

**KARYA TULIS ILMIAH**

**GAMBARAN MODIFIKASI RESEP LAUK HEWANI  
DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO**



**NISA ISTIQOMAH**

**NIM. P07131121044**

**PRODI D-III GIZI**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN**

**YOGYAKARTA**

**2024**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**GAMBARAN MODIFIKASI RESEP LAUK HEWANI  
DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**NISA ISTIQOMAH**

**NIM. P07131121044**

**PRODI D-III GIZI**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN**

**YOGYAKARTA**

**2024**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARYA TULIS ILMIAH

“GAMBARAN MODIFIKASI RESEP LAUK HEWANI  
DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO”

Disusun Oleh:

NISA ISTIQOMAH

NIM. P07131121044

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

29 April 2024

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Tjarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP.196102031985012001



Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi  
NIP. 198004052008122002

Yogyakarta, 2024  
Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes  
NIP. 196804021992031003

**HALAMAN PENGESAHAN**

KARYA TULIS ILMIAH

“GAMBARAN MODIFIKASI RESEP LAUK HEWANI  
DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO”

Disusun Oleh:

NISA ISTIQOMAH

NIM. P07131121044

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 3 Mei 2024

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,  
Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes  
NIP. 197403151998032002

(.....)

Anggota,  
Tjarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP.196102031985012001

(.....)

Anggota,  
Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi  
NIP. 198004052008122002

(.....)

Yogyakarta, 2024  
Ketua Jurusan Gizi




Nur Hidayat, SKM, M.Kes  
NIP. 196804021992031003

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Nisa Istiqomah

NIM : P07131121044

Tanda Tangan : 

Tanggal : 29 April 2024

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Nisa Istiqomah

NIM : P07131121044

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

“Gambaran Modifikasi Resep Lauk Hewani di RSUD dr. Tjitrowardojo  
Purworejo”

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 Karya Tulis Ilmiah 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 : 3 Mei 2024



(Nisa Istiqomah)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. Penulisan KTI ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. KTI ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta;
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta;
3. Bapak Susilo Wirawan, MPH selaku Ketua Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta;
4. Ibu Tjaronno Sari, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama;
5. Ibu Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi selaku pembimbing pendamping;
6. Ibu Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes selaku dosen penguji;
7. Bapak Nursidik, SKM, MM selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo;
8. Responden beserta semua pihak yang membantu dalam penelitian;
9. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
10. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

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

Yogyakarta, April 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
<b>BAB I</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
<b>BAB II</b> .....	9
A. Telaah Pustaka .....	9
B. Kerangka Teori.....	30
C. Kerangka Konsep.....	30
D. Pertanyaan Penelitian.....	31
<b>BAB III</b> .....	33
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	33
B. Subjek dan Objek Penelitian .....	33



C. Waktu dan Tempat Penelitian .....	33
D. Aspek yang Diteliti .....	34
E. Batasan Istilah .....	34
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	37
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	39
H. Prosedur Penelitian.....	41
I. Manajemen Data .....	43
J. Etika Penelitian .....	44
<b>BAB IV</b> .....	45
A. Gambaran Umum Rumah Sakit .....	45
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	46
C. Modifikasi Resep .....	48
D. Sifat Organoleptik Resep Modifikasi.....	54
E. Nilai Gizi.....	58
F. <i>Food Cost</i> .....	60
<b>BAB V</b> .....	62
A. Kesimpulan .....	62
B. Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	64
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Daging Sapi Per 100 Gram Bahan.....	29
Tabel 2. Resep Standar dan Resep Modifikasi Lauk Hewani di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.....	40
Tabel 3. Kualifikasi Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo .....	47
Tabel 4. Hasil Uji Fisik Resep Asli Rolade Daging Saus Teriyaki .....	50
Tabel 5. Modifikasi Resep Lauk Hewani.....	51
Tabel 6. Hasil Uji Sifat Organoleptik .....	55
Tabel 7. Perbandingan Nilai Gizi Resep Modifikasi dan Resep Standar.....	59
Tabel 8. Perbandingan <i>Food Cost</i> Resep Standar dan Resep Modifikasi.....	60

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	30
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir <i>Informed Consent</i> .....	70
Lampiran 2. Formulir Identitas Responden .....	71
Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik.....	72
Lampiran 4. Dokumentasi.....	73
Lampiran 5. Rekapitulasi Penilaian Uji Organoleptik .....	75
Lampiran 6. Perhitungan Nilai Gizi .....	76
Lampiran 7. Perhitungan <i>Food Cost</i> .....	78