

SKRIPSI

**PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TAHU
TERHADAP DAYA TERIMA PASIEN DIET NASI BIASA
KELAS I DI RSUD DR. TJITROWARDOJO PURWOREJO**



**WARA KARTINI
P07131217072**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV GIZI
JURUSAN GIZI POLTEKKES YOGYAKARTA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

SKRIPSI

**PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TAHU
TERHADAP DAYA TERIMA PASIEN DIET NASI BIASA
KELAS I DI RSUD DR. TJITROWARDOJO PURWOREJO**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**WARA KARTINI
P07131217072**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV GIZI
JURUSAN GIZI POLTEKKES YOGYAKARTA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI


“Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu
Terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I
Di RSUD Dr Tjitrowardojo Purworejo”

Disusun oleh:
WARA KARTINI
P07131217072


telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
18 Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing Utama,


Tiarono Sanj, SKM.M.Kes
NIP. 196102031985012001

Pembimbing Pendamping,


Setyowati, SKM.M.Kes
NIP. 196406211988032002



HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**"PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TAHU
TERHADAP DAYA TERIMA PASIEN DIET NASI BIASA KELAS I
DI RSUD DR. TJITROWARDOJO PURWOREJO"**

Disusun Oleh :
Wara Kartini
NIM. P07131217072

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 18 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGLIJI

Ketua,
Dr. Agus Wijanarka, S.SLT.M.Kes
NIP. 19740308 199803 1 002

(.....)

Anggota,
Tjarono Sari, SKM.M.Kes
NIP. 19610203 198501 2 001

(.....)

Anggota,
Setyowati, SKM.M.Kes
NIP. 19610203 198501 2 001

(.....)




HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Wara Kartini

NIM : P. 07131217072

Tanda Tangan : 

Tanggal : 18 Juli 2018

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

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

Nama : Wara Kartini
NIM : P.07131217072
Program Studi : D-IV Alih Jenjang
Jurusan : Gizi

demikian 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 :

“Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu Terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo”

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 : Juli 2018



v

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi ini dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Diploma 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 penghargaan dan ucapan terimakasih yang tak terhingga 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 sekaligus Penguji yang telah memberikan banyak bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini
4. Tjarono Sari, SKM.M.Kes selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini
5. Setyowati, SKM.M.Kes selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan proposal skripsi ini
6. Drg. Nancy Megawati Hadisusilo, M.M, selaku Plt. Direktur RSUD dr Tjitrowardojo Purworejo yang telah memberikan izin pelaksanaan penelitian
7. Suami, anak- anak (Ninin dan Hani) dan keluarga besar atas doa, semangat, dukungan baik material maupun spiritual yang tak henti-hentinya diberikan

8. Sahabat dan teman – teman seperjuangan baik di kampus maupun tempat bekerja, atas semangat, doa, dukungan, kekompakan dan kebahagiaan yang telah diberikan
9. Semua pihak yang telah membantu dalam terselesaikannya skripsi ini yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu

Saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu dengan pahala yang tak putus-putusnya. Saya menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan Skripsi ini masih jauh dari sempurna, namun saya tetap berharap semoga dapat 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	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Pengertian	9
B. Landasan Teori	24
C. Kerangka Konsep	26
D. Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	27
B. Subyek Penelitian	28
C. Waktu dan Tempat	29
D. Variabel Penelitian	29
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	32
F. Instrumen dan Bahan	33
G. Prosedur Penelitian	36
H. Pengolahan dan Analisa Data	38
I. Etika Penelitian	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Hasil	40
B. Pembahasan	56

BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	74
	A. Kesimpulan	74
	B. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA		81

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1	Komposisi Zat Gizi Tahu per 100 Gram Bahan 27
Tabel 2	Kualifikasi Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD dr Tjitrowardojo Purworejo 45
Tabel 3	Karakteristik Responden Berdasarkan Umur, Jenis Kelamin dan Ruang Perawatan 48
Tabel 4	Kandungan Nilai Gizi Resep Standar dan Resep Modifikasi per Porsi 54
Tabel 5	Penilaian Panelis Terhadap Cita Rasa dan Penyajian Resep Modifikasi 56
Tabel 6	Daya Terima Terhadap Resep Standar dan Resep Modifikasi Berdasarkan Penilaian Responden 57
Tabel 7	Hasil Uji Perbedaaan Penilaian Responden Terhadap Resep Standar dan Resep Modifikasi 59
Tabel 8	Pengaruh Modifikasi Resep Terhadap Daya Terima Responden Berdasar Uji <i>Independent Sample t- Test</i> 61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Konsep Penelitian	29
Gambar 2 Proses Pengolahan dan Cara Penyajian Resep Standar Tahu Bumbu Kuning	49
Gambar 3 Hasil Percobaan Resep Modifikasi Kedua	52
Gambar 4 Proses Pengolahan dan Penyajian Resep Modifikasi Rolade Tahu Saus Tomat.....	53
Gambar 5 Penilaian Daya Terima Responden Terhadap Resep Standar dan Resep Modifikasi	60

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	Surat Ijin Penelitian Dari Lahan 84
Lampiran 2	Persetujuan Komisi Etik..... 85
Lampiran 3	Penjelasan Untuk Mengikuti Penelitian (PSP) 86
Lampiran 4	<i>Informed Consent</i> 87
Lampiran 5	Form Identitas responden..... 88
Lampiran 6	Form Uji Organoleptik 89
Lampiran 7	Form Penimbangan Makanan 90
Lampiran 8	Form Penilaian Daya Terima Oleh Responden..... 91
Lampiran 9	Resep Standar dan Resep Modifikasi 92
Lampiran 10	Siklus Menu RSUD dr Tjitrowardojo Purworejo 93
Lampiran 11	Data Hasil Penilaian Organoleptik Panelis 95
Lampiran 12	Data Hasil Penilaian Daya Terima Oleh Responden 96
Lampiran 13	Data Daya Terima Responden Dengan Metode Penimbangan..... 102
Lampiran 14	Hasil Analisa Data 104
Lampiran 15	Struktur Organisasi Instalasi Gizi 110

PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TAHU TERHADAP
DAYA TERIMA PASIEN DIET NASI BIASA KELAS I
DI RSUD DR. TJITROWARDOJO PURWOREJO

Wara Kartini*, Tjarono Sari, Setyowati
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : warahanin.mq@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Penilaian mutu makanan dapat dilihat dari evaluasi daya terima klien terhadap makanan yang disajikan (Mukrie, 1996). Makanan yang disajikan di rumah sakit diperhitungkan sesuai kebutuhan pasien, demi menunjang proses penyembuhan penyakitnya. Di RSUD dr Tjitrowardojo Purworejo sisa makanan terdapat 12,33% pada makanan pokok, 13,28% pada lauk hewani, 19,14% pada lauk nabati, dan 20,14% pada sayur.

Tujuan penelitian : Mengetahui pengaruh modifikasi resep lauk nabati tahu terhadap daya terima pasien rawat inap kelas I diet nasi biasa di RSUD dr Tjitrowardojo Purworejo.

Metode Penelitian : Jenis penelitian adalah eksperimen semu, dilaksanakan bulan April – Mei 2018. Subyek penelitian adalah pasien yang dirawat di kelas I sesuai kriteria inklusi dengan jumlah responden 77 orang . Untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima menggunakan uji perbedaan *independent sample t- test*. Penilaian panelis dan responden terhadap resep modifikasi dan standar menggunakan form uji organoleptik, dan untuk mengetahui daya terima responden menggunakan metode *food weighing*.

Hasil Penelitian : Hasil penelitian tanggapan responden terhadap resep standar didapatkan pada resep standar dapat diterima oleh 93,51% responden dan tidak diterima oleh 6,49%, sedangkan resep modifikasi dapat diterima oleh semua responden (100%). Penilaian panelis didapatkan resep modifikasi dapat diterima oleh 93,3% dan tidak dapat diterima oleh 6,7% panelis. Penilaian daya terima dengan metode *food weighing* didapatkan daya terima baik ($\geq 80\%$) sebanyak 70,59% pada resep modifikasi dan sebanyak 59,04% pada resep standar. Hasil uji *independent sample t- test* menunjukkan ada pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima pasien dengan nilai $p = 0,000$

Kesimpulan : Ada pengaruh modifikasi resep lauk nabati tahu terhadap daya terima pasien diet nasi biasa kelas I di RSUD dr Tjitrowardojo Purworejo

Kata kunci : modifikasi resep, daya terima

THE EFFECT OF TOFU VEGETABLE SIDE-DISH RECIPE MODIFICATION
ON ACCEPTABILITY OF CLASS I PATIENT WITH RICE DIET AT RSUD
DR TJITROWARDOYO PURWOREJO

Wara Kartini*, Tjarono Sari, Setyowati
Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : warahanin.mq@gmail.com

ABSTRACT

Background: Assessment of the food quality can be seen from the evaluation of the acceptability of the client to the food presented (Mukrie, 1996). Food served in the hospital has been calculated by the amount and quality according to the patient's need to support the healing process of the disease. Some studies said that there are many food wastes at the hospital. In RSUD Dr Tjitrowardojo Purworejo, food wastes consist of 12.33% staple foods, 13.28% animal side dishes, 19.14% vegetable side dishes, and 20.14% vegetables. **Objective:** Knowing the effect of tofu vegetable side-dish recipe modification to the acceptability of class I inpatient with normal rice diet in RSUD Dr Tjitrowardojo Purworejo.

Methods: This study is a quasy experiment, carried out April - May 2018. Subjects of the study were patients treated in class I with a normal rice diet. There are 77 respondents determined based on sampling quotas according to inclusion criteria. To determine whether there is effect of modification recipe to acceptability using independent sample t test. Panelist and respondents' assessment of modified recipe and standard is based on organoleptic test form. To know the respondents' acceptability, food weighing method is used.

Results: The results of the respondent's response to the standard recipe obtained on the standart recipe can be accepted by 93,51% of respondents and can not be accepted by 6,49% of respondents, while recipe modification can be received by 100% of respondents. The results of the panelist response to the modification recipe can be accepted by 93,3% of panelist and can not be accepted by 6,7% of panelist. Assessment of the acceptability by food weighing method obtained good acceptability($\geq 80\%$) as much as 70.59% on the modified recipe and 59.04% on the standard recipe. The independent sample t-test results show that there is an effect of recipe modification on patient acceptability with $p = 0,000$ indicating acceptability to modified recipe is better than standard recipe.

Conclusion: There is an effect of tofu vegetable side-dish recipe modification on patient acceptability of class I patient with rice diet at RSUD Dr Tjitrowardojo Purworejo.

Keywords: recipe modification, acceptability.