



**Kemenkes**  
**Poltekkes Tasikmalaya**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN SISA MAKANAN DIET LUNAK  
DENGAN 5 SIKLUS MENU PADA PASIEN  
KELAS III DI RUANG BEDAH DAN SARAF RSUD CIAMIS**

Disusun Oleh:

**ALYA APRILLIANTI ROHMAH**

**NIM. P2.06.31.1.23.005**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**TAHUN 2026**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN SISA MAKANAN DIET LUNAK  
DENGAN 5 SIKLUS MENU PADA PASIEN  
KELAS III DI RUANG BEDAH DAN SARAF RSUD CIAMIS**

Disusun Oleh:

**ALYA APRILLIANTI ROHMAH**

**NIM. P2.06.31.1.23.005**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**TAHUN 2026**

# Gambaran Sisa Makanan Diet Lunak Dengan 5 Siklus Menu pada Pasien Kelas III di Ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis

Alya Aprillianti Rohmah

## INTISARI

Pelayanan gizi rumah sakit berperan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi pasien selama menjalani perawatan. Salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi adalah rendahnya sisa makanan pasien. Tingginya sisa makanan dapat menyebabkan kebutuhan gizi pasien tidak terpenuhi dan menghambat proses penyembuhan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sisa makanan lunak pada pasien kelas III di ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan jumlah sampel sebanyak 30 responden yang dipilih menggunakan teknik stratified random sampling. Data dikumpulkan melalui wawancara identitas responden dan pengukuran sisa makanan menggunakan metode *food weighing* selama 5 hari pada siklus menu 9, 10, 1, 2, dan 3. Data dianalisis secara deskriptif dalam bentuk distribusi frekuensi dan persentase. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden berusia 50–65 tahun (93%) dan berjenis kelamin perempuan (70%). Sebagian besar pasien memiliki sisa makanan kategori baik (<20%) yaitu sebesar 60% baik di ruang Bedah maupun ruang Saraf. Jenis makanan yang paling banyak tersisa adalah sayuran dan lauk nabati, sedangkan sisa paling sedikit terdapat pada lauk hewani. Sisa makanan lebih banyak terjadi pada makan siang dan sore dibandingkan makan pagi. Tingginya sisa makanan dipengaruhi oleh kondisi pasien, kurangnya nafsu makan, serta rasa makanan yang dianggap kurang enak dan kurang gurih.

**Kata kunci:** sisa makanan, makanan lunak, food weighing, pasien rawat inap.

## **ABSTRACT**

**ALYA APRILLIANTI ROHMAH** *The Description of Soft Food Leftovers Among Class III Patient in the Surgery and Neurology RSUD Ciamis. Under supervision of YANITA LISTIANASARI*

*Hospital nutrition services play an important role in meeting patients' nutritional needs during hospitalization. One indicator of successful nutrition services is the low amount of patients' food waste. High food waste can cause patients' nutritional needs to be unmet and may hinder the healing process. This study aimed to describe soft food waste among class III patients in the Surgery and Neurology wards at RSUD Ciamis. This study used a descriptive quantitative design with 30 respondents selected using stratified random sampling technique. Data were collected through respondent identity interviews and measurement of food waste using the food weighing method for 5 days on menu cycles 9, 10, 1, 2, and 3. Data were analyzed descriptively using frequency distribution and percentage. The results showed that most respondents were aged 50–65 years (93%) and female (70%). Most patients had good food waste category (<20%), namely 60% in both the Surgery and Neurology wards. The types of food most frequently left over were vegetables and plant-based side dishes, while animal-based side dishes had the least leftovers. Food waste was higher during lunch and dinner compared to breakfast. High food waste was influenced by patients' conditions, lack of appetite, and food taste that was considered less tasty and less savory.*

**Keywords:** *food waste, soft diet, food weighing, hospitalized patients.*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Sisa Makanan Diet Lunak Dengan 5 Siklus Menu pada Pasien Kelas III di Ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis”.

Terwujudnya Tugas Akhir ini karena adanya bimbingan, pengarahan maupun bantuan dari banyak pihak. Melalui kesempatan ini, penulis hendak mengucapkan terima kasih teruntuk:

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep., Ners, M.Kep selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya
2. Sumarto, STP., MP. selaku Ketua Jurusan dan Ketua Program Studi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya.
3. Yanita Listianasari, S.ST, M.Gizi sebagai ssDosen Pembimbing Tugas Akhir, berkenan untuk terus mendukung dan mengarahkan penulis selama mencari ilmu di Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, serta selaku dosen pembimbing yang penuh sabar mendukung dan memberi saran kepada penulis sehingga proposal tugas akhir ini bisa terselesaikan dengan baik.
4. Semua tenaga pendidik dan staf Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang sudah membimbing, memberi banyak pelajaran, dan membantu penulis selama menuntut ilmu.
5. Orang tua dan keluarga terkasih yang tidak pernah habis dalam mendukung dan mendoakan sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
6. Teman maupun sahabat yang kerap menyemangati dan mendukung selama penyusunan tugas akhir ini.

Tasikmalaya, November 2025

**DAFTAR ISI**

|   |             |
|---|-------------|
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....              | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....               | <b>iii</b>  |
| <b>ORSINALITAS KARYA TULIS ILMIAH</b> .....   | <b>iv</b>   |
| <b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> ..... | <b>v</b>    |
| <b>INTISARI</b> .....                         | <b>vi</b>   |
| <b>ABSTRACT</b> .....                         | <b>vii</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                   | <b>iv</b>   |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                       | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                     | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                    | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                  | <b>ix</b>   |
| <b>BAB I</b> .....                            | <b>1</b>    |
| <b>PENDAHULUAN</b> .....                      | <b>1</b>    |
| <b>A. Latar Belakang</b> .....                | <b>1</b>    |
| <b>B. Rumusan Masalah</b> .....               | <b>2</b>    |
| <b>C. Tujuan Penelitian</b> .....             | <b>2</b>    |
| <b>D. Manfaat Penelitian</b> .....            | <b>3</b>    |
| <b>BAB II</b> .....                           | <b>4</b>    |
| <b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....                 | <b>4</b>    |
| <b>A. Tinjauan Teori</b> .....                | <b>4</b>    |
| <b>B. Kerangka Teori</b> .....                | <b>10</b>   |
| <b>BAB III</b> .....                          | <b>11</b>   |
| <b>METODE PENELITIAN</b> .....                | <b>11</b>   |
| <b>A. Jenis Penelitian</b> .....              | <b>11</b>   |
| <b>B. Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....   | <b>11</b>   |
| <b>C. Populasi dan Sampel</b> .....           | <b>11</b>   |
| 1. Populasi dan Sampel .....                  | <b>11</b>   |
| 2. Teknik Sampling .....                      | <b>12</b>   |
| <b>E. Teknik Pengumpulan Data</b> .....       | <b>13</b>   |
| 1. Jenis Data .....                           | <b>13</b>   |
| 2. Cara Pengumpulan Data.....                 | <b>14</b>   |
| <b>F. Instrumen Penelitian</b> .....          | <b>14</b>   |
| <b>G. Pengolahan dan Analisis Data</b> .....  | <b>14</b>   |

|   |           |
|---|-----------|
| 1. Teknik Pengolahan Data .....   | 14        |
| 2. Teknik Analisis Data .....   | 16        |
| <b>H. Jalanya Penelitian.....</b>   | <b>16</b> |
| 1. Tahap persiapan .....  | 16        |
| 2. Tahap pelaksanaan .....  | 16        |
| 3. Tahap akhir .....  | 16        |
| <b>BAB IV .....</b>   | <b>17</b> |
| <b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>  | <b>17</b> |
| <b>A. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Ciamis .....</b>                                    | <b>17</b> |
| 1. Karakteristik Responden .....  | 17        |
| 2. Rata-rata Sisa Makanan Diet Lunak 5 Siklus di Ruang Bedah RSUD Ciamis .....              | 19        |
| 3. Rata-rata dan Kategori Sisa Makanan Diet Lunak 5 Siklus di Ruang Saraf RSUD Ciamis ..... | 21        |
| <b>D. Pembahasan .....</b>  | <b>24</b> |
| 1. Karakteristik Responden .....  | 24        |
| 2. Rata-rata Sisa Makanan Lunak di Ruang Bedah .....  | 26        |
| 3. Rata-rata Sisa Makanan Lunak di Ruang Saraf.....   | 27        |
| <b>BAB V.....</b>   | <b>30</b> |
| <b>SIMPULAN DAN SARAN .....</b>   | <b>30</b> |
| <b>A. Simpulan.....</b>   | <b>30</b> |
| <b>B. Saran .....</b>   | <b>30</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>   | <b>31</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>  | <b>33</b> |

## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| Tabel 1 Definisi Operasional.....   | 13 |
| Tabel 2 Instrumen Penelitian.....   | 14 |
| Tabel 6. Karakteristik Umur Responden Kelas III Ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis<br>.....          | 17 |
| Tabel 7. Karakteristik Jenis Kelamin Responden Kelas III Ruang Bedah dan Saraf RSUD<br>Ciamis ..... | 17 |
| Tabel 8. Lama Rawat Kelas III di Ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis .....                            | 18 |
| Tabel 9. Pendidikan Responden Kelas III di Ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis.....                   | 18 |
| Tabel 10. Pekerjaan Responden Kelas III di Ruang Bedah dan Saraf RSUD Ciamis .....                  | 19 |
| Tabel 11. Ruangan Kelas III RSUD Ciamis.....  | 19 |
| Tabel 12. Rata-rata Sisa Makanan Lunak pada Responden di Ruang Bedah.....                           | 20 |

## DAFTAR GAMBAR

|   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| Gambar 1 Kerangka Teori Gambaran Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Kelas III di RSUD Ciamis..... | 11             |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |    |
|---|----|
| Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.....                         | 34 |
| Lampiran 2. Surat Izin Penelitian Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Ciamis<br>..... | 35 |
| Lampiran 3. Surat Izin Rumah Sakit Umum Daerah Ciamis .....                                   | 36 |
| Lampiran 4. Siklus Menu .....   | 37 |
| Lampiran 5. Standar Bumbu.....  | 38 |
| Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian .....  | 39 |
| Lampiran 7. Riwayat Hidup Penulis.....  | 40 |