

**GAMBARAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN  
RAWAT INAP DI RSUD LUBUK BASUNG**

**HARAMAINI NAFSI**



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU**

**JURUSAN GIZI**

**PEKANBARU**

**2026**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Gambaran Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di RSUD Lubuk Basung” 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, 8 Juni 2026



Haramaini Nafsi

NIM. P032313411071

## **PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Gambaran Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di RSUD Lubuk Basung” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung 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 Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 8 Juni 2026



Haramaini Nafsi

NIM. P032313411071

**GAMBARAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN  
RAWAT INAP DI RSUD LUBUK BASUNG**

**HARAMAINI NAFSI**

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

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU  
JURUSAN GIZI  
PEKANBARU  
2026**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap  
di RSUD Lubuk Basung  
Nama : Haramaini Nafsi  
NIM : P032313411071

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Kemenkes Poltekkes Riau

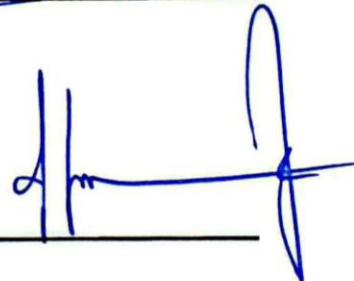
Pembimbing 1:  
Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes

  
\_\_\_\_\_

Pembimbing 2:  
Roziana, SST, M.Gizi

  
\_\_\_\_\_

Penguji :  
Nur Kholis, M.Pd

  
\_\_\_\_\_

Diketahui oleh  
Ketua Jurusan  
Sri Mulyani, STP, M.Si

  
\_\_\_\_\_  


Tanggal Ujian : 10 Juni 2026

Tanggal Lulus :

Penguji pada Tugas Akhir : Nur Kholis, M.Pd

## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan di kota Pekanbaru pada 3 Juli 2005 sebagai anak ke-3 dari pasangan bapak Baihaqi S.Ag dan ibu Nadia Bachtiar S.E. Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) ditempuh di sekolah SMAN 14 Pekanbaru, dan lulus pada tahun 2023. Pada tahun 2023, penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di Program Studi Gizi di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di RSUD Lubuk Basung” 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. Ibu Bdn. Rully Hevrialni, SST, M.Keb selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Ibu Sri Mulyani, STP. MSi selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Ibu Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes 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. Ibu Roziana, SST, M.Gizi selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Nur Kholis, M.Pd selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran kepada penulis untuk perbaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan laporan Tugas Akhir.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat 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, 8 Juni 2026



Haramaini Nafsi  
NIM. P032313411071

## DAFTAR ISI

|                                                                                                  |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>                                                                 | <b>i</b>    |
| <b>ABSTRAK .....</b>                                                                             | <b>ii</b>   |
| <b>ABSTRACT .....</b>                                                                            | <b>iii</b>  |
| <b>PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI<br/>SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA .....</b> | <b>iv</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>                                                                  | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>                                                                | <b>viii</b> |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                                                       | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                                                           | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                                                        | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                                                        | <b>xiv</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                                                     | <b>xv</b>   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                                                    | <b>1</b>    |
| 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 Bagi Peneliti .....                                                                        | 4           |
| 1.4.2 Bagi Tempat Penelitian .....                                                               | 4           |
| 1.4.3 Bagi Jurusan Gizi .....                                                                    | 4           |
| 1.4.4 Bagi Masyarakat.....                                                                       | 4           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                                                              | <b>5</b>    |
| 2.1 Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....                                                  | 5           |
| 2.2 Bentuk Makanan Rumah Sakit .....                                                             | 6           |
| 2.3 Sisa Makanan Pasien.....                                                                     | 7           |
| 2.4 Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan .....                                           | 7           |
| 2.5 Pengamatan Sisa Makanan.....                                                                 | 8           |
| <b>BAB III KERANGKA KONSEP .....</b>                                                             | <b>10</b>   |
| 3.1 Kerangka Konsep .....                                                                        | 10          |
| 3.2 Definisi Operasional.....                                                                    | 10          |

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>BAB IV METODOLOGI PENELITIAN .....</b>        | <b>13</b> |
| 4.1 Jenis dan Desain Penelitian.....             | 13        |
| 4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....            | 13        |
| 4.3 Populasi dan Sampel .....                    | 13        |
| 4.3.1 Populasi.....                              | 13        |
| 4.3.2 Sampel.....                                | 13        |
| 4.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....         | 14        |
| 4.4.1 Data Primer .....                          | 14        |
| 4.4.2 Data Sekunder .....                        | 14        |
| 4.4.3 Cara Pengumpulan Data.....                 | 15        |
| 4.5 Pengolahan dan Analisis Data.....            | 15        |
| 4.5.1 Pengolahan Data.....                       | 15        |
| 4.5.2 Analisis Data .....                        | 16        |
| <b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>          | <b>17</b> |
| 5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....        | 17        |
| 5.2 Karakteristik Responden .....                | 18        |
| 5.3 Sisa Makanan Berdasarkan Makanan Pokok ..... | 21        |
| 5.4 Sisa Makanan Berdasarkan Lauk Hewani .....   | 23        |
| 5.5 Sisa Makanan Berdasarkan Lauk Nabati .....   | 24        |
| 5.6 Sisa Makanan Berdasarkan Sayur .....         | 25        |
| 5.7 Sisa Makanan Berdasarkan Buah.....           | 29        |
| <b>BAB VI PENUTUP .....</b>                      | <b>31</b> |
| 6.1 Kesimpulan .....                             | 31        |
| 6.2 Saran.....                                   | 31        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                       | <b>33</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                             | <b>37</b> |

## **DAFTAR TABEL**

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. Definisi Operasional .....                    | 10 |
| Tabel 2. Karakteristik Responden .....                 | 18 |
| Tabel 3. Distribusi Frekuensi Sisa Makanan Pokok ..... | 21 |
| Tabel 4. Distribusi Frekuensi Sisa Lauk Hewani .....   | 23 |
| Tabel 5. Distribusi Frekuensi Sisa Lauk Nabati .....   | 25 |
| Tabel 6. Distribusi Frekuensi Sisa Sayur .....         | 26 |
| Tabel 7. Distribusi Frekuensi Sisa Buah .....          | 29 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Gambar 1. Kerangka Konsep ..... | 10 |
|---------------------------------|----|

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. <i>Informed Consent</i> .....       | 37 |
| Lampiran 2. Formulir <i>Food Weighing</i> ..... | 38 |
| Lampiran 3. Master Data.....                    | 39 |
| Lampiran 4. Siklus Menu RSUD Lubuk Basung.....  | 44 |
| Lampiran 5. Dokumentasi Sisa Makanan .....      | 54 |