

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KESESUAIAN PORSI LAUK HEWANI YANG
DISAJIKAN DI RSUD MERAH PUTIH KABUPATEN
MAGELANG**



**IWITHE RISYA PRATAMI SIMANGUNSONG
P07131122100**

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

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KESESUAIAN PORSI LAUK HEWANI YANG
DISAJIKAN DI RSUD MERAH PUTIH KABUPATEN
MAGELANG**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**IWITHE RISYA PRATAMI SIMANGUNSONG
P07131122100**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

Gambaran Kesesuaian Porsi Lauk Hewani Yang Disajikan Di RSUD Merah Putih

~~Kabupaten Magelang~~

Overview of the Appropriateness of Animal Side Dish Portions Served in Merah

Putih Regional Hospital, Magelang Regency

Disusun oleh :

IWITHE RISYA PRATAMI SIMANGUNSONG

NIM. P07131122100

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

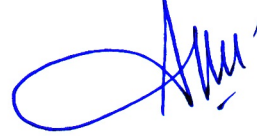
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Tjarono Sari, SKM.M.Kes
NIP. 196102031985012001

Pembimbing Pendamping,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KESESUAIAN PORSI LAUK HEWANI YANG DISAJIKAN
DI RSUD MERAH PUTIH KABUPATEN MAGELANG**

Disusun oleh :

IWITHE RISYA PRATAMI SIMANGUNSONG

NIM. P07131122100

Telah dipertahankan dalam Sidang Tugas Akhir di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 05 Juni 2025

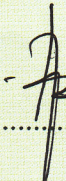


SUSUNAN DEWAN PENGUJI

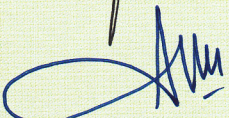
Ketua,
Prof. Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes
NIP. 197403151998032002

(.....


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

(.....


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

(.....




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 benar.

Nama : Iwithe Risya Pratami Simangunsong

NIM : P07131122100

Tanda Tangan : 

Tanggal : 05 Juni 2025.

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

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

Nama : Iwithe Risya Pratami Simangunsong

NIM : P07131122100

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 Kesesuaian Porsi Lauk Hewani yang Disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang

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 : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Pada tanggal : 05 Juni 2025

Yang menyatakan



(Iwithe Risya Pratami Simangunsong)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas akhir 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. Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Prof. Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan arahan, saran, dan bimbingan sehingga peneliti bisa menyempurnakan tugas akhir.
5. Ahli Gizi di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang yang telah membantu penulis untuk melakukan penelitian.
6. Untuk kedua orang tua tercinta penulis, Bapak Idris Simangunsong dan Mama Purnama Yanti Bire yang selalu menjadi penyemangat penulis sebagai sandaran terkuat dari kerasnya dunia, yang tiada hentinya selalu memberikan kasih sayang, do'a, dan motivasi dengan penuh keikhlasan yang tak terhingga kepada penulis. Terimakasih selalu berjuang untuk kehidupan penulis. I love you more more more.
7. Nita, Maulida, Shendy, Zaulia sebagai sahabat yang selalu memberikan semangat kepada penulis.
8. Semua teman-teman Jurusan Gizi angkatan 2022 yang telah memberikan dukungan.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang gizi, serta menjadi referensi dan pertimbangan dalam upaya peningkatan mutu pelayanan makanan di rumah sakit.

Yogyakarta, Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KARYA TULIS ILMIAH.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	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.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II_TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Penyelenggaraan Makanan.....	8
2. Siklus Menu	10
3. Standar Porsi	11
4. Besar Porsi.....	13
5. Faktor yang mempengaruhi Kesesuaian Standar porsi dengan Besar Porsi.....	14
B. Kerangka Teori	16
C. Kerangka Konsep.....	16
D. Pertanyaan Penelitian.....	17
BAB III_METODE PENELITIAN	18
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	18
B. Obyek Penelitian.....	18
C. Waktu dan Tempat.....	18
D. Variabel Penelitian Aspek-aspek yang diteliti/diamati.....	18
E. Batasan Istilah.....	19
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	20
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	20
H. Prosedur Penelitian	21
I. Manajemen Data	22
J. Etika Penelitian	22
BAB IV_HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Gambaran Umum Institusi.....	23

B. Karakteristik Obyek Penelitian.....	28
C. Standar Porsi Lauk Hewani Instalasi Gizi RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang	30
D. Besar Porsi Lauk Hewani	31
E. Kesesuaian Porsi	33
BAB V_KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 2.	Satuan Penukar Bahan Makanan Sumber Protein Hewani	13
Tabel 3.	Frekuensi Penggunaan Lauk Hewani Selama Tiga Hari.....	29
Tabel 4.	Standar Porsi Lauk Hewani dalam Berat Bersih Mentah.....	30
Tabel 5.	Konversi Matang Mentah Lauk Hewani pada Waktu Makan.....	31
Tabel 6.	Rata-rata Hasil Konversi Lauk Hewani Matang-Mentah.....	32
Tabel 7.	Implementasi Standar Porsi di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang	33
Tabel 8.	Kesesuaian Besar Porsi Lauk Hewani Tiap Masakan dengan Standar Porsi	35
Tabel 9.	Kesesuaian Besar Porsi Lauk Hewani Tiap Bahan Makanan dengan Standar Porsi.....	36
Tabel 10.	Kesesuaian Besar Porsi Lauk Hewani Selama 3 Hari.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Kesesuaian Porsi	16
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Gambaran Kesesuaian Porsi Lauk Hewani yang Disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Siklus Menu RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang	46
Lampiran 2.	Form Hasil Penimbangan Lauk Hewani Matang	51
Lampiran 3.	Standar-standar Porsi Lauk Hewani di Unit Gizi RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang	53
Lampiran 4.	Penimbangan Lauk Hewani Matang	54