

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP KELAS 3
BANGSAL BEDAH TERHADAP CITA RASA LAUK HEWANI
DAN NABATI DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI**



**WULAN TRI ROSMALIASARI
NIM.P07131122052**

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP KELAS 3
BANGSAL BEDAH TERHADAP CITA RASA LAUK HEWANI
DAN NABATI DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**WULAN TRI ROSMALIASARI
NIM.P07131122052**

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP KELAS 3 BANGSAL BEDAH TERHADAP CITA RASA LAUK HEWANI DAN NABATI DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI”

*“LEVEL OF SATISFACTION OF CLASS 3 SURGICAL WARD INPATIENTS
WITH THE TASTE OF ANIMAL AND VEGETABLE SIDE DISHES AT RSUD
PANEMBAHAN SENOPATI”*

Disusun oleh :

WULAN TRI ROSMALIASARI
NIM. P07131122052

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
14 Mei 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Lastmi Wayansari, S. Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta, **14 Mei 2025**
Ketua Jurusan Gizi, **q**



Nur Hidayat, SKM, M. Kes.
NIP. 1968040219920310023

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP KELAS 3 BANGSAL BEDAH
TERHADAP CITA RASA LAUK HEWANI DAN NABATI DI RSUD
PANEMBAHAN SENOPATI**

Disusun oleh :
WULAN TRI ROSMALIASARI
NIM. P07131122052

Telah dipertahankan dalam sidang di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : **16 Mei 2025**

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Prof. Dr. Tri Siswati, SKM, M. Kes.
NIP. 197403151998032001

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

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

Yogyakarta, **16 Mei 2025**
Ketua Jurusan Gizi


Nur Hidayat, SKM, M.Kes.
NIP. 1968040219920310023

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 : Wulan Tri Rosmaliasari

NIM : P07131122052

Tanda Tangan :



Tanggal : 12 Mei 2025

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Wulan Tri Rosmaliasari

NIM : P07131122052

Program Studi : Diploma III

Jurusan : Gizi

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

TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP KELAS 3 BANGSAL
BEDAH TERHADAP CITA RASA LAUK HEWANI DAN NABATI DI RSUD
PANEMBAHAN SENOPATI

Berserta 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 : 12 Mei 2025

Yang menyatakan



Wulan Tri Rosmaliasari

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 untuk mencapai gelas Ahli Madya Gizi pada Program Studi D-III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Tjarono Sari, SKM, M. Kes selaku pembimbing utama dan Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH 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 Dr. Iswanto, S.Pd. M. Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan.
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M. Kes selaku Ketua Prodi.
4. Ibu kepala instansi gizi selaku pemimpin lahan penelitian
5. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
6. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir ini.

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,



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KTI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka	7
B. Kerangka Teori.....	15
C. Kerangka Konsep	15
D. Pernyataan Penelitian	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Jenis dan Desain Penelitian	17
B. Populasi dan Sampel	17
C. Waktu dan Tempat	18
D. Aspek-Aspek yang Diteliti	18
E. Batasan Istilah	19
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	26
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	26
H. Prosedur Penelitian.....	27
I. Manajemen Data	28
J. Etika Penelitian	29
K. Hambatan Penelitian	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	31
B. Tingkat Kepuasan Cita rasa pada Menu Lauk Hewani.....	60
C. Tingkat Kepuasan Cita rasa pada Menu Lauk Nabati.....	85
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran.....	73

DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Jumlah Tenaga Kerja	32
Tabel 2.	Jumlah Tenaga Kerja	32
Tabel 3.	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia dan Jenis Kelamin.....	34
Tabel 4.	Menu Lauk Hewani dan Nabati ke IV, V, VI.....	35
Tabel 5.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Warna Lauk Hewani.....	37
Tabel 6.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Bentuk Lauk Hewani	38
Tabel 7.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Besar Porsi Lauk Hewani	39
Tabel 8.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Rasa Lauk Hewani	41
Tabel 9.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Aroma Lauk Hewani	42
Tabel 10.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Tekstur Lauk Hewani	43
Tabel 11.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Tingkat Kematangan Lauk Hewani.....	44
Tabel 12.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Suhu Lauk Hewani.....	46
Tabel 13.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Cita Rasa pada Rasa Menu Lauk Hewani	48
Tabel 14.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden pada Penampilan Menu Lauk Hewani.....	49
Tabel 15.	Persentase Rata-Rata Tingkat Kepuasan Cita Rasa Menu Lauk Hewani.....	51
Tabel 16.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Warna Lauk Nabati	55
Tabel 17.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Bentuk Lauk Nabati	56
Tabel 18.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Besar Porsi Lauk Nabati .	57
Tabel 19.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Rasa Lauk Nabati.....	58
Tabel 20.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Aroma Lauk Nabati.....	59
Tabel 21.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Tekstur Lauk Nabati.....	61
Tabel 22.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Tingkat Kematangan Lauk Nabati	62
Tabel 23.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Suhu Lauk Nabati	63
Tabel 24.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Cita Rasa pada Rasa Menu Lauk Nabati	66
Tabel 25.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Penampilan Menu Lauk nabati.....	67
Tabel 26.	Persentase Rata-Rata Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Cita Rasa Menu Lauk Nabati	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kerangka Teori.....	15
Gambar 2.	Kerangka Konsep.....	15
Gambar 3.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Warna Menu Lauk Hewani.....	37
Gambar 4.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Bentuk Menu Lauk Hewani	38
Gambar 5.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Besar Porsi Lauk Hewani.....	40
Gambar 6.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Rasa Menu Lauk Hewani.....	41
Gambar 7.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Aroma Menu Lauk Hewani	42
Gambar 8.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Tekstur Menu Lauk Hewani	43
Gambar 9.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Kematangan Lauk Hewani.....	45
Gambar 10.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Suhu Menu Lauk Hewani.....	46
Gambar 11.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Cita Rasa pada Rasa Menu Lauk Hewani	48
Gambar 12.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Penampilan Menu Lauk Hewani	50
Gambar 13.	Persentase Rata-Rata Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Cita Rasa Menu Lauk Hewani	51
Gambar 14.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Warna Menu Lauk Nabati.....	55
Gambar 15.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Bentuk Menu Lauk Nabati	56
Gambar 16.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Besar Porsi Lauk Nabati.....	57
Gambar 17.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Rasa Menu Lauk Nabati.....	58
Gambar 18.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Aroma Menu Lauk Nabati	60
Gambar 19.	Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Tekstur Menu Lauk Nabati.....	61
Gambar 20.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Kematangan Lauk Nabati.....	62
Gambar 21.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Suhu Menu Lauk Nabati.....	64
Gambar 22.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Rasa Menu Lauk Nabati.....	66
Gambar 23.	Persentase Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Penampilan Menu Lauk nabati	68

Gambar 24. Persentase Rata-Rata Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Cita Rasa Lauk Nabati	69
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Informed Consent	77
Lampiran 2. Form Kepuasan	78
Lampiran 3. Siklus Menu	79