

SKRIPSI
HUBUNGAN VARIASI MENU, BESAR PORSI, SISA MAKANAN DAN
TINGKAT KEPUASAN PASIEN PADA MAKANAN LUNAK DI RUMAH
SAKIT UMUM DAERAH CENGKARENG



Oleh
SHOPIA DAMAYANTI
2014-32-159

PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS INDONUSA ESA UNGGUL
JAKARTA
2016



PENGESAHAN SKRIPSI

Dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi dan diterima untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam mendapatkan gelar Sarjana Gizi

Pada tanggal 12 Agustus 2016

Dr. Aprilita Rina Yanti Eff, M. Biomed, Apt
DEKAN

TIM PENGUJI SKRIPSI

Jabatan	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
Ketua	: Idrus Jus'at Ph. D	_____	_____
Sekretaris	: Lilik Sri Hartati, SKM	_____	_____
Anggota	: Tiurma Heryawanti Pakpahan, M.Kes	_____	_____
	Putri Ronitawati, SKM, M.Si	_____	_____



SURAT PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini, saya :

Nama : Shopia Damayanti
NIM : 2014-32-159
Program Studi : IlmuGizi
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul :

**Hubungan Variasi Menu, Besar Porsi,
Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien pada
Makanan Lunak Di Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng**

Apabila suatu saat ini terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang akan ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, Agustus 2016

Shopia Damayanti



RIWAYAT HIDUP PENULIS

Data Pribadi :

- Nama : Shopia Damayanti
- Tempat/TanggalLahir : Manna, 6 Agustus 1993
- Email : shopia.damayanti@gmail.com
- Alamat : Jl. Tripkastalani no. 40 rt 08/09 Bengkulu

Selatan

- Data Pendidikan :
- 1999 – 2005 : SDN 9 Bengkulu Selatan
- 2005 – 2008 : SMPN 1 Bengkulu Selatan
- 2008 – 2011 : SMA 1 Bengkulu Selatan
- 2011 – 2014 : PoltekkesKemenkes Bengkulu Jurusan Gizi
- 2014 – 2016 : Universitas Esa Unggul Jurusan Gizi

SKRIPSI, JUNI 2016
SHOPIA DAMAYANTI
Program Studi S1 Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul Jakarta

**“HUBUNGAN VARIASI MENU, BESAR PORSI, SISA MAKANAN DAN TINGKAT
KEPUASAN PASIEN PADA MAKANAN LUNAK
DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH CENKARENG”**

ABSTRACT

Background : *Nutrition services in a integral part of the health service hospital and mutual support and can not be separated by other service.*

Purpose: *to determine the relationship varied menu and a large portion of the rest of the food and the level of patient satisfaction on soft food at district general cengkareng hospital.*

Sample : *the sample in this study are patiens hospitalized with soft food.*

Method : *the sampling technique use was purposive sampling technique of random sampling. The number of sample taken by using the formula G-power. The sample size in this study was one hundred eleven, but the number of sample corresponding inclusion criteria totaling eighty six sample.*

Result : *there is a significant relationship between variations in the menu and the rest of the animal side dish, vegetable side dishes vegetable, but there was no significant relationship between variations in the menu and the rest of the staple food, the level of satisfaction. There is a significant relationship between large animal side dish servings and the rest of the animal side dish, a large portion of vegetable side dishes and leftover vegetable side dishes, large portions of vegetables and vegetable leftovers, large servings of vegetables and satisfaction levels, but there was no significant relationship between a large portion of a staple and staple food waste, large portions of the staple food, animal side dish, vegetable side dishes and level of satisfaction*

ABSTRAK

Latar Belakang : Pelayanan gizi merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan rumah sakit yang saling menunjang dan tidak dapat dipisahkan dengan pelayanan lain. Kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang aman dan bermutu secara pelayanan yang layak bagi pasien.

Tujuan : Untuk mengetahui hubungan variasi menu dan besar porsi terhadap sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien pada makanan lunak di rumah umum daerah Cengkareng.

Sampel penelitian : Sampel pada penelitian ini adalah pasien rawat inap dengan makanan lunak. **Metode :** Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah teknik sampling *purposif random sampling*. Jumlah sampel diambil dengan menggunakan rumus *G-Power*, besar sampel dalam penelitian ini adalah 111 sampel tetapi jumlah sampel yang sesuai kriteria inklusi berjumlah 86 sampel. Hasil uji statistik menggunakan korelasi *Pearson*.

Hasil Penelitian : ada hubungan yang signifikan antara variasi menu dan sisa lauk hewani, lauk nabati dan sayur, tetapi tidak ada hubungan yang signifikan antara variasi menu dan sisa makanan pokok, tingkat kepuasan. Ada hubungan yang signifikan antara besar porsi lauk hewani dan sisa lauk hewani, besar porsi lauk nabati dan sisa lauk nabati, besar porsi sayur dan sisa sayur serta besar porsi sayur dan tingkat kepuasan, tetapi tidak ada hubungan yang signifikan antara besar porsi makanan pokok dan sisa makanan pokok, besar porsi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan tingkat kepuasan.

Kata Kunci : Variasi Menu, Besar Porsi, Sisa Makanan, Tingkat Kepuasan

KATA PENGANTAR

Puji serta Syukur penulis panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan Judul **"Hubungan Variasi Menu, Besar Porsi, Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien pada Makanan Lunak di RSUD Cengkareng"**.

Dalam penyusunan Proposal ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan baik berupa ilmu maupun nasihat dari berbagai pihak. Penulis menyadari tanpa adanya bantuan maupun bimbingan maka sulit bagi penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Proposal ini masih banyak terdapat kekeliruan dan kekhilafan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan bimbingan dari berbagai pihak agar penulis dapat berkarya lebih baik dan optimal lagi di masa yang akan datang.

Penulis berharap semoga Proposal yang telah penulis susun ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat membawa perubahan positif terutama bagi penulis sendiri.

Jakarta, Juli 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	hlm.
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
SURAT PERNYATAAN PENULIS	iii
RIWAYAT HIDUP PENULIS	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
a. Tujuan Umum	5
b. Tujuan Khusus	6
F. Manfaat Penelitian	6
a. Manfaat Bagi Peneliti	6
b. Manfaat Bagi Rumah Sakit	7
c. Manfaat Bagi UEU	7
d. Manfaat Bagi Peneliti lain	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Penyelenggaraan Makanan	8
B. Penetapan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit	10
C. Menu	11
a. Pengertian Menu.....	11
b. Fungsi Menu.....	11
c. Syarat Dalam Perencanaan Menu.....	12
D. Variasi Menu	17
E. Standar Porsi	17
a. Pengawasan Standar Porsi.....	17
b. Syarat-syarat Pengawasan Porsi.....	18
F. Sisa Makanan	19
a. Pengamatan Sisa Makanan.....	20
b. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan.....	22
G. Tingkat Kepuasan	24
H. Makanan Lunak	25

I. Kerangka Teori	26
J. Kerangka Konsep	27
K. Hipotesis Penelitian	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
A. Desain Penelitian.....	28
B. Populasi dan Sampel	28
a. Populasi	28
b. Sampel.....	28
C. Tempat dan Waktu Penelitian	30
a. Tempat Penelitian.....	30
b. Waktu Penelitian	30
D. Definisi Operasional.....	30
E. Pengumpulan Data.....	31
a. Pengumpulan Data	31
b. Pengolahan Data	31
c. Analisis Data	32
BAB IV HASIL	35
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng	35
a. Sejarah dan Perkembangan Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng	35
b. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng	31
B. Gambaran Umum Sampel	39
a. Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin	39
b. Distribusi Responden Menurut Umur	39
C. Analisis Univariat	40
a. Variasi Menu	40
b. Besar Porsi Makanan	40
c. Sisa Makanan	43
d. Tingkat Kepuasan	47
D. Analisis Bivariat	48
a. Hubungan Variasi Menu dan Sisa Makanan	48
b. Hubungan Variasi Menu dan Tingkat Kepuasan	51
c. Hubungan Besar Porsi Makanan dan Sisa Makanan	51
d. Hubungan Porsi Makanan dan Sisa Tingkat Kepuasan	54
BAB V Pembahasan	58
A. Variasi Menu dan Sisa Makanan	58
B. Variasi Menu dan tingkat Kepuasan	58
C. Besar Porsi dan Sisa Makanan	59

D. Besar Porsi dan Tingkat Kepuasan	61
E. Keterbatasan Penelitian	62
BAB VI Kesimpulan dan Saran	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

2.1 Standar Menu Makanan Lunak	16
3.1 Definisi Operasional	30
4.1 Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin	39
4.2 Distribusi Responden Menurut Umur	39

DAFTAR GAMBAR

2.1 Kerangka Teori	26
2.2 Kerangka Konsep	27
4.1 Distribusi Frekuensi Variasi Menu	40
4.2 Distribusi Frekuensi Besar Porsi Makanan Pokok	41
4.3 Distribusi Frekuensi Besar Porsi Lauk Hewani	41
4.4 Distribusi Frekuensi Besar Porsi Lauk Nabati	42
4.5 Distribusi Frekuensi Besar Porsi Sayur	43
4.6 Distribusi Frekuensi Sisa Makanan Pokok	44
4.7 Distribusi Frekuensi Sisa Lauk Hewani	44
4.8 Distribusi Frekuensi Sisa Lauk Nabati	45
4.9 Distribusi Frekuensi Sisa Sayur	46
4.10 Distribusi Frekuensi Tingkat Kepuasan	47
4.11 Hubungan Variasi Menu dan Sisa Makanan Pokok	48
4.12 Hubungan Variasi Menu dan Sisa Lauk Hewani	49
4.13 Hubungan Variasi Menu dan Sisa Lauk Nabati	49
4.14 Hubungan Variasi Menu dan Sisa Sayur	50
4.15 Hubungan Variasi Menu dan Tingkat Kepuasan	51
4.16 Hubungan Besar Porsi Makanan Pokok dan Sisa Makanan Pokok	52
4.17 Hubungan Besar Porsi Lauk Hewani dan Sisa Lauk Hewani	53
4.18 Hubungan Besar Porsi Lauk Nabati dan Sisa Lauk Nabati	53
4.19 Hubungan Besar Porsi Sayur dan Sisa Sayur	54
4.20 Hubungan Besar Porsi Makanan Pokok dan Tingkat Kepuasan	55
4.21 Hubungan Besar Porsi Lauk Hewani dan Tingkat Kepuasan	55
4.22 Hubungan Besar Porsi Lauk Nabati dan Tingkat Kepuasan	56
4.23 Hubungan Besar Porsi Sayur dan Tingkat Kepuasan	57