

ANALISIS PENGARUH SISA MAKANAN PASIEN TERHADAP KERUGIAN GIZI DAN EKONOMI DI RS TK III SALAK DR. H. SADJIMAN BOGOR

LISYA MUTIARA RAMADANTI



MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Analisis Pengaruh Sisa Makanan Pasien terhadap Kerugian Gizi dan Ekonomi di RS TK III Salak dr. H. Sadjiman Bogor” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. 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 laporan ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Bogor, April 2024

Lisya Mutiara Ramadanti
J0306201096

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

LISYA MUTIARA RAMADANTI. Analisis Pengaruh Sisa Makanan Pasien terhadap Kerugian Gizi dan Ekonomi di RS TK III Salak dr. H. Sadjiman Bogor. Dibimbing oleh ROSYDA DIANAHA.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh sisa makanan pasien terhadap kerugian gizi dan ekonomi pasien rawat inap kelas 1 di RS TK III Salak dr. H. Sadjiman Bogor. Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional study* dengan jumlah subjek 40 orang. Data karakteristik subjek diperoleh dari pencatatan rekam medik pasien, sisa makanan diperoleh dengan menggunakan metode *visual comstock*. Rata-rata subjek berumur 46-65 tahun, laki-laki, pendidikan SMA, pekerjaan pegawai swasta, dengan penyakit tidak menular. Siklus menu yang digunakan 10+1 hari. Rata-rata sisa makanan jenis diet biasa yaitu 24,6%. Sisa makanan terbanyak adalah makanan pokok (40%) dan sisa pada waktu makan siang (34,1%). Uji korelasi menunjukkan tidak terdapat hubungan bermakna ($p>0,05$) pada usia, pendidikan, dan jenis penyakit terhadap sisa makanan, sedangkan jenis kelamin dan pekerjaan menunjukkan hubungan yang bermakna ($p<0,05$). Rata-rata kerugian gizi pasien per hari yaitu sebanyak 456 Kal energi, 12 gram protein, 16 gram lemak, 74.9 gram karbohidrat. Rata-rata kerugian ekonomi sebesar Rp24.608,00 per pasien per hari.

Kata kunci : biaya makan, kerugian, pasien, sisa makanan, zat gizi

ABSTRACT

LISYA MUTIARA RAMADANTI. Analysis of the Effects of Patient Food Waste on Nutrition and Economic Losses at RS TK III Salak dr. H. Sadjiman Bogor. Supervised by ROSYDA DIANAHA.

This study aims to analyze the effect of food waste on the nutritional and economic losses at TK III Salak dr. H. Sadjiman Hospital. Design of the research is a cross sectional study with 40 subjects in totals. Characteristics data were obtained from the results of recording the patient's medical records, food waste was obtained using the visual comstock method. The average subject was 46-65 years old, male, a high school education, worked as a private employee and had a non-communicable disease. The menu cycle used is 10+1 days. The average food waste is 24,6%. The most food waste is staple food (40%) and dinner (34,1%). The correlation test showed that there was no significant relationship ($p>0.05$) between of age, education and type of disease on food waste, while the characteristics of gender and work showed a significant relationship ($p<0.05$). The average nutritional loss experienced by patients per day is 456 Cal of energy, 12 grams of protein, 16 grams of fat, 74.9 grams of carbohydrates. The average economic loss experienced was IDR 24,608 per patient per day.

Keywords : food cost, food waste, loose, nutrients, patient



@Hak cipta milik IPB University

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB. Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait



ANALISIS PENGARUH SISA MAKANAN PASIEN TERHADAP KERUGIAN GIZI DAN EKONOMI DI RS TK III SALAK DR. H. SADJIMAN BOGOR

LISYA MUTIARA RAMADANTI

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



LEMBAR PENGESAHAN

Judul Proyek Akhir : Analisis Pengaruh Sisa Makanan Pasien terhadap Kerugian Gizi dan Ekonomi di RS TK III Salak dr. H. Sadjiman Bogor
Nama : Lisya Mutiara Ramadanti
NIM : J0306201096

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing :
Rosyda Dianah, SKM., MKM.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi :
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
NPI. 201811198808132007

Dekan Sekolah Vokasi :
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 199607171992031003



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah subhanaahu wa ta'ala yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Laporan proyek akhir ini ditulis dengan judul “Analisis Pengaruh Sisa Makanan Pasien terhadap Kerugian Gizi dan Ekonomi di RS TK III Salak dr. H. Sadjiman Bogor”. Laporan ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih dan penghargaan sebesar-besarnya kepada :

1. Rosyda Dianah, SKM, MKM selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini dari awal hingga akhir
2. Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini
3. Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi
4. Direktur Rumah Sakit, Kepala Instalasi Gizi, Ahli Gizi, dan pegawai RS TK III Salak dr. H. Sadjiman Bogor yang telah memberikan izin penelitian yang digunakan untuk penyusunan laporan proyek akhir
5. Kedua orangtua Syatiri (Ayah), Linda Lisdayanti (Ibu), adik kandung Muhammad Arya Khadafi dan semua keluarga besar yang selalu menjadi sumber semangat, motivasi, serta senantiasa memberikan doa dan dukungan dengan penuh kasih sayang
6. Syahidah Endrini An Najihah, Vanessa Marshanda Bunga Oktrisia, dan seluruh teman-teman Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi yang telah berjuang bersama-sama untuk menuntut ilmu dan saling menyemangati serta memberikan dorongan yang positif
7. Aci, Sasa, Jian yang senantiasa kebersamai, memberikan dukungan, semangat dan motivasi kepada penulis, serta menghibur dan mendengarkan keluh kesah penulis selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini
8. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang secara langsung maupun tidak langsung turut serta dalam proses penyusunan laporan proyek akhir ini.
9. Tidak lupa pula penulis ucapkan terimakasih kepada diri sendiri yang dengan hebatnya telah sanggup menyelesaikan penyusunan laporan proyek akhir ini, dan selalu semangat menghadapi segala halang rintang pada saat proses penyusunan laporan akhir dari awal hingga akhir

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini belum sempurna sehingga diperlukan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Semoga laporan proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, April 2024

Lisya Mutiara Ramadanti

DAFTAR ISI

| | |
|---|----|
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan | 3 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 3 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 3 |
| 1.4.1 Manfaat bagi Mahasiswa | 3 |
| 1.4.2 Manfaat bagi Rumah Sakit | 3 |
| 1.4.3 Manfaat bagi Institusi | 3 |
| II KERANGKA PEMIKIRAN | 4 |
| III METODE | 6 |
| 3.1 Desain, Lokasi dan Waktu Penelitian | 6 |
| 3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh | 6 |
| 3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data | 7 |
| 3.4 Pengolahan dan Analisis Data | 7 |
| 3.5 Definisi Operasional | 9 |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 10 |
| 4.1 Gambaran Umum Rumah Sakit | 10 |
| 4.3 Siklus Menu Rumah Sakit | 12 |
| 4.4 Karakteristik Subjek | 14 |
| 4.5 Sisa Makanan | 15 |
| 4.6 Hubungan Karakteristik Subjek dengan Sisa Makanan | 19 |
| 4.7 Kandungan Energi dan Zat Gizi Sisa Makanan | 21 |
| 4.8 Biaya Sisa Makanan | 23 |
| V SIMPULAN DAN SARAN | 26 |
| 5.1 Simpulan | 26 |
| 5.2 Saran | 27 |
| DAFTAR PUSTAKA | 28 |
| LAMPIRAN | 32 |
| RIWAYAT HIDUP | 36 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Jenis dan cara pengumpulan data | 7 |
| 2 | Definisi operasional | 9 |
| 3 | Kandungan energi dan zat gizi siklus menu | 12 |
| 4 | Sebaran subjek berdasarkan karakteristik | 14 |
| 5 | Sisa makanan berdasarkan siklus menu | 16 |
| 6 | Sisa makanan berdasarkan waktu makan | 16 |
| 7 | Sisa makanan berdasarkan kerangka menu | 17 |
| 8 | Sisa makanan berdasarkan kerangka menu per siklus | 18 |
| 9 | Hasil uji <i>Shapiro-Wilk</i> | 19 |
| 10 | Hasil uji hubungan antara karakteristik dengan sisa makanan subjek | 20 |
| 11 | Kerugian energi dan zat gizi | 21 |
| 12 | Kerugian ekonomi | 24 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|---|----------------------------------|----|
| 1 | Formulir visual <i>comstock</i> | 32 |
| 2 | Formulir pemesanan bahan makanan | 33 |
| 3 | Siklus menu rumah sakit | 34 |