempuh pendidikan ini.
10. Staf-staf Instalasi Gizi yang telah banyak membantu saya selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak. Penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan penulisan selanjutnya.

Cirebon, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Bagi Peneliti.....	4
2. Bagi Rumah Sakit.....	4
3. Bagi Kampus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Tinjauan Pustaka	5
1. Daya Terima Makanan	5
2. Menu Makan Siang.....	9
3. Sisa Makanan.....	10
4. Penyakit Jantung Koroner.....	13
B. Kerangka Teori.....	15
C. Kerangka Konsep.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Waktu dan Tempat Penelitian	18
1. Waktu Penelitian.....	18
2. Tempat Penelitian	18
C. Populasi dan Sampel	18
D. Variabel dan Definisi Operasional	20
E. Teknik Pengumpulan Data.....	22
1. Jenis Data.....	22

2. Cara Pengambilan Data	22
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	24
1. Teknik Pengolahan Data	24
2. Teknik Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	27
1. Sejarah Singkat Rumah Sakit	27
2. Jenis Pelayanan Rawat Inap dan Rawat Jalan di Rumah Sakit	27
3. Tugas Pokok dan Fungsi.....	28
B. Hasil Penelitian	29
1. Karakteristik Responden.....	29
2. Daya Terima Makanan	29
3. Sisa Makanan.....	30
C. Pembahasan.....	36
1. Karakteristik Responden.....	36
2. Daya Terima Makanan	36
3. Sisa Makanan.....	37
BAB V PENUTUP.....	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Variabel dan Definisi Operasional	20
Tabel 2. Karakteristik Responden Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III Di Rumah Sakit Permata Cirebon	29
Tabel 3. Daya Terima Makanan Terhadap Sisa Makanan Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III Di Rumah Sakit Permata Cirebon	30
Tabel 4. Sisa Makanan Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III Di Rumah Sakit Permata Cirebon	31
Tabel 5. Sisa Makanan Pokok Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III Di Rumah Sakit Permata Cirebon	32
Tabel 6. Sisa Makanan Lauk Hewani Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III Di Rumah Sakit Permata Cirebon	33
Tabel 7. Sisa Makanan Lauk Nabati Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III Di Rumah Sakit Permata Cirebon	34
Tabel 8. Sisa Makanan Sayur Pasien Penyakit Jantung Koroner Rawat Inap Kelas II dan III Di Rumah Sakit Permata Cirebon	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	15
Gambar 2. Kerangka Konsep	17
Gambar 3. Buku Diet Ruang 308.....	48
Gambar 4. Buku Sisa Porsi Ruang 308.....	48
Gambar 5. Buku Sisa Porsi Responden Hari Pertama	48
Gambar 6. Buku Sisa Porsi Responden Hari Kedua	49
Gambar 7. Buku Sisa Porsi Responden Hari Ketiga.....	49
Gambar 8. Sisa Makanan Hari Pertama Responden 1	50
Gambar 9. Sisa Makanan Hari Pertama Responden 2	51
Gambar 10. Sisa Makanan Hari Pertama Responden 3	51
Gambar 11. Sisa Makanan Hari Pertama Reponden 4.....	52
Gambar 12. Sisa Makanan Hari Pertama Responden 5	53
Gambar 13. Sisa Makanan Hari Pertama Responden 6	53
Gambar 14. Sisa Makanan Hari Kedua Responden 1	54
Gambar 15. Sisa Makanan Hari Kedua Responden 2.....	55
Gambar 16. Sisa Makanan Hari Kedua Responden 3.....	55
Gambar 17. Sisa Makanan Hari Kedua Reponden 4.....	56
Gambar 18. Sisa Makanan Hari Kedua Reponden 5.....	57
Gambar 19. Sisa Makanan Hari Kedua Responden 6.....	57
Gambar 20. Sisa Makanan Hari Ketiga Responden 1.....	58
Gambar 21. Sisa Makanan Hari Ketiga Responden 2.....	59
Gambar 22. Sisa Makanan Hari Ketiga Responden 3.....	59
Gambar 23. Sisa Makanan Hari Ketiga Responden 4.....	60
Gambar 24. Sisa Makanan Hari Ketiga Responden 5.....	61
Gambar 25. Sisa Makanan Hari Ketiga Responden 6.....	61
Gambar 26. Coding Variabel Penelitian	61
Gambar 27. Input Data Responden dan Sisa Makanan.....	62
Gambar 28. Hasil Pengolahan Data Jenis Kelamin	62
Gambar 29. Hasil Pengolahan Data Daya Terima Makanan	62
Gambar 30. Hasil Pengolahan Data Sisa Terima Makanan	62
Gambar 31. Hasil Pengolahan Data Sisa Makanan Pokok	63
Gambar 32. Hasil Pengolahan Data Sisa Makanan Lauk Hewani	63
Gambar 33. Hasil Pengolahan Data Sisa Makanan Lauk Nabati.....	63
Gambar 34. Hasil Pengolahan Data Sisa Makanan Sayur	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Data Awal Penelitian	44
Lampiran 2. Surat Permohonan Penelitian.....	45
Lampiran 3. Formulir Sisa Makanan	46
Lampiran 4. Dokumentasi Buku Diet Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Permata Cirebon Bulan April 2023.....	48
Lampiran 5. Dokumentasi Buku Sisa Porsi Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Permata Cirebon Bulan April 2023.....	48
Lampiran 6. Pengolahan Data	61