

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN VARIASI MENU SAYUR BERDASARKAN
FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN DAN CARA
PENGOLAHAN DI RSUP SURAKARTA**



IKA NUR HIDAYATI
P07131122013

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN VARIASI MENU SAYUR BERDASARKAN
FREKUENSI PENGGUNAAN BAHAN DAN CARA
PENGOLAHAN DI RSUP SURAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



IKA NUR HIDAYATI
P07131122013

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

Gambaran Variasi Menu Sayur Berdasarkan Frekuensi Penggunaan Bahan dan
Cara Pengolahan di RSUP Surakarta
Overview of Vegetable Menu Variations Based on Frequency of Use of
Ingredients and Processing Methods at RSUP Surakarta

Disusun Oleh:

IKA NUR HIDAYATI

NIM. P07131122013

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

08 Mei 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dr. Waluyo, S.TP, M.Kes
NIP. 196711091990031002

Pembimbing Pendamping,



Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, 08 Mei 2025

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

Gambaran Variasi Menu Sayur Berdasarkan Frekuensi Penggunaan Bahan dan Cara Pengolahan di RSUP Surakarta

Disusun Oleh:

IKA NUR HIDAYATI

NIM. P07131122013

Telah dipertahankan dalam sidang di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 16 Mei 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

(.....)

Anggota,
Dr. Waluyo, S.TP, M.Kes
NIP. 196711091990031002

(.....)

Anggota,
Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

(.....)

Yogyakarta, 16 Mei 2025.....

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

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

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

Nama : Ika Nur Hidayati

NIM : P07131122013

Program Studi : Diploma Tiga Gizi

Jurusan : Gizi

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

“Gambaran Variasi Menu Sayur Berdasarkan Frekuensi Penggunaan Bahan dan Cara Pengolahan di RSUP Surakarta”

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 : 28 Juli 2025

Yang Menyatakan



(Ika Nur Hidayati)

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Ika Nur Hidayati

NIM : P07131122013

Tanda Tangan : 

Tanggal : 28 Juli 2015

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. Penulisan KTI ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Bapak Dr. Waluyo, S.TP, M.Kes selaku dosen pembimbing utama.
5. Ibu Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc selaku dosen pembimbing pendamping.
6. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku dosen penguji.
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan doa dan motivasi kepada penulis; serta
8. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah.

Akhir kata, penulis menyadari Karya Tulis Ilmiah ini tidak luput dari kekurangan sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran untuk menyempurnakan ini.

Yogyakarta, 28 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	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	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Manfaat Penelitian	7
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Telaah Pustaka.....	10
B. Kerangka Teori.....	29
C. Kerangka Konsep	29
D. Pernyataan Penelitian	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	31
B. Obyek Penelitian	31
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
D. Variabel Penelitian	32
E. Definisi Operasional Variabel	32
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	33

G. Instrumen Penelitian.....	34
H. Prosedur Penelitian.....	34
I. Manajemen Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Gambaran Umum RSUP Surakarta.....	37
B. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan RSUP Surakarta.....	38
C. Hasil	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	29
Gambar 2. Kerangka Konsep	29

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hidangan Sayur di RSUP Surakarta.....	41
Tabel 2. Sayuran Yang Digunakan di RSUP Surakarta.....	42
Tabel 3. Frekuensi Penggunaan Sayuran Dalam Satu Siklus di RSUP Surakarta	44
Tabel 4. Teknik Pengolahan Menu Sayur di RSUP Surakarta	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Siklus Menu di RSUP Surakarta.....	55
Lampiran 2. Frekuensi Penggunaan Sayuran di RSUP Surakarta	58
Lampiran 3. Teknik Pengolahan Menu Sayur di RSUP Surakarta.....	59