

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PENYAJIAN MAKANAN BIASA PADA PASIEN
DEWASA DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA**



**ANGGI WIDYA SHINTA
NIM. P071311220009**

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

KARYA TULIS ILMIAH

**“GAMBARAN PENYAJIAN MAKANAN BIASA PADA
PASIENT DEWASADI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT
SURAKARTA”**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**ANGGI WIDYA SHINTA
NIM. P071311220009**

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

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARYA TULIS ILMIAH

“Gambaran Penyajian Makanan Biasa Pada Orang Dewasa Di Rumah Sakit Umum Pusat Surakrat”

“Overview Of Regular Food Serving for Adult Patients at Surakarta Central General Hospital”

Disusun oleh:

ANGGI WIDYA SHINTA

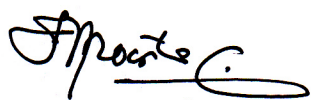
NIM. P07131122009

Telah disetujui pembimbing pada tanggal:

10 Juni 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP.196005301989102001

Pembimbing Pendamping



Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP.196102031985012001

Yogyakarta,

2025

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M. Kes
NIP.196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

“GAMBARAN PENYAJIAN MAKANAN BIASA PADA PASIEN DEWASA DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA”

Disusun Oleh
ANGGI WIDYA SHINTA
NIM. P07131122009

Telah dipertahankan dalam sidang di depan Dewan Penguji
pada tanggal: 10 Juni 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua
Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP.198504152014022004

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

Anggota
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP.196005301989102001

(.....)

(.....)

(.....)

Yogyakarta, 16 Juni 2025

Ketua Jurusan Gizi

The block contains the official stamp of the Ministry of Health (Kemenkes) and a signature. The stamp is circular with the text "KEMENKES RI" and "DIREKTORAT JENDERAL SUMBER DAYA MASYARAKAT" around the perimeter. The signature is written in blue ink over the stamp.

Nur Hidayat, SKM, M. Kes
NIP.196804021992031003

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 : ANGGI WIDYA SHINTA

NIM : P07131122009

Tanda tangan : 

Tanggal : 11 Agustus 2025

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

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

Nama : Anggi Widya Shinta
NIM : P07131122009
Program Prodi : Diploma Tiga Gizi
Jurusan : Gizi

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

“GAMBARAN PENYAJIAN MAKANAN BIASA PADA PASIEN DEWASA
DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalty 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/menciptakan dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya,

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 11 Agustus 2025

Yang menyatakan



(Anggi Widya Shinta)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “gambaran penyajian makanan biasa pada pasien dewasa di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta”. Penulisan dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis 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 Gizi Program Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Dra, Noor Tifauzah, M.Kes selaku Pembimbing Utama.
5. Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping.
6. Ibu Esthy Rahman Asih, S.TP,M.Sc. selaku penguji.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, dorongan, semangat, motivasi, dan dukungan moral maupun material.
8. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang ikut membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung.

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

Yogyakarta, 5 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KARYA TULIS ILMIAH	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT	xii
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan	3
D. Ruang Lingkup Penelitian	4
E. Manfaat penelitian	4
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka	7
1. Penyelenggaraan makanan.....	7
2. Penyajian makanan	8
3. Prinsip penyajian makanan	9
4. Alat penyajian makanan.....	10
5. Kebersihan alat makan.....	13
6. Pencucian alat.....	13
7. Teknik pencucian peralatan makan.....	15
8. Jenis bahan penyusun alat makan	17
9. Variasi Warna Makanan	18
10. Penggunaan Garnis	20
B. Kerangka Konsep.....	25
C. Pernyataan Penelitian.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	26
B. Populasi dan Sampel	26
C. Waktu dan Tempat.....	27
D. Aspek- Aspek peneliti/ Diamati.....	27
E. Defisi Operasional Variabel (DOV)	27
F. Jenis Teknik Pengumpulan Data.....	30
G. Instrumen Penelitian	32
H. Prosedur Penelitian	32
I. Menejemen Data	33

J. Etika Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Gambaran Rumah Sakit	35
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi	36
C. Hasil Penelitian dan Pembahasan	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Table 1	Keaslian Penelitian.....	6
Table 2	Kebersihan Alat Makan Berdasarkan Tidak Terdapat Benda Asing Yang Menempel di Sadewa 1 dan Sadewa 2.....	41
Table 3	Kebersihan Alat Makan Berdasarkan Tidak Terdapat bau yang menyengat di Sadewa 1 dan Sadewa 2	42
Table 4	Kelengkapan Alat Makan di Sadewa 1 dan Sadewa 2	45
Table 5	Variasi warna makanan	47
Table 6	Kelengkapan Garnis Pada Menu Makanan	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Alur Penyelenggaraan Makanan	24
Gambar 2 Kerangka Konsep	25
Gambar 3 Struktur Organisasi Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir informed consent	56
Lampiran 2. Lembar Observasi.....	57
Lampiran 3. Formulir Check-List kelengkapan garnis dan variasi warna	58