

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat Rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan Judul “Pengaruh Variasi Campuran Tepung Kacang Kedelai dan Sari Jeruk terhadap Sifat Fisik, Kandungan Gizi, Sifat Organoleptik, dan *Food Cost* pada Formula Enteral Soytrus sebagai Alternatif Diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP) pada Pasien Kanker”. Penulis menyadari dalam proses penulisan tugas akhir ini tidak lepas dari bimbingan, pengarahan, dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, 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 Susilo Wirawan SKM.,MPH.,RD selaku Ketua Program Studi Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Bapak Joko Susilo, SKM.,M.Kes selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan masukan dan saran.
5. Ibu Setyowati, SKM.,M.Kes.,RD selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan masukan dan saran.
6. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz.,MPH selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran.
7. Orang tua dan adik tercinta yang selalu mendoakan keberhasilan, serta memberikan semangat dan dukungan.
8. Teman kuliah profesi yang selalu memberikan bantuan dan motivasi.

Akhir kata, penulis berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Desember 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iiiv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR ...v	
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viiviii
DAFTAR ISI	iiix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	8
F. Keaslian Riset Ilmiah	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	14
A. Telaah Pustaka.....	14
B. Kerangka Teori.....	37
C. Kerangka Konsep.....	38
D. Hipotesis Penelitian.....	39
BAB III METODE PENELITIAN.....	40
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	40
B. Panelis	41

C.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	42
D.	Variabel Penelitian	42
E.	Definisi Operasional Variabel Penelitian	43
F.	Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	45
G.	Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	47
H.	Prosedur Penelitian.....	54
I.	Manajemen Data	62
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		64
A.	Hasil	64
1.	Proses Pembuatan Formula Enteral Soytrus	64
2.	Uji Fisik Formula Enteral Soytrus	66
3.	Kandungan Nilai Gizi Formula Enteral Soytrus	70
4.	Uji Organoleptik Formula Enteral Soytrus	71
5.	<i>Food Cost</i> Formula Enteral Soytrus.....	77
B.	Pembahasan.....	79
1.	Proses Pembuatan Formula Enteral Soytrus	79
2.	Uji Fisik Formula Enteral Soytrus	83
3.	Kandungan Nilai Gizi Formula Enteral Soytrus	92
4.	Uji Organoleptik Formula Enteral Soytrus	95
a.	Warna	95
5.	<i>Food Cost</i> Formula Enteral Soytrus.....	104
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		107
DAFTAR PUSTAKA		111
LAMPIRAN		116

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keaslian Riset Ilmiah	11
Tabel 2.1 Formula Enteral RSPAL dr. Ramelan Surabaya.....	22
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Formula Enteral RSPAL dr. Ramelan Surabaya	22
Tabel 3.1. Komposisi Formula Enteral Soytrus	41
Tabel 3.2 Definisi Operasional.....	43
Tabel 3.3 Alat yang Digunakan.....	48
Tabel 3.4 Spesifikasi Bahan Formula Enteral Soytrus.....	52
Tabel 3.5 Formulasi Bahan Enteral Rumah Sakit MLP Entramix	53
Tabel 3.6 Skala Hedonik	61
Tabel 4.1 Densitas Kalori FERS MLP Entramix dan Soytrus	67
Tabel 4.2 Daya Alir FERS MLP Entramix dan Soytrus.....	68
Tabel 4.3 Viskositas FERS MLP Entramix dan Soytrus	69
Tabel 4.4 Osmolaritas FERS MLP Entramix dan Soytrus	70
Tabel 4.5 Kandungan Nilai Gizi FERS MLP Entramix dan Soytrus	71
Tabel 4.6 Hasil Uji Organoleptik FERS MLP Entramix dan Soytrus.....	72
Tabel 4.7 <i>Food Cost</i> FERS MLP Entramix dan Soytrus per 200 ml	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Pengembangan Formula Enteral Soytrus	38
Gambar 2. Kerangka Konsep Pengembangan Formula Enteral Soytrus	38
Gambar 3. Cara Pembuatan Formula Enteral Soytrus	56
Gambar 4. Cara Pembuatan Formula Enteral Rumah Sakit.....	57
Gambar 5. FERS MLP Entramix	66
Gambar 6. Soytrus Formula 1	66
Gambar 7. Soytrus Formula 2	66
Gambar 8. Soytrus Formula 3	66
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Formula.....	73
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Formula	73
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Formula	74
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Formula	75
Gambar 13. <i>Spider web</i> Uji Organoleptik.....	76

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kandungan Gizi.....	117
Lampiran 2 Viskositas dan Osmolaritas.....	118
Lampiran 3 <i>Food Cost</i> Soytrus dan FERS.....	121
Lampiran 4 Penjelasan untuk Mengikuti Penelitian	122
Lampiran 5. <i>Informed Consent</i>	125
Lampiran 6. Form Uji Organoleptik	126
Lampiran 7 Microsoft Excel dan SPSS.....	127
Lampiran 8 Dokumentasi Kegiatan	131