

KARYA TULIS ILMIAH

**KAJIAN DAYA TERIMA BERDASARKAN SISA MAKANAN
DAN MENU MAKANAN DI ASRAMA I POLTEKKES
KEMENKES YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh

MARSIN
P07131113022

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
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 : Marsin

NIM : P07131113022

Tanda Tangan :



Tanggal : 18 Juli 2016

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah berjudul “Kajian Daya Terima berdasarkan Sisa Makanan dan Menu Makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta” ini telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal : 18 Juli 2016

Menyetujui,
Pembimbing Utama,



Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 19641224 198803 1002

Pembimbing Pendamping,



drh. Idi Setiyobroto, M.Kes
NIP. 19680207 199403 1002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

Nama : Marsin
NIM : P07131113022
Program Studi : Diploma III Gizi
Jurusan : Gizi
Judul Tugas Akhir : Kajian Daya Terima berdasarkan Sisa Makanan dan Menu Makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing,
Joko Susilo, SKM., M.Kes
NIP. 19641224 198803 1002

(.....)

Pembimbing,
drh. Idi Setiyobroto, M.Kes
NIP. 19680207 199403 1002

(.....)

Penguji,
Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 19640621 198803 2002

(.....)

Ditetapkan di : Yogyakarta
Tanggal : 18 Juli 2016

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

Sebagai civitas akademik Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Marsin
NIM : P07131113022
Program Studi : Diploma III Gizi
Jurusan : Gizi
Judul Tugas Akhir : Kajian Daya Terima berdasarkan Sisa Makanan dan Menu Makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalti-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul : Kajian Daya Terima berdasarkan Sisa Makanan dan Menu Makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Kesehatan 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 : 18 Juli 2016

Yang menyatakan



Marsin

NIM. P07131113022

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas penyusunan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. Penulisan KTI ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, KTI dengan judul “Kajian Daya Terima berdasarkan Sisa Makanan dan Menu Makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Tahun 2016”, dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak, dan oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada Bapak Joko Susilo, SKM, M. Kes., selaku Pembimbing Utama, Bapak drh. Idi Setiyobroto, M.Kes., selaku Pembimbing Pendamping dan tidak lupa kami juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Abidillah Mursyid, SKM, M.S., selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
2. Tjarono Sari, SKM, M.Kes., selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
3. Joko Susilo, SKM, M.Kes., selaku dosen Pembimbing I KTI Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
4. drh. Idi Setiyoroto, M.Kes., selaku dosen Pembimbing II KTI Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
5. Setyowati, SKM, M.Kes., selaku dosen penguji dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang telah memberi masukan bagi peneliti demi kebaikan Karya Tulis Ilmiah yang disusun oleh peneliti.
6. Seluruh dosen dan karyawan yang telah membantu saya dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
7. Pemda Malinau yang telah membantu dalam banyak hal.
8. Katering Anugraha yang telah mengizinkan dan menyediakan tempat untuk melakukan penelitian.
9. Orang tua, kakak, dan adik yang telah mendoakan dan memotivasi saya dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
10. Teman-teman D-III Gizi 2013 dan teman-teman Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta yang selalu membantu saya.

11. Semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu gizi.

Yogyakarta, Juli 2016
Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN ORISINIL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACT	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyenggaraan Makanan.....	8
B. Daya Terima Makanan	9
C. Sisa Makanan.....	10
D. Faktor–Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima.....	10
1. Rasa Makanan	10
2. Aroma Makanan	11
3. Konsistensi Makanan	11
4. Kebiasaan Makan	13
E. Menu.....	13
1. Makanan Pokok.....	14
2. Lauk Pauk.....	14
3. Sayuran	14
4. Buah-Buahan	14
5. Snack	14
F. Perencanaan Menu.....	15
1. Jenis Menu.....	15
2. Periode Siklus Menu	15
3. Pola Menu.....	15
4. Besar Porsi.....	16
G. Penilaian Konsumsi Pangan Individu.....	16
1. Metode Ingatan 24 Jam	16

2.	Metode Pengulangan Ingatan	15
3.	Metode Pencatatan Makanan.....	17
4.	Metode Penimbangan Pangan	17
5.	Metode Riwayat Makan	17
6.	Metode Frekuensi Konsumsi Pangan	18
H.	Kerangka Teori	18
I.	Kerangka Konsep	19
J.	Pertanyaan Penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN		
A.	Jenis dan Rancangan Penelitian.....	20
B.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
C.	Subyek Penelitian	20
D.	Variabel Penelitian	21
E.	Definisi Operasional Variabel Penelitian	21
F.	Jenis dan Cara Pengambilan Data	22
G.	Instrumen Penelitian	23
H.	Prosedur Penelitian	23
I.	Pengolahan Data	24
J.	Pengolahan dan Analisis Data	25
K.	Etika Penelitian.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
A.	Gambaran Umum Asrama Mahasiswa	27
B.	Penyelenggaraan Makanan Asrama	28
C.	Karakteristik Responden	29
D.	Daya Terima Berdasarkan Sisa Makanan.....	31
E.	Rekapitulasi Sisa Makanan.....	35
F.	Kelengkapan Menu.....	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
A.	Kesimpulan.....	44
B.	Saran	44
DAFTAR PUSTAKA		46
LAMPIRAN.....		48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	18
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	19

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karakteristik Responden di Asrama I Poltekkes	30
Tabel 2. Daya Terima Berdasarkan Sisa Makanan Pagi	31
Tabel 3. Daya Terima Makanan Berdasarkan Sisa Makanan Malam	33
Tabel 4. Rekapitulasi Sisa Makanan Hari Senin.....	35
Tabel 5. Rekapitulasi Sisa Makanan Hari Selasa.....	36
Tabel 6. Rekapitulasi Sisa Makanan Hari Rabu.....	37
Tabel 7. Rekapitulasi Sisa Makanan Hari Kamis.....	38
Tabel 8. Rekapitulasi Sisa Makanan Hari Jumat	39
Tabel 9. Rekap Kelengkapan Menu Makanan Pagi.....	41
Tabel 10. Rekap Kelengkapan Menu Makanan Malam.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Naskah Persetujuan Setelah Penjelasan.....	48
Lampiran 2. Informed Consent	49
Lampiran 3. Form Identitas Reponden	50
Lampiran 4. Form Taksiran Visual Sisa Makanan.....	51
Lampiran 5. Form Menu Makanan	52
Lampiran 6. Menu Pekan Ke-Lima.....	54
Lampiran 7. Dokumentasi.....	55