

TUGAS AKHIR

**MODIFIKASI FORMULA ENTERAL TIM DENGAN
SUBSTITUSI IKAN DORI DAN TEMPE DI RSUD Dr.
SOETOMO SURABAYA**



**MENTARI SUCI RAMADHINI SUJONO
P07131523001**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN
2024**

TUGAS AKHIR

**MODIFIKASI FORMULA ENTERAL TIM DENGAN
SUBSTITUSI IKAN DORI DAN TEMPE DI RSUD Dr.
SOETOMO SURABAYA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Dietisien



**MENTARI SUCI RAMADHINI SUJONO
P07131523001**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

**MODIFIKASI FORMULA ENTERAL TIM DENGAN SUBSTITUSI IKAN
DORI DAN TEMPE DI RSUD Dr. SOETOMO SURABAYA**

Disusun oleh

Mentari Suci Ramadhini Sujono

P07131523001

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

26 Juni 2024

Menyetujui,

Pembimbing utama,

Pembimbing pendamping,



Setyowati, SKM, M. Kes, RD
NIP. 196406211988032002



Weni Kurdanti, S. SiT, M. Kes, RD
NIP. 197302061997032001

Yogyakarta, 26 Juni 2024

Kepala Jurusan Gizi 



Nur Hidayat, SKM, M.Kes

NIP. 196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

Modifikasi Formula Enteral Tim Modifikasi Dengan Substitusi Ikan Dori Dan
Tempe di RSUD Dr. Soetomo Surabaya

Disusun Oleh

MENTARI SUCI RAMADHINI SUJONO

NIM. P07131523001

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji Pada
tanggal : 26 Juni 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Isti Suryani, DCN, M. Kes, RD

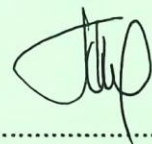
NIP. 196510031989022001


(.....)

Anggota,

Setyowati, SKM, M. Kes, RD

NIP. 196406211988032002


(.....)

Anggota,

Weni Kurdanti, S. SiT, M. Kes, RD

NIP. 197302061997032001


(.....)

Yogyakarta, 26 Juni 2024

Ketua Jurusan Gizi 



Nur Hidayat, SKM, M.Kes


NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Mentari Suci Ramadhini Sujono

NIM : P07131523001

Tanda tangan : 

Tanggal : 26 Juni 2024

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

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

Nama : Mentari Suci Ramadhini Sujono
NIM : P07131523001
Program Studi : Pendidikan Profesi Dietisien
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:

Modifikasi Formula Enteral Tim Modifikasi Dengan Substitusi Ikan Dori Dan Tempe di RSUD Dr. Soetomo Surabaya

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 : 26 Juni 2024

Yang menyatakan


SERBUK BAKU ELFTAM
1000
METABAI
TEMPEL
534AJX523594991

(Mentari Suci Kamadhini Sujono)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan Judul “Pengembangan formula enteral tim modifikasi dengan substitusi ikan dori dan tempe di RSUD Dr. Soetomo Surabaya”. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Setyowati, SKM, M. Kes, RD selaku pembimbing utama dan Weni Kurdanti, S. SiT, M. Kes, RD 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. Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
 2. Nur Hidayat, SKM, M.Kes., selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
 3. Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes., selaku Ketua Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
 4. Setyowati, SKM., M.Kes, selaku pembimbing utama
 5. Weni Kurdanti, S. SiT, M. Kes, RD selaku pembimbing pendamping
 6. Nuning Hartiana W, SKM, M.Kes selaku pembimbing lahan
 7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral;
- dan
8. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir ini.
 9. Seluruh pihak yang telah membantu kelancaran penyusunan 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, 26 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Telaah Pustaka	6
B. Kerangka Teori	19
C. Kerangka Konsep	20
D. Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis dan Desain Penelitian	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
C. Panelis.....	21
D. Definisi Operasional Penelitian	22
E. Instrumen Penelitian.....	26
F. Prosedur Penelitian.....	30
G. Metode Pengumpulan Data.....	31
H. Analisis Data dan Penyajian Data	32
I. Etika Penelitian	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
B. Analisis Gambaran Produk.....	35
C. Analisis Nilai Gizi.....	38
D. Analisis <i>Food Cost</i>	40
E. Analisis Sifat Fisik	41
F. Analisis Densitas Formula.....	42
G. Analisis Viskositas Formula	43
H. Analisis Skor Asam Amino	45

BAB V PENUTUP	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	4
Tabel 2. Alat yang Dibutuhkan Dalam Pembuatan FERS Modifikasi	26
Tabel 3. Perbandingan Bahan dan Jumlah Bahan Formula Enteral Satu Sajian ...	35
Tabel 4. Perbandingan Kandungan Gizi 1 Porsi.....	38
Tabel 5. Perbandingan <i>Food Cost</i>	40
Tabel 6. Densitas Formula Enteral	42
Tabel 7. Viskositas Formula Enteral.....	43
Tabel 8. SAA FERS Tim Standar dan FERS Tim Modifikasi	45
Tabel 9. <i>Food Cost</i> Formula Standar 1x Sajian	55
Tabel 10. <i>Food Cost</i> Formula Modifikasi 1x Sajian	55
Tabel 11. SAA Formula Enteral Tim RS	56
Tabel 12. SAA Formula Modifikasi	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian Modifikasi Formula Enteral Tinggi Energi Tinggi Protein Dengan Substitusi Ikan Dori dan Tempe pada Pasien Sepsis	19
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Modifikasi Formula Enteral Tim.....	20
Gambar 3. Desain Penelitian	21
Gambar 4. Proses Pembuatan FERS Tim Standar.....	28
Gambar 5. Proses Pembuatan FERS Tim Modifikasi.....	29
Gambar 6. Proses Pembuatan FEK TETP.....	30
Gambar 7. Bahan	53
Gambar 8. Perebusan wortel dan tempe.....	53
Gambar 9. Pengukusan ikan dori.....	53
Gambar 10. Pencampuran Gula dan Minyak	53
Gambar 11. Penghalusan bahan.....	54
Gambar 12. Pendidihan formula.....	54
Gambar 13. Penyaringan formula.....	54
Gambar 14. Pengukuran volume formula	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi.....	53
Lampiran 2. Perhitungan <i>Food Cost</i>	55
Lampiran 3. Skor Asam Amino.....	56