



# Kemenkes Poltekkes Tasikmalaya

## LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN DAYA TERIMA MAKANAN LUNAK PASIEN  
RAWAT INAP KELAS III DI UPTDK RSUD dr. SOEKARDJO  
KOTA TASIKMALAYA TAHUN 2024**

Disusun Oleh:

**AMELIA KURNYA PUTRI  
NIM. P2.06.31.1.21.072**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA  
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
TAHUN 2024**

## **KATA PENGANTAR**

Penulis panjatkan puji dan syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan izin Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul “Gambaran Daya Terima Makanan Lunak Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD dr. Soekardjo Kota Tasikmalaya Tahun 2024”.

Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah limpahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW. Penulis banyak mendapatkan bimbingan, dorongan, bantuan dan semangat dari berbagai pihak dalam penyusunan laporan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Dini Mariani, S. Kep, Ners, M. Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Bapak Sumarto, MP selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
3. Ibu Ima Karimah, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, masukan dan dorongan semangat dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.
4. Semua staf dan dosen Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan pengajaran dalam proses pembuatan laporan tugas akhir ini.
5. Orang tua dan segenap keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi.
6. Teman-teman seperjuangan D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan motivasi dalam proses penyusunan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak untuk disempurnakan lebih lanjut. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan menambah wawasan pembaca.

Tasikmalaya, Mei 2024

Penulis

# Gambaran Daya Terima Makanan Lunak Pasien Rawat Inap Kelas III di UPTDK RSUD dr. Soekardjo Kota Tasikmalaya Tahun 2024

Amelia Kurnya Putri

## INTISARI

Sisa makanan pasien dapat menggambarkan efektifitas pelayanan gizi di rumah sakit. Sisa makanan menyebabkan terbuangnya biaya pengadaan makanan pasien dan membuat asupan pasien tidak adekuat dimana apabila terus terjadi bisa mengalami 2,4 kali lebih beresiko mengalami malnutrisi. Terjadinya sisa makanan salah satunya diakibatkan oleh faktor eksternal rasa dan penampilan makanan. Apabila pasien memberikan penilaian rasa dan penampilan yang baik dan menarik maka sisa makanan yang dihasilkan lebih sedikit. Berdasarkan hasil perhitungan sisa makanan dengan metode comstock yang dilakukan di UPTDK RSUD dr. Soekardjo Kota Tasikmalaya didapatkan rata-rata sisa makanan 22,5% hasil tersebut masih belum memenuhi target sebesar <20%. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan sisa makanan pasien rawat inap kelas III di UPTDK RSUD dr. Soekardjo. Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan teknik purposive sampling sebanyak 43 pasien. Pengumpulan data dilakukan dengan pengukuran sisa makanan dengan metode taksiran (*Visual Comstock*) dan wawancara. Sisa makanan menurut siklus menu diketahui paling banyak pada siklus 8 dengan sisa makanan >20% sebanyak 90,6% dan 10 dengan sisa makanan >20% sebanyak 88,3%. Pada waktu makan diketahui paling banyak pada waktu makan sore di siklus 8 dengan presentase 52,1% dan berdasarkan bahan makanan sisa makanan terbanyak adalah pada bahan makanan sayuran di siklus 1 dengan presentase 61,2%. Penilaian terhadap rasa makanan, aroma, suhu, tekstur dan bumbu pada beberapa bahan makanan masih memiliki skor <80%, sehingga belum bisa dikatakan baik. Penilaian terhadap penampilan makanan, warna, aroma dan porsi pada beberapa bahan makanan masih memiliki skor <80%, sehingga belum bisa dikatakan baik, sedangkan untuk bentuk pada semua bahan makanan sudah memiliki skor >80%, sehingga sudah bisa dikatakan baik.

**Kata Kunci:** sisa makanan, rasa dan penampilan makanan, *visual comstock*

## ABSTRACT

**AMELIA KURNYA PUTRI. Description Acceptance Of Soft Food From Class III Inpatients at UPTDK RSUD dr. Soekardjo Hospital Tasikmalaya City In 2024. Under Supervision of Ima Karimah**

*Patient food waste can illustrate the effectiveness of nutrition services in the hospital. Food waste causes wasted patient food procurement costs and makes patient intake inadequate where if it continues to occur can experience 2.4 times more risk of malnutrition. One of the occurrences of food waste is caused by external factors of taste and appearance of food. If the patient gives a good and attractive taste and appearance assessment, less food waste is produced. Based on the results of the calculation of food waste using the comstock method conducted at UPTDK RSUD dr. Soekardjo Tasikmalaya City, it was found that the average food waste was 22.5%, the result still did not meet the target of <20%. This study aims to describe the food waste of class III inpatients at UPTDK RSUD dr. Soekardjo. This type of study is a descriptive study with purposive sampling techniques as many as 43 patients. Data collection was carried out by measuring food waste by estimation method (Visual Comstock) and interviews. Food waste according to the menu cycle is known to be the most in cycle 8 with food waste >20% as much as 90.6% and 10 with food waste >20% as much as 88.3%. At meal time, it is known that the most at lunch time in cycle 8 with a percentage of 52.1% and based on food ingredients, the most food waste is in vegetable food in cycle 1 with a percentage of 61.2%. The assessment of food taste, aroma, temperature, texture and seasoning in some food ingredients still has a score of <80%, so it cannot be said to be good. The assessment of food appearance, color, aroma and portion in some food ingredients still has a score of <80%, so it cannot be said to be good, while the shape of all food ingredients already has a score of >80%, so it can be said to be good.*

**Keyword:** *food Waste, taste and appearance of food, visual comstock*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</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>3</b>
<b>C. Tujuan Penelitian.....</b>	<b>3</b>
<b>D. Manfaat Penelitian.....</b>	<b>3</b>
<b>BAB II .....</b>	<b>5</b>
<b>TINJAUAN PUSATAKA .....</b>	<b>5</b>
<b>A. Tinjauan Pustaka .....</b>	<b>5</b>
<b>1. Sisa Makanan .....</b>	<b>5</b>
a. Pengertian Sisa makanan .....	5
b. Metode Pengukuran Sisa Makanan.....	5
c. Faktor-faktor Yang Memengaruhi Sisa Makanan.....	6
<b>2. Bentuk Makanan Pasien .....</b>	<b>12</b>
<b>3. Jenis Makanan.....</b>	<b>13</b>
<b>B. Kerangka Teori.....</b>	<b>15</b>
<b>BAB III.....</b>	<b>16</b>
<b>METODE PENELITIAN.....</b>	<b>16</b>
<b>A. Jenis Penelitian.....</b>	<b>16</b>
<b>B. Waktu dan Tempat Penelitian.....</b>	<b>16</b>
<b>C. Populasi dan Sampel.....</b>	<b>16</b>
1. Populasi dan Sampel .....	16
2. Besar Sampel Penelitian.....	16
3. Teknik Pengambilan Sampel.....	17

<b>D. Variabel dan Definisi Operasional .....</b>	<b>18</b>
1. Jenis Data.....	20
2. Cara Pengumpulan Data .....	20
3. Instrumen Penelitian .....	21
<b>F. Pengolahan Data dan Analisis data.....</b>	<b>21</b>
1. Teknik Pengolahan Data .....	21
2. Teknik Analisis Data .....	23
<b>G. Jalannya Penelitian .....</b>	<b>23</b>
1. Tahap Persiapan.....	23
2. Tahap Pelaksanaan.....	23
3. Tahap Akhir .....	24
<b>BAB IV .....</b>	<b>25</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
<b>A. Hasil Penelitian.....</b>	<b>25</b>
1. Gambaran Umum UPTDK RSUD dr. Soekardjo Kota Tasikmalaya .....	25
2. Gambaran Karakteristik Pasien .....	25
3. Gambaran Sisa Makanan Lunak .....	27
4. Gambaran Penampilan Makanan Lunak .....	30
5. Gambaran Rasa Makanan Lunak .....	32
<b>B. Pembahasan.....</b>	<b>34</b>
<b>BAB V .....</b>	<b>41</b>
<b>PENUTUP.....</b>	<b>41</b>
<b>A. Simpulan .....</b>	<b>41</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>42</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>43</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

<b>No</b>	<b>Judul Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 1.	Definisi Operasional .....	18
Tabel 2.	Instrumen Penelitian .....	21
Tabel 3.	Jenis Kelamin Pasien .....	26
Tabel 4.	Lama Rawat Inap .....	26
Tabel 5.	Umur Responden .....	26
Tabel 6.	Penilaian Warna Makanan .....	30
Tabel 7.	Penilaian Bentuk Makanan .....	31
Tabel 8.	Penilaian Porsi Makanan.....	31
Tabel 9.	Penilaian Aroma Makanan.....	32
Tabel 10.	Penilaian Suhu Makanan.....	32
Tabel 11.	Penilaian Tekstur Makanan.....	33
Tabel 12.	Penilaian Bumbu Makanan .....	33

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Kerangka Teori.....	15
Gambar 2. Sisa Makanan Menurut Waktu Makan.....	28
Gambar 3. Sisa Makanan Menurut Bahan Makanan.....	29



## **DAFTAR LAMPIRAN**

### **Nomor Lampiran**

1. Naskah Penjelasan Penelitian
2. Persetujuan Setelah Penjelasan
3. Formulir Karakteristik Pasien
4. Pengukuran Sisa Makanan
5. Kuesioner Rasa dan Penampilan Makanan
6. Pengukuran Sisa Makanan dan Wawancara Pasien
7. Karakteristik Responden