# KARYA TULIS ILMIAH

# GAMBARAN SISA MAKANAN BIASA DAN LUNAK PADA PASIEN DI RUANGAN MELATI DI RSUD DR.M YUNUS BENGKULU TAHUN 2025

**Disusun Oleh :**

**Janged Ilham**
**P01730122025**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**POLTEKKES KEMENKES BENGKULU**

**PROGRAM STUDI D-III GIZI**

**TAHUN 2025**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**GAMBARAN SISA MAKANAN BIASA DAN LUNAK PADA PASIEN DI RUANGAN MELATI RSUD DR.M YUNUS BENGKULU TAHUN 2025**

**Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :**

**JANGED ILHAM**
**P01730122025**

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

**Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diperiksa Dan Dipersetujui Untuk Dipresentasikan Dihadapan Tim Penguji Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Bengkulu Prodi DIII GIZI Tanggal : 2025**

Mengetahui
Pembimbing Karya Tulis Ilmiah

| Pembimbing I | Pembimbing 2 |
|---|---|
| Arie Krisnasary S.Gz,M.Biomed | Kusdalinah, SST,M.Gizi |
| NIP.198102172006042002 | NIP.198105162008102012 |



ii

**HALAMAN PENGESAHAN**
**KARYA TULIS ILMIAH**

**GAMBARAN SISA MAKANAN BIASA DAN LUNAK PADA PASIEN DI RUANGAN MELATI RSUD DR.M. YUNUS BENGKULU TAHUN 2025**

**Yang di persiapkan dan di presentasikan oleh :**

**JANGED ILHAM**
**NIM: P01730122025**

**Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Dan Dipersentasikan Di Hadapan Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi**
**Pada tanggal 16 Juli 2025**

**Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima**

**Tim Penguji :**

| Ketua Dewan Penguji | Penguji II |
|---|---|
| Dr. Betty Yosephin SKM.,MKM | Okdi Natan, S. Gz, M. Biomed |
| NIP. 197309261997022001 | NUP. 994012169 |
| **Penguji III** | **Penguji IV** |
| Kusdalinah,SST.,M.Gizi | ArieKrisnasary,S.Gz,M.Biomed |
| NIP. 198105162008102012 | NIP.198102172006042002 |

**Mengesahkan,**
**Ketua Jurusan Gizi**
**Poltekkes Kemenkes Bengkulu**

**Anang Wahyudi , S .Gz ,. MPH**
**NIP. 198210192006041002**

iii

Dipindai dengan CamScanner

**BIODATA PENULIS**



## A. BIODATA DIRI

| | | |
|---|---|---|
| 1. | Nama | : Janged Ilham |
| 2. | Jenis Kelamin | : Laki -laki |
| 3. | Tempat Tanggal Lahir | : Tapus , 12 Februari 2003 |
| 4. | Agama | : Islam |
| 5. | Anak Ke | : 1 bersaudara |
| 6. | Nama Orang Tua | |
| 7. | No. Handphone | : 0858-0962-5711 |
| 8. | Email | : jangedilham25@gmail.com |
| 9. | Institusi | : Poltekkes Kemenkes Bengkulu |
| 10. | Jurusan | : Gizi |
| 11. | Prodi | : Diploma III Gizi |

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

## B. RIWAYAT PENDIDIKAN

| | |
|---|---|
| 1. SD | : SD Negeri 03 topos |
| 2. SMP | : SMP Negeri 01 topos |
| 3. SMK | : SMK S3 IDHATA Curup |

**Karya Tulis Ilmiah**

**Prodi DIII Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu 2025**

**Janged Ilham**

**GAMBARAN SISA MAKANAN BIASA DAN LUNAK PADA PASIEN DI RUANGAN MELATI RSUD DR.M. YUNUS BENGKULU TAHUN 2025**

**48 Halaman + 5 Tabel + 1 Gambar + 5 Lampiran**

## ABSTRAK

**Latar Belakang :**. Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang tidak habis di piring dan dibuang sebagai sampah yang dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu. Salah satu faktor yang menunjang keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit adalah sisa makanan, dimana adanya sisa makanan dalam jumlah banyak (≥ 20%) pada pasien bisa meningkatkan risiko malnutrisi ,yang berdampak pada lamanya proses pemulihan serta memperpanjang waktu pengobatan. Sisa makanan dapat diartikan tinggi apabila banyak pasien yang menyisakan sisa makanan ≥ 20. Sisa makanan bisa diukur dengan cara menimbang sisa makanan atau dengan menaksir visual jumlah makanan yang tersisa (Sulistiawati, 2021)

**Tujuan :** Penelitian yaitu diketahui gambaran Sisa makanan biasa dan lunak pada pasien diruangan melati RSUD Dr.M Yunus bengkulu.

**Metode :** Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif kualitatif yaitu dengan melihat sisa makanan lunak dengan estimasi skala *visual comstock*

**Hasill** : Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, sisa makanan biasa dan lunak dalam siklus menu RSUD Dr. M. Yunus Bengkulu di ruang melati secara keseluruhan menyisahkan makanan, untuk presentase makanan banyak sisa yaitu makanan pokok 50% ada 9 pasien , lauk hewani 25 % ada 12 pasien , lauk nabati 25 % ada 13 pasien , sayur 50 % ada 10 pasien dan buah hampir habis disetiap waktu makan

**Kesimpulan :** Sisa makanan lunak dan biasa pada siklus menu ke 5,6 dan 8 berdasarkan kelas perawatan I, II, III di Ruang Melati RSUD Dr. M. Yunus Bengkulu masih banyak yang tidak menghabiskan makanan yang diberikan oleh instalasi gizi adalah paling banyak di makanan pokok dan sayur. Pasien yang mendapatkan makanan biasa sebanyak 8 pasien dan yang mendapatkan makanan lunak sebanyak 28 pasien

**Kata Kunci :** Sisa Makanan Lunak dan Biasa

**Daftar Pustaka** :18 (2017-2014)

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

**Scientific Paper**

**DIII Nutrition Study Program, Nutrition Department, Poltekkes Kemenkes Bengkulu 2025**

**Janged Ilham**

**DESCRIPTION OF REGULAR AND SOFT FOOD REMAINS IN PATIENTS IN THE MELATI ROOM OF DR.M. YUNUS HOSPITAL BENGKULU IN 2025**

**48 Pages + 5 Tables + 1 Figure + 5 Attachments**

## ABSTRACT

**Background:** Leftovers are the amount of food that is not finished on the plate and is thrown away as waste that can be used to measure the effectiveness of the menu. One of the factors that supports the success of nutritional services in hospitals is leftovers, where the presence of large amounts of leftovers (≥ 20%) in patients can increase the risk of malnutrition, which has an impact on the length of the recovery process and prolongs the treatment time. Leftovers can be interpreted as high if many patients leave ≥ 20 leftovers. Leftovers can be measured by weighing leftovers or by visually estimating the amount of food left (Sulistiawati, 2021).

**Objective:** The study was to determine the description of normal and soft food waste in patients in the Melati Room of Dr. M Yunus Hospital, Bengkulu.

**Method:** This research is included in qualitative descriptive research, namely by looking at soft food waste with visual comstock scale estimation.

**Results:** Based on the research results obtained, the remaining regular and soft food in the menu cycle of Dr. M. Yunus Bengkulu Regional General Hospital in the Melati Room as a whole left food, for the percentage of food with a lot of leftovers, namely staple food 50% there are 9 patients, animal side dishes 25% there are 12 patients, vegetable side dishes 25% there are 13 patients, vegetables 50% there are 10 patients and fruit is finished at every meal time.

**Conclusion:** The remaining soft and regular food in the 5th, 6th, and 8th menu cycles based on treatment classes I, II, and III in the Melati Room of Dr. M. Yunus Bengkulu Regional Hospital still had many who did not finish the food provided by the nutrition installation, the most of which were staple foods and vegetables. 8 patients received regular food and 28 patients received soft food.

**Keywords:** Soft and Regular Food Remains

**Reference** : 18 (2017-2024)

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan untuk Allah SWT yang maha sempurna, dengan limpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah dengan judul "Gambaran sisa makanan biasa dan lunak pada pasien di Ruang Melati RSUD Dr. M Yunus Bengkulu Tahun 2025 " sebagai syarat untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah

Karya Tulis Ilmiah ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi di Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Penulis menyadari akan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki, Oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun merupakan input dalam penyempurnaan selanjutnya. Semoga dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dimasa yang akan datang dan masyarakat pada umumnya.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

penyelesaian karya tulis ilmiah ini penyusun telah mendapat masukan dan bantuan dari berbagai pihak ,Oleh karena itu penyusun mengucapkan terimah kasih kepada Ibu/bapak:

1. Linda, SST,.M.Kes sebagai Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk menempuh studi di Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
2. Anang Wahyudi, S.Gz., MPH sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu yang telah memotivasi dan memfalisitasi agar penulis cepat menyesesaikan studi.
3. Kusdalinah SST, M. Gizi sebagai Ketua Prodi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu sekaligus sebagai pembimbing 2

4. Arie Krisnasary,S,Gz, M.Biomed sebagai Dosen Pembimbing I dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang telah membimbing, meluangkan waktunya dan memberikan saran serta perbaikan.
5. Penguji I Dr. Betty Yosephin SKM.,MKM dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang telah meluangkan waktu dan memberikan saran perbaikan.
6. Penguji II Okdi Natan S.Gz.,M.Biomed dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang telah meluangkan waktu dan memberikan saran perbaikan.
7. Seluruh dosen yang telah memberi masukan kepada penyusun dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Kedua orang tua saya tercinta yang selalu memberikan Doa dan cinta yang tak pernah henti kepada saya sehingga saya selalu bersemangat untuk menyelesaikan Karya tulis ilmiah ini dan salalu ingin membuat mereka bangga.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Penyusun Karya Tulis Ilmiah ini mengharapkan adanya kritik dan saran agar dapat membantu perbaikan selanjutnya, atas perhatian dan masukannya penyusun mengucapkan terima kasih.

Bengkulu, juni 2025

Penyusun

## DAFTAR ISI


**HALAMAN PERSETUJUAN** ..... **ii**
**HALAMAN PENGESAHAN** ..... **iii**
**ABSTRAK** ..... **iv**
**KATA PENGANTAR** ..... **vi**
**DAFTAR ISI** ..... **vii**
**BAB I PENDAHULUAN** ..... **1**

- **A. Latar Belakang** ..... **1**
- **B. Rumusan Masalah** ..... **5**
- **C. Tujuan Penelitian** ..... **6**
- **D. Manfaat penelitian** ..... **6**
- **E. Keaslian penelitian** ..... **7**

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA** ..... **9**

- **A. Sisa makanan** ..... **9**
- **B. Macam – Macam bentuk makanan** ..... **16**
- **C. Kerangka Teori** ..... **18**

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN** ..... **19**

- A. **Jenis penelitian** ..... **19**
- B. **Tempat dan waktu** ..... **19**
- C. **Populasi dan sampel** ..... **19**
- D. **Jenis dan teknik pegumpulan data** ..... **20**
- E. **Definisi operasional** ..... **21**
- F. **Analisa data** ..... **22**
- G. **Etika penelitian** ..... **23**

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN** ..... **24**

- **A. Gambaran Umum RSUD Dr.M Yunus** ..... **24**
- **B. Jalan penelitian** ..... **24**
- **C. Hasil penelitian** ..... **26**
- **D. Pembahasan** ..... **32**

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN** ..... **36**

- **A. KESIMPULAN** ..... **36**
- **B. SARAN** ..... **37**

**DAFTAR PUSTAKA** ..... **35**
**LAMPIRAN** ..... **37**


Kemenkes Poltekkes Bengkulu

## DAFTAR TABEL

**Tabel 1.1 Keaslian penelitian ..... 7**
**Tabel 3.2 Definisi Operasional ..... 21**
**Tabel 3.3 Sisa Makanan Biasa Pagi ..... 26**
**Tabel 3.4 Sisa Makanan Biasa Siang ..... 27**
**Tabel 3.5 Sisa Makanan Biasa Malam ..... 28**
**Tabel 3.6 Sisa Makanan Lunak Pagi ..... 29**
**Tabel 3.7 Sisa Makanan Lunak Siang ..... 30**
**Tabel 3.8 Sisa Makanan Lunak Malam ..... 31**

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat surat penelitian ..... 38
Lampiran 2 formulir penelitian ..... 43
Lampiran 3 Siklus Menu 10 hari ..... 44
Lampiran 4 Foto Sisa Makanan..... 47
Lampiran 5 Standar Porsi… ..... 50

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu