

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**KAJIAN KETEPATAN PEMORSIAN LAUK NABATI**  
**PADA DIET MAKANAN BIASA DI RSUP SURAKARTA**



**NABILA NUR IMAMA**  
**P07131122014**

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

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**KAJIAN KETEPATAN PEMORSIAN LAUK NABATI**  
**PADA DIET MAKANAN BIASA DI RSUP SURAKARTA**

Diajukan Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



**NABILA NUR IMAMA**

**P07131122014**

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA**

**TAHUN 2025**

## **PERSETUJUAN PEMBIMBING**

### **Karya Tulis Ilmiah**

**Kajian Ketepatan Pemorsi Lauk Nabati Pada Diet Makanan Biasa Di RSUP  
Surakarta**

**Study Of The Accurary Of Portioning Of Vegetable Side Dishes In Regular Meals  
At RSUP Surakarta**

**Disusun Oleh :**

**NABILA NUR IMAMA**

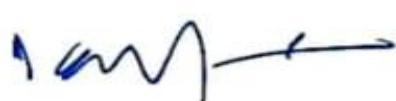
**NIM. P07131122014**

**Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :**

**..... 5 Junit ..... 2025**

**Menyetujui**

**Pembimbing Utama,**



**Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes**  
NIP. 197403061998031002

**Pembimbing Pendamping**



**Setyowati, SKM, M.Kes**  
NIP. 196406211988032002



## HALAMAN PENGESAHAN

### KARYA TULIS ILMIAH

KAJIAN KETEPATAN PEMORSIAN LAUK NABATI PADA DIET  
MAKANAN BIASA DI RSUP SURAKARTA

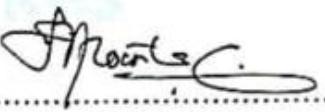
Disusun oleh :  
NABILA NUR IMAMA  
NIM. P07131122014

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

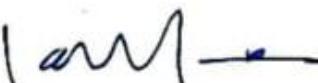
Pada tanggal : ... 5 ..... Juni ..... 2025

### SUSUNAN DEWAN PENGUJI

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

(.....) 

Anggota,  
Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes  
NIP. 197403061998031002

(.....) 

Anggota,  
Setyowati, SKM.M.Kes  
NIP. 19640621198832002

(.....) 

Yogyakarta, ... 5 ..... Juni ..... 2025



## **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

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

Nama : Nabila Nur Imama

NIM : P07131122014

Tanda Tangan :



Tanggal : 5 Juni 2025

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**

**KARYA TULIS ILMIAH KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Nabila Nur Imama

NIM : P07131122014

Program Studi : Gizi Program Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

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

**"KAJIAN KETEPATAN PEMORSIAN LAUK NABATI PADA DIET  
MAKANAN BIASA DI RSUP SURAKARTA"**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih/media/formatkan, mengelola dalam bentuk pengkalan 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 : .....

Yang menyatakan



(Nabila Nur Imama)

## 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 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 Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku pembimbing utama dan Setowati, 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 Prodi Gizi Program Diploma Tiga
4. Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku pembimbing utama
5. Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
6. Orang tua yang selalu memberikan motivasi dan dukungan material dan moral.
7. Teman yang telah memberi dukungan dan semangat kepada penulis.
8. Kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu penulis mengucapkan banyak terimakasih atas segala bantuannya.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa membalaik segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini membawa manfaat bagi pengembang ilmu

Yogayakarta, 2 Mei 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>LAMPIRAN GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A.    Latar Belakang.....	1
B.    Rumusan Masalah.....	4
C.    Tujuan Penelitian .....	4
D.    Ruang Lingkup .....	5
E.    Manfaat .....	5
F.    Keaslian Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A.    Telaah Pustaka .....	9
1.    Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit .....	9
2.    Pemorsian.....	11
3.    Standar Porsi Lauk Nabati .....	15
4.    Besar Porsi .....	15
B.    Kerangka Teori .....	17
C.    Kerangka Konsep .....	18
D.    Pernyataan Penelitian.....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>19</b>
A.    Jenis dan Desain Penelitian .....	19
C.    Waktu dan Tempat .....	20
D.    Variabel penelitian .....	21
E.    Batasan Ilmiah (Definisi Operasional Variabel) .....	21

F.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	22
G.	Alat Ukur/Instrumen .....	22
H.	Prosedur Penelitian .....	23
I.	Manajemen Penelitian.....	24
J.	Etika Penelitian.....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>25</b>
A.	Gambaran Umum RSUP Surakarta .....	25
B.	Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUP Surkarta.....	27
C.	Standar Porsi Lauk Nabati di Instalasi Gizi RSUP Surakarta .....	32
D.	Besar Porsi Lauk Nabati di Instalasi Gizi RSUP Surakarta .....	33
E.	Ketepatan Pemorsian Lauk Nabati Berdasarkan Standar Porsi.....	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>43</b>
A.	Kesimpulan.....	43
B.	Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>44</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>46</b>

## **DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian .....	6
Tabel 2. Pengamatan Menu Lauk Nabati Dalam 10 Hari .....	20
Tabel 3. Standar Porsi di RSUP Surakarta Lauk Nabati Diet Makanan Biasa .....	32
Tabel 4. Frekuensi Lauk Nabati Makanan Biasa Dalam 1 Siklus .....	33
Tabel 5. Hasil Pengamatan Besar Porsi Lauk Nabati Tempe Selama 10 Hari .....	34
Tabel 6. Hasil Pengamatan Besar Porsi Lauk Nabati Tahu Selama 10 Hari .....	35
Tabel 7. Rata - rata Besar Porsi Lauk Nabati .....	38
Tabel 8. Ketepatan Pemorsian Lauk Nabati .....	39

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	Halaman
Lampiran 1 Hasil Penimbangan Lauk Nabati RSUP Surakarta .....	47
Lampiran 2 Hasil Konversi Matang – Mentah.....	48
Lampiran 3 Dokumentasi Hasil Penimbangan .....	51

## LAMPIRAN GAMBAR

Halaman

Gambar 1 Hasil penimbangan Tahu bakso 43 gram .....	51
Gambar 2 Hasil penimbangan tempe goreng 52 gram.....	51
Gambar 3 Hasil penimbangan tahu pepes 49 gram .....	51
Gambar 4 Hasil penimbangan sate tempe 50 gram .....	51
Gambar 5 Hasil penimbangan tempe bb opor 51 gram .....	51
Gambar 6 Hasil penimbangan tahu goreng 54 gram .....	51
Gambar 7 Hasil penimbangan bothok tahu 47 gram .....	52
Gambar 8 Hasil penimbangan tempe mendoan 61 gram .....	52
Gambar 9 Hasil Penimbangan semur tahu 63 gram .....	52
Gambar 10 Hasil penimbangan tahu bb opor 71 gram .....	52
Gambar 11 Hasil penimbangan tempe bb opor 69 gram.....	52
Gambar 12 Hasil penimbangan tempe bacem 69 gram .....	52
Gambar 13 Hasil penimbangan tahu fantasi 67 gram.....	53
Gambar 14 Hasil penimbangan tempe goreng 62 gram.....	53