

KARYA TULIS ILMIAH

**EVALUASI MENU DIET KHUSUS DAN SISA MAKANAN
LUNAK LAUK HEWANI PADA PASIEN DIABETES MELITUS
DI RSUD dr. SOEHADI PRIJONEGORO SRAGEN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



**AZIZ SEVA ADITYA
NIM. P07131122103**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARYA TULIS ILMIAH

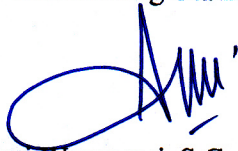
EVALUASI MENU DIET KHUSUS DAN SISA MAKANAN LUNAK LAUK HEWANI PADA PASIEN DIABETES MELITUS DI RSUD dr. SOEHADI PRIJONEGORO SRAGEN

Disusun oleh :
AZIZ SEVA ADITYA
NIM. P07131122103

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

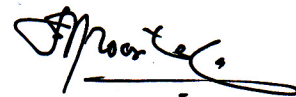
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

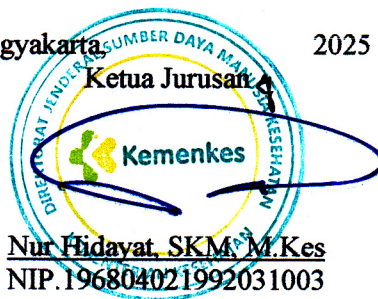
Pembimbing Pendamping,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

Yogyakarta, 2025

Ketua Jurusan



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**EVALUASI MENU DIET KHUSUS DAN SISA MAKANAN LUNAK LAUK
HEWANI PADA PASIEN DIABETES MELITUS DI RSUD dr. SOEHADI
PRIJONEGORO SRAGEN**

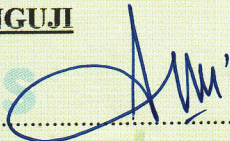
Disusun oleh :

AZIZ SEVA ADITYA
NIM. P07131122103


Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal :

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

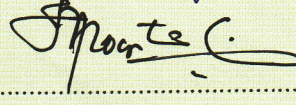
Ketua,
Lastmi Wayansari, Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

(.....


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

(.....


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

(.....


Yogyakarta, 2025
Ketua Jurusan


Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP.196804021992031003

HALAMAM PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Aziz Seva Aditya

NIM : P071311122103

Tanda Tangan :



Tanggal : 14 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 : Aziz Seva Aditya
NIM : P07131122103
Program Studi : Diploma Tiga Gizi
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul: "EVALUASI MENU DIET KHUSUS DAN SISA MAKANAN LUNAK LAUK HEWANI PADA PASIEN DIABETES MELITUS DI RSUD dr. SOEHADI PRIJONEGORO SRAGEN"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif in 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 : 14 Juli 2025

Yang menyatakan



(Aziz Seva Aditya)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Penulisan Karya Tulis Ilmiah 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 Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku pembimbing utama dan Dra. Noor Tifauzah, 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. Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc selaku penguji yang telah memberikan arahan, saran, dan bimbingan sehingga peneliti bisa menyempurnakan tugas akhir.
5. Ahli Gizi di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
7. 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 Karya Tulis Ilmiah 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
HALAMAM PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRAK	xiii
BAB 1_PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II_TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Telaah Pustaka.....	7
1. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	7
2. Kualitas Menu	8
3. Diet Diabetes Melitus	9
4. Sisa Makanan	11
5. Metode Pengukuran Sisa Makanan.....	12
6. Metode Pengukuran Sisa Makanan Dengan Taksiran Visual dan Menggunakan Skala <i>Comstock</i>	13
7. Evaluasi Menu	14

B. Kerangka Teori.....	15
C. Kerangka Konsep.....	15
D. Pertanyaan Penelitian.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Jenis Penelitian dan Desain Penelitian	17
B. Subyek Penelitian.....	17
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
D. Variabel Penelitian	18
E. Definisi Operasional.....	19
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	20
G. Alat Ukur/ Instrumen dan Bahan Penelitian.....	21
H. Prosedur Penelitian.....	21
I. <i>Editing</i>	22
J. Etik Penelitian	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Gambaran Umum Rumah Sakit.....	24
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi	26
C. Evaluasi Menu.....	29
D. Karakteristik Responden	28
E. Sisa Makanan Pasien.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Distrubusi Karakteristik Responden	29
Tabel 2. Daftar Siklus Menu	30
Tabel 3. Distribusi Sisa Makanan Lauk Hewani Diet Khusus.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	15
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	15

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Comstock 6 Poin	43
Lampiran 2. Siklus Menu ke-9 Pasien DM Diet Khusus.....	44
Lampiran 3. Dokumentasi Sisa Makanan Pasien.....	46
Lampiran 4. Rekapitulasi Sisa Makanan Lauk Hewani.....	47

EVALUATION OF SPECIAL DIET MENU AND SOFT FOOD LEFTOVER OF ANIMAL
SIDE DISHES IN DIABETES MELLITUS PATIENTS AT RSUD dr. SOEHADI
PRIJONEGORO SRAGEN

Aziz Seva Aditya¹, Lastmi Wayansari², Noor Tifauzah³
1,2,3Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: azizseva25@gmail.com

ABSTRAK

Background: Diabetes Mellitus (DM) is a chronic disease that requires special dietary management, including monitoring of protein intake from animal side dishes. High food waste in hospital patients, especially animal side dishes, may indicate low food acceptance and risk disrupting the provision of patient nutritional needs. Evaluation of menus and food waste is needed to assess the effectiveness of nutritional services, especially in DM patients with special diets.

Objective: To find out the suitability of the animal side dish menu, the percentage of leftover animal side dishes and recommendations for improvement in the preparation and presentation of animal side dish menus in DM patients with a special soft diet at Dr. Soehadi Prijonegoro Sragen Regional Hospital.

Method: This study used a descriptive observational method with a cross-sectional approach. The subjects of the study were 20 class III DM patients who received a special soft diet with the 9th menu cycle. Evaluation was carried out on the animal side dish menu and leftovers using the 6-point Comstock visual method.

Results: The menu served is in accordance with the principles of the DM diet, but the processing technique tends to be monotonous and the appearance of the food is less attractive. The average food waste of animal side dishes is 22.41%, exceeding the maximum limit of food waste according to Permenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 ($\leq 20\%$). The highest food waste occurs at lunch at 24%.

Conclusion: The animal side dish menu is in accordance with the principles of the DM diet. However, the remaining animal side dishes in DM patients exceed the established standards, indicating the need for evaluation of variations in processing techniques, improving taste through natural spices, and improving the appearance of food.

Keywords: Menu evaluation, food waste, animal side dishes, special diet, diabetes mellitus

EVALUASI MENU DIET KHUSUS DAN SISA MAKANAN LUNAK LAUK HEWANI PADA PASIEN DIABETES MELITUS DI RSUD dr. SOEHADI PRIJONEGORO SRAGEN

Aziz Seva Aditya¹, Lastmi Wayansari², Noor Tifauzah³
1,2,3Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: azizseva25@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang: Diabetes Melitus (DM) merupakan penyakit kronis yang memerlukan pengaturan diet khusus, termasuk pengawasan terhadap asupan protein dari lauk hewani. Tingginya sisa makanan pasien rumah sakit, khususnya lauk hewani, dapat mengindikasikan rendahnya daya terima makanan dan berisiko mengganggu pemenuhan kebutuhan gizi pasien. Evaluasi menu dan sisa makanan diperlukan untuk menilai efektivitas pelayanan gizi, khususnya pada pasien DM dengan diet khusus.

Tujuan: Diketuainya kesesuaian menu lauk hewani, persentase sisa makanan lauk hewani dan rekomendasi perbaikan dalam penyusunan dan penyajian menu lauk hewani pada pasien DM dengan diet khusus bentuk lunak di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen.

Metode: Penelitian ini menggunakan metode observasional deskriptif dengan pendekatan cross-sectional. Subjek penelitian adalah 20 pasien DM kelas III yang mendapatkan diet khusus bentuk lunak dengan siklus menu ke-9. Evaluasi dilakukan terhadap menu lauk hewani dan sisa makanan menggunakan metode visual Comstock skala 6 poin.

Hasil: Menu yang disajikan sudah sesuai prinsip diet DM, namun teknik pengolahan cenderung monoton dan tampilan makanan kurang menarik. Rata-rata sisa makanan lauk hewani sebesar 22,41%, melebihi batas maksimal sisa makanan menurut Permenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 ($\leq 20\%$). Sisa makanan tertinggi terjadi saat makan siang sebesar 24%.

Kesimpulan: Menu lauk hewani sudah sesuai dengan prinsip diet DM, Namun, sisa makanan lauk hewani pada pasien DM melebihi standar yang ditetapkan, menunjukkan perlunya evaluasi variasi teknik pengolahan, peningkatan cita rasa melalui rempah alami, dan perbaikan tampilan makanan.

Kata Kunci: Evaluasi menu, sisa makanan, lauk hewani, diet khusus, diabetes melitus