

TUGAS AKHIR

**KAJIAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP
KELAS 3 TERHADAP CITA RASA OLAHAN DAGING AYAM
DI RSUD WONOSARI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh :

SARAH KHANIFA ASSANIA
NIM : P07131117039

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2020**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Kajian Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas 3 Terhadap Cita Rasa Olahan Daging Ayam di RSUD Wonosari”

Disusun oleh :

SARAH KHANIFA ASSANIA

NIM. P07131117039

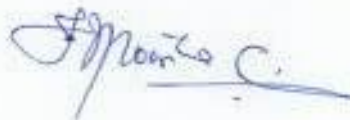
telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

.....

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP.196005301989102001



Setyowati, SKM, M.Kes
NIP.196406211988032002

Yogyakarta,

Ketua Jurusan Gizi



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

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

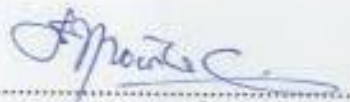
“Kajian Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas 3 Terhadap Cita Rasa Olahan Daging Ayam di RSUD Wonosari”

Disusun oleh :
SARAH KHANIFA ASSANIA
NIM. P07131117039


Telah dipertahankan dalam ujian hasil di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 13 Mei 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP.196005301989102001

()

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

()

Anggota,
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP.198007192001122001

()

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Sarah Khanifa Assania

NIM : P07131117039

Tanda Tangan :

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Sarah Khanifa Assania', with a small asterisk or mark at the bottom right of the signature.

Tanggal : 26 Juni 2020

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

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

Nama : Sarah Khanifa Assania
NIM : P07131117039
Program Studi : DIII Gizi
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:

“Kajian Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas 3 Terhadap Cita Rasa Olahan Daging Ayam di RSUD Wonosari”

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 2020

Yang menyatakan



(Sarah Khanifa Assania)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Penulisan Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing utama dan Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping. Penulis pada kesempatan ini tidak lupa menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. DR. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan.
3. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi.
4. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku dosen penguji.
5. Mamah, ayah, kakak, adik dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, semangat, *support*, motivasi dan dukungan materiil.
6. Teman-teman seperjuangan saat penelitian yang saling *support*.
7. Teman-teman seperjuangan D3 Gizi'017 yang selalu memberikan semangat, dukungan dan bantuan.
8. Teman-teman Generasi 1 Baitussalam yang selalu setia memberikan *support* dan bantuan.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir.

Penulis mengharapkan TA ini dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan dan penerapan dilapangan serta bisa dikembangkan lagi lebih lanjut. Aamiin.

Yogyakarta, Mei 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	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Ruang Lingkup.....	3
E. Manfaat	4
F. Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Telaah Pustaka	6
B. Landasan Teori.....	15
C. Pertanyaan Penelitian	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	17
B. Subyek Penelitian	17
C. Waktu dan Tempat	18
D. Variabel Penelitian	18
E. Definisi Operasional	18
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	19

G.	Alat Ukur / Instrumen dan Bahan Penelitian	20
H.	Prosedur Penelitian	21
I.	Manajemen Data	23
J.	Etika Penelitian	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		25
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	25
B.	Penyelenggaraan Makanan	26
C.	Karakteristik Subyek Penelitian	29
D.	Tingkat Kepuasan Citarasa Subyek Penelitian	31
E.	Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian pada Rasa Olahan Daging Ayam... 39	
F.	Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Pada Penampilan Olahan Daging Ayam	41
G.	Rata-rata Tingkat Kepuasan Citarasa Subyek Penelitian	43
H.	Kelemahan Penelitian	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		45
A.	Kesimpulan	45
B.	Saran	45
DAFTAR PUSTAKA.....		46
LAMPIRAN		48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1	Persentase Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Bumbu Olahan Daging Ayam.....32
Gambar 2	Persentase Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Suhu Olahan Daging Ayam.....33
Gambar 3	Persentase Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Tekstur Olahan Daging Ayam.....34
Gambar 4	Persentase Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Warna Olahan Daging Ayam.....35
Gambar 5	Persentase Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Bentuk/ Potongan Olahan Daging Ayam.....36
Gambar 6	Persentase Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Aroma Olahan Daging Ayam.....38
Gambar 7	Persentase Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Besar Porsi Olahan Daging Ayam.....39
Gambar 8	Persentase Tingkat kepuasan citarasa pada rasa olahan daging ayam.....40
Gambar 9	Persentase Tingkat kepuasan citarasa pada penampilan olahan daging ayam.....42
Gambar 10	Persentase rata-rata tingkat kepuasan citarasa olahan daging ayam.....43

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1	Siklus Menu 10 Hari Pasien Kelas 3 (Makanan Biasa).....27
Tabel 2	Distribusi Subyek Penelitian Menurut Usia.....30
Tabel 3	Distribusi Subyek Penelitian Menurut Tingkat Pendidikan.....30
Tabel 4	Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Bumbu Olahan Daging Ayam.....31
Tabel 5	Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Suhu Olahan Daging Ayam.....33
Tabel 6	Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Tekstur Olahan Daging Ayam.....34
Tabel 7	Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Warna Olahan Daging Ayam.....35
Tabel 8	Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Bentuk/ Potongan Olahan Daging Ayam.....36
Tabel 9	Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Aroma Olahan Daging Ayam.....37
Tabel 10	Tingkat Kepuasan Subyek Penelitian Terhadap Besar Porsi Olahan Daging Ayam.....38
Tabel 11	Persentase Tingkat Kepuasan Citarasa pada Rasa Olahan Daging Ayam.....40
Tabel 12	Persentase Tingkat Kepuasan Citarasa pada Penampilan Olahan Daging Ayam.....41
Tabel 13	Persentase rata-rata tingkat kepuasan citarasa olahan daging ayam.....43

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Informed Consent.....	49
Lampiran 2. Form Identitas Subyek Penelitian	50
Lampiran 3. Kuisisioner Kepuasan	51
Lampiran 4. Siklus Menu	52
Lampiran 5. Form Rekapitulasi	54