

**GAMBARAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN
RAWAT INAP PENYAKIT DALAM DI RUMAH SAKIT
UMUM DAERAH DR. ACHMAD MOCHTAR BUKITTINGGI**

VALENTINA ROSTI ERIYAN



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN RIAU
JURUSAN DIII GIZI
2025**

**GAMBARAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN
RAWAT INAP PENYAKIT DALAM DI RUMAH SAKIT
UMUM DAERAH DR. ACHMAD MOCHTAR BUKITTINGGI**

VALENTINA ROSTI ERIYAN



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN RIAU
JURUSAN DIII GIZI
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan ini sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul Gambaran Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Penyakit Dalam Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.



Pekanbaru, 11 Juni 2025

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Valentina Rosti Eriyan".

Valentina Rosti Eriyan

P032213411080

ABSTRAK

VALENTINA ROSTI ERIYAN, Gambaran Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Penyakit Dalam Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi. Dibimbing oleh Roziana, SST, M.Gizi

Sisa makanan pada pasien rawat inap merupakan indikator penting dalam menilai efektivitas pelayanan gizi di rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap penyakit dalam berdasarkan komponen makanan, yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Penelitian ini merupakan studi deskriptif dengan pendekatan cross sectional. Sampel berjumlah 34 pasien yang mendapatkan makanan lunak di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi menggunakan formulir Visual Comstock skala 7 poin selama 3 hari pada waktu makan pagi, siang, dan malam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pasien memiliki daya terima yang baik terhadap makanan, dengan tingkat sisa makanan paling rendah pada buah (97,1%), diikuti lauk hewani dan lauk nabati (masing-masing 73,5%), sayur (55,9%), dan makanan pokok (52,9%).

Kata Kunci: Sisa Makanan, Makanan Lunak, Pasien Rawat Inap, Penyakit Dalam, Rumah Sakit

ABSTRAK

Food waste among hospitalized patients is an important indicator in assessing the effectiveness of hospital nutritional services. This study aimed to describe the leftover of soft food among inpatients with internal medicine conditions based on food components: staple foods, animal-based side dishes, plant-based side dishes, vegetables, and fruits. This was a descriptive study with a cross-sectional approach. The sample consisted of 34 inpatients receiving soft diets in the internal medicine ward of Dr. Achmad Mochtar Regional Hospital in Bukittinggi. Data were collected through observation using the 7-point Visual Comstock scale over three consecutive days during breakfast, lunch, and dinner. The results showed that most patients had good food acceptance, with the lowest food waste found in fruit (97.1%), followed by animal-based and plant-based side dishes (each 73.5%), vegetables (55.9%), and staple foods (52.9%).

Keywords: Food waste, soft food, inpatients, internal medicine, hospital

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAH HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul Gambaran Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Penyakit Dalam Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung unsur plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 11 Juni 2025


Valentina Rosti Eriyan
P032213411080

**GAMBARAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN
RAWAT INAP PENYAKIT DALAM DI RUMAH SAKIT
UMUM DAERAH DR. ACHMAD MOCHTAR BUKITTINGGI**

VALENTINA ROSTI ERIYAN

**Tugas Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada Program Studi Gizi**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN RIAU
JURUSAN DIII GIZI
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Penyakit Dalam Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi

Nama : Valentina Rosti Eriyan

NIM : P03221341080

Telah berhasil dipertahankan dihadapan dewan penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar ahli madya gizi pada program studi DIII Gizi Kemenkes Poltekkes Riau

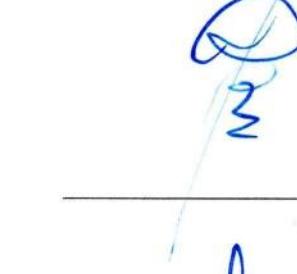
Pembimbing 1 :

Roziana, SST, M.Gizi



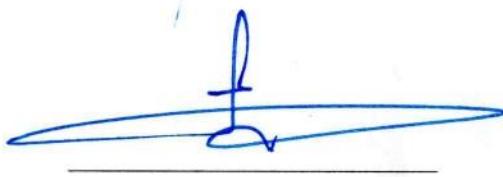
Penguji 1 :

Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes



Penguji 2 :

Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si



Diketahui Oleh
Ketua Jurusan Gizi
Sri Mulyani, S.TP, M.Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : Jum'at, 13 Juni 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb, M.H. selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Sri Mulyani, S.TP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Roziana, SST, M.Gizi selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes selaku Penguji I yang telah memberikan arahan serta saran demi perbaikan laporan Tugas Akhir ini.
5. Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si selaku Penguji II yang telah memberikan kritik dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staf yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan laporan Tugas Akhir ini.
7. Orang Tua dan Keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 11 Juni 2024



Valentina Rosti Eriyan

P032213411080

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRAK	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAH HAK CIPTA	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
RIWAYAT HIDUP	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pelayanan Gizi di Rumah Sakit	5
2.2 Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	5
2.3 Bentuk Makanan Rumah Sakit	7
2.4 Jenis Diet	7
2.5 Sisa Makanan	12
BAB III KERANGKA KONSEP	22
3.1 Kerangka Konsep	22
3.2 Definisi Operasional	22
BAB IV METODE PENELITIAN	24
4.1 Jenis dan Desain Penelitian	24
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian	24
4.3 Populasi dan Sampel	24
4.4 Jenis dan cara pengumpulan data	25
4.5 Teknik pengolahan dan analisis data	25
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	27
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	27
5.2 Karakteristik Responden	30
5.3 Penilaian Sisa Makanan	32
BAB VI PENUTUP	48

6.1 Kesimpulan.....	48
6.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kerangka Konsep	22
Tabel 2 Definisi Operasional	23
Tabel 3 Kualifikasi Ahli Gizi RSUD Dr Achmad Mochtar Bukittinggi	29
Tabel 4 Karakteristik Responden	30
Tabel 5 Penilaian Sisa Makanan Berdasarkan Komponennya	33
Tabel 6 Sisa Makanan Berdasarkan Pemberian Waktu Makan	37
Tabel 7 Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Diet	41
Tabel 8 Sisa Makanan Berdasarkan Diagnosa Pasien	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar..... 27