

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN  
TIDAK HABISNYA MAKANAN PADA PASIEN  
RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT  
SITI KHADIJAH PALEMBANG**



**SKRIPSI**

**Oleh :**

**Devita Adelia**

**NIM : 04021282025076**

**PROGRAM STUDI KEPERAWATAN  
BAGIAN KEPERAWATAN  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
INDRALAYA, AGUSTUS 2024**

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN  
TIDAK HABISNYA MAKANAN PADA PASIEN  
RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT  
SITI KHADIJAH PALEMBANG**



**SKRIPSI**

**Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh**

**Gelar Sarjana Keperawatan**

**Oleh:**

**DEVITA ADEELIA**

**04021282025076**

**PROGRAM STUDI KEPERAWATAN**

**BAGIAN KEPERAWATAN**

**FAKULTAS KEDOKTERAN**

**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA, AGUSTUS 2024**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Devita Adelia

NIM : 04021282025076

Dengan sebenarnya menyatakan bahwa skripsi ini saya susun tanpa tindakan plagiarisme sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Keperawatan Bagian Keperawatan Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya. Jika kemudian hari ternyata saya melakukan tindakan plagiarisme, saya bertanggung jawab sepenuhnya dan menerima sanksi yang dijatuhkan oleh Universitas Sriwijaya kepada saya.

Indralaya, 02 Agustus 2024



**UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
BAGIAN KEPERAWATAN  
PROGRAM STUDI KEPERAWATAN**

**LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI**


**NAMA : DEVITA ADELIA**

**NIM : 04021282025076**

**JUDUL : FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN  
TIDAK HABISNYA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT  
INAP DI RUMAH SAKIT SITI KHADIJAH KOTA  
PALEMBANG**

**PEMBIMBING I**

Sigit Purwanto, S.Kep., Ns., M.Kes  
NIP. 197504112002121002

  
(.....)

**PEMBIMBING II**

Nurna Ningsih, S.Kp., M.Kes  
NIP. 197307172001122002

  
(.....)

**LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI**

**NAMA : DEVITA ADELIA**

**NIM : 04021282025076**

**JUDUL : FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN TIDAK  
HABISNYA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RUMAH  
SAKIT SITI KHADIJAH PALEMBANG**

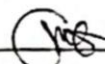
Skrripsi ini telah dipertahankan dihadapan Penguji Skripsi Program Studi Keperawatan  
Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya pada tanggal 02 Agustus 2024 dan telah  
diterima guna memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Keperawatan.

Indralaya, 22 Agustus 2024

**PEMBIMBING SKRIPSI**

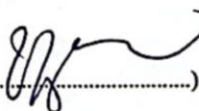
Sigit Purwanto, S.Kep., Ners, M.Kes.

NIP. 197504112002121002

  
(.....)

Nurna Ningsih, S.Kp., M.Kes

NIP. 197307172001122002

  
(.....)

**PENGUJI SKRIPSI**

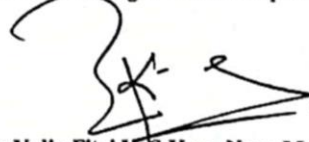
Khoirul Latifin, S.Kep., Ners, M.Kep.

NIP. 198710172019031010

  
(.....)

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Keperawatan**



**Eka Yulia Fitri Y, S.Kep., Ners, M.Kep**

**NIP. 198407012008122001**



**UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
BAGIAN KEPERAWATAN  
PROGRAM STUDI KEPERAWATAN**

**Skripsi, Agustus 2024  
Devita Adelia**

**Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Tidak Habisnya Makanan pada  
Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang**

**xvii + 86 halaman + 9 tabel + 2 skema + 14 lampiran**

**ABSTRAK**

Sisa makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien rawat inap masih merupakan masalah umum di rumah sakit. Hal ini dapat berdampak negatif pada status gizi pasien, yang dapat memicu komplikasi klinis, memperpanjang waktu pemulihan, meningkatkan durasi rawat inap, dan menambah biaya perawatan. Memahami faktor-faktor yang mempengaruhi tidak habisnya makanan pada pasien rawat inap sangat penting untuk mengatasi masalah ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan tidak habisnya makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Siti Khadijah Palembang. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif dengan pendekatan *cross-sectional*. Sampel penelitian terdiri dari 44 pasien rawat inap yang dipilih menggunakan rumus slovin. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner yang mengevaluasi faktor-faktor eksternal dan internal yang berpotensi mempengaruhi tidak habisnya makanan. Uji Chi-square digunakan untuk menganalisis hubungan antara variabel-variabel yang diteliti. Hasil penelitian terdapat hubungan yang signifikan antara keadaan psikis dengan tidak habisnya makanan didapatkan *p-value* 0,019 ( $p < 0,05$ ). Hal yang sama, terdapat hubungan yang signifikan antara makanan dari luar rumah sakit dengan tidak habisnya makanan didapatkan *p-value* 0,000 ( $p < 0,05$ ). Analisis menunjukkan bahwa pasien dengan keadaan psikis yang abnormal cenderung tidak menghabiskan makanan yang diberikan selama perawatan di rumah sakit. Pasien yang mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit juga cenderung menyisakan makanan yang disediakan oleh rumah sakit. Penelitian ini menggarisbawahi pentingnya penyesuaian menu rumah sakit dengan kondisi gizi dan preferensi rasa pasien untuk meningkatkan konsumsi makanan dan mencegah sisa makanan. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa kondisi psikologis pasien mempengaruhi tidak habisnya makanan dan faktor lainnya perlu dieksplorasi lebih lanjut dalam penelitian mendatang.

**Kata Kunci:** Faktor eksternal, Faktor internal, Keadaan psikis, Makanan bersisa, Rawat inap

**Daftar Pustaka:** 62 (2013-2023)

**SRIWIJAYA UNIVERSITY  
FACULTY OF MEDICINE  
NURSING STUDY PROGRAM**

***Undergraduate Thesis, August 2024***

***Devita Adelia***

***The Factors Associated with Unfinished Food on Inpatients at Siti Khadijah Hospital, Palembang City***

***xvii +86 pages +9 tables + 2 schemes + 14 appendices***

**ABSTRACT**

*Food leftovers that have not been consumed by inpatients are still a common problem in hospitals. This can have a negative impact on the patient's nutritional status, which can trigger clinical complications, prolong recovery time, increase the duration of hospitalization, and increase treatment costs. Understanding the factors that influence unfinished food on inpatients are very important to overcome this problem. This study aims to determine the factors associated with unfinished food in inpatients at Siti Khadijah Hospital, Palembang. This study used a quantitative design with a cross-sectional approach. The study sample consisted of 44 inpatients selected using the Slovin formula. Data were collected using a questionnaire that evaluated external and internal factors that potentially affect unfinished food. The Chi-square test was used to analyze the relationship between the variables studied. The results of the study showed that there was significant relationship between psychological conditions with unfinished food obtained a p-value of 0.019 ( $p < 0.05$ ). The same thing, there was a significant relationship between food from outside the hospital with unfinished food obtained a p-value of 0.000 ( $p < 0.05$ ). The analysis showed that patients with abnormal psychological conditions tended not to finish the food provided during treatment at the hospital. Patients who consumed food from outside the hospital also tended to leave food provided by the hospital. This study underlines the importance of adjusting the hospital menu to the patient's nutritional conditions and taste preferences to increase food consumption and prevent leftovers food. This study also showed that the patient's psychological condition affects unfinished food and other factors need to be explored further in future studies.*

**Keywords:** *External factors, Internal factors, Psychological conditions, Leftover food, Inpatient*

**Bibliography:** *62 (2013-2023)*

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahiim. Alhamdulillah Rabbi, Alamin, puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Tanpa petunjuk dan bimbingan-Nya, segala usaha ini tidak akan membuahkan hasil. Sholawat beserta salam saya panjatkan kepada Baginda Rosul Nabi Muhammad SAW. Dengan penuh rasa syukur dan penghormatan, skripsi ini kupersembahkan kepada:

Kedua orang tua tercinta, papa dan mama yang selalu memberikan kasih sayang, doa, dukungan, dan pengorbanan yang tiada henti sepanjang hidupku, sehingga aku bisa berhasil sampai berada di titik ini. Terima kasih untuk seluruh perjuangan yang telah diberikan, skripsi dan gelar ini kupersembahkan sebagai bentuk tanggung jawabku atas hidupku sendiri.

Kepada saudaraku dan seluruh keluarga besar terima kasih selalu memberikan motivasi dan kebahagiaan dalam hidupku. Dukungan, doa, canda tawa, dan kebersamaan yang kalian berikan adalah penyemangat dalam setiap proses yang kujalani.

Teruntuk dosen pembimbing, bapak Sigit Purwanto, S.Kep., Ns, M.Kes., dan ibu Nurna Ningsih, S. Kp., M. Kes., serta dosen penguji bapak Khoirul Latifin, S.Kep., Ns., M.Kep., yang telah memberikan bimbingan, ilmu, dan arahan yang berharga selama proses penulisan skripsi ini. Terima kasih atas kesabaran dan waktu yang telah diluangkan untuk membimbing saya. Semoga ilmu dan nasihat yang telah diberikan dapat bermanfaat sepanjang hidup saya.



Teman-teman seperjuangan PSIK FK UNSRI terima kasih untuk atas kebersamaan, diskusi, dukungan dan seluruh kebaikan yang telah diberikan, semoga kita bisa mewujudkan masa depan yang kita impikan.

Almamater Tercinta, Universitas Sriwijaya Fakultas Kedokteran Program Studi Keperawatan, yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas untuk belajar dan berkembang. Terima kasih atas segala ilmu dan pengalaman yang telah diberikan selama masa studi. Semoga ilmu yang telah diperoleh dapat bermanfaat dan membawa kebaikan bagi masyarakat

Teruntuk diriku sendiri, Devita Adelia. terimakasih telah bekerja keras, berjuang tanpa henti, dan tidak pernah menyerah dalam menghadapi segala tantangan selama proses penulisan skripsi ini. Terima kasih atas ketekunan, kesabaran, dan usaha yang telah dicurahkan demi mencapai titik ini. Semoga segala usaha dan pengorbanan ini membawa manfaat dan kesuksesan di masa depan. Semoga segala jerih payah dan doa yang diberikan mendapatkan balasan yang setimpal dari Allah SWT. Aamiin.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Faktor – faktor Yang Berhubungan Dengan Tidak Habisnya Makanan Di Rumah Sakit Siti Khodijah Palembang”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat lulus program Strata-1 di Program Studi Keperawatan Bagian Keperawatan Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya.

Penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada ibu Hikayati, S.Kep., Ners, M.Kep., selaku Ketua Bagian Keperawatan Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya. Terima kasih kepada bapak Sigit Purwanto, S.Kep., Ns, M.Kes., selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan, motivasi dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini dan Terima kasih kepada ibu Nurna Ningsih, S. Kp., M. Kes., selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan, motivasi dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.

Terima kasih kepada kedua orang tua saya, papa dan mama tersayang yang telah selalu memberikan kasih sayang, nasihat, motivasi, dukungan dan semangat serta doa kepada saya sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini, semoga sehat selalu dan panjang umur papa dan mama. Terima kasih kepada kakak, bibi dan ayuk yang selalu mendoakan dan memberikan semangat dalam menjalankan proses skripsi ini. Terima kasih kepada teman-teman yang telah memberikan dukungan dan bantuan

dalam menjalankan proses skripsi ini. Terima kasih juga kepada seluruh dosen, staff administrasi dan rekan-rekan keluarga besar Program Studi Keperawatan Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya dan Terima kasih kepada kepala, pegawai, beserta staff Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang yang telah memberikan izin untuk melakukan studi pendahuluan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan baik dalam teknik penulisan maupun penyusunan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan demi menyempurnakan penelitian ini sehingga dapat memberikan manfaat bagi pendidikan, kesehatan, dan dikembangkan kedepannya.

Indralaya, Agustus 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'D. D. D.', written over a faint circular stamp or watermark.

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SKEMA .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
1. Tujuan Umum .....	5
2. Tujuan Khusus .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
1. Manfaat Teoritis .....	5
2. Manfaat Praktis .....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Konsep Asupan Makanan .....	7
1. Definisi Asupan Makanan.....	7
2. Penilaian Asupan Makanan.....	9
B. Konsep Sisa Makanan .....	12
1. Definisi Sisa Makanan .....	12
2. Evaluasi Sisa Makanan .....	12
3. Metode Sisa Makanan .....	13
4. Faktor-Faktor yang Berhubungan .....	16
C. Penelitian Terkait .....	23
D. Kerangka Teori.....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>

A. Kerangka Konsep .....	26
B. Desain Penelitian.....	27
C. Hipotesis Penelitian.....	27
D. Definisi Operasional.....	27
E. Populasi dan Sampel .....	29
F. Tempat Penelitian.....	30
G. Waktu Penelitian .....	30
H. Etika Penelitian .....	31
I. Alat Pengumpulan Data .....	33
J. Validitas dan Reliabilitas.....	33
K. Prosedur Pengumpulan Data .....	35
L. Rencana Analisa Data .....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>42</b>
A. Hasil Penelitian .....	42
B. Pembahasan.....	45
C. Keterbatasan Penelitian .....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>58</b>
A. Kesimpulan .....	58
B. Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terkait .....	23
Tabel 3.1 Definisi Operasional .....	28
Tabel 3.2 Uji Validitas .....	34
Table 3.3 Interpretasi Tabel .....	40
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Keadaan Psikis.....	42
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Makanan Dari Luar.....	43
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Tidak Habisnya Makanan.....	43
Tabel 4.4 Hubungan Antara Keadaan Psikis.....	44
Tabel 4.5 Hubiungan Antara Makanan Dari Luar .....	44

## DAFTAR SKEMA

Skema 2.1 Kerangka Teori.....	25
Skema 3.1 Kerangka Konsep.....	26

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Informed Consent.....	66
Lampiran 2 Kuesioner Keadaan Psikis .....	67
Lampiran 3 Kuesioner Makanan Dari Luar .....	68
Lampiran 4 Lembar Sisa Makanan .....	69
Lampiran 5 Surat Izin Pendahuluan .....	70
Lampiran 6 Sertifikat Etik.....	71
Lampiran 7 Surat Izin Penelitian PSIK FK UNSRI.....	72
Lampiran 8 Surat Izin Penelitian Rumah Sakit.....	73
Lampiran 9 Surat Selesai Penelitian .....	74
Lampiran 10 Dokumentasi Penelitian .....	75
Lampiran 11 Hasil Olah Data .....	76
Lampiran 12 Lembar Konsultasi.....	82
Lampiran 13 Hasil Uji Plagiarisme.....	85
Lampiran 14 Abstrak Lembaga Bahasa .....	86



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### Identitas Diri

Nama : Devita Adelia  
Tempat Tanggal Lahir : Palembang, 22 Desember 2002  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Program Studi : Keperawatan (S1)  
NIM : 04021282025076  
Alamat : Jl. Pertahanan Komplek Srimas, Kel. 16 ulu  
Kec. Seberang ulu II Kota Palembang  
Telp/HP : 0896-2016-5920  
Email : [devitaadelia49@gmail.com](mailto:devitaadelia49@gmail.com)  
Nama Ayah : Adios  
Nama Ibu : Yubelina  
Jumlah Saudara : 2 (dua)  
Anak Ke : 3 (tiga)  
Riwayat Pendidikan : 1. SD Negeri 106 Palembang  
2. SMP Negeri 16 Palembang  
3. SMA Negeri 8 Palembang  
4. Program Studi Keperawatan Bagian  
Keperawatan Fakultas Kedokteran  
Universitas Sriwijaya

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit dirancang untuk memenuhi kebutuhan nutrisi semua pasien di rumah sakit, termasuk pasien rawat inap dan rawat jalan, dengan tujuan untuk mempromosikan, merehabilitasi, dan mencegah penyakit. Tugas pelayanan gizi rumah sakit meliputi memberi makan pasien rawat inap sesuai dengan kebutuhan makanannya dan menyesuaikan makanan berdasarkan kondisi klinis, status gizi, dan metabolisme tubuh (Emiliana *et al.*, 2021).

Pelayanan gizi rumah sakit harus sesuai dengan Standar Pelayanan Minimal (SPM). Adapun standar yang dimaksud meliputi pemberian makanan tepat waktu, sisa makanan tidak boleh  $\geq 20\%$ , dan tidak ada kesalahan dalam pemberian diet. Pasien dengan porsi makanan yang tidak habis lebih dari 20%, artinya banyak makanan yang tidak termakan, pada akhirnya dapat mengalami defisiensi nutrisi karena mereka tidak mendapatkan nutrisi yang cukup, di beberapa rumah sakit 20–60% pasien mengalami malnutrisi saat dirawat karena kurangnya asupan makan pasien (Rimporok *et al.*, 2019).

Angka kejadian tidak habisnya makanan di rumah sakit Indonesia masih relatif tinggi. Data di beberapa rumah sakit Indonesia menunjukkan bahwa sisa makanan rata-rata berkisar antara 17%-67%. Penelitian yang dilakukan di RS Bandung menemukan bahwa 31,2% makanan lunak tidak

habis dikonsumsi, di RS Yogyakarta, rata-rata sisa makanan pada sesi pagi mencapai 23,41%. Sementara itu, di RS Surabaya, persentase sisa makanan tercatat sebesar 53,3%, dan di RS Palembang diketahui sebanyak 70% responden menyisakan makanan dalam jumlah yang banyak berupa sayuran, lauk hewani, lauk nabati, dan makanan pokok menyisakan makanan dalam jumlah yang banyak.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di negara-negara maju dan berkembang, ditemukan bahwa prevalensi malnutrisi di rumah sakit cukup tinggi. Di Belanda, prevalensi malnutrisi mencapai 23,8%, di Perancis 28%, dan di Inggris berkisar antara 19% hingga 65%. Sementara itu, di Asia, prevalensi malnutrisi di rumah sakit adalah sekitar 16,78%. Di Indonesia, beberapa studi menunjukkan bahwa antara 20% hingga 60% pasien rawat inap di rumah sakit umum mengalami malnutrisi saat masuk perawatan, dan sekitar 69% dari pasien tersebut mengalami penurunan status gizi selama masa perawatan (Sulistiawati *et al.*, 2021).

Masalah sisa makanan pasien di rumah sakit merupakan suatu fenomena yang kompleks dengan berbagai macam penyebab. Pasien dengan diagnosis yang berbeda memerlukan asupan nutrisi yang berbeda-beda. Asupan nutrisi yang tidak seimbang atau tidak tercukupi dapat menimbulkan sejumlah dampak negatif antara lain malnutrisi, masalah klinis, energi yang kurang tercukupi, penurunan daya tahan tubuh pasien sehingga memperpanjang waktu pemulihan pasien dan lama rawat pasien di rumah sakit. Hal tersebut bertambah akibat beberapa faktor sehingga biaya perawatan juga akan meningkat, jika sisa makanan sering ditemukan

akan terjadi nilai efisiensi dan efektivitas yang tidak tercapai. Salah satu cara menilai kecukupan asupan gizi pasien adalah dengan melihat makanan yang belum dikonsumsi (Rimporok *et al.*, 2019).

Kementerian Kesehatan telah menegaskan bahwa diet yang tepat sangat krusial bagi pemulihan pasien baik pasien yang sedang sakit maupun sehat, keduanya membutuhkan asupan nutrisi yang disesuaikan dengan kebutuhan spesifik tubuh masing-masing. Jumlah sisa makanan pasien dapat menjadi indikator seberapa baik diet rumah sakit dirancang dan dilaksanakan, dengan diet yang tepat kita dapat mencapai kondisi kesehatan optimal, menjaga berat badan ideal, serta mempercepat proses penyembuhan (Tanuwijaya *et al.*, 2018).

Banyak faktor yang berhubungan dengan tidak habisnya makanan. Adapun faktor-faktor yang dimaksud adalah faktor internal meliputi usia, jenis kelamin, pekerjaan, kondisi psikologis, penurunan nafsu makan dan kebiasaan makan pasien. Faktor eksternal meliputi aspek visual makanan seperti warna, bentuk, tekstur, porsi, dan penyajian, serta aspek sensoris seperti aroma, rasa, dan suhu. Lingkungan perawatan juga berdampak pada sisa makanan termasuk waktu pemberian makanan, ketersediaan makanan dari luar, alat makan yang digunakan, dan sikap petugas pelayanan makanan (Putri, 2011 dalam Thania *et al.*, 2022).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh (Ronitawati, 2017., Septidiantari, 2022., & Safitiri, 2022) terdapat hubungan yang signifikan antara keadaan psikis dan makanan dari luar rumah sakit dengan tidak habisnya makanan. Namun hal tersebut tidak sejalan dengan (Dahri,

2023., Rudolf, 2014., Amalia., 2020 & Rimpoporok, 2019) yang menyatakan tidak terdapat hubungan antara keadaan psikis dan makanan dari luar rumah sakit dengan tidak habisnya makanan. Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dan mencari hubungan antara keadaan psikis dan makanan dari luar rumah sakit dengan tidak habisnya makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Masalah sisa makanan pada pasien di fasilitas kesehatan, seperti rumah sakit atau klinik merupakan isu kompleks yang menuntut perhatian serius. Inefisiensi dalam pengelolaan sisa makanan tidak hanya mengakibatkan pemborosan sumber daya, tetapi juga berdampak negatif terhadap lingkungan. Faktor-faktor yang memengaruhi jumlah sisa makanan, seperti ukuran porsi, preferensi pasien, dan kondisi kesehatan, perlu dianalisis secara mendalam. Selain itu, dampak sisa makanan terhadap kesehatan pasien, kepuasan pasien, serta implikasi ekonomi dan lingkungan juga perlu menjadi fokus kajian. Untuk mengatasi permasalahan ini, diperlukan berbagai strategi seperti penyesuaian porsi, penyajian, edukasi pasien, dan evaluasi terhadap menu serta preferensi pasien. Rumusan masalah dalam penelitian ini, berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan adalah “Apa faktor-faktor yang berhubungan dengan tidak habisnya makanan pada pasien?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan tidak habisnya makanan pada pasien.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui keadaan psikis dengan tidak habisnya makanan pada pasien rawat inap.
- b. Untuk mengetahui makanan dari luar rumah sakit dengan tidak habisnya makanan pada pasien rawat inap.
- c. Untuk mengetahui tidak habisnya makanan pada pasien rawat inap.
- d. Untuk mengetahui hubungan antara keadaan psikis dengan tidak habisnya makanan pada pasien rawat inap.
- e. Untuk mengetahui hubungan antara makanan dari luar rumah sakit dengan tidak habisnya makanan pada pasien rawat inap.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi dan sumber informasi dalam memastikan pasien tidak habisnya makanan.

### **2. Manfaat Praktis**

#### **a. Bagi Institusi**

Menambah wawasan pada mahasiswa keperawatan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan tidak habisnya makanan pada pasien.

b. Bagi Tempat Penelitian

Untuk memperoleh ilmu pengetahuan yang relevan langsung dengan tantangan penelitian ini, seseorang dapat menjadikan temuan penelitian sebagai sumber informasi, pengembangan wawasan, dan menambah pengalaman.

c. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang komprehensif, mudah dipahami, dan akurat serta rincian tentang perilaku pasien sehubungan dengan tidak habisnya makanan.

d. Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini dapat dijadikan evaluasi terhadap pasien yang mengalami gangguan nutrisi.

**E. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian keperawatan dasar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan tidak habisnya makanan pada pasien. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian analitik dengan menggunakan metode *cross sectional study*. Penelitian telah dilaksanakan di Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang pada tanggal 13 Mei - 05 Juni. Populasi dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap di ruang Muasdalifah. Data hasil pengukuran dianalisis secara univariat dan bivariat menggunakan *chi square*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. (2019). Determinan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas 3 Penyakit Dalam Rumah Sakit Haji Medan Tahun 2019. *Excellent Midwifery Journal*, 5 No 1, 13–26.
- Agustina, F. (2016). *Hubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap Di RSUP Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten*. Thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Amalia, S.E. (2020). Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Journal of Health Science and Prevention*, 4(1).
- American Psychiatric Association. (2013). *Diagnostic and statistical manual of mental disorders* (5th ed.). Menyediakan kriteria diagnostik dan gejala depresif yang mempengaruhi pola makan.
- Arikunto, S. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Anwar, F., & Julia, P. (2021). Analisis Strategi Pembinaan Kesehatan Mental Oleh Guru Pengasuh Sekolah Bersama si Aceh Besar Pada Masa Pandemi. *JURNAL EDUKASI Jurnal Bimbingan Konseling*, 7(1), 64–83.
- Dahlan. (2016). *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan (Edisi ke-5)*. Jakarta: Salemba Medika
- Dahri, I., Rizqi & Eka Roshifit Lasepa, W. (2023). Faktor- Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Jantung Di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam RSUD Kecamatan Mandau. *Jurnal Kesehatan Terpadu*, 2(2), 10–19.
- Dewi, L.S. (2015). Faktor- Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang, Jember. Universitas Jember; 2015.
- Elasari, Y., Brinka, B., Agustriyani, F., & Wahyudi, D. A. (2024). Hubungan Psychosocial Care Perawat Dengan Kecemasan Pasien di Ruang Rawat Inap Dewasa RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung. *Journal of Nursing Invention*, 4(2), 70–79.
- Elka Amalia, S. (2020). Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Journal of Health Science and Prevention*, 4(1), 50–57.
- Emiliana, Dhesa, D. B., & Mayangsari, R. (2021). Analisis Pelaksanaan Pelayanan Gizi Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(1), 22.



- Febriyanti, A., Mulyana, A., Ridha, A., Dukha, A., Okiningrum, A., Zhafira, A., & Hikmah, A. (2021). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Asupan Eenergi Tenaga Medis Di Lingkungan Kerja (Studi di Beberapa Lokasi Fasilitas Kesehatan). *Nutrizone (Nutrition Research and Development Journal)*, 01(01), 34–42.
- Gomes, A., Saraiva, C., Esteves, A., & Gonçaves, C. (2020). Evaluation of hospital food Waste-A case study in Portugal. *Sustainability (Switzerland)*, 12(15), 1–9.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep dan Menu*. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Habiba, R. A., & Adriani, M. (2017). Hubungan Depresi, Asupan, dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya). *Amerta Nutrition*, 1(3), 198.
- Hasibuan, T. P., & Siagian, M. (2020). Hubungan Pola Makan Dengan Status Gizi Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Sering Lingkungan Vii Kelurahan Sidorejo Kecamatan Medan Tembung Tahun 2019. *Jurnal Kebidanan Kestra (Jkk)*, 2(2), 116–125.
- Ilmi, N., Hardiansyah, A., & Lestari, P. (2022). Pengetahuan Gizi, Mutu Makanan, dan Sisa Makanan di International Muhammadiyah Boarding School (IMBS) Miftakhul Ulum Pekajengan. *Journal of Nutrition and Culinary*, 3(1), 8–15.
- Izzah, N., & Nurulfuadi. (2021). Faktor-Faktor yang berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Sultan Suriyah Kota Banjarmasin. *13(4)*, 676–692.
- Kumboyono, V. (2013). Indikator Pemenuhan Kebutuhan Nutrisi oleh Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Tentara dr. Soepraoen Malang. *Jurnal Ners*, 8(2), 183–189.
- Kurniawati, E., Fatimah Pradigdo, S., & Rahfiludin, Mz. (2016). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan NarapidanaStudi di Lembaga Pemasarakatan Klas I Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(April), 2356–3346.
- Lestari, S. (2022). Jurnal Pendidikan dan Konseling: Kondisi Psikologis Anak Tunggal di Madrasah Tarbiyah Islamiyah (MTI) Canduang. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4, 1349–1358.
- Lilis Agustina, & Suzanna Primadona. (2018). Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(3), 245–253.
- Mas'ud, H, Rochimiwati, SN & Rowa, SS. 2014. *Studi Evaluasi Sisa*

*Makanan Pasien dan Biaya Makanan Pasien di RSK Dr Tadjuddin Chalid dan RSUD Kota Makassar. Media Gizi Pangan Vol XIX Edisi 1, Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar.*

- Marsanti, A.S., & Widiarni, R. (2018). *Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Meliana, M., & Vionalita, G. (2020). Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot. *JURNAL ILMIAH KESEHATAN MASYARAKAT: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12(4), 152–157.
- Mika Puspita, Putri Ronitawati, K. C. (2013). Hubungan Keadaan Psikis, Mutu Makanan Dan Lingkungan Tempat Perawatan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Muliani, U. (2013). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Saring Pasien Rawat Inap. *Jurnal Keperawatan, Volume IX*,(1), 31–36.
- Mutyana, L. 2011. Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima pasien rawat inap di Rumah Sakit Ibu dan Anak Budiasih Serang tahun 2011. Jakarta.
- Nareswara, A.S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1).
- Nikmah, S., & Lili, J. (2023). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buton Tengah. *Jurnal Ilmiah OBSGIN*, 15(3).
- Nuraheni, D.M. (2017). *Food Safety dan Sanitasi Hygiene*. Universitas Negeri Yogyakarta, 111.
- Nursalam. (2020). *Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan: Pendekatan Praktis Edisi 5*. Jakarta Selatan : Salemba Medika
- Nurseno, P., V., B., Elza, I., & Latsmi, W. (2020). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas Tiga Terhadap Citra Rasa Lauk Hewani Yang Disajikan di RSUD Pandan Arang Boyolali. *Diplomna Thesis, UNSPECIFIED*.
- Papadopoulou, A., & Kotsopoulos, K. (2018). *The impact of psychological distress on appetite and food intake in patients with chronic illnesses. Appetite*, 123, 240-250. Membahas pengaruh gangguan psikologis terhadap nafsu makan dan konsumsi makanan pada pasien.
- Penggalih, M.H.S.T., Dewinta, M.C.N., Pratiwi, D., Solichah, K.M., & Niamilah, I. (2020). Sistem Energi, Antropometri dan Asupan Makan

Atlet. Yogyakarta:Gajah Mada University Press.

- Prastiwi, R. J. (2017). Hubungan Tingkat Konsumsi Zat Gizi (Energi dan Protein) dan Status Gizi Anak Panti Asuhan (Panti Asuhan Al-Hasyimi MenurPumpungan).
- Priyanto, Oki Hadi. (2019). Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang. Semarang.
- Rahmi, R. (2020). Peran Nutrisi Bagi Tumbuh Kembang Anak Usia Dini. *Pusat Jurnal UIN Ar-Raniry*, 15, 274-282.
- Reski, A. N., Sartiah, S., & Lisnawaty, Y. (2022). Rawat Inap Kelas Iii Dewasa Di Rsud Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara Tahun 2021. 3, 63–68.
- Rimporok, M., Widyaningrum, K., & Satrijawati, T. (2019). Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien rawat inap di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019. *CHMK Health Journal*, 3(3).
- Rochette, A., & Torkildsen, C. (2021). Psychological aspects of food intake in patients with chronic illness: a review. *Journal of Clinical Psychology*, 77(3), 560-570. Menyediakan panduan tentang bagaimana kondisi psikologis seperti stres dan depresi mempengaruhi pola makan pasien.
- Ronitawati, P., Puspita, M., & Citra, K. (2017). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017. *Health Science Growth (HSG) Journal*, 3(1), 57–76.
- Rudolf, B. . (2014). Analisis Faktor Risiko Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Jiwa DiRumah Sakit Jiwa Prof. Dr. V. L Ratumbuysang Manado. *Gizido*, 6(2), 197–203.
- Rumagit, F. A., Kereh, P. S., & Rori, J. (2019). Kontribusi Asupan Energi Protein Dan Makanan Jajanan Pada Siswa Obesitas Di Sekolah Menengah Pertama Negeri 4 Manado. *Jurnal GIZIDO*, 11(01), 8–16.
- Safitri, T. A., Noviani, E., & Fathah, R. N. (2020). Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. Analisis Anggaran Belanja, 5(1), 50–58.
- Safitri, N.R, Yusran, S & Lisnawaty. (2022). Faktor yang Berhubungan dengan Penyebab Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas III Dewasa Di Rsud Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara, 3(2), 63-68.
- Septidiantari, L. P. Y., Ida, A. E. P., & Ni, N. A. (2020). Faktor-Faktor Yang

- Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rsd Bangli. *Journal of Nutrition Science*, 11(1), 15–21.
- Simmons, Burrows, Avery, Kerr, Bodurka. 2015. Depression-Related Increases and Decreases in Appetite: Dissociable Patterns of Aberrant Activity in Reward and Interoceptive Neurocircuitry.
- Sirajuddin, Surmita, & Tri. A. (2018). *Survey Konsumsi Pangan. Kementerian Kesehatan RI*. 59, 15-21.
- Siregar, R., Nilawati, N.S., Rotua, M, & Surata, I.G. (2016). *Gizi Kuliner Dasar*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- SP, R. A. (2018). Faktor-Faktor Penyebab Psikosomatis Pada Orang Dengan Kecenderungan Psikosomatis. *Psikoborneo: Jurnal Ilmiah Psikologi*, 6(3), 425–430.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sulistiawati, D., Dharmawati, T., & Abadi, E. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(1), 72–77. <https://stikesks-kendari.e-journal.id/jikk>
- Sumardilah Dewi Sri. (2022). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan*, 13(1), 101–109. <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51–61. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.01.6>
- Thania, E., Magdalena, K., Ningsih, R. W. M., Nuraelah, A., & Rosmiyati, A. (2022). Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa Tanpa Diet Khusus Di Rs Pmi Bogor. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(1), 1.
- Umami, R. (2017). *Determinan Sisa Makanan dan Estimasi Biaya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang*. Jember: Universitas Jember.
- Wayansari, L., Anwar, I.Z., & Amri, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Yuliantini, E. Emawati & Kamsiah. (2015). Penampilan Dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak Di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. *Jurnal Medika Kesehatan*, 8(2), 100-204.
- Zahara, I.I. (2019). Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Citra Rasa,

Penampilan dan Variasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H. Abdul Manan Simatupang Kisaran. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.

Zulaika. (2021). Gambaran Sisa Makanan pada Pasien Rawat Tanpa Diet Khusus di Rumah Sakit Azra Bogor. *Jurnal Gizi Kesehatan*, 9(November), 36–49.