

TUGAS AKHIR

**KAJIAN SISA MAKANAN DAN CITA RASA MAKANAN
PASIEN RAWAT INAP DI RSUD PROF. DR. MARGONO
SOEKARJO**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



**ROHMAH WAHIDIYANINGSIH
NIM : P07131116042**

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
2019**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir
"KAJIAN SISA MAKANAN DAN CITA RASA MAKANAN PASIEN RAWAT
INAP DI RSUD PROF. DR. MARGONO SOEKARJO"

Disusun oleh :
ROHMAH WAHIDIYANINGSIH
NIM: P07131116042

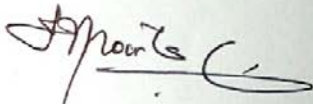
Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:
.....24 Mei 2019.....

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


Tjarono Sari, SKM. M.Kes
NIP. 196102031985012001


Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

Yogyakarta, 24 Mei 2019
Ketua Jurusan Gizi


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

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"KAJIAN SISA MAKANAN DAN CITA RASA MAKANAN PASIEN RAWAT
INAP DI RSUD PROF. DR. MARGONO SOEKARJO"

Disusun oleh:

ROHMAH WAHIDIYANINGSIH
NIM. P07131116042

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 24 Mei 2019

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001

(.....)

Anggota,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

(.....)

Anggota,

Lastmi Wayanasari, S.Gz, MPH
NIP. 1908007192001122002

(.....)

Yogyakarta, 24 Mei 2019

Ketua Jurusan Gizi

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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : ROHMAH WAHIDIYANINGSIH

NIM : P07131116042

Tanda Tangan : 

Tanggal : 24 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: : ROHMAH WAHIDIYANINGSIH
NIM : P0713111042
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 SISA MAKANAN DAN CITA RASA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RSUD PROF. DR. MARGONO SOEKARJO”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hal 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 : 24 Mei 2019

Yang menyatakan

materai 6000



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 untuk mendapat gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Dra. Noor Tifauzah, 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. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. DR.Ir. I Mada Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi D-III Gizi
4. Dr. Agus Prastowo, SST, M.Kes, RD selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD.PROF. Dr. Margono Soekarjo yang telah mengizinkan melakukan penelitian.
5. Kedua Orang Tua dan Keluarga Penulis yang selalu memberikan bantuan dukungan material dan moral.
6. Teman – teman dan sahabat yang banyak membantu dalam penulis Tugas Akhir dan memberikan dukungan moral dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

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
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	
TUGAS AKHIR KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 7
A. Telaah Pustaka	7
B. Kerangka Teori	23
C. Kerangka Konsep	24
D. Pertanyaan Penelitian	24
 BAB III METODE PENELITIAN	 25
A. Jenis dan Desain Penelitian	25
B. Populasi dan Sampel	25
C. Waktu dan Tempat	26
D. Variabel Penelitian	26
E. Definisi Operasional Variabel	27
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30
G. Alat Ukur / Instrumen dan Bahan Penelitian	32
H. Prosedur Penelitian	33
I. Manajemen Data	35
J. Etika Penelitian	36
K. Hambatan Penelitian	37
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 38
A. Gambaran Umum rumah sakit	38

DAFTAR ISI

	Halaman
B. Gambaran umum instalasi gizi.....	41
C. Karakteristik Responden.....	45
D. Rekapitulasi sisa makanan.....	47
E. Rata rata sisa makanan.....	50
F. Cita rasa makanana.....	52
 BAB V KESIMPULAN DAN HASIL	
A. Kesimpulan.....	71
B. Saran.....	72
 DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	23
Gambar 2. Kernagka Konsep Penelitan	24
Gambar 3. Prosentase Rata Rata Sisa Makanan Pasien.....	50

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Data Ketenagaan Instalasi Gizi	43
Tabel 2. Menu Makanan Pasien Dalam Siklus Menu	44
Tabel 3. Distribusi Responden Menurut Umur	45
Tabel 4. Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin	45
Tabel 5. Distribusi Responden Menurut Bagsal Perawatan.....	46
Tabel 6 . Distribusi Responden Menurut Tingkat Pendidikan.....	46
Tabel 7. Rekapitulasi Sisa Makanan Dipagi Hari	47
Tabel 8. Rekapitulasi Sisa Makanan Siang Hari.....	48
Tabel 9. Rekapitulasi Sisa Makanan Malam Hari.....	49
Tabel 10. Penilaian Warna Makanan Yang Disajikan Pada Makanan Pagi	54
Tabel 11. Penilaian Warna Makanan Yang Disajikan Pada Makanan Siang.....	55
Tabel 12. Penilaian Warna Makanan Yang Disajikan Pada Makanan Malam	56
Tabel 13. Penilaian Tekstur Makanan Yang Disajikan Pada Makan Pagi..	57
Tabel 14. Penilaian Tekstur Makanan Yang Disajikan Pada Makan Siang..	58
Tabel 15. Penilaian Tekstur Makanan Yang Disajikan Pada Makan Malam	59
Tabel 16. Penilaian Penyajian Makanan Yang Disajikan	60
Tabel 17. Penilaian Rasa Makanan Yang Disajikan Pada Makan Pagi	61
Tabel 18. Penilaian Rasa Makanan Yang Disajikan Pada Makan Siang....	62
Tabel 19. Penilaian Rasa Makanan Yang Disajikan Pada Makan Malam..	63
Tabel 20. Penilaian Aroma Makanan Yang Disajikan Pada Makan Pagi...	65
Tabel 21. Penilaian Aroma Makanan Yang Disajikan Pada Makan Siang.....	65
Tabel 22. Penilaian Aroma Makanan Yang Disajikan Pada Makan Malam	66
Tabel 23. Penilaian Suhu Makanan Yang Disajikan Pada Makan Pagi.....	68

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 24. Penilaian Suhu Makanan Yang Disajikan Pada Makan Pagi..... 69

Tabel 25. Penilaian Suhu Makanan Yang Disajikan Pada Makan Pagi..... 69

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Informed Consent	76
Lampiran 2. Formulir Identitas Pasien.....	77
Lampiran 3. Formulir Penilaian Sisa Makanan.....	78
Lampiran 4. Koesioner Cita Rasa Makanan	79
Lampiran 5. Dokumentasi Sisa Makanan	80
Lampiran 6. Data Hasil Sisa Makanan.....	81
Lampiran 7. Data Hasil Cita Rasa Makanan.....	89