

TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN FORMULA ENTERAL TINGGI
ENERGI TINGGI PROTEIN BERBASIS PUTIH TELUR
DAN SUSU SOYA UNTUK PASIEN LUKA BAKAR
DI RSUD PROF. DR. MARGONO SOEKARJO
PURWOKERTO**



**FITRI AYU NURHARISMI PRATAMI
P07131523029**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN
2024**

TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN FORMULA ENTERAL TINGGI
ENERGI TINGGI PROTEIN BERBASIS PUTIH TELUR
DAN SUSU SOYA UNTUK PASIEN LUKA BAKAR
DI RSUD PROF. DR. MARGONO SOEKARJO
PURWOKERTO**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Dietisien



**FITRI AYU NURHARISMI PRATAMI
P07131523029**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir

“Pengembangan Formula Enteral Tinggi Energi Tinggi Protein Berbasis Putih Telur dan Susu Soya untuk Pasien Luka Bakar di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto”

Disusun oleh :

Fitri Ayu Nurharismi Pratami
P07131523029

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal
21 Juni 2024
.....

Menyetujui,
Pembimbing Utama, Pembimbing Pendamping,

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

Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes
NIP. 197403151998032001

Yogyakarta, 21 Juni 2024
.....

Ketua Jurusan Gizi

Nur Hidayat, SKM., M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN FORMULA ENTERAL TINGGI ENERGI
TINGGI PROTEIN BERBASIS PUTIH TELUR DAN SUSU SOYA
UNTUK PASIEN LUKA BAKAR DI RSUD PROF. DR.
MARGONO SOEKARJO PURWOKERTO**

Disusun Oleh :

Fitri Ayu Nurharismi Pratami
P07131523029

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji pada
tanggal : 4 Juli 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua
Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes (.....)
NIP. 197001051994031003

Anggota,
Setyowati, SKM, M.Kes, RD (.....)
NIP. 196406211988032002

Anggota,
Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes (.....)
NIP. 197403151998032001

Yogyakarta, 11 Juli 2024

Ketua Jurusan




Nur Hidayat, SKM., M.Kes
NIP. 196803241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORSINILITAS

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

Nama : Fitri Ayu Nurharismi Pratami

NIM : P07131523029

Tanda Tangan : 

Tanggal : 21 Juni 2024

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

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

Nama : Fitri Ayu Nurharismi Praami

NIM : P07131523029

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:

“Pengembangan Formula Enteral Tinggi Energi Tinggi Protein Berbasis Putih Telur dan Susu Soya untuk Pasien Luka Bakar di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, 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, 21 Juni 2024

Yang Menyatakan



(Fitri Ayu Nurharismi Pratami)

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 Tinggi Energi Tinggi Protein Berbasis Putih Telur dan Susu Soya untuk Pasien Luka Bakar di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Setyowati, SKM, M.Kes, RD selaku pembimbing utama dan Ibu Dr. Tri Siswati, SKM, 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 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 Dr. Slamet Iskandar, SKM., M.Kes. selaku Ketua Prodi Pendidikan Profesi Dietisien dan penguji tugas akhir
4. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes, RD selaku pembimbing utama dan Ibu Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping tugas akhir.
5. Bapak Dr. Agus Prastowo, S.ST., M.Kes., RD selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
7. Sahabat yang telah banyak membantu penulis 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, 20 Juni 2024
Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORSINILITAS.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	2
BAB I PENDAHULUAN.....	3
A. Latar Belakang	3
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan	5
D. Manfaat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	7
B. Formula Enteral.....	7
C. Luka Bakar	8
D. Manajemen Gizi Luka Bakar	14
E. Karakteristik Bahan yang Digunakan	16
BAB III METODE.....	19
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	19
B. Variabel Penelitian	19
C. Definisi Operasional Variabel.....	19
D. Instrument Penelitian	22
E. Prosedur Penelitian.....	24
F. Metode Pengumpulan Data	25
G. Tempat dan Waktu Penelitian	25
H. Analisis Data dan Penyajian Data	25
BAB IV HASIL	27
A. Deskripsi Produk.....	27
B. Sifat Fisik Formula Enteral	28
C. Tingkat Kesukaan Formula Enteral	28
D. Analisis Kandungan Zat Gizi	31
E. Perhitungan Biaya	32
BAB V PEMBAHASAN	34
BAB VI PENUTUP	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Alat Pengembangan Formula Enteral Tinggi Energi Tinggi Protein.....	22
Tabel 2 Bahan Pengembangan Formula Enteral Tinggi Energi Tinggi Protein ...	23
Tabel 3 Osmolaritas dan Viskositas Formula Enteral.....	28
Tabel 4 Analisis Kandungan Zat Gizi.....	32
Tabel 5 Food Cost Formula Enteral	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna.....	29
Gambar 2 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa.....	29
Gambar 3 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma	30
Gambar 4 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan Viskositas dan Osmolaritas	42
Lampiran 2 Dokumentasi	44
Lampiran 3 Formulir Uji Hedonik	45
Lampiran 4 Perhitungan Food Cost Formula Enteral	46