SKRIPSI

ANALISIS KEPUASAN KUALITAS MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT RAFFLESIA KOTA BENGKULU TAHUN 2025

DISUSUN OLEH :

ELMA PEBRIANI
NIM : P0 5130221016

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLTEKKES KEMENKES BENGKULU PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA 2025

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

ANALISIS KEPUASAN KUALITAS MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT RAFFLESIA KOTA BENGKULU TAHUN 2025

Dipersiapkan dan dipresentasikan oleh:

ELMA PEBRIANI
NIM : P0 5130221016

Skripsi Ini Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Dipresentasikan di Hadapan Tim Penguji Politeknik Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Tanggal: 17 Juni 2025

Mengetahui
Pembimbing Skripsi

Pembimbing 1	Pembimbing 2
Dr. Betty Yosephin, SKM., MKM	**Arie Krisnasary, S.Gz., M. Biomed**
NIP. 197309261997022001	**NIP. 198102172006042002**

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS KEPUASAN KUALITAS MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT RAFFLESIA KOTA BENGKULU TAHUN 2025

Yang Dipersiapkan dan dipresentasikan oleh:

ELMA PEBRIANI
NIM : P0 5130221016

Skripsi Ini Telah Diuji dan Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi Pada Tanggal: 17 Juni 2025

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Tim Penguji

Ketua Dewan Penguji

Desri Suryani, SKM., M. Kes
NIP. 197312051996022001

Penguji II

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

Penguji III

Arie Krisnasary, S.Gz., M. Biomed
NIP. 198102172006042002

Penguji IV

Dr. Betty Yosephin, SKM., MKM
NIP. 197309261997022001

Mengesahkan,
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

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

Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Skripsi

ELMA PEBRIANI

ANALISIS KEPUASAN KUALITAS MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT RAFFLESIA KOTA BENGKULU TAHUN 2025

xii+78 halaman+6 tabel+4 grafik+12 lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang : Kepuasan menjadi tolak ukur untuk mengevaluasi kualitas makanan dan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi di Rumah Sakit. Kualitas makanan yang buruk dan ketidakpuasan dengan sifat sensorik dapat menyebabkan asupan makanan rendah sehingga menyisakan makanan, yang dapat berdampak buruk pada pasien karena kurangnya asupan nutrisi yang masuk. Kepuasan kualitas makanan dapat dinilai dari aspek rasa, tekstur, aroma, warna, porsi dan suhu.
Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan kualitas makanan terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah sakit Rafflesia Kota Bengkulu tahun 2025.
Metode : Desain penelitian ini menggunakan *cross sectional study* pada pasien rawat inap yang menerima menu biasa tanpa diet khusus. Pengumpulan sisa makanan dilakukan dengan cara observasi langsung dan wawancara menggunakan kuesioner pada kualitas makanan meliputi 6 indikator meliputi rasa, tekstur, aroma, warna, porsi dan suhu. Analisis data menggunakan *Chi-square*.
Hasil : Dalam penelitian ini kepuasan pasien terhadap kualitas makanan mencapai 66%, sisa makanan pasien sebagian besar yaitu 73% memiliki sisa makanan yang sesuai yaitu ≤20%, sisa makanan pasien yang tertinggi pada menu sayur (40%) dan paling sedikit yaitu lauk hewani (5%). Ada hubungan yang signifikan antara kepuasan kualitas makanan terhadap sisa makanan dibuktikan dengan p-value sebesar 0,000 dan OR sebesar 50,400 dengan CI 95% 12,766 -198,977.
Kesimpulan : Tingkat kepuasan pasien pada kualitas makanan di Rumah Sakit Rafflesia Bengkulu cukup tinggi dan sisa makanan pasien tergolong rendah sehingga dapat disimpulkan bahwa kepuasan kualitas makanan berpengaruh terhadap sisa makanan dirumah sakit. Karena semakin puas pasien terhadap menu yang disajikan maka semakin sedikit pula sisa makanan pasien.

Kata Kunci : Kepuasan, Kualitas Makanan, Sisa Makanan

Daftar Pustaka : 50 (2018-2025)

Undergraduate Study Program in Applied Nutrition and Dietetics, Department of Nutrition, Health Polytechnic, Ministry of Health, Bengkulu

Thesis

ELMA PEBRIANI

ANALYSIS OF FOOD QUALITY SATISFACTION TOWARDS FOOD LEFTOVERS IN INPATIENTS AT RAFFLESIA HOSPITAL, BENGKULU CITY IN 2025

xii+78 pages+6 tables+4 graphs+12 appendices

ABSTRACT

Background: Satisfaction is a benchmark for evaluating food quality and as an indicator of the success of nutritional services in hospitals. Poor food quality and dissatisfaction with sensory properties can lead to low food intake resulting in food waste, which can have a negative impact on patients due to lack of nutritional intake. Satisfaction with food quality can be assessed from aspects of taste, texture, aroma, color, portion and temperature.
Objective: This study aims to determine the relationship between food quality and food waste in hospitalized patients at the Rafflesia Hospital, Bengkulu City in 2025.
Method: This study design uses a cross-sectional study on hospitalized patients who receive a regular menu without a special diet. Collection of food waste was carried out by direct observation and interviews using a questionnaire on food quality covering 6 indicators including taste, texture, aroma, color, portion and temperature. Data analysis using Chi-square.
Results: In this study, patient satisfaction with food quality reached 66%, most of the patient's leftovers, namely 73%, had appropriate leftovers, namely ≤20%, the highest patient leftovers on the vegetable menu (40%) and the least were animal side dishes (5%). There is a significant relationship between satisfaction with food quality and leftovers as evidenced by a p-value of 0.000 and an OR of 50.400 with a 95% CI of 12.766 -198.977.
Conclusion: The level of patient satisfaction with food quality at Rafflesia Hospital Bengkulu is quite high and patient leftovers are relatively low, so it can be concluded that satisfaction with food quality affects food leftovers in the hospital. Because the more satisfied the patient is with the menu served, the less the patient's leftovers.

Keywords: Satisfaction, Food Quality, Leftovers

References: 50 (2018-2025)

BIODATA PENULIS



Nama	: Elma Pebriani
NIM	: P05130221016
Agama	: Islam
TTL	: Muara Karang, 03 Februari 2004
Nama Ayah	: -
Nama Ibu	: -
Alamat	: Desa Muara Karang Kecamatan Pendopo Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatra Selatan
Email	: elmafebriani324@gamil.com
No. HP	: 082294023183
Riwayat Pendidikan	:
	SD Muhammadiyah Pendopo
	MTs N 02 Empat Lawang
	SMA 03 Empat Lawang
	Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Moto Hidup	: *"Kesabaran adalah kunci kemenangan"*
	– Ali bin Abi Thalib-

KATA PENGANTAR

Segala puji kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang merupakan tugas akhir dalam menyelesaikan Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika di Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang berjudul **"Analisis Kepuasan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025"**. Dalam penyusunan Skripsi ini penulis mendapat banyak bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak sehingga dapat selesai pada waktunya. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Linda, SST.,M.KES, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang memberikan kesempatan pada penulis untuk mengikuti pendidikan di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu
2. Bapak Anang Wahyudi, S.GZ.,MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu, sekaligus Penguji II yang telah memberikan saran dan masukan untuk kesempurnaan skripsi ini.
3. Bapak Tetes Wahyu Witradharma, SST., M.Biomed sebagai Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
4. Ibu Dr. Betty Yosephin, SKM., MKM selaku pembimbing I, dalam penyusunan Skripsi ini yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, arahan, dan masukan dengan penuh kesabaran sehingga Skripsi ini bisa terselesaikan dengan baik.

5. Ibu Arie Krisnasary, S.Gz.,M., Biomed selaku pembimbing II, yang sudah bersedia menuntun dan memberikan arahan dalam penyusunan Skripsi ini.
6. Ibu Desri Suryani, SKM.,M.Kes, sebagai Ketua Dewan Penguji yang telah memberikan saran dan masukan untuk kesempurnaan skripsi ini.
7. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Skripsi ini masih banyak terdapat kekeliruan dan kekhilafan baik dari segi penulisan maupun penyusunan dan metodologi. 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.

Bengkulu, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN..... ii
HALAMAN PENGESAHAN..... iii
ABSTRAK..... iv
BIODATA PENULIS..... vi
KATA PENGANTAR..... vii
DAFTAR ISI..... ix
DAFTARTABEL..... xi
DAFTAR GAMBAR..... xii
DAFTAR LAMPIRAN..... xiii

BAB 1 PENDAHULUAN
A. Latar Belakang..... 1
B. Rumusan Masalah..... 6
C. Tujuan Penelitian..... 6
D. Manfaat Penelitian..... 7
E. Keaslian Penelitian..... 8

BAB II TINJAUAN PUSTAKA
A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit..... 9
B. Sisa Makanan..... 11
C. Kepuasan..... 30
D. Hubungan Kualitas Makanan Dengan Sisa Makanan..... 38
E. Kerangka Teori..... 41
F. Hipotesis..... 41

BAB III METODE PENELITIAN
A. Desain Penelitian..... 42
B. Kerangka Konsep..... 42
C. Kriteria Sampel..... 42
D. Tempat dan Waktu Penelitian..... 42
E. Definisi Operasional..... 43
F. Populasi dan Sampel..... 44
G. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data..... 45
H. Instrumen Dan Alat Penelitian..... 46
I. Pengolahan Data..... 46
J. Analisis Data..... 49
K. Etika Penelitian..... 50

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN
A. Gambaran Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu..... 52
B. Jalannya Penelitian..... 53
C. Hasil Penelitian..... 55
D. Pembahasan..... 58
E. Keterbatasan Penelitian..... 70

Poltekkes Bengkulu

BAB V PENUTUP
A. Kesimpulan..... 71
B. Saran..... 71

DAFTAR PUSTAKA..... 72
LAMPIRAN..... 78

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 3.1	Definisi Operasional.....	43
Tabel 4.1	Distribusi frekuensi kepuasan kualitas makanan (rasa, tekstur, aroma, warna, porsi, dan suhu) pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025.....	55
Tabel 4.2	Distribusi frekuensi sisa makanan pada pasien rawat inap tanpa diet khusus di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025.....	56
Tabel 4.3	Distribusi frekuensi sisa makanan berdasarkan kelompok makanan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur).....	57
Tabel 4.4	Hubungan kepuasan kualitas makanan terhadap sisa makanan pada pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Alur Penyelenggaraan Makanan.....	10
Gambar 2.2	Pictorial Dietary Assessment Tool (PDAT).....	22
Gambar 2.3	Kerangka Teori.....	41
Gambar 3.1	Kerangka Konsep.....	43

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	*Informed Consent*.....	80
Lampiran 2	Surat Pra Penelitian	81
Lampiran 3	Kuesioner Kualitas Makanan	82
Lampiran 4	Formulir *Comstock*.....	83
Lampiran 5	Surat Izin Penelitian Rumah Sakit Raflesia.....	84
Lampiran 6	Surat Rekomendasi Penelitian Dari Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik.....	85
Lampiran 7	Surat Keterangan Layak Etik.....	86
Lampiran 8	Surat Keterangan Selesai Penelitian.....	87
Lampiran 9	Data Mentah Penelitian.....	88
Lampiran 10	Hasil Uji Statistik.....	92
Lampiran 11	Lembar Bimbingan Skripsi.....	97
Lampiran 12	Dokumentasi.....	100

Poltekkes Bengkulu