

TUGAS AKHIR

**KAJIAN BIAYA MAKANAN BIASA LAUK HEWANI DAN
LAUK NABATI YANG TERBUANG BERDASARKAN SISA
MAKANAN DI KELAS III RSUD Prof. Dr. MARGONO
SOEKARJO**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



**ANNISA AYU KURNIA PUTRI
P07131116033**

**PRODI DIII
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2019**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

“Kajian Biaya Makanan Biasa Lauk Hewani dan Lauk Nabati yang Terbuang
Berdasarkan Sisa Makanan di Kelas III RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo”

Disusun oleh :

ANNISA AYU KURNIA PUTRI

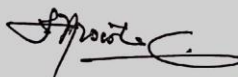
P07131116033

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal : 13 Mei 2019

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP : 196005301989102001



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH

NIP : 1980007192001122001

Yogyakarta, 15 Mei 2019

Ketua Jurusan



Dr. Ir I Made Alit G, M.Si

NIP : 196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

“Kajian Biaya Makanan Biasa Lauk Hewani dan Lauk Nabati yang Terbuang
Berdasarkan Sisa Makanan di Kelas III RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo”

Disusun Oleh

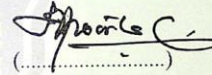
ANNISA AYU KURNIA PUTRI
P07131116033

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 6 Mei 2019

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

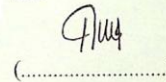
Ketua,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP : 196005301989102001


(.....)

Anggota,
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP : 1980007192001122001


(.....)

Anggota,
Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi
NIP : 198004052008122002


(.....)

Yogyakarta, 15 Mei 2019

Ketua Jurusan



HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber yang baik dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan benar.

Nama : Annisa Ayu Kurnia Putri

NIM : P07131116033

Tanda Tangan:



Tanggal : 15 Mei 2019

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Annisa Ayu Kurnia Putri
NIM : P07131116033
Program Studi : D III Gizi
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty - Free Right)** atas Tugas Akhir saya yang berjudul: "Kajian Biaya Sisa Makanan Biasa Lauk Hewani dan Lauk Nabati yang Terbuang Berdasarkan Sisa Makanan di Kelas III RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo" Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap menyantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Yogyakarta
Pada tanggal: 15 Mei 2019
Yang menyatakan



(Annisa Ayu Kurnia Putri)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, Karena atas rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes sebagai pembimbing utama dan Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku pembimbing pendamping. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Dr. Ir I Made Alit G, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi DIII Gizi
4. Dr. Haryadi Ibnu Junaedi Sp. B selaku Direktur RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo
5. Dr. Agus Prastowo, SST, M.Kes, RD selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo
6. Pramusaji Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo yang telah membantu dalam pengambilan data penelitian
7. Ayah, ibu, adik yang telah memberikan dukungan material serta doa yang tulus
8. Sahabat-sahabat terbaik yang dekat maupun jauh yang telah memberikan sebagian waktunya untuk mendukung memberikan semangat dan memotivasi
9. Teman kontrakan PKL (keluarga cemara) di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo yang selalu memberikan semangat saat akan berangkat mengambil data dan pulang mengambil data
10. Teman D III Gizi 2016 yang turut andil dalam membuat terpacunya menyelesaikan Tugas Akhir

11. Teman dari D IV Gizi 2016 yang memberikan semangat dalam menyelesaikan Tugas Akhir
12. Kepada diri sendiri, terima kasih telah berjuang walaupun tidak mampu dalam berjuang sendiri, kamu sudah kuat untuk bertahan.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Proposal Tugas Akhir ini dapat berlanjut untuk penelitian Tugas Akhir sehingga dapat membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 2019
Penulis

Annisa Ayu Kurnia Putri

DAFTAR ISI

Halaman	
HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan.....	5
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Telaah Pustaka.....	8
B. Landasan Teori.....	20
C. Kerangka Konsep	21
D. Pertanyaan Penelitian	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	23
B. Populasi dan Sampel	23
C. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	24
D. Variabel Penelitian	24
E. Definisi Oprasional Variabel.....	25
F. Jenis dan Teknik Pengambilan Data	26
G. Instrumen dan Bahan.....	27
H. Prosedur Penelitian.....	27
I. Manajemen Data	28
J. Hambatan Penelitian	29

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	30
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	31
C. Karakteristik Sampel	32
D. Menu Lauk Hewani	33
E. Menu Lauk Nabati.....	34
F. Sisa Makanan Lauk Hewani.....	35
G. Sisa Makanan Lauk Nabati.....	38
H. Food Cost Lauk Hewani dan Biaya Sisa Makanan Lauk Hewani yang Terbuang.....	39
I. Food Cost Lauk Hewani dan Biaya Sisa Makanan Lauk Hewani yang Terbuang.....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	47
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Menu Lauk Hewani Makanan Biasa dalam Satu Siklus Menu.....	33
Tabel 2. Menu Lauk Nabati Makanan Biasa dalam Satu Siklus Menu	34
Tabel 3. Persentase Sisa Makanan Lauk Hewani Per Waktu Makan	36
Tabel 4. Sisa Makanan Lauk Hewani Selama Satu Siklus Menu... ..	36
Tabel 5. Persentase Sisa Makanan Lauk Nabati Per Waktu Makan.....	39
Tabel 6. Sisa Makanan Lauk Nabati Selama Satu Siklus Menu.....	39
Tabel 7. Food Cost Lauk Hewani & Biaya Sisa Makanan Lauk Hewani yang Terbuang	41
Tabel 8. Food Cost Lauk Hewani Tertinggi dan Terendah dan Biaya Sisa Makanan Lauk Hewani Tertinggi dan Terendah yang Terbuang.....	42
Tabel 9. Rerata Food Cost dan Biaya Sisa Makanan Lauk Hewani yang Terbuang Selama Satu Siklus Menu	42
Tabel 10. Food Cost Lauk Nabati & Biaya Sisa Makanan Lauk Nabati yang Terbuang	44
Tabel 11. Food Cost Lauk Nabati Tertinggi dan Terendah dan Biaya Sisa Makanan Lauk Nabati Tertinggi dan Terendah yang Terbuang	44
Tabel 12. Rerata Food Cost Lauk Nabati dan Biaya Sisa Makanan Lauk Nabati yang Terbuang Selama Satu Siklus Menu	45

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Konsep21

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Formulir Comstock.....	50
Lampiran 2. Hasil Tabel Pengamatan 1.....	51
Lampiran 3. Hasil Tabel Pengamatan 2.....	81
Lampiran 4. Foto Makanan yang Disajikan dan Sisa Makanan.....	83
Lampiran 5. Siklus Menu Makanan Biasa.....	84
Lampiran 6. Standar Bumbu.....	86
Lampiran 7. Standar Porsi.....	87
Lampiran 8. Harga Bahan Makanan.....	88