

TUGAS AKHIR

**EVALUASI SUHU LAUK HEWANI, LAUK NABATI,
DAN SAYURAN BERKUAH MENU NON-DIET
YANG DISAJIKAN BAGI PASIEN KELAS 3
DI RS X**



AMALIA MAHARANI
NIM P07131119040

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

TUGAS AKHIR

**EVALUASI SUHU LAUK HEWANI, LAUK NABATI,
DAN SAYURAN BERKUAH MENU NON-DIET
YANG DISAJIKAN BAGI PASIEN KELAS 3
DI RS X**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



AMALIA MAHARANI
NIM P07131119040

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Evaluasi Suhu Lauk Hewani, Lauk Nabati, dan Sayuran Berkuah Menu Non-Diet yang disajikan Bagi Pasien Kelas 3 di RS X”

Disusun oleh :

AMALIA MAHARANI
NIM P07131119040

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

..... 12 Mei 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Pembimbing Pendamping,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta,

Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“Evaluasi Suhu Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayuran Berkuah Menu Non-Diet yang disajikan Bagi Pasien Kelas 3 di RS X”

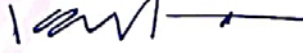
Disusun Oleh :

AMALIA MAHARANI
NIM P07131119040

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

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Setyowati, SKM, M.Kes (..... )
NIP. 1964062119880032002

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes (..... )
NIP. 197403061998031002

Anggota,
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH (..... )
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta,

Ketua Jurusan Gizi


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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Amalia Maharani

NIM : P07131119040

Tanda Tangan : 

Tanggal : 12 Mei 2022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Amalia Maharani
NIM : P07131119040
Program Studi : D-III
Jurusan : Gizi

demikian 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 :

“EVALUASI SUHU LAUK HEWANI, LAUK NABATI DAN SAYURAN BERKUAH MENU NON-DIET YANG DISAJIKAN BAGI PASIEN KELAS 3 DI RS X”

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 mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya,

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : Mei 2022

Yang Menyatakan :



(Amalia Maharani)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya 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 Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Dr.Ir. Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi
4. Ibu Setyowati, SKM., M.Kes selaku penguji
5. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku pembimbing utama
6. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku pembimbing pendamping
7. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; serta
8. Sahabat yang telah banyak membantu dan memberi semangat saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Mei 2022

Penulis

Amalia Maharani

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Landasan Teori.....	17
C. Kerangka Konsep.....	18
D. Pertanyaan Penelitian.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	19
B. Obyek Penelitian	19
C. Waktu dan Tempat	20
D. Variabel Penelitian.....	20
E. Definisi Operasional Variabel.....	21
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	22
G. Alat/Instrumen Penelitian.....	22
H. Prosedur Penelitian.....	23
I. Manajemen Data	25
J. Etika Penelitian	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	27
B. Karakteristik Obyek Penelitian	27
C. Suhu Lauk Hewani.....	29

D. Suhu Lauk Nabati.....	33
E. Suhu Sayuran Berkuah.....	36
BAB V PENUTUP.....	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Siklus Menu yang Menjadi Obyek Penelitian.....	29
Tabel 2. Rata-rata Hasil Pengukuran Suhu Lauk Hewani Selama 3 Hari Pengamatan	31
Tabel 3. Rata-rata Hasil Pengukuran Suhu Lauk Nabati Selama 3 Hari Pengamatan	34
Tabel 4. Rata-rata Hasil Pengukuran Suhu Sayuran Berkuah Selama 3 Hari Pengamatan	38

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian	18
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Rencana Anggaran Penelitian.....	46
Lampiran 2. Jadwal Penelitian	47
Lampiran 3. Formulir Pengukuran Suhu Lauk Hewani	49
Lampiran 4. Formulir Pengukuran Suhu Lauk Nabati.....	50
Lampiran 5. Formulir Pengukuran Suhu Sayuran Berkuah.....	51
Lampiran 6. Rata-rata Hasil Pengukuran Suhu Lauk Hewani	52
Lampiran 7. Rata-rata Hasil Pengukuran Suhu Lauk Nabati.....	54
Lampiran 8. Rata-rata Hasil Pengukuran Suhu Sayuran Berkuah	56
Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	58
Lampiran 10. Siklus Menu 10 Hari Instalasi Gizi RS X.....	.60