

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN TINGKAT PENERIMAAN PASIEN RAWAT  
INAP TERHADAP LAUK MAKANAN BIASA DI RSUD dr.  
TJITROWARDOJO PURWOREJO**



**SAYYIDATUN NISA' ARIFAH**  
**NIM. P07131119051**

**PRODI D-III GIZI  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2022**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN TINGKAT PENERIMAAN PASIEN RAWAT  
INAP TERHADAP LAUK MAKANAN BIASA DI RSUD dr.  
TJITROWARDOJOPURWOREJO**

Ditujukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Gizi



**SAYYIDATUN NISA' ARIFAH**

**NIM. P07131119051**

**PRODI D-III GIZI  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2022**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Gambaran Tingkat Penerimaan Pasien Rawat Inap Terhadap Lauk Makanan Biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo”

Disusun oleh :

SAYYIDATUN NISA' ARIFAH  
NIM. P07131119051

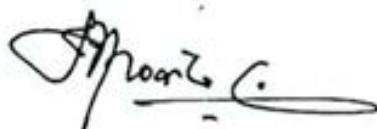
Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

12 April 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes  
NIP.196005301989102001



Lastmi Wavansari, S.Gz. MPH  
NIP.198007192001122002

Yogyakarta, 25 April 2022  
Ketua Jurusan



Dr. Ir. I Made Adi Gunawan, M.Si.  
NIP. 196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN TINGKAT PENERIMAAN PASIEN RAWAT INAP  
TERHADAP LAUK MAKANAN BIASA DI RSUD dr. TJITROWARDOJO  
PURWOREJO**

Disusun oleh :

**SAYYIDATUN NISA' ARIFAH**

**NIM. P07131119051**

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 12 April 2022

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Tjarono Sari, SKM, M.Kes

NIP. 196102031985012001

(.....)

Anggota,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP. 196005301989102001

(.....)

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH

NIP. 198007192001122002

(.....)

Yogyakarta, 25 April 2022

Ketua Jurusan Keperawatan



Dr. Ir. I Made Alf Gunawan, M.Si.

NIP. 196303241986031001

### HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis syaratkan dengan benar.

Nama : Sayyidatun Nisa' Arifah

NIM : P07131119051

Tanda Tangan : 

Tanggal : 25 April 2022

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

---

---

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

Nama : Sayyidatun Nisa' Arifah

NIM : P07131119051

Program Studi : D-III Gizi

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Non eksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right)** atas Tugas Akhir Saya yang berjudul :

"Gambaran Tingkat Penerimaan Pasien Rawat Inap Terhadap Lauk Makanan Biasa Di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 25 April 2022

Yang menyatakan



(Sayyidatun Nisa' Arifah)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D-III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku Pembimbing Pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. 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 Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi D-III Gizi
4. Nursidik, SKM, MM selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardoyo Purworejo
5. Tjarono Sari, SKM. M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji
6. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
7. Sahabat-sahabat yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis memohon maaf dan berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 25 April 2022

Sayyidatun Nisa' Arifah

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK .....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I_PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat .....	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II_TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka .....	8
B. Landasan Teori.....	25
C. Kerangka Konsep.....	27
D. Pertanyaan Penelitian .....	27
BAB III_METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	29
B. Populasi dan Sampel .....	29
C. Waktu dan Tempat .....	30
D. Variabel Penelitian.....	31
E. Definisi Operasional Variabel.....	31
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	34
G. Alat Ukur / Instrumen dan Bahan Penelitian .....	35
H. Prosedur Penelitian.....	36
I. Manajemen Data .....	37
J. Etika Penelitian .....	38
BAB IV_HASIL DAN PEMBAHASAN .....	39
A. Gambaran Umum Rumah Sakit .....	39
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.....	40
C. Karakteristik Responden .....	43
D. Tingkat Kepuasan Cita Rasa Subyek Penelitian .....	45
E. Rekapitulasi Tingkat Kepuasan Cita Rasa Subyek Penelitian .....	74



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	77
A. Kesimpulan .....	77
B. Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA .....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep .....	27
---------------------------------	----

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo	40
Tabel 2.	Jam kerja ketenagaan gizi .....	41
Tabel 3.	Menu Lauk Hewani dan Lauk Nabati Makanan Biasa .....	42
Tabel 4.	Distribusi Karakteristik Responden .....	43
Tabel 5.	Penilaian Tingkat Penerimaan Warna Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	46
Tabel 6.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Warna Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	46
Tabel 7.	Penilaian Tingkat Penerimaan Tekstur Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	48
Tabel 8.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Tekstur Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	49
Tabel 9.	Penilaian Tingkat Penerimaan Besar Porsi Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	51
Tabel 10.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Besar Porsi Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	51
Tabel 11.	Penilaian Tingkat Penerimaan Rasa Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	52
Tabel 12.	Distribusi Penilaian Tingkat Kepuasan Rasa Lauk Hewani pada Siklus Menu 1 sampai 11 .....	53
Tabel 13.	Penilaian Tingkat Penerimaan Aroma Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	55
Tabel 14.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Aroma Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	55
Tabel 15.	Penilaian Tingkat Penerimaan Suhu Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	57
Tabel 16.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Suhu Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	57
Tabel 17.	Penilaian Tingkat Penerimaan Tingkat Kematangan Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu.....	59
Tabel 18.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Tingkat Kematangan Lauk Hewani pada 1 Siklus Menu .....	59
Tabel 19.	Penilaian Tingkat Penerimaan Warna Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	60
Tabel 20.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Warna Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	61
Tabel 21.	Penilaian Tingkat Penerimaan Tekstur Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	63
Tabel 22.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Tekstur Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	63
Tabel 23.	Penilaian Tingkat Penerimaan Besar Porsi Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	64

Tabel 24.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Besar Porsi Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu .....	65
Tabel 25.	Penilaian Tingkat Penerimaan Rasa Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	66
Tabel 26.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Rasa Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	67
Tabel 27.	Penilaian Tingkat Penerimaan Aroma Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	69
Tabel 28.	DistribusiPenilaian Tingkat Penerimaan Aroma Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu .....	70
Tabel 29.	Penilaian Tingkat Penerimaan Suhu Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	71
Tabel 30.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Suhu Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	71
Tabel 31.	Penilaian Tingkat Penerimaan Tingkat Kematangan Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu .....	73
Tabel 32.	Distribusi Penilaian Tingkat Penerimaan Tingkat Kematangan Lauk Nabati pada 1 Siklus Menu.....	74

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Siklus Menu 10 Hari Makanan Biasa.....	83
Lampiran 2. Informed Consent .....	85
Lampiran 3. Formulir Identitas Pasien.....	86
Lampiran 4. Form Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Makanan Biasa	87
Lampiran 5. Contoh Formulir Penelitian .....	89
Lampiran 6. Rekapitan Hasil Penilaian Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Lauk Hewani Dan Lauk Nabati.....	91

## **GAMBARAN TINGKAT PENERIMAAN PASIEN RAWAT INAP TERHADAP LAUK MAKANAN BIASA DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO**

**Sayyidatun Nisa' Arifah<sup>1</sup>, Dra. Noor Tifauzah, M.Kes<sup>2</sup>, Lastmi Wayansari,  
S.Gz, MPH<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : [sayyidanisaarifah@gmail.com](mailto:sayyidanisaarifah@gmail.com)

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Tingkat penerimaan pasien terhadap makanan adalah tingkat kemampuan pasien dalam menerima makanan yang disajikan. Kualitas dari makanan yang disajikan perlu diperhatikan untuk memberikan tingkat penerimaan yang tinggi kepada konsumen. Cita rasa makanan mempengaruhi penerimaan pasien dalam mengonsumsi makanan. Sisa makanan pasien di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo terbanyak pada lauk nabati sebesar 17,82% dan lauk hewani sebesar 7,17%. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan secara menarik dan memberikan rasa yang baik. Kedua aspek tersebut sama pentingnya agar menghasilkan makanan dengan tingkat penerimaan yang tinggi. Untuk mengetahui tingkat penerimaan pasien terhadap lauk makanan biasa pada pasien perlu dilakukan penelitian.

**Tujuan :** Mengetahui tingkat penerimaan pasien rawat inap terhadap lauk makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

**Metode :** Jenis penelitian ini adalah observasional. Desain penelitian menggunakan crosssectional. Hasil tingkat penerimaan lauk makanan biasa didapatkan dari hasil pengisian kuisioner.

**Hasil Penelitian :** Tingkat penerimaan pasien pada lauk hewani yaitu warna 91,3% menarik, tekstur 86% sesuai, besar porsi 100% sedang/cukup, rasa 91,3% enak, aroma 85,1% sedap, suhu 98,2% hangat, tingkat kematangan 100% matang. Tingkat penerimaan pasien pada lauk nabati yaitu warna 86% menarik, tekstur 100% sesuai, besar porsi 93,9% sedang/cukup, rasa 78,1% enak, aroma 85,1% sedap, suhu 96,5% hangat, tingkat kematangan 100% matang. Hidangan lauk hewani dengan penilaian tingkat penerimaan tertinggi menurut pasien yaitu pada siklus menu ke-3 dan penilaian tingkat penerimaan terendah menurut pasien yaitu pada siklus menu ke-6. Hidangan lauk nabati dengan penilaian tingkat penerimaan tertinggi menurut pasien yaitu pada siklus menu ke-3 dan penilaian tingkat penerimaan terendah menurut pasien yaitu pada siklus menu ke-2.

**Kesimpulan :** Tingkat kepuasan pasien pada lauk makanan biasa warna menarik, tekstur sesuai, besar porsi sedang/cukup, rasa enak, aroma sedap, suhu hangat, dan tingkat kematangan matang.

**Kata kunci :** Lauk Makanan Biasa, Tingkat Penerimaan, Cita Rasa Makanan

**DESCRIPTION OF THE ACCEPTANCE RATE OF INPATIENTS TO  
ORDINARY SIDE DISHES AT RSUD dr. TJITROWARDOJO  
PURWOREJO**

**Sayyidatun Nisa' Arifah<sup>1</sup> , Dra. Noor Tifauzah, M.Kes<sup>2</sup> , Lastmi Wayansari,  
S.Gz, MPH<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Nutrition Departemen of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
JL. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293  
Email : [sayyidanisaarifah@gmail.com](mailto:sayyidanisaarifah@gmail.com)

**ABSTRACT**

**Background :** The acceptance rate of food is the level of the patient's ability to accept the food served. The quality of the food served needs to be considered to provide a high level of acceptance to consumers. The taste of food affects the patient's acceptance of eating food. The rest of the patient's food at the dr. Tjitrowardojo Purworejo mostly on vegetable side dishes by 17.82% and animal side dishes by 7.17%. Food that has a high taste is food that is presented in an attractive manner and gives a good taste. Both aspects are equally important in order to produce food with a high level of acceptance. To find out the level of patient acceptance of ordinary side dishes in patients, it is necessary to conduct research.

**Objective :** To find out the level of acceptance of inpatients to the usual side dishes at RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

**Method :** This type of research is observational. The research design used a cross-sectional study. The level of patient satisfaction was obtained by filling out the questionnaire.

**Results :** The level of patient acceptance of animal side dishes is 91.3% attractive color, 86% suitable texture, 100% medium/enough portion, 91.3% good taste, 85.1% delicious aroma, 98.2% warm temperature. , maturity level is 100% ripe. The level of patient acceptance of vegetable side dishes is 86% attractive color, 100% appropriate texture, 93.9% medium/enough portion, 78.1% good taste, 85.1% delicious aroma, 96.5% warm temperature, ripeness level 100% ripe. Animal side dish with the highest level of acceptance according to the patient is in the 3rd menu cycle and the lowest level of acceptance according to the patient is in the 6th menu cycle. Vegetable side dish with the highest level of acceptance according to the patient is in the 3rd menu cycle and the lowest level of acceptance according to the patient is in the 2nd menu cycle.

**Conclusion :** The level of patient satisfaction with ordinary food dishes, attractive colors, appropriate texture, medium/enough portions, good taste, good aroma, warm temperature, and level of ripeness.

**Keywords :** Ordinary side dishes, Acceptance Rate, Food Taste