

TUGAS AKHIR

**KAJIAN MAKANAN LUNAK PADA PASIEN DI RS QUEEN
LATIFA YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



SAGITA AMANDA PUTRI

P07131115041

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Kajian Makanan Lunak Pada Pasien Di RS Queen Latifa Yogyakarta”

Disusun oleh :

SAGITA AMANDA PUTRI

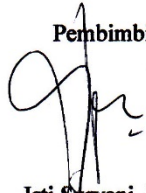
P07131115041

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

11 Juli 2018

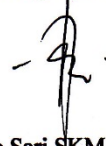
Menyetujui,

Pembimbing Utama



Isti Suryani, DCN, M.Kes
NIP. 196510031989022001

Pembimbing Pendamping



Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001

Yogyakarta, 11 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



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

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

“Kajian Makanan Lunak Pada Pasien Di RS Queen Latifa Yogyakarta”

Disusun oleh :

SAGITA AMANDA PUTRI
P07131115041

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

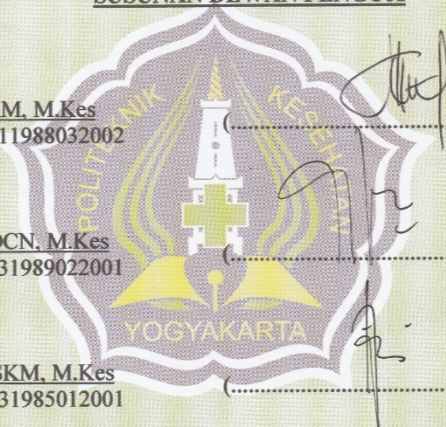
Pada tanggal : 11 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

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

Anggota
Isti Suryani, DCN, M.Kes
NIP. 196510031989022001

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



Yogyakarta, 11 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

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

Nama : SAGITA AMANDA PUTRI

NIM : P07131115041

Tanda Tangan :



Tanggal : 11 Juli 2018

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

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

Nama	: Sagita Amanda P
NIM	: P07131115041
Program Studi	: DIII
Jurusan	: Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas Tugas Akhir saya yang berjudul : Kajian Makanan Lunak Pada Pasien Di RS Queen Latifa Yogyakarta. Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihkan media/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 : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Pada tanggal : 11 Juli 2018

Yang menyatakan,

METERAI TEMPEL
50541AFF066330987
6000
SATU RIBU RUPIAH
Sagita A.P.



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) 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. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Isti Suryani, DCN, M.Kes. selaku pembimbing utama dan Tjarono Sari, 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 Joko Susilo, SKM, M.Kes. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si. selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes. selaku Ketua Prodi Diploma III
4. Ibu Weni Kurdanti, M.Kes dan Alm. Ibu Nurul Huda Syamsyiatun, S.Si.T,M.Kes yang selama 3 tahun ini sudah menjadi ibu bagi kami
5. Ibu Susi selaku ahli gizi RS Queen Latifa Yogyakarta dan seluruh pegawai di instalasi gizi RS Queen Latifa Yogyakarta
6. Keluarga penulis khususnya Orang Tua yang telah memberikan bantuan dukungan material dan immaterial teruntuk ibu,bapak,dan adik tercinta
7. Teman-teman seperjuangan DIII Gizi angkatan 2015 yang banyak memberikan dukungan, semangat, kritik dan saran yang membangun
8. Serta partner saya yang setia menemani bolak-balik rumah sakit teruntuk Afiatunisa Belkis saya ucapkan terimakasih banyak atas kesabaran, dan bantuan yang telah kau berikan

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, Juli 2018

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 Penelitian	
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	3
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka	
1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	7
2. Makanan Lunak.....	9
3. Variasi Menu.....	14
B. Kerangka Teori.....	16
C. Kerangka Konsep.....	17
D. Pertanyaan Penelitian.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A. Jenis Dan Desain Penelitian.....	19
B. Objek Penelitian.....	19
C. Waktu Dan Tempat Penelitian.....	20
D. Variabel Penelitian.....	20
E. Batasan Istilah.....	20
F. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data.....	29
G. Instrumen Penelitian.....	30
H. Prosedur Penelitian.....	30
I. Manajemen Data.....	31

J. Etika Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Gambaran Umum Lokasi	33
B. Karakteristik Obyek Penelitian	34
C. Makanan Lunak Dengan Syarat Bentuk Lunak	36
D. Makanan Lunak Dengan Syarat Makanan Mudah Cerna	43
E. Makanan Lunak Dengan Syarat Rendah Serat.....	50
F. Makanan Lunak Dengan Syarat Tidak Mengandung Bumbu Tajam.....	56
G. Makanan Lunak Dengan Syarat Kandungan Gizi Cukup.....	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran.....	66
 DAFTAR PUSTAKA	 68
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	16
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	17

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jenis Makanan Lunak yang Diamati	35
Tabel 2. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Bentuk Lunak (Pagi).....	37
Tabel 3. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Bentuk Lunak (Siang).....	39
Tabel 4. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Bentuk Lunak (Sore).....	41
Tabel 5. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Mudah Cerna (Pagi).....	44
Tabel 6. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Mudah Cerna (Siang).....	46
Tabel 7. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Mudah Cerna (Sore).....	48
Tabel 8. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Rendah Serat (Pagi)	51
Tabel 9. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Rendah Serat (Siang)	53
Tabel 10. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Rendah Serat (Sore).....	55
Tabel 11. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Tidak Mengandung Bumbu Tajam (Pagi)	58
Tabel 12. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Tidak Mengandung Bumbu Tajam (Siang)	60
Tabel 13. Distribusi Jenis Makanan Lunak Berdasarkan Variasi Hidangan untuk Syarat Tidak Mengandung Bumbu Tajam (Sore).....	60
Tabel 14. Hasil Perhitungan Kandungan Gizi	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Hasil Pengamatan Pada Pagi Hari untuk Syarat Bentuk Lunak.....	71
Lampiran 2. Hasil Pengamatan Pada Siang Hari untuk Syarat Bentuk Lunak.....	72
Lampiran 3. Hasil Pengamatan Pada Sore Hari untuk Syarat Bentuk Lunak.....	73
Lampiran 4. Hasil Pengamatan Pada Pagi Hari untuk Syarat Makanan Mudah Cerna.....	74
Lampiran 5. Hasil Pengamatan Pada Siang Hari untuk Syarat Makanan Mudah Cerna.....	75
Lampiran 6. Hasil Pengamatan Pada Sore Hari untuk Syarat Makanan Mudah Cerna.....	76
Lampiran 7. Hasil Pengamatan Pada Pagi Hari untuk Syarat Rendah Serat.....	77
Lampiran 8. Hasil Pengamatan Pada Siang Hari untuk Syarat Rendah Serat.....	78
Lampiran 9. Hasil Pengamatan Pada Sore Hari untuk Syarat Rendah Serat.....	79
Lampiran 10. Hasil Pengamatan Pada Pagi Hari untuk Syarat Tidak Mengandung Bumbu Tajam.....	80
Lampiran 11. Hasil Pengamatan Pada Siang Hari untuk Syarat Tidak Mengandung Bumbu Tajam.....	81
Lampiran 12. Hasil Pengamatan Pada Sore Hari untuk Syarat Tidak Mengandung Bumbu Tajam.....	82
Lampiran 13. Perhitungan Kandungan Gizi.....	83
Lampiran 14. <i>Ethical Clearance</i>	93
Lampiran 15. Surat Ijin Penelitian.....	94
Lampiran 16. Data Sekunder Siklus Menu.....	95
Lampiran 17. Data Sekunder Standar Makanan Lunak.....	97
Lampiran 18. Dokumentasi.....	99

