

IR- PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

SKRIPSI

**HUBUNGAN LAMA RAWAT INAP, PERSEPSI PASIEN
TERHADAP RASA MAKANAN DAN VARIASI MENU
DENGAN SISA MAKANAN PASIEN COVID-19**



Oleh :

CHYNTIA APRIS CHRISTIWAN

**UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI GIZI
SURABAYA
2022**

SKRIPSI

**HUBUNGAN LAMA RAWAT INAP, PERSEPSI PASIEN
TERHADAP RASA MAKANAN DAN VARIASI MENU
DENGAN SISA MAKANAN PASIEN COVID-19**



Oleh :

**CHYNTIA APRIS CHRISTIWAN
NIM . 101811233048**

**UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI GIZI
SURABAYA
2022**

PENGESAHAN

Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Sarjana Program Studi Gizi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga dan
diterima untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Gizi (S.Gz.)
pada tanggal 15 Juli 2022

Mengesahkan
Universitas Airlangga
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Dekan,



Dr. Santi Martini, dr., M.Kes
NIP. 196609271997022001

Tim Penguji :

- a) Farapti, dr., M.Gizi
- b) Dr. Siti Rahayu Nadhiroh, S.KM., M.Kes.
- c) Dr. Widati Fatmaningrum, dr., M.Kes., Sp.GK.

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Gizi (S.Gz.)
Program Studi Gizi
Departemen Gizi
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga

Oleh :
CHYNTIA APRIS CHRISTIWAN
NIM.101811233048

Surabaya, 20 Juli 2022

Menyetujui,
Pembimbing,



Dr. Siti Rahayu Nadhiroh, S.KM, M.Kes
NIP. 197505312006042001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi,

Ketua Departemen



Lailatul Muniroh, S.KM., M.Kes.
NIP. 198005252005012004



Dr. Siti Rahayu Nadhiroh, S.KM., M.Kes
NIP. 197505312006042001

SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Chyntia Apris Christiwan
NIM : 101811233048
Program Studi : Gizi
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenjang : Sarjana (S1)

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul:

HUBUNGAN LAMA RAWAT INAP, PERSEPSI PASIEN TERHADAP RASA MAKANAN DAN VARIASI MENU DENGAN SISA MAKANAN PASIEN COVID-19

Apabila suatu saat nanti terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 20 Juli 2022



Chyntia Apris Christiwan

NIM. 101811233048

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat terselesaikannya Skripsi dengan judul **“HUBUNGAN LAMA RAWAT INAP, PRESEPSI PASIEN TERHADAP RASA MAKANAN DAN VARIASI MENU DENGAN SISA MAKANAN PASIEN COVID-19”** sebagai salah satu persyaratan akademis dalam rangka menyelesaikan kuliah di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.

Dalam skripsi ini dijabarkan tentang Hubungan Rasa Makanan, Variasi Menu, dan Lama Rawat Inap dengan Sisa Makanan Pasien Covid-19. Dikarenakan sisa makanan adalah salah satu aspek penting yang harus diperhatikan untuk memantau asupan pasien. Adanya peningkatan sisa makanan dapat memengaruhi proses penyembuhan pasien Covid-19.

Pada kesempatan ini disampaikan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Dr. Siti Rahayu Nadhiroh, S.KM., M.Kes., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan petunjuk, koreksi serta saran hingga terwujudnya skripsi ini.

Terimakasih dan penghargaan juga disampaikan pula kepada yang terhormat :

1. Dr. Santi Martini, dr., M.Kes. selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga,
2. Dr. Siti Rahayu Nadhiroh, S.KM., M.Kes. selaku Ketua Departemen Gizi sekaligus dosen pembimbing saya,
3. Lailatul Muniroh, S.KM., M.Kes, selaku Koordinator Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat,
4. Farapti, dr., M.Gizi dan Dr. Widati Fatmaningrum, dr., M.Kes., Sp.GK.selaku penguji skripsi saya,
5. Seluruh dosen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga yang telah memberikan ilmu selama penulis menjalani pendidikan perkuliahan pada umumnya dan telah memberikan pandangan sebagai bahan acuan dalam penyusunan skripsi pada khususnya,
6. Pihak Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya yang telah memberi akses sumber data sekunder yang digunakan dan diolah sebagai bahan skripsi penulis,
7. Kedua orang tua penulis yang senantiasa memberikan dukungan melalui doa dan finansial, serta memberikan motivasi bagi penulis selama menempuh pendidikan.
8. Saudara kandung penulis, Femas dan Raldho yang menjadi tempat bercerita selama menempuh pendidikan dan menyelesaikan skripsi.
9. Teman-teman yang senantiasa menyemangati, menguatkan, dan mendukung dalam doa, Dini, Andri, Mbak Firda, Mas Zhafet, Dio, Mas Tedy, Mbak Bamanda, dan Mbak Ayu,
10. Teman-teman seperjuangan yang membantu dalam penulisan skripsi baik secara langsung dan tidak langsung, Fika, Widya, Thasya, Sabil, dan Almira,

11. Warga Gereja Kristen Jawi Wetan (GKJW) Bojonegoro yang senantiasa memberi dukungan doa selama pengerjaan skripsi,
12. Teman-teman Program Studi S1 Gizi Angkatan 2018 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga yang telah berjuang bersama selama perkuliahan,
13. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu baik yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam pengerjaan skripsi,

Semoga Tuhan memberikan balasan pahala atas segala amal yang telah diberikan dan semoga skripsi ini berguna baik bagi diri kami sendiri maupun pihak lain yang memanfaatkan.

Surabaya, 20 Juli 2022

Penulis

ABSTRACT

Food waste is indicator of success hospital nutrition services. Covid-19 patients need to pay attention food consumption. So important to pay attention to food taste and menu variations, that patient has less food waste. This is to speed up patient's healing process and shorten length of stay. Purpose of this study was to analyze correlation length of stay, patient perceptions of food taste and menu variations with food waste.

Design used is cross sectional. Research sample was patients at Covid-19 Indrapura Surabaya Field Hospital who did not experience symptoms of anosmia, namely 148 respondents. Research comes from secondary data from Indrapura Covid-19 Field Hospital, Surabaya. Length of stay and patient characteristics such as age, gender, weight, and height from medical records, while food taste, menu variations, and food waste came from questionnaires collected by nutritionists. Then the data were analyzed by Pearson's test.

In this study, the average length of stay was 7 days. Most of the patients had a length of stay of 7 days (58.1%), taste food was considered good (46.6%), the menu variations was considered very good (51.4%), and had no food waste (68.9%). The results showed there was no significant relationship between length of stay and food waste (p value = 0.636), but there was a significant relationship between patient's perception of food taste (p value = 0.000) and menu variations (p value = 0.005) with patient's food waste.

The conclusion is there is no significant relationship between length of stay and food waste. However, there is significant relationship between the patient's perception of food taste and menu variations with food waste. It is necessary to maintain related to the food taste and the menu cycle, so that the patient's food waste is reduced.

Keywords: Covid-19, length of stay, food taste, food waste, menu variations

ABSTRAK

Sisa makanan merupakan indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Pada pasien Covid-19 perlu memperhatikan konsumsi makan pasien. Sehingga penting untuk memperhatikan rasa makanan dan variasi menu, supaya pasien memiliki sisa makanan yang semakin sedikit atau habis. Hal ini untuk mempercepat proses penyembuhan pasien dan lama rawat inap pendek. Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis hubungan antara lama rawat inap, persepsi pasien terhadap rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan.

Desain yang digunakan ialah *cross sectional*. Sampel penelitian merupakan pasien di Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya yang tidak mengalami gejala anosmia yaitu sejumlah 148 responden. Penelitian ini berasal dari data sekunder Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya. Lama rawat inap serta karakteristik pasien berupa usia, jenis kelamin, berat badan, dan tinggi badan berasal dari *medical record*, sedangkan rasa makanan, variasi menu, dan sisa makanan berasal dari hasil kuisioner yang dikumpulkan oleh ahli gizi. Kemudian data dianalisis dengan uji *pearson*.

Pada penelitian ini, rata-rata lama rawat inap yaitu 7 hari. Sebagian besar pasien memiliki lama rawat inap ≤ 7 hari (58,1%), rasa makanan dinilai baik (46,6%), variasi menu dinilai sangat baik (51,4%), dan tidak memiliki sisa makanan (68,9%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien (p value = 0,636), tetapi terdapat hubungan yang signifikan antara persepsi pasien terhadap rasa makanan (p value = 0,000) dan variasi menu (p value = 0,005) dengan sisa makanan pasien.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah tidak terdapat hubungan yang signifikan antara lama rawat inap dengan sisa makanan. Namun terdapat hubungan yang signifikan antara persepsi pasien terhadap rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan. Maka perlu dipertahankan terkait rasa makanan dan siklus menu, sehingga sisa makanan pasien berkurang.

Kata kunci: Covid-19, lama rawat inap, rasa makanan, sisa makanan, variasi menu

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 15
1.1 Latar belakang.....	15
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan dan Rumusan Masalah.....	6
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Tujuan Utama.....	6
1.4.2 Tujuan Khusus	7
1.4.3 Manfaat Penelitian	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 9
2.1 Sisa makanan	9
2.1.1 Definisi sisa makanan	9
2.1.2 Cara Pengukuran Sisa Makanan	9
2.1.3 Faktor yang memengaruhi sisa makanan.....	11
2.2 Kepuasan Makanan.....	16
2.2.1 Definisi Kepuasan Makanan	16
2.2.2 Indikator Kepuasan Makanan.....	17
2.3. Length of Stay (LOS) atau Lama Rawat inap.....	19
2.3.1 Definisi Length of Stay (LOS) atau Lama Rawat inap	19
2.3.2 Faktor yang mempengaruhi Length of Stay (LOS)	
atau Lama Rawat inap	20
2.3.3 Lama rawat inap untuk pasien covid	22
2.4 Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS).....	22
2.4.1 Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit	22
2.4.2 Faktor-faktor yang mempengaruhi	22
2.5 Covid-19	23
2.5.1 Definisi Covid-19.....	23
2.5.2 Sejarah Covid-19	24
2.5.3 Gejala Klinis Covid-19	26
2.5.4 Faktor Risiko.....	28

BAB III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN	30
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	30
3.2 Hipotesis Penelitian	33
BAB IV METODE PENELITIAN	34
4.1 Jenis dan Rancang Bangun Penelitian	34
4.2 Populasi Penelitian.....	34
4.3 Sampel, Besar Sampel, Cara Penentuan Sampel dan Cara Pengambilan Sampel.....	35
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	35
4.5 Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran, dan Skala Data	36
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	37
4.6.1 Jenis Data	37
4.6.2 Teknik Pengumpulan Data.....	38
4.7 Kerangka Operasional.....	39
4.8 Teknik Analisis Data.....	40
BAB V HASIL PENELITIAN	42
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	42
5.2 Karakteristik Responden	43
5.2.1 Usia pasien.....	43
5.2.2 Jenis Kelamin Pasien	44
5.2.3 Berat Badan Pasien	44
5.2.4 Tinggi Badan Pasien	45
5.3 Persepsi Pasien terhadap Sisa Makanan.....	45
5.4 Lama Rawat Inap Pasien.....	46
5.5 Persepsi Pasien terhadap Rasa Makanan	47
5.6 Persepsi Pasien terhadap Variasi Menu	47
5.7 Hubungan antar Variabel	48
5.7.1 Hubungan Lama Rawat Inap dengan Sisa Makanan Pasien Covid-19.....	48
5.7.2 Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Covid-19	49
5.7.3 Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Menu dengan Sisa Makanan Pasien Covid-19	50
BAB VI PEMBAHASAN	51
6.1 Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Lapangan Covid-19 Indrapura Surabaya	51
6.2 Lama Rawat Inap	52
6.3 Rasa Makanan	53
6.4 Variasi Menu.....	54
6.5 Hubungan Lama Rawat Inap dengan Sisa Makanan	54

6.6 Hubungan Persepsi Pasien terhadap Rasa Makanan dengan Sisa Makanan	55
6.7 Hubungan Persepsi Pasien terhadap Variasi Menu dengan Sisa Makanan	56
6.8 Keterbatasan Penelitian.....	57
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	58
7.1 Kesimpulan	58
7.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
4. 1	Definisi Operasional	36
5. 1	Distribusi Frekuensi Usia Pasien	44
5. 2	Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Pasien	44
5. 3	Distribusi Mean, Minimum, dan Maximum Berat Badan Pasien	45
5. 4	Distribusi Mean, Minimum, dan Maximum Tinggi Badan Pasien	45
5. 5	Distribusi Frekuensi Persepsi Pasien terhadap Sisa Makanan..	46
5. 6	Distribusi Mean, Minimum, dan Maximum Lama Rawat Inap Pasien	46
5. 7	Distribusi Frekuensi Lama Rawat Inap Pasien	47
5. 8	Distribusi Frekuensi Persepsi Pasien terhadap Rasa Makanan.	47
5. 9	Distribusi Frekuensi Persepsi Pasien terhadap Variasi Menu...	48
5.10	Hubungan Lama Rawat Inap dengan Sisa Makanan Pasien.....	48
5. 11	Hubungan Persepsi Pasien terhadap Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien	49
5. 12	Hubungan Persepsi Pasien terhadap Variasi Menu dengan Sisa Makanan Pasien	50

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
3. 1	Kerangka Konsep Penelitian	30
4. 1	Kerangka Operasional	40

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Lembar kuisioner	68
2.	Data Survey Kepuasan Pasien Bulan Desember 2020.....	69
3.	Data Survey Kepuasan Pasien Bulan Januari 2021	71
4.	Rekap Hasil Kuisioner	74
5.	Rekap Gejala Anosmia.....	78
6.	Data Siklus Menu.....	82
7.	Surat Ijin Penelitian.....	84
8.	Hasil Uji Etik	85
9.	Hasil Uji Statistik.....	86

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH

Daftar Arti Lambang

&	= dan
$\geq$	= lebih dari sama dengan
$\leq$	= kurang dari sama dengan
%	= persen
/	= per
>	= lebih dari
<	= kurang dari

Daftar Singkatan

Kemenkes RI	= Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
Riskesdas	= Riset Kesehatan Dasar
Depkes	= Departemen Kesehatan
WHO	= <i>World Healrh Organization</i>
LoS	=Length of Stay

Daftar Istilah

et al.	= lainnya
--------	-----------