

## **KARYA TULIS ILMIAH**

### **KETEPATAN PEMORSIAN LAUK HEWANI DI ASRAMA I POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu untuk syarat memperoleh gelar  
Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh :

SURINA

NIM : P07131113047

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN YOGYAKARTA  
TAHUN 2016**

## **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

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

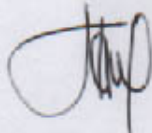
Nama : Surina  
NIM : P07131113047  
Tanda Tangan :

Tanggal : 19 Juli 2016

**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

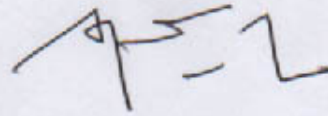
Karya Tulis Ilmiah ini telah disetujui oleh pembimbing  
Pada tanggal : 19 Juli 2016

Mengetahui,  
Pembimbing Utama,



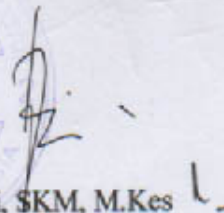
Setyowati, SKM, M.Kes  
NIP.196406211988032002

Pembimbing Pendamping,



Slamet Iskandar, SKM, M.Kes  
NIP. 197001051994031003

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Gizi



Tjarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP. 19610203 198501 2001

## HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

Nama : Surina  
NIM : P07131113047  
Program Studi/Jurusan : D III Gizi  
Judul Tugas Akhir : Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani di Asrama I  
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

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

(.....)

Pembimbing,  
Slamet Iskandar, SKM, M.Kes  
NIP. 197001051994031003

(.....)

Penguji,  
Isti Suryani, DCN, M.kes  
NIP. 196510031989022001

(.....)

Ditetapkan di : Yogyakarta  
Tanggal : 21 Juli 2016

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Karya Tulis Ilmiah (KTI) dengan judul “Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta” ini dapat diselesaikan dengan baik.

Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Abidillah Mursyid, SKM, MS, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Tjarono Sari, SKM, M.Kes, selaku Kepala Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Weni Kurdanti, SSiT, M.Kes, selaku ketua prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Setyowati, SKM, M.Kes, selaku pembimbing utama dan Slamet Iskandar, SKM, M.Kes, selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan proposal Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Iftahul Jannah, S.Si, selaku kepala penyelenggaraan Catering di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian ini.
6. Ayah, ibu, kakak dan adik-adik yang telah memberikan dukungan doa maupun semangat kepada penulis.
7. Akak Anggar yang selalu membantu, memberikan dukungan materi, doa maupun semangat kepada penulis.
8. Semua teman-teman Jurusan Gizi dan Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah memberi dukungan dan semangat kepada penulis.
9. Kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu penulis ucapkan banyak terima kasih atas segala bantuannya.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan maupun penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. Untuk itu, kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan penulis untuk kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Harapan penulis kiranya Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu dan semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat dijadikan Karya Tulis Ilmiah yang bermanfaat. Amin .

Yogyakarta, Juli 2016

Penulis

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

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

Nama : Surina  
NIM : P07131113047  
Program Studi/Jurusan : D-III Gizi  
Judul Tugas Akhir : Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani di Asrama I  
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul “Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta”.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/ format-kan, mengolah 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 penyampaian ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta Pada tanggal: 21 Juli 2016

Yang menyatakan

Surina

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>ABSTRACK</b> .....	xiii
<b>ABSTRAK</b> .....	xiv
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Ruang Lingkup Penelitian .....	3
E. Manfaat Penelitian .....	3
F. Keaslian Penelitian .....	4
 <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Penyelenggaraan Makanan .....	6
B. Pemorsian .....	16
C. Standar Porsi Lauk Hewani .....	18
D. Landasan Teori .....	21



E. Kerangka Konsep .....	22
F. Pertanyaan Penelitian .....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	23
B. Obyek Penelitian .....	23
C. Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
D. Variabel Penelitian .....	24
E. Definisi Operasional .....	24
F. Instrumen Penelitian .....	25
G. Jenis-jenis Pengumpulan Data .....	25
H. Prosedur Penelitian .....	26
I. Manajemen Data .....	26
J. Etika Penelitian .....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Institusi .....	28
B. Karakteristik Obyek Penelitian .....	30
C. Besar Porsi Lauk Hewani .....	31
D. Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani Berdasarkan Standar Porsi .....	35
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	39
B. Saran .....	39
<b>DAFTAR PUSTAKAN .....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>42</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Satuan Penukar Bahan Makanan Lauk Hewani .....	20
Tabel 2. Distribusi Lauk Hewani Selama 14 Hari .....	31
Tabel 3. Lauk Hewani Dalam Bentuk Berat Masak .....	33
Tabel 4. Berat Porsi Lauk Hewani Dalam Bentuk Berat Mentah Bersih .....	34
Tabel 5. Rata-rata Berat Porsi Lauk Hewani .....	34
Tabel 6. Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani .....	37

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Konsep .....	22

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Izin Penelitian .....	43
Lampiran 2. Form Penimbangan Lauk Hewani .....	45
Lampiran 3. Form Pengamatan Besar Porsi Lauk Hewani .....	46
Lampiran 4. Data Hasil Penelitian .....	47
Lampiran 5. Menu Lauk Hewani Menu Pekan Keempat dan Menu Kelima .....	50
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian .....	51