

HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI DAN DURASI MAKAN TERHADAP DAYA TERIMA PASIEN KELAS III DI RS PMI BOGOR

SALSABILLA ANDADARI



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

PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi dan Durasi Makan Terhadap Daya Terima Pasien Kelas III di RS PMI Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun 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 proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari laporan proyek akhir saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Mei 2024

Salsabilla Andadari
J0306201039

- 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

SALSABILLA ANDADARI. Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi dan Durasi Makan Terhadap Daya Terima Pasien Kelas III di RS PMI Bogor. Dibimbing oleh VIETA ANNISA NURHIDAYATI

Ketepatan distribusi makanan dan sisa makanan merupakan indikator mutu pelayanan gizi berdasarkan pedoman pelayanan gizi rumah sakit. Penelitian ini menggunakan desain *cross sectional*, dilakukan pada 46 pasien rawat inap kelas III RS PMI Bogor. Pengumpulan data meliputi, karakteristik, sisa makanan, ketepatan distribusi makanan, dan durasi makan. Hasil menunjukkan ketepatan waktu distribusi (66,7%) dan sisa makanan (56,5%) belum memenuhi SPMRS. Uji *Chi-Square* menunjukkan hubungan signifikan pada sisa makanan terhadap jenis kelamin ($p < 0,05$, $p = 0,027$). Uji *Chi-Square* menunjukkan tidak terdapat hubungan signifikan antara ketepatan distribusi dengan sisa makanan ($p > 0,05$). Uji korelasi *Rank Spearman* menunjukan hasil signifikan pada durasi makan pagi dengan sisa makan pagi kolerasi sedang ($p < 0,01$, $p = 0,002$ $r = -0,438$). Serta signifikan antara durasi makan siang dengan sisa makan siang korelasi rendah ($p < 0,05$, $p = 0,041$ $r = -0,303$). Sosialisasi terkait SPMRS, penambahan informasi pada label makanan pasien, mempertimbangkan shift kerja ahli gizi, dan mempertimbangkan adanya toleransi waktu distribusi sebelum jadwal yang ditentukan, hal ini dapat dilakukan untuk meningkatkan penyelenggaraan makanan di RS PMI Bogor.

Kata kunci: Distribusi makanan, durasi makan, faktor internal, pasien kelas III, sisa makanan

ABSTRACT

SALSABILLA ANDADARI. The Relationship Between Timeliness of Food Distribution and Meal Duration on Patient Acceptance in Class III at PMI Bogor Hospital. Supervised by VIETA ANNISA NURHIDAYATI

The accuracy of food distribution and food waste are key indicators of nutritional service quality according to hospital nutrition service guidelines. This study used a cross-sectional design, conducted on 46 Class III inpatients at PMI Bogor Hospital. Data collection included characteristics, food leftovers, accuracy of food distribution, and meal duration. The results showed that the accuracy of food distribution (66.7%) and food leftovers (56.5%) did not meet the Hospital Minimum Service Standards. Chi-Square test showed a significant relationship between food leftovers and gender ($p < 0.05$, $p = 0.027$). Chi-Square tests also indicated no significant relationship between accuracy of food distribution and food leftovers ($p > 0.05$). The Rank Spearman correlation test showed significant results for breakfast duration and breakfast leftovers with moderate correlation ($p < 0.01$, $p = 0.002$ $r = -0.438$). It also showed significance between lunch duration and lunch leftovers with low correlation ($p < 0.05$, $p = 0.041$ $r = -0.303$). To improve food service at RS PMI Bogor, socialization of Hospital Minimum Service Standards, adding information to patient food labels, considering the work shifts of nutritionists, and considering a tolerance for distribution time before the scheduled time can be implemented.

Keywords: Class III inpatients, food distribution, internal factors, leftovers, meal duration



@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.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024¹
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.

¹ Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait

HUBUNGAN KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI DAN DURASI MAKAN TERHADAP DAYA TERIMA PASIEN KELAS III DI RS PMI BOGOR

SALSABILLA ANDADARI

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 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.

Judul proyek akhir : Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi dan Durasi Makan Terhadap Daya Terima Pasien Kelas III di RS PMI Bogor
Nama : Salsabilla Andadari
NIM : J0306201039

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc

Diketahui oleh

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

Dekan Sekolah Vokasi
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M. T
NIP. 196607171992031003



Tanggal Ujian : 07 Juni 2024

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat serta karuniNya sehingga laporan proyek akhir ini dapat terselesaikan dengan judul "Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi dan Durasi Makan terhadap Daya Terima Pasien Kelas III di RS PMI Bogor". Penyusunan laporan proyek akhir ini dilakukan pada Februari – Mei 2024. Laporan proyek akhir ini tentunya dapat terselesaikan dengan baik atas masukan, dukungan, bantuan, dan bimbingan dari beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Ibu Annisa Rizkirianni, S.Gz., M.si selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi
2. Ibu Vieta Annisa Nurhidatyati, S.Gz., M.Sc. selaku dosen pembimbing magang dan dosen pembimbing laporan proyek akhir yang telah sabar dalam memberikan bimbingan, arahan, dan masukan sehingga laporan proyek akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.
3. Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pemandu seminar proposal hingga dosen penguji laporan proyek akhir yang telah memberikan saran serta masukan dalam penyempurnaan laporan proyek akhir ini.
4. Ibu Ai Rosmiyati, S.Gz. RD selaku Kepala Instalasi Gizi RS PMI Bogor, Ibu Ani Hanifah, S.Gz selaku Koordinator Penanggung Jawab Distribusi RS PMI Bogor, Bapak Firmansyah, M.Kep., Sp.Kep. MB selaku Kepala Administrasi Diklat dan Penelitian Pengembangan RS PMI Bogor, para staff unit Instalasi Gizi RS PMI Bogor, dan pasien yang telah memberikan izin, masukkan, fasilitas, dan bantuan kepada penulis dalam pengurusan izin serta pengumpulan data saat penelitian.
5. Kedua orang tua, adik, kakak sepupu penulis yaitu Bapak Saryanto, Ibu Yusti Rahayu Fitri, Nigella Puspa Sativa, mas Sigit Galih Faturrahman, mbak Qonita Fisilmi dan seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan kasih sayang, do'a, dukungan, dan motivasi.
6. Teman – teman terdekat penulis di MIJMG yaitu Fanisa Dwi L, Salma Nur A, Fiddiini Nur A, Andika Ghea P, Tiara Ramadhina A, Pingkan Mutiara U, Syahidah Endini A yang telah memberikan banyak masukan, tempat berdiskusi, semangat, bantuan, selama perkuliahan dan penyusunan laporan proyek akhir ini.
7. Teman – teman terdekat penulis, yaitu Dhella, Nisa, Hilda, Laura, Elsa, Bowo, Juanda, Deno, Triska, Davina, Mutiara, Korissa, Rinita, Liza, dan Bilqis yang telah memberikan banyak semangat, saran, tempat berdiskusi, dan bantuan secara langsung maupun tidak.
8. Pihak lain yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang turut memberikan saran dan masukan dalam penyusunan laporan proyek akhir ini.

Penulis memohon maaf atas segala kekurangan dalam penulisan laporan proyek akhir ini. Semoga laporan proyek akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi banyak pihak.

Bogor, Mei 2024

Salsabilla Andadari

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODOLOGI PENELITIAN	6
3.1 Desain, Tempat dan Waktu Penelitian	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Sampel	6
3.3 Jenis dan Pengumpulan Data	7
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	8
3.4.1 Pengolahan Data	8
3.4.2 Analisis Data	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Penyelenggaraan Makanan di RS PMI Bogor	11
4.2 Karakteristik Responden Pasien Rawat Inap Kelas III di RS PMI Bogor	14
4.3 Ketepatan Waktu Distribusi di RS PMI Bogor	16
4.3.1 Durasi Makan Pasien	18
4.4 Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RS PMI Bogor	19
4.5 Hubungan Sisa Makanan dengan Faktor Internal	20
4.6 Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan terhadap Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III di RS PMI Bogor	22
4.7 Hubungan Durasi Makan Pasien terhadap Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III di RS PMI Bogor	23
4.8 Rekomendasi Tindak Lanjut Bagi RS PMI Bogor	24
V SIMPULAN DAN SARAN	25
5.1 Simpulan	25
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	32



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis dan pengumpulan data	7
Tabel 2 Kategori responden	8
Tabel 3 Waktu distribusi makanan	13
Tabel 4 Karakteristik subjek	14
Tabel 5 Ketepatan waktu distribusi makanan	18
Tabel 6 Durasi makan pasien	18
Tabel 7 Persentase sisa makanan berdasarkan siklus waktu makan	19
Tabel 8 Sisa makanan berdasarkan faktor internal	20
Tabel 9 Hubungan ketepatan waktu distribusi makanan terhadap sisa makanan	22
Tabel 10 Hubungan durasi makan pasien terhadap sisa makanan pasien	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka pemikiran	5
Gambar 2 Contoh label makanan pasien	13
Gambar 3 Ketepatan waktu distribusi makan pagi	16
Gambar 4 Ketepatan waktu distribusi makan siang	16
Gambar 5 Ketepatan waktu distribusi makan pagi	17
Gambar 6 Keterangan pada label makanan pasien	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Form informed consent	33
Lampiran 2 Kuesioner penelitian	34
Lampiran 3 Formulir sisa makanan	36
Lampiran 4 Formulir ketepatan waktu distribusi makanan	37
Lampiran 5 Surat izin penelitian akademik Sekolah Vokasi	38
Lampiran 6 Surat keterangan lolos kaji etik	39
Lampiran 7 Surat pengantar penelitian RS PMI Bogor	40
Lampiran 8 Kwitansi pembayaran penelitian RS PMI Bogor	41
Lampiran 9 Ruang distribusi makanan RS PMI Bogor	41
Lampiran 10 Pemorsian makanan pasien	41
Lampiran 11 Proses distribusi makanan ke ruang rawat inap	42
Lampiran 12 Makanan tiba di ruang rawat inap	42
Lampiran 13 Sisa makanan pasien	42
Lampiran 14 Wawancara pasien	43
Lampiran 15 Hasil olah data karakteristik	44
Lampiran 16 Hasil olah data sisa makanan	46
Lampiran 17 Crosstab dan chi-square sisa makanan terhadap faktor internal	46
Lampiran 18 Crosstab dan chi-square ketepatan waktu distribusi terhadap sisa makanan	48

Lampiran 19	Hasil uji rank spearman durasi makan terhadap sisa makanan	51
Lampiran 20	Data sisa makanan pasien	52
Lampiran 21	Data ketepatan waktu distribusi makanan	53
Lampiran 22	Data karakteristik responden	54
Lampiran 23	Timeline kegiatan penyusunan proyek akhir	58

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

