



PENGEMBANGAN BUKU PEDOMAN BERDASARKAN EVALUASI FAKTOR PENYEBAB SISA MAKANAN PASIEN DI RSAU DR. ESNAWAN ANTARIKSA

SULTAN KAMAL ARYA KUSUMA

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.



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Buku Pedoman Berdasarkan Evaluasi Faktor Penyebab Sisa Makanan Pasien di RSAU dr. Esnawan Antariksa” 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, Agustus 2025

Sultan Kamal Arya Kusuma
J0306211052

- 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.



SULTAN KAMAL ARYA KUSUMA. Pengembangan Buku Pedoman Berdasarkan Evaluasi Faktor Penyebab Sisa Makanan Pasien di RSAU dr. Esnawan Antariksa. Dibimbing oleh VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengevaluasi faktor-faktor penyebab sisa makanan pasien rawat inap serta mengembangkan buku pedoman sebagai tindak lanjut terhadap sistem penyelenggaraan makanan. Penelitian ini dilakukan secara deskriptif menggunakan pendekatan *cross-sectional observational* pada 46 pasien rawat inap dengan metode pengumpulan data observasi *visual Comstock-6 point*, kuesioner, dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata sisa makanan tertinggi pada waktu makan siang $31,3 \pm 33,7\%$, serta jenis makanan dengan sisa terbanyak adalah hidangan sayuran $27,7 \pm 31,5\%$. Faktor internal seperti faktor pengobatan ($p = 0,001$) dan faktor eksternal seperti rasa ($p = 0,001$), tekstur ($p = 0,030$), porsi ($p = 0,019$), dan makanan dari luar rumah sakit ($p = 0,008$) berhubungan dengan tingkat sisa makanan. Buku pedoman dinyatakan valid ($\text{skor} > 3,5$) berdasarkan hasil uji validasi oleh beberapa ahli. Buku ini berisi rekomendasi yang ditujukan kepada rumah sakit untuk perbaikan kualitas pelayanan gizi dan makanan.

Kata kunci: buku pedoman, faktor penyebab, pasien, penyelenggaraan makanan, sisa makanan.

ABSTRACT

SULTAN KAMAL ARYA KUSUMA. Development of a Guidebook Based on Evaluation of Factors Causing Patient Food Waste at RSAU dr. Esnawan Antariksa. Supervised by VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

This study aims to analyse and evaluate the factors causing food waste of inpatients and develop a guidebook as a follow-up to the food delivery system. This study was conducted descriptively using a cross-sectional observational approach on 46 inpatients with data collection methods of visual observation Comstock-6 points, questionnaires, and interviews. The results showed the highest average food waste at lunch time was $31.3 \pm 33.7\%$, and the type of food with the most waste was vegetable dishes $27.7 \pm 31.5\%$. Internal factors such as medication ($p = 0.001$) and external factors such as taste ($p = 0.001$), texture ($p = 0.030$), portion ($p = 0.019$), and food from outside the hospital ($p = 0.008$) were associated with the level of food waste. The guidebook was declared valid ($\text{score} > 3.5$) based on the results of validation tests by several experts. The guidebook contains recommendations aimed at hospitals to improve the quality of nutrition and food services.

Keywords: causal factors, food service, food waste, guidebooks, patients.



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.



PENGEMBANGAN BUKU PEDOMAN BERDASARKAN EVALUASI FAKTOR PENYEBAB SISA MAKANAN PASIEN DI RSAU DR. ESNAWAN ANTARIKSA

SULTAN KAMAL ARYA KUSUMA

Laporan 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
2025**

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.



Penguji pada Ujian Laporan Akhir: Rosyda Dianah, S.K.M., M.K.M.

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

: Pengembangan Buku Pedoman Berdasarkan Evaluasi Faktor Penyebab Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. Esnawan Antariksa

Nama
NIM

: Sultan Kamal Arya Kusuma
: J0306211052

Disetujui oleh

Pembimbing Akademik:

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

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si
NIP. 201811198808132007



Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 199607171992031003



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.

Puji dan syukur kehadirat *Allah Subhanaahu Wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “Pengembangan Buku Pedoman Berdasarkan Evaluasi Faktor Penyebab Sisa Makanan Pasien di RSAU dr. Esnawan Antariksa”. Proyek akhir dapat terselesaikan tidak lepas dari bantuan dan dorongan dari pihak-pihak yang terlibat langsung maupun tidak langsung dalam proses penyusunannya. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Ibu Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc. selaku pembimbing akademik serta pembimbing laporan proyek akhir yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, dan motivasi selama penulisan laporan proyek
2. Ibu Rosyda Dianah, S.K.M., M.K.M. selaku dosen moderator seminar dan dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis.
3. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si. selaku Ketua Program Studi beserta seluruh dosen Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi yang tidak dapat saya sebutkan satu-persatu.
4. Bapak Kolonel Kes dr. Ngudiarto, Sp.PD., FINASIM.,M.M., M.H., C.M.C selaku Kepala Komite Etik Penelitian, Bapak Destian Kurnia selaku staf Komite Koordinasi Pendidikan, ahli gizi klinis dan ahli gizi dapur, staf dapur, perawat, serta seluruh staf terlibat yang telah memberikan izin, dukungan, dan bantuannya selama penulis melakukan penelitian.
5. Kedua orang tua, yaitu Mustaqim Maryanto, S.E, dan Endang Puji Astuti, S.E, Salwa Azuma Zahra S.Tr.P, dan Sagara Priya Kusuma Dewa, yang selalu memberikan perhatian, dukungan, doa, dan kasih sayang tanpa henti.
6. Rekan-rekan Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Angkatan 58 Sekolah Vokasi IPB University yang telah berjuang bersama dan memberikan dukungan dan bantuan selama masa perkuliahan.
7. Saudari Salsa Yuni Aryadi yang selalu memberikan perhatian, dukungan, dan kasih sayang kepada penulis selama masa perkuliahan.
8. Teman-teman terdekat penulis, yaitu Andika, Izzul, Stevani, Anggun, Alikha, serta Akmal, Cikal, Arraffi, Rangga, Fairuza, Khansa, Dea, Wida, Ni Kadek Via, dan Fakhira yang telah memberikan dukungan, motivasi, doa, dan selalu memberikan hiburan kepada penulis selama perkuliahan.
9. Teman-teman PKL RSAU dr. Esnawan Antariksa, yaitu Auryn, Nanda, Chae, Jihan, serta teman-teman dari Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka, yaitu Bina, Retno, dan Nur Salsa yang sudah membantu dan menemani penulis dalam melakukan penelitian sisa makanan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan proyek akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga laporan proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

Sultan Kamal Arya Kusuma



DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	5
III METODE PENELITIAN	7
3.1 Desain, Lokasi, dan Waktu Penelitian	7
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	7
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	8
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	12
3.5 Definisi Operasional	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan RSAU dr. Esnawan Antariksa	16
4.2 Karakteristik Subjek	19
4.3 Tingkat Sisa Makanan Pasien	20
4.4 Hubungan Penyebab terhadap Tingkat Sisa Makanan Pasien	22
4.5 Pengembangan Buku Pedoman Pencegahan Sisa Makanan	27
V PENUTUP	30
5.1 Kesimpulan	30
5.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	35
RIWAYAT HIDUP	47

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.



DAFTAR TABEL

Jenis dan cara pengumpulan data	9
Definisi operasional	13
Daftar siklus menu 10 hari	17
Data karakteristik subjek	19
Persentase sisa makanan berdasarkan siklus dan waktu makan	20
Persentase sisa makanan berdasarkan siklus dan jenis makanan	21
Hasil uji hubungan faktor internal dengan sisa makanan	23
Hasil uji hubungan faktor eksternal mutu terhadap sisa makanan	25
Hasil uji hubungan faktor eksternal pelayanan terhadap sisa makanan	26
Daftar isi buku pedoman	27
Hasil uji kelayakan media	28

DAFTAR GAMBAR

Kerangka pemikiran penelitian	5
Rumus <i>lemeshow</i>	8

DAFTAR LAMPIRAN

Surat lulus etik Komisi Etik Manusia IPB	36
Surat lulus etik RSAU dr. Esnawan Antariksa	37
Formulir <i>informed consent</i>	38
Formulir <i>visual comstock</i>	39
Formulir kuesioner variabel	39
Contoh sisa makanan pasien	41
Buku Pedoman	44