

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN CITA RASA MAKANAN DAN SISA MAKANAN
BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP RSUD WONOSARI**



MAULIDA ZAKYATU SOLIKHAH
NIM : P07131122076

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

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN CITA RASA MAKANAN DAN SISA MAKANAN
BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP RSUD WONOSARI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya



MAULIDA ZAKYATU SOLIKHAH
NIM : P07131122076

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

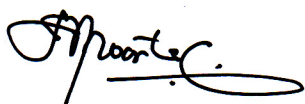
Gambaran Cita Rasa Makanan Dan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien rawat Inap
RSUD Wonosari
Description of Food Taste and Common Food Leftovers in Inpatients at Wonosari
Regional Hospital

Disusun oleh:
MAULIDA ZAKYATU SOLIKHAH
NIM: P07131122076

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
23 Mei 2025

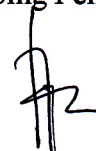
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP.196005301989102001

Pembimbing Pendamping,



Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP.196102031985012001

Yogyakarta, 23 Mei 2025
Ketua Jurusan Gizi

Nur Hidayat, SKM, M.Kes.
NIP.196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

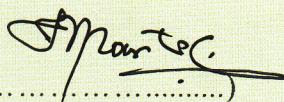
GAMBARAN CITA RASA MAKANAN DAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP RSUD WONOSARI

Disusun Oleh
MAULIDA ZAKYATU SOLIKHAH
NIM. P07131122076

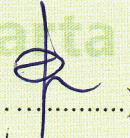
Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 28 Mei 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

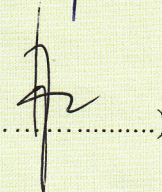
Ketua,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

()

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

()

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

()

Yogyakarta, 28 Mei 2025
Ketua Jurusan Gizi

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 : Maulida Zakyatu Solikhah
NIM : P07131122076
Tanda Tangan : 

Tanggal : 07 Juli 2025

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

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

Nama : Maulida Zakyatu Solikhah

NIM : P07131122076

Program Studi : Diploma III

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exklusif Royalty – Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :
Gambaran Cita Rasa Makanan Dan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien rawat Inap RSUD Wonosari.

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 : 7 Juli 2025

Yang menyatakan

The image shows a yellow Indonesian postage stamp with a value of 10,000 Rupiah. It features the Garuda Pancasila emblem in the center. A signature, which appears to be 'Zakyatu', is written over the stamp. Below the stamp, the text 'METER TEL' and a unique identifier '4FDF8AMX234267719' are visible.

(Maulida Zakyatu Solikhah)

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. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing utama dan Tjarono Sari, SKM, M.Kes 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. Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Dr. Slamet Iskandar,SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Gizi
4. Ambar Sakti S, A.Md.Gz selaku Ketua Lahan Penelitian
5. Ahli Gizi di RSUD Wonosari
6. Bapak Harto dan Ibu Siti Zulaifah S.Pd.I. selaku orang tua, Awaliyah Uswatun Khasanah, A.Md.Kes dan Zuhad Imam Arifin selaku kakak penulis, dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral;
7. Sahabat penulis Zaulia, Shendy, Nita, Riri, dan Dinda yang telah 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, Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KARYA TULIS ILMIAH.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK	xiii
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.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Telaah Pustaka.....	6
B. Kerangka Teori.....	24
C. Kerangka Konsep	25
D. Pernyataan Penelitian	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	26
B. Populasi dan Sampel	26
C. Waktu dan Tempat.....	27
D. Variabel Penelitian	27
E. Batasan Istilah	27
F. Jenis dan Teknik pengumpulan data.....	30
G. Alat ukur/instrumen dan bahan penelitian.....	32
H. Prosedur penelitian.....	32
I. Manajemen data	34
J. Etika penelitian.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	36
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Wonosari.....	38
C. Karakteristik Responden	40
D. Cita Rasa Makanan	41
E. Penilaian Cita Rasa Makanan	51
F. Nilai Akhir Rata – Rata Cita Rasa Makanan.....	53
G. Rekapitulasi Sisa Makanan	54
H. Rata – Rata Sisa Makanan	58

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis dan Jumlah tenaga di Instalasi Gizi.....	38
Tabel 2. Data Pendidikan Tenaga Kerja di Instalasi Gizi.....	38
Tabel 3. Menu Makan Pasien Non Diit.....	40
Tabel 4. Karakteristik Responden di Bangsal Cempaka dan Kana.....	40
Tabel 5. Penilaian Warna Makanan Menu Ke – 8.....	42
Tabel 6. Penilaian Warna Makanan Menu Ke – 9.....	43
Tabel 7. Penilaian Penyajian Makanan Pada Menu Ke – 8.....	45
Tabel 8. Penilaian Penyajian Makanan Pada Menu Ke – 9.....	46
Tabel 9. Penilaian Rasa Makanan Pada Menu Ke – 8.....	47
Tabel 10. Penilaian Rasa Makanan Pada Menu Ke – 9.....	48
Tabel 11. Penilaian Aroma Makanan Pada Menu Ke – 8.....	50
Tabel 12. Penilaian Aroma Makanan Pada Menu Ke – 9	51
Tabel 13. Rekapitulasi Cita Rasa Makanan Selama 2 Hari.....	52
Tabel 14. Rekapitulasi Cita Rasa Makanan Selama 2 Hari.....	53
Tabel 15. Rekap Persentase Sisa Makanan Menu 8 dan 9	54
Tabel 16. Distribusi Sisa Makanan Menu Ke – 8 Berdasarkan Waktu	54
Tabel 17. Distribusi Sisa Makanan Menu Ke – 9 Berdasarkan Waktu	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian	24
Gambar 2. Kerangka Konsep	25
Gambar 3. Grafik Sisa Makanan Selama 2 Hari	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Informed Consent.....	67
Lampiran 2. Formulir Identitas Pasien.....	68
Lampiran 3. Formulir Penilaian Sisa Makanan.....	69
Lampiran 4. Kuesioner Cita Rasa Makanan	70
Lampiran 5. Dokumentasi Sisa Makanan	73
Lampiran 6. Rekapitulasi Hasil Pengukuran Sisa Makanan Selama 2 Hari	75

**OVERVIEW OF FOOD TASTE AND REMOVE OF USUAL FOOD IN
INPATIENTS AT WONOSARI REGIONAL HOSPITAL**

Maulida Zakyatu Solikhah¹, Noor Tifauzah², Tjarono Sari³
^{1,2,3} Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
E-mail: zsmaulida73@gmail.com

ABSTRACT

Background: *Taste is a food attribute that includes aroma, taste, texture and temperature. Poor taste of food results in poor patient perception of the food served. Leftover food is part of the food that is not consumed by the patient and is eventually discarded as waste, if there is still leftover food, this indicates that the patient's nutritional intake is not optimally met. In the long term, lack of nutritional intake can lead to malnutrition.*

Objective: *Understanding the Taste of Food and Common Food Leftovers in Inpatients at Wonosari Regional Hospital*

Method: *This type of research is observational. Sampling using cross-sectional sampling technique. The results of the assessment of food taste by interview and measurement of food leftovers using the visual comstock method.*

Results: *The average assessment of the taste test of ordinary food in color 94.8% attractive, presentation 77.1% attractive, taste 94.3% delicious, aroma 98.45% delicious. The average remaining food in ordinary form during two days of observation was 26%.*

Conclusion: *The average assessment of the taste test of ordinary food in hospitalized patients at Wonosari Hospital in color and presentation is included in the attractive category. In aroma and taste are included in the delicious category. The average remaining food in ordinary form in hospitalized patients at Wonosari Hospital for two days 26% is categorized as inadequate hospital nutrition services.*

Keywords: *Food taste, Comstock, regular shaped food, leftovers*

GAMBARAN CITA RASA MAKANAN DAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD WONOSARI

Maulida Zakyatu Solikhah¹, Noor Tifauzah², Tjarono Sari³
^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
E-mail: zsmaulida73@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi aroma, rasa, tekstur dan suhu. Cita rasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi responden terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula. Sisa makanan merupakan bagian dari makanan yang tidak dikonsumsi oleh responden dan akhirnya dibuang sebagai limbah, apabila masih terdapat sisa makanan, hal ini mengindikasikan bahwa asupan nutrisi responden tidak terpenuhi secara optimal. Dalam jangka panjang, kekurangan asupan gizi dapat menyebabkan kondisi malnutrisi.

Tujuan: Diketuainya Gambaran Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di RSUD Wonosari

Metode: Jenis penelitian ini yaitu observasional Pengambilan sampel menggunakan teknik *crossectional* sampling. Hasil penilaian cita rasa makanan dengan cara wawancara dan pengukuran sisa makanan menggunakan metode visual *comstock*.

Hasil: Rata – rata penilaian uji cita rasa makanan bentuk biasa pada warna 94,8% menarik, penyajian 77,1% menarik, rasa 94,3% enak, aroma 98,45% enak. Rata-rata sisa makanan bentuk biasa selama dua hari pengamatan yaitu 26%.

Kesimpulan: Rata – rata penilaian uji cita rasa makanan bentuk biasa responden rawat inap di RSUD Wonosari pada warna dan penyajian termasuk kategori menarik. Pada aroma dan rasa termasuk kategori enak. Rata – rata sisa makanan bentuk biasa responden rawat inap di RSUD Wonosari selama dua hari 26% dikategorikan pelayanan gizi rumah sakit masih kurang.

Kata Kunci: Cita rasa makanan, *Comstock*, makanan bentuk biasa, sisa makanan