

TUGAS AKHIR

**PENILAIAN PASIEN TERHADAP KUALITAS HIDANGAN
SAYUR BERKUAH YANG DISAJIKAN
DI RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO**



**ALYANDINI YUWANDA SALSABILA
NIM. P07131123121**

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

TUGAS AKHIR

PENILAIAN PASIEN TERHADAP KUALITAS HIDANGAN SAYUR BERKUAH YANG DISAJIKAN DI RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



**ALYANDINI YUWANDA SALSABILA
NIM. P07131123121**

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

“Penilaian Pasien Terhadap Kualitas Hidangan Sayur Berkuah yang Disajikan di
RSPAU dr. S. Hardjokulito”

*“Patient Assessment of the Quality of Vegetable Soup Served at RSPAU dr. S.
Hardjolukito”*

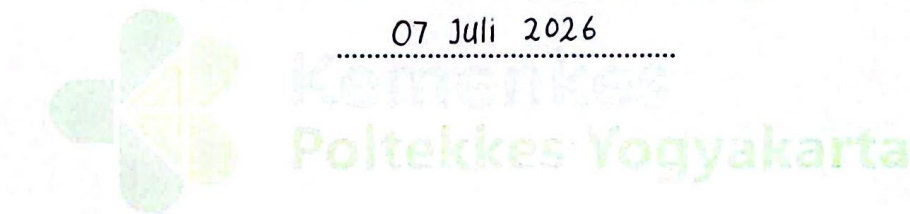
Disusun oleh:

ALYANDINI YUWANDA SALSABILA

NIM. P07131123121

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

07 Juli 2026



Pembimbing Utama,

Menyetujui,

Pembimbing Pendamping,

A blue ink signature of Dr. Agus Wijanarka, consisting of a series of loops and a horizontal line at the end.

Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002

A blue ink signature of Setyowati, featuring a stylized 'S' and 'W'.

Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

Yogyakarta, 07 Juli 2026
Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**“PENILAIAN PASIEN TERHADAP KUALITAS HIDANGAN
SAYUR BERKUAH YANG DISAJIKAN
DI RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO”**

Disusun oleh:
ALYANDINI YUWANDA SALSABILA
NIM. P07131123121

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 07 Juli 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M.Kes.
NIP. 197403061998031002

(.....)

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

(.....)

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

(.....)

Yogyakarta, 07 Juli 2026
Ketua Jurusan Gizi

(.....)

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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Alyandini Yuwanda Salsabila

NIM : P07131123121

Tanda Tangan :



Tanggal : 07 Juli 2026

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Alyandini Yuwanda Salsabila
NIM : P07131123121
Program Studi : DIII Gizi
Jurusan : Gizi

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

“PENILAIAN PASIEN TERHADAP KUALITAS HIDANGAN SAYUR BERKUAH YANG DISAJIKAN DI RSPAU dr. S. HARDJOLUKITO”.

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 : 07 Juli 2026

The image shows an official stamp of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, featuring the institution's logo and name. Overlaid on the stamp is a handwritten signature in black ink.

(Alyandini Yuwanda Salsabila)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Tugas Akhir (TA) ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis 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 Diploma Tiga Gizi
4. Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes. selaku pembimbing utama
5. Setyowati, SKM., M.Kes, RD. selaku pembimbing pendamping
6. Esthy Rahman Asih, M.Sc. selaku dewan penguji
7. Teman penulis “Dudut Ipung Family”, yang telah kebersamai penulis dalam suka maupun duka selama tiga tahun masa perkuliahan. Terima kasih atas segala dukungan, semangat, rasa kekeluargaan, dan kebersamaan yang telah diberikan, serta atas bantuan yang diberikan kepada penulis selama proses penyusunan hingga terselesaikannya Tugas Akhir (TA) ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir (TA) ini dapat membawa manfaat bagi penulis dan pembaca.

Yogyakarta, Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	Halaman
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR RUMUS	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
2. Standar Umum Makanan Rumah Sakit	8
3. Standar Porsi.....	11
4. Menu.....	11
5. Teknik Pengolahan Bahan Makanan	13
6. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penilaian Makanan.....	16
7. Definisi Kualitas Makanan	20
8. Prinsip Penyusunan Menu untuk Mencapai Kualitas Makanan	21

9. Menilai Kualitas Makanan	22
B. Kerangka Teori.....	25
C. Kerangka Konsep	26
D. Pernyataan Penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis dan Desain Penelitian	27
B. Subyek Penelitian.....	27
C. Waktu dan Tempat	29
D. Variabel Penelitian	29
E. Batasan Istilah	29
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	34
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian.....	35
H. Prosedur Penelitian.....	35
I. Manajemen Data	36
J. Etika Penelitian	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	40
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	40
2. Gambaran Umum Instalasi Gizi	41
B. Karakteristik Subyek Penelitian.....	45
C. Hidangan Sayur yang Disajikan Kepada Pasien	46
D. Penilaian Pasien Terhadap Kualitas Hidangan Sayur Berkuah Berdasarkan Aspek Sensoris	48
E. Penilaian Kualitas Hidangan Sayur Berkuah Berdasarkan Aspek Visual ..	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	93
A. Kesimpulan	93
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN	100

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 2. Karakteristik Subyek Penelitian.....	45
Tabel 3. Hidangan Sayur yang Diteliti.....	47
Tabel 4. Penilaian Pasien Terhadap Rasa Hidangan Sayur Hari Pertama	49
Tabel 5. Penilaian Pasien Terhadap Rasa Hidangan Sayur Hari Kedua	50
Tabel 6. Penilaian Pasien Terhadap Rasa Hidangan Sayur Hari Ketiga.....	51
Tabel 7. Penilaian Rasa Selama Tiga Hari.....	52
Tabel 8. Penilaian Pasien Terhadap Suhu Hidangan Sayur Hari Pertama.....	55
Tabel 9. Penilaian Pasien Terhadap Suhu Hidangan Sayur Hari Kedua.....	56
Tabel 10. Penilaian Pasien Terhadap Suhu Hidangan Sayur Hari Ketiga	57
Tabel 11. Penilaian Suhu Selama Tiga Hari	58
Tabel 12. Penilaian Pasien Terhadap Tekstur Hidangan Sayur Hari Pertama	60
Tabel 13. Penilaian Pasien Terhadap Tekstur Hidangan Sayur Hari Kedua.....	61
Tabel 14. Penilaian Pasien Terhadap Tekstur Hidangan Sayur Hari Ketiga	62
Tabel 15. Penilaian Tekstur Selama Tiga Hari	63
Tabel 16. Penilaian Pasien Terhadap Aroma Hidangan Sayur Hari Pertama	65
Tabel 17. Penilaian Pasien Terhadap Aroma Hidangan Sayur Hari Kedua.....	66
Tabel 18. Penilaian Pasien Terhadap Aroma Hidangan Sayur Hari Ketiga	67
Tabel 19. Penilaian Aroma Selama Tiga Hari	68
Tabel 20. Penilaian Kualitas Berdasarkan Aspek Sensoris.....	69
Tabel 21. Penilaian Pasien Terhadap Warna Hidangan Sayur Hari Pertama	71
Tabel 22. Penilaian Pasien Terhadap Warna Hidangan Sayur Hari Kedua	72
Tabel 23. Penilaian Pasien Terhadap Warna Hidangan Sayur Hari Ketiga.....	73
Tabel 24. Penilaian Warna Selama Tiga Hari.....	74
Tabel 25. Penilaian Pasien Terhadap Penampilan Hidangan Sayur Hari Pertama	77
Tabel 26. Penilaian Pasien Terhadap Penampilan Hidangan Sayur Hari Kedua..	78
Tabel 27. Penilaian Pasien Terhadap Penampilan Hidangan Sayur Hari Ketiga.	79
Tabel 28. Penilaian Penampilan Selama Tiga Hari.....	80
Tabel 29. Penilaian Pasien Terhadap Besar Porsi Hidangan Sayur Hari Pertama	82
Tabel 30. Penilaian Pasien Terhadap Besar Porsi Hidangan Sayur Hari Kedua ..	83
Tabel 31. Penilaian Pasien Terhadap Besar Porsi Hidangan Sayur Hari Ketiga .	84
Tabel 32. Penilaian Besar Porsi Selama Tiga Hari	85
Tabel 33. Penilaian Pasien Terhadap Bentuk Hidangan Sayur Hari Pertama.....	87
Tabel 34. Penilaian Pasien Terhadap Bentuk Hidangan Sayur Hari Kedua	88
Tabel 35. Penilaian Pasien Terhadap Bentuk Hidangan Sayur Hari Ketiga	89
Tabel 36. Penilaian Bentuk Selama Tiga Hari	90
Tabel 37. Penilaian Kualitas Berdasarkan Aspek Visual.....	91

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	25
Gambar 2. Kerangka Konsep	26

DAFTAR RUMUS

	Halaman
Rumus 1. Persen penilaian pasien.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Informed Consent	101
Lampiran 2. Formulir Identitas Responden	102
Lampiran 3. Formulir Kuesioner	103
Lampiran 4. Siklus Menu RSPAU dr. S. Hardjolukito	105
Lampiran 5. Rekapitulasi Penilaian	113
Lampiran 6. Dokumentasi Kuesioner Penelitian	121