

TUGAS AKHIR

**KAJIAN KESESUAIAN STANDAR BUMBU PADA LAUK
HEWANI DI RS ISLAM YOGYAKARTA PDHI**



UTAMI EKO ASTUTI

P07131117044

PRODI DIII GIZI

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

TAHUN 2020

TUGAS AKHIR

**KAJIAN KESESUAIAN STANDAR BUMBU PADA LAUK
HEWANI DI RS ISLAM YOGYAKARTA PDHI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



UTAMI EKO ASTUTI

P07131117044

PRODI DIII GIZI

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

TAHUN 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Kajian Kesesuaian Standar Bumbu pada Lauk Hewani
di RS Islam Yogyakarta PDHI”

Disusun oleh :

UTAMI EKO ASTUTI

P07131117044

Telah disetujui pembimbing pada tanggal : 4 Mei 2020

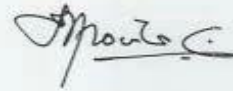
Menyetujui

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. AGUS WIJANARKA, S.Si.T. M.Kes
NIP. 197403061998031002



Dra. NOOR TIFAUZAH, M.Kes
NIP.196005301989102001

Yogyakarta.....

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. MADE YLIT GUNAWAN, M.Si
NIP.196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"KAJIAN KESESUAIAN STANDAR BUMBU PADA LAUK HEWANI
DI RS ISLAM YOGYAKARTA PDHI

Disusun Oleh

UTAMI EKO ASTUTI

NIM. P07131117044

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 4 Mei 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Dra. Elza Ismail, M.Kes (.....)

NIP.196011201991032001

Anggota,

Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes (.....)

NIP. 197403061998031002

Anggota,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes (.....)

NIP. 196005301989102001

Yogyakarta, 23 Juni 2020

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. MADE ALI GUNAWAN, M.Si.


NIP.196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN KEORISINILITAS

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

Nama : Utami Eko Astuti

NIM : P07131117044

Tanda Tangan : 

Tanggal : 23 Juni 2020

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

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

Nama : Utami Eko Astuti
NIM : P07131117044
Program Studi : Diploma III Gizi
Jurusan : Gizi

demikian demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalti-Free Right*)** atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

Kajian Kesesuaian Standar Bumbu pada Lauk Hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI

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 mempublikasi 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 : 23 Juni 2020

Yang menyatakan



(Utami Eko Astuti)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkah dan 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 Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku pembimbing utama dan ibu 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. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak DR. Ir. Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi DIII Gizi.
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku pembimbing utama.
5. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing pendamping.
6. Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah banyak membantu untuk kelancaran penyelesaian Tugas Akhir ini.
7. RS Islam Yogyakarta PDHI yang telah memberikan izin penelitian Tugas Akhir ini.
8. Ibu Dini Handayani, A.Md. Gz selaku kepala Unit Gizi RS Islam Yogyakarta PDHI yang telah banyak membantu untuk kelancaran penyelesaian Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman Unit Gizi RS Islam Yogyakarta PDHI yaitu ahli gizi, tenaga pengolah, tenaga pramusaji, dan tenaga boga yang telah banyak membantu untuk kelancaran pengambilan data Tugas Akhir ini.
10. Orang tua Bapak, Ibu, Adek dan semua keluarga yang telah membantu dan mendoakan untuk kelancaran Tugas Akhir ini.

11. Teman-teman Seangkatan DIII Gizi 2017 yang telah banyak membantu untuk kelancaran Tugas Akhir ini.
12. Teman-teman PKL Unit Gizi RS Islam Yogyakarta PDHI yang telah banyak membantu penelitian dan pengambilan data Tugas Akhir.
13. Sahabat-sahabat yang telah banyak membantu kelancaran penyelesaian Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk Tugas Akhir ini.

Yogyakarta, 23 Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACK.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Pustaka.....	8
B. Landasan Teori.....	30
C. Kerangka Teori.....	33
D. Kerangka Konsep.....	34
E. Pertanyaan Penelitian.....	34
BAB III METODE PENELITIAN.....	35
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	35
B. Objek Penelitian.....	35
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
D. Variabel Penelitian.....	36
E. Definisi Operasional.....	36
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	38
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	40
H. Prosedur Penelitian.....	40
I. Pengolahan dan Analisis Data.....	41
J. Kelemahan Penelitian.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Gambaran Umum RS Islam Yogyakarta PDHI.....	43
B. Gambaran Umum Unit Gizi RS Islam Yogyakarta PDHI.....	44
C. Penyelenggaraan Makanan Unit Gizi RS Islam Yogyakarta PDHI.....	45
D. Gambaran Umum Standar Bumbu.....	50

E. Realisasi Jenis Bahan Standar Bumbu Lauk Hewani.....	53
F. Realisasi Berat Standar Bumbu Lauk Hewani.....	57
G. Kesesuaian Jenis Bahan Bumbu Lauk Hewani dengan Jenis Bahan Standar Bumbu RS.....	67
H. Kesesuaian Berat Bahan Bumbu Lauk Hewani dengan Standar Bumbu RS.....	70
BAB V PENUTUP.....	73
A. Kesimpulan.....	73
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	33
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	34

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Standar Bumbu Per 100 Porsi Menurut Depkes 2013.....	18
Tabel 3. Siklus Menu 10 hari RS Islam Yogyakarta PDHI.....	47
Tabel 4. Standar Bumbu Lauk Hewani RS Islam Yogyakarta PDHI....	51
Tabel 5. Realisasi Jenis Bahan Bumbu Bistik Menu II dan IX.....	54
Tabel 6. Realisasi Jenis Bahan Bumbu Rica-Rica Menu II dan V.....	55
Tabel 7. Realisasi Jenis Bahan Bumbu Sate Menu VI dan IX.....	56
Tabel 8. Realisasi Berat Penggunaan Bumbu Bacem dalam 50 porsi...	58
Tabel 9. Realisasi Berat Penggunaan Bumbu Bistik dalam 50 porsi....	59
Tabel 10. Realisasi Berat Penggunaan Bumbu Rica-rica dalam 50 porsi.....	61
Tabel 11. Realisasi Berat Penggunaan Bumbu Sate dalam 50 porsi.....	63
Tabel 12. Realisasi Berat Penggunaan Bumbu Semur dalam 50 porsi.....	64
Tabel 13. Realisasi Berat Penggunaan Bumbu Kuning dalam 50 porsi.....	65
Tabel 14. Realisasi Berat Penggunaan Bumbu Tongseng dalam 50 porsi.....	66
Tabel 15. Kesesuaian Jenis Bahan Bumbu Lauk Hewani.....	68
Tabel 16. Kesesuaian Berat Bahan Bumbu Lauk Hewani.....	70

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	77
Lampiran 2. Anggaran Penelitian.....	79
Lampiran 3. Siklus Menu 10 hari RS Islam Yogyakarta PDHI.....	80
Lampiran 4. Analisis data.....	82
Lampiran 5. Form Realisasi Jenis Bahan Bumbu.....	86
Lampiran 6. Form Realisasi Berat Bahan Bumbu.....	87
Lampiran 7. Dokumentasi Standar Bumbu Lauk Hewani.....	88