

TUGAS AKHIR

GAMBARAN KESESUAIAN HIDANGAN PADA MENU MAKANAN LUNAK DALAM SATU SIKLUS YANG DISAJIKAN DI RUMAH SAKIT PRATAMA YOGYAKARTA



SAKANTY YUMNA

P07131119031

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
2022**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KESESUAIAN HIDANGAN PADA MENU MAKANAN
LUNAK DALAM SATU SIKLUS YANG DISAJIKAN DI RUMAH SAKIT
PRATAMA YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



SAKANTY YUMNA

P07131119031

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
2022**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING
TUGAS AKHIR**

**“Gambaran Kesesuaian Hidangan Pada Menu Makanan Lunak Dalam Satu Siklus
Yang Disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta”**

Disusun oleh :

SAKANTY YUMNA

P07131119031

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

20 Mei 2022
.....

Menyetujui,

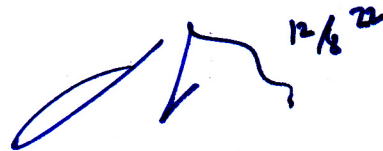
Pembimbing Utama,



Tjarono Sari, SKM. M.Kes

NIP. 196102031985012001

Pembimbing Pendamping,



Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes

NIP.197302061997032001

Yogyakarta, 01 Juni 2022

Ketua Jurusan Gizi



DR.Ir. Made Alit Gunawan, M.Si

NIP.196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

“Gambaran Kesesuaian Hidangan Pada Menu Makanan Lunak Dalam Satu Siklus
Yang Disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta”

Disusun oleh :

SAKANTY YUMNA

P07131119031

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 29 Mei 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Tjarono Sari, SKM. M.Kes

NIP. 196102031985012001

Anggota,

Esthy Rahman Asih, S.TP, M.SC.

NIP. 198504152014022004

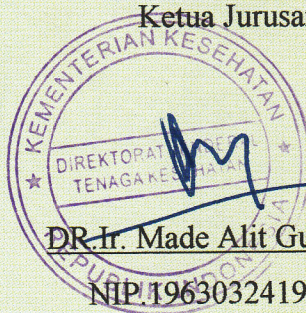
Anggota,

Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes

NIP. 197302061997032001

Yogyakarta, 01 Juni 2022

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. Made Alit Gunawan, M.Si

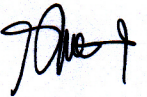
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Sakanty Yumna

NIM : P07131119031

Tanda Tangan : 

Tanggal : 01 Juni 2022

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMISI**

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

Nama : Sakanty Yumna

NIM : P07131119031

Program Studi : D-III Gizi

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 :

“Gambaran Kesesuaian Hidangan Pada Menu Makanan Lunak Dalam Satu Siklus
Yang Disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/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 : 01 Juni 2022

Yang menyatakan



(SAKANTY YUMNA)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat 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 D3 Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes 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. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak DR.Ir. Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi
4. Ibu Any Rochana Basjir, SKM, S.Tr. Gz selaku Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta
5. Bapak, ibu, adik dan keluarga saya yang telah memberikan do'a, semangat, bantuan dukungan material dan moral
6. Sahabat-sahabat saya dan teman-teman kelas gizi regular Angkatan 2019 yang telah setia menemani disaat suka dan duka selama tiga tahun ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terimakasih atas bantuannya.

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

Yogyakarta,
Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Ruang Lingkup	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka.....	8
B. Kerangka Teori.....	29
C. Kerangka Konsep	30
D. Pertanyaan Penelitian	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
A. Jenis dan Desain Penelitian	31
B. Objek Penelitian	31
C. Waktu dan Tempat	31
D. Variabel Penelitian	31
E. Definisi Operasional Variabel.....	32
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	33
G. Alat Ukur/ Instrumen dan Bahan Penelitian.....	35
H. Prosedur Penelitian.....	35
I. Manajemen Data.....	37
J. Etika Penelitian	37

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	39
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta	40
C. Penyelenggaraan Makanan Lunak Rumah Sakit Pratama.....	42
D. Kesesuaian Hidangan Pada Menu Makanan Lunak	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan.....	10
Gambar 2. Kerangka Teori.....	29
Gambar 3. Kerangka Konsep	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tabel Teknik Pengolahan Bahan Makanan Pada Makanan Lunak Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.....	46
Tabel 2. Tabel Kesesuaian Hidangan Menu Makanan Lunak Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan	48
Tabel 3. Tabel Frekuensi Kesesuaian Hidangan Menu Makanan Lunak Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan	50
Tabel 4. Tabel Kesesuaian Hidangan Menu Makanan Lunak Berdasarkan Teknik Pengolahan Bahan Makanan	57
Tabel 5. Tabel Frekuensi Kesesuaian Hidangan Menu Makanan Lunak Berdasarkan Teknik Pengolahan Bahan Makanan.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Rekapitan Hasil Kesesuaian Hidangan pada Menu Makanan Lunak dalam satu siklus berdasarkan penggunaan bahan makanan	64
Lampiran 2. Formulir Kesesuaian Hidangan pada Menu Makanan Lunak dalam satu siklus yang disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta	69
Lampiran 3. Formulir Hasil Kesesuaian Hidangan pada Menu Makanan Lunak dalam satu siklus yang disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta	70
Lampiran 4. Siklus Menu Makanan Lunak di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.....	86
Lampiran 5. Dokumentasi Hidangan pada Menu Makanan Lunak di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.....	87

DESCRIPTION OF ACCURACY STUDY OF THE DISHES ON THE SOFT FOOD MENU IN ONE CYCLE SERVED AT PRATAMA YOGYAKARTA HOSPITAL

Sakanty Yumna¹, Tjarono Sari², Weni Kurdanti³

^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293,

e-mail : sakantyyumna@gmail.com

ABSTRACT

Background: The accuracy of the dishes is one of the successes of serving food in the hospital. Soft foods should be easy to digest, low in fiber, and not processed by frying. Therefore, soft food processing needs to be considered in the use of food ingredients and food processing techniques.

Objective: To find out the study the accuracy of dishes on the soft food menu in one cycle served at Pratama Yogyakarta Hospital.

Methods: This study uses an observational method. The sample of the study was the dishes on the soft food menu served at the Pratama Yogyakarta Hospital. The variables of the study are the accuracy of dishes on the soft food menu based on the use of food ingredients and food processing techniques.

Result: The accuracy of dishes on the soft food menu based on the use of food ingredients is 94% correct and 6% incorrect, which occurs in several dishes on menus I, II, VI, VII, VIII, and IX. It is said to be incorrect because there are food ingredients used in the dish that is not by recipe standards. Based on the food processing technique, 95.45% is correct and 4.54% is not suitable because there are dishes that are processed by frying.

Conclusion: The accuracy of dishes on the soft food menu at the Pratama Yogyakarta Hospital based on the use of food ingredients is 94% and the accuracy of dishes on the soft food menu based on food processing techniques is 95.45%.

Keywords: Accuracy Of Dishes Based On The Use Of Food Ingredients, Accuracy Of Dishes Based On Food Processing Techniques

¹)Student of the Departement of Nutrition, Poltekkes, Ministry of Health, Yogyakarta

^{2,3})Lecturer of the Departement of Nutrition Poltekkes Ministry of Health Yogyakarta

GAMBARAN KESESUAIAN HIDANGAN PADA MENU MAKANAN LUNAK DALAM SATU SIKLUS YANG DISAJIKAN DI RUMAH SAKIT PRATAMA YOGYAKARTA

Sakanty Yumna¹, Tjarono Sari², Weni Kurdanti³

^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293,

e-mail : sakantyyumna@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Kesesuaian hidangan merupakan salah satu keberhasilan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit. Makanan lunak harus mudah dicerna, rendah serat dan tidak diolah dengan cara digoreng. Oleh sebab itu, pengolahan makanan lunak perlu diperhatikan dalam penggunaan bahan dan teknik pengolahannya.

Tujuan Penelitian: Mengetahui gambaran kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

Metode Penelitian: Penelitian ini menggunakan metode observasional. Sampel penelitian adalah hidangan pada menu makanan lunak yang disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta. Variabel penelitian yaitu kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak berdasarkan penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan bahan makanan.

Hasil Penelitian: Kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak berdasarkan penggunaan bahan makanan 94% sesuai dan 6% tidak sesuai, terjadi pada beberapa hidangan pada menu ke I, II, VI, VII, VIII, dan IX. Dikatakan tidak sesuai karena terdapat bahan makanan yang digunakan pada hidangan tidak sesuai dengan standar resep. Berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan 95,45% sesuai dan 4,54% tidak sesuai karena terdapat hidangan yang diolah dengan cara digoreng.

Kesimpulan Penelitian: Kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta berdasarkan penggunaan bahan makanan adalah 94% dan kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan adalah 95,45%.

Kata Kunci: Kesesuaian Hidangan Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan, Kesesuaian Hidangan Berdasarkan Teknik Pengolahan Bahan Makanan.

¹) Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

^{2,3}) Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta