

TUGAS AKHIR

**KAJIAN DAYA TERIMA DAN CITA RASA MENU DIET
UNTUK PASIEN RAWAT INAP DIABETES MELITUS DI
BANGSAL KELAS III RUMAH SAKIT PKU
MUHAMMADIYAH GAMPING**



AFIFAH BEKTININGRUM

P07131117002

PRODI D-III

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA TAHUN 2020

TUGAS AKHIR

**KAJIAN DAYA TERIMA DAN CITA RASA MENU DIET
UNTUK PASIEN RAWAT INAP DIABETES MELITUS DI
BANGSAL KELAS III RUMAH SAKIT PKU
MUHAMMADIYAH GAMPING**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



AFIFAH BEKTININGRUM

P07131117002

PRODI D-III

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA TAHUN 2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Kajian daya terima dan cita rasa menu diet untuk pasien rawat inap diabetes melitus di bangsal kelas III Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping”

Disusun oleh :

AFIFAH BEKTININGRUM

P07131117002

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Menyetujui

Pembimbing Utama,



Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001

Pembimbing Pendamping,

Dra. Elza Ismail, M.Kes.
NIP. 196011201991032001

Yogyakarta,

Ketua Jurusan

Dr. Ir. I Made Mit G., M.Si
NIP. 195241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“KAJIAN DAYA TERIMA DAN CITA RASA MENU DIET UNTUK PASIEN
RAWAT INAP DIABETES MELITUS DI BANGSAL KELAS III RUMAH
SAKIT PKU MUHAMMADIYAH GAMPING”

Disusun Oleh
AFIFAH BEKTININGRUM
NIM. P07131117002

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 11 Mei 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

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

()

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

()

Anggota,
Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP. 196011201991032001

()

Yogyakarta.....
Jurusan Gizi

Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Afifah Bektiningrum

NIM : P07131117002

Tanda Tangan : 

Tanggal : 11 Mei 2020

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

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

Nama : Afifah Bektiningrum

NIM : P07131117002

Program Studi : DIII

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:

Kajian Daya Terima Dan Cita Rasa Menu Diet Untuk Pasien Rawat Inap Diabetes Melitus Di Bangsal Kelas III Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Nonesksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formtatkan, mengelola dalam bentuk pengkalan 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 : 8 Mei 2020

Yang menyatakan



(Afifah Bektiningrum)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelas Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terimakasih 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
4. Ibu Tjarono Sari, SKM, M,Kes selaku peming utama
5. Ibu Dra. Elza Ismail, M.Kes selaku pembimbing pendamping
6. Ibu Roziana Hasnun, S.Gz selaku Kepala Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping
7. Arum Maulida dan Raras 'Athifah yang telah membantu penelitian
8. Orang tua dan keluarga yang telah banyak membantu memberi dukungan material dan moral
9. Sahabat-sahabat terbaik yang telah membantu dan mendukung saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
10. Teman-teman satu angkatan DIII Gizi 2017

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Maha Esa berkenan membalas segala kebiakan pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta,

Afifah Bektiningrum

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Pustaka.....	10
B. Kerangka Teori.....	29
C. Kerangka Konsep.....	30
D. Pertanyaan Penelitian.....	30
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Penelitian dan Desain Penelitian.....	31
B. Subyek Penelitian.....	31
C. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	32
D. Aspek-Aspek yang Diteliti.....	33
E. Definisi Operasional Variabel.....	33
F. Jenis dan Teknik Pengambilan Data.....	36
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	38
H. Prosedur Penelitian.....	38
I. Manajemen Data.....	41
J. Etika Penelitian.....	41
K. Hambatan Penelitian.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil.....	43
B. Pembahasan.....	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	

A. Kesimpulan.....	78
B. Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Rekapitulasi Jumlah Responden.....	31
Tabel 2. Menu Makanan Pasien Dalam Siklus Menu Ke X, I, Dan II.....	46
Tabel 3. Rekapitulasi Daya Terima Selama 3 Hari.....	50
Tabel 4. Rata-Rata Daya Terima Menurut Jenis Makanan.....	53
Tabel 5. Rata-Rata Daya Terima Menurut Waktu Makan.....	54
Tabel 6. Rata-Rata Daya Terima Menurut Hari.....	55
Tabel 7. Penilaian Warna Makanan yang Disajikan pada Makan Pagi.....	56
Tabel 8. Penilaian Penampilan Warna Makanan yang Disajikan pada Makan Siang.....	57
Tabel 9. Penilaian Warna Makanan yang Disajikan pada Makan Sore.....	58
Tabel 10. Penilaian Aroma Makanan yang Disajikan pada Makan Pagi.....	59
Tabel 11. Penilaian Aroma Makanan yang Disajikan pada Makan Siang.....	60
Tabel 12. Penilaian Aroma Makanan yang Disajikan pada Makan Malam.....	60
Tabel 13. Hasil Pengukuran Suhu Pada Hari 1.....	61
Tabel 14. Hasil Pengukuran Suhu Pada Hari 2.....	61
Tabel 15. Hasil Pengukuran Suhu Pada Hari 3.....	62
Tabel 16. Penilaian Kesesuaian Suhu Makanan yang Disajikan pada Makan Pagi.....	63
Tabel 17. Penilaian Kesesuaian Suhu Makanan yang Disajikan pada Makan Siang.....	64
Tabel 18. Penilaian Kesesuaian Suhu Makanan yang Disajikan pada Makan Sore.....	65
Tabel 19. Penilaian Bentuk Makanan yang Disajikan pada Makan Pagi.....	66
Tabel 20. Penilaian Bentuk Makanan yang Disajikan pada Makan Siang.....	67
Tabel 21. Penilaian Bentuk Makanan yang Disajikan pada Makan Sore.....	68
Tabel 22. Penilaian Tingkat Kematangan pada Makan Pagi.....	69
Tabel 23. Penilaian Tingkat Kematangan pada Makan Siang.....	70
Tabel 24. Penilaian Tingkat Kematangan pada Makan Sore.....	71

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	29
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	30
Gambar 3. Distribusi Responden Menurut Umur.....	49
Gambar 4. Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin.....	50
Gambar 5. Daya Terima Makan Pagi.....	51
Gambar 6. Daya Terima Makan Siang.....	52
Gambar 7. Daya Terima Makan Sore.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Anggara Penelitian	83
Lampiran 2. Inform Consent.....	84
Lampiran 3. Kuesioner Cita Rasa.....	85
Lampiran 4. Form Pengukuran Suhu.....	88
Lampiran 5. Formulir Metode Penimbangan.....	89
Lampiran 6. Dokumentasi.....	90