

SKRIPSI

DAYA TERIMA TERHADAP PERTAKE DI RSU PKU

MUHAMMADIYAH BANTUL



FELLY FEBRIANI

P07131214015

PRODI DIV

JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA

TAHUN 2018

SKRIPSI

**DAYA TERIMA TERHADAP PERTAKE DI RSU PKU
MUHAMMADIYAH BANTUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Terapan Gizi



FELLY FEBRIANI

P07131214015

PRODI DIV

JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA

TAHUN 2018

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**“ DAYA TERIMA TERHADAP PERTAKE DI RSU PKU MUHAMMADIYAH
BANTUL”**

Disusun oleh:

Felly Febriani

P07131214015

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:9 Juli 2018.....

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 19610203 1985015 2001

Pembimbing Pendamping,

Isti Suryani, DCN, M. Kes
NIP. 19651003 198902 2001



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan M.Si

NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

"DAYA TERIMA TERHADAP PERTAKO DI RSU PKU MUHAMMADIYAH
BANTUL"

Disusun oleh:

Felly Febriani

NIM. P07131214015

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Pengaji

Pada tanggal : 17 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 19610203 1985015 2001

(.....)

Anggota,
Isti Suryani, DCN, M. Kes
NIP. 19651003 198902 2001

(.....)

Anggota,
Lastmi Wayansari, SKM, M. Kes
NIP. 198007 19200112 2001

(.....)

Yogyakarta, 26 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya sayasendiri, dan semua sumber baik yang dikutip
maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Felly Febriani

NIM : P07131214015

Tanda Tangan :



Tanggal : 1 Juli 2018

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda
tangan dibawah ini :

Nama : Felly Febriani

NIM : P07131214015

Program Studi : D-IV

Jurusan : Gizi

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

“Daya Terima Terhadap Pertake di RS PKU Muhammadiyah Bantul”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti
Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih
media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat,
dan mempublikasikan tugas akhir sayaselama tetap mencantumkan nama saya
sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta...
Pada tanggal : 22 Juli 2018

Yang menyatakan



DAYA TERIMA PERTAKE DI PKU MUHAMMADIYAH BANTUL

Felly Febriani¹, Tjarono Sari², Isti Suryani³

¹⁾Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

^{2,3)} Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRAK

Latar Belakang : Pelayanan Gizi adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien melalui makanan sesuai penyakit yang diderita. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit. Berdasarkan studi pendahuluan RSU PKU Muhammadiyah Bantul didapatkan hasil bahwa sisa makanan pasien terbanyak pada lauk nabati. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, besi, protein, vitamin A, vitamin B dan vitamin C.

Tujuan Penelitian : Tujuan penelitian ini untuk mengetahui daya terima resep modifikasi Perkedel Tahu Kelor di RSU PKU Muhammadiyah Bantul.

Metode Penelitian : Penelitian ini adalah *quasy eksperimen* dengan desain penelitian *one shot case study*. Subjek penelitian adalah 15 orang karyawan di Instansi Gizi PKU Muhammadiyah Bantul yang terdiri dari Kepala Instansi Gizi, 3 Ahli Gizi, 7 pramuboga, dan 4 Pramusaji. Hasil analisis data menggunakan uji statistic *mann whitney*.

Hasil Penelitian : Hasil penelitian ini menghasilkan resep modifikasi dari resep dasar yaitu tahu bacem dimodifikasi menjadi perkedel tahu kelor. Hasil analisis uji kesukaan menunjukkan bahwa subjek memiliki rata-rata tingkat kesukaan terhadap warna dengan skor 4,13 (suka), rasa dengan skor 3,6 (tidak suka), aroma dengan skor 4 (suka), tekstur dengan skor 4 (suka), dan bentuk 4,33 (suka). Hasil perhitungan *Food cost* resep modifikasi yaitu Rp. 681,80.

Kesimpulan : Ada pengaruh modifikasi resep lauk nabati tahu dengan daun kelor terhadap daya terima di RSU PKU Muhammadiyah Bantul.

Kata Kunci : Daya Terima, modifikasi resep, perkedel, tahu, daun kelor.

POWER ACCORDING TO PERTAKE IN RSU PKU MUHAMMADIYAH BANTUL

¹⁾Student Of Department Nutrition Polytechnic Of Health Ministry Yogyakarta

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

^{2,3)} Lecturer of Polytechnic Of Health Ministry Yogyakarta

ABSTRACT

Background: Nutrition Services is a series of activities undertaken to meet the nutritional needs of patients through food according to illness suffered. The nutritional state of the patient is very influential on the healing process of the disease. Based on the study of RSU PKU Muhammadiyah Bantul, it was found out that the majority of patient's food waste on vegetable side dishes. Moringa leaves are very rich in nutrients, including calcium, iron, protein, vitamin A, vitamin B and vitamin C.

Research Objectives: The purpose of this study to determine the acceptance of recipes modification of Kubel Tahu Kelor at RSU PKU Muhammadiyah Bantul.

Research Method: This research is quasy experiment with one shot case study design study. The subjects were 15 employees in Nutrition Installation PKU Muhammadiyah Bantul consisting of Head of Nutrition Installation, 3 Nutrition Expert, 7 Pramuboga, and 4 Waitress. The result of data analysis using statistic test mann whitney.

Research Results: The results of this study produced a recipe for modification of the basic recipe, that is, the bacem tofu was modified to become a kelor tofu pellet. The results of the preference test analysis showed that subjects had an average level of preference for color with a score of 4.13 (likes), a sense with a score of 3.6 (did not like), a scent with a score of 4 (like), a texture with a score of 4 (like) , and form 4.33 (likes). Calculation results Food cost recipe modification is Rp. 681.80.

Conclusion: There is a modification effect of the vegetable-based side dish recipe with Moringa leaves on the acceptability of PKU Muhammadiyah Hospital in Bantul.

Keywords: Acceptability, modification of recipes, cakes, tofu, Moringa leaves.

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi D-IV Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M. Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Dr. Ir.I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M. Kes selaku Ketua Prodi D-IV Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Tjarono Sari, SKM, M. Kes selaku pembimbing utama yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran dalam penyusunan proposal skripsi
5. Isti Suryani, DCN, M. Kes selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran dalam penyusunan proposal skripsi
6. Ida Rubaida, S.Gz, Dietisien selaku kepala instalasi gizi RS PKU Muhammadiyah Bantul yang telah membantu memberikan informasi mengenai penyelenggaraan makanan di RS PKU Muhammadiyah Bantul
7. Ahli gizi, pramuboga, dan pramusaji di RS PKU Muhammadiyah Bantul yang sudah berkenan menjadi subjek penelitian
8. Kedua orangtua, Bapak Erwin dan Ibu Wagnem yang senantiasa mendoakan dan memberi bantuan baik moral maupun material
9. Sahabat yang telah memberikan semangat dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi ini

10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan dukungan baik moril dan materil sehingga proposal skripsi ini dapat terselesaikan.

Semoga bantuan amal baik yang telah diberikan akan mendapat balasan dari Allah SWT. Penulis menyadari Proposal Skripsi ini masih belum sempurna. Oleh karena itu saran dan kritik membangun dari berbagai pihak sangat diharapkan.

Yogyakarta, 25 Mei 2018

Penulis

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Ruang lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
1. Teoritis.....	4
2. Praktis.....	4
F. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II.....	8
TINJAUAN PUSTAKA.....	8

A. Telaah Pustaka.....	8
1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	8
2. Menu Makanan.....	10
3. Lauk Nabati Tahu.....	11
3. Kelor (Moringa Aleifera).....	13
4. Cara Memasak.....	16
5. Perkedel.....	18
6. Perkedel Tahu Kelor.....	19
7. Modifikasi Resep.....	20
8. Daya Terima Makanan.....	20
9. Unit Cost.....	24
B. Landasan Teori.....	26
C. Kerangka Konsep.....	28
D. Hipotesis.....	28
BAB III.....	29
METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	29
B. Subjek Penelitian.....	29
C. Waktu dan Tempat.....	30
D. Variabel Penelitian.....	30
E. Definisi Oprasional Variabel Penelitian.....	30
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	35
G. Instrumen.....	37
H. Uji Validasi dan Reliabilitas.....	37
I. Prosedur Penelitian.....	37

J. Manajemen data.....	38
K. Etika Penelitian.....	39
L. Kelemahan Penelitian.....	39
BAB IV.....	40
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
1. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSU PKU Muhammadiyah	
Bantul.....	40
2. Gambaran Modifikasi Resep Baru.....	40
3. Daya terima Perkedel Tahu Kelor di RS PKU Muhammadiyah	
Bantul.....	42
4. <i>Food Cost</i>	56
BAB V.....	58
KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
A. KESIMPULAN.....	58
B. SARAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Tahu Per 100 gram Bahan.....	13
Tabel 2. Kandungan Gizi Daun Kelor Kering dan Segar.....	15
Tabel 3. Perbandingan Kandungan Vitamin dan Mineral Sayuran.....	15
Tabel 3. Perbedaan Uji pembedaan dan Uji penerimaan.....	23
Tabel 4. Modifikasi Lauk Nabati Tahu.....	31
Tabel 5. Modifikasi Resep.....	42
Tabel 6. Food Cost Tahu Bacem dan Pertake per Resep.....	57
Tabel 7. Unit Cost Pertake per Porsi.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daun Kelor.....	14
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	28
Gambar 3. Desain Penelitian.....	29
Gambar 4. Persentase Kesukaan Panelis Terhadap Warna.....	43
Gambar 5. Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna.....	44
Gambar 6. Persentase Kesukaan Panelis Terhadap Rasa.....	46
Gambar 7. Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa.....	47
Gambar 8. Persentase kesukaan panelis terhadap	49
Gambar 9. Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma.....	50
Gambar 10. Persentase Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur.....	51
Gambar 11. Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur.....	52
Gambar 12. Persentase Kesukaan Panelis Terhadap Bentuk.....	54
Gambar 13. Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Bentuk.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Penjelasan untuk mengikuti penelitian
- Lampiran 2. Pernyataan Persetujuan Responden
- Lampiran 3. Jadwal Penelitian
- Lampiran 4. Rencana Anggaran Penelitian
- Lampiran 5. Form Uji Kesukaan
- Lampiran 6. Form Uji Kesukaan
- Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 8. Siklus Menu RSU PKU Muhammadiyah Bantul Periode Februari - Juli 2018
- Lampiran 9. Standart Porsi Di Instalasi Gizi RSU PKU Muhammadiyah Bantul
- Lampiran 10. Resep Tahu Bacem
- Lampiran 12. Uji *Mann Whitney* pada Warna
- Surat Izin Penelitian
- Surat Persetujuan Komisi Etik