

TUGAS AKHIR

**TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP LAUK HEWANI
BENTUK LUNAK DI RSUD dr. GONDO SUWARNO
UNGARAN**



SEKAR CAHYANI

NIM. P07131123092

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

TUGAS AKHIR

**TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP LAUK HEWANI
BENTUK LUNAK DI RSUD dr. GONDO SUWARNO UNGARAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



SEKAR CAHYANI

NIM. P07131123092

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Lauk Hewani Bentuk Lunak di RSUD dr.
Gondo Suwarno Ungaran

The Level Of Patient Satisfaction With The Soft Animal Side Dishes at RSUD dr.
Gondo Suwarno Ungaran

Disusun Oleh:

SEKAR CAHYANI

P07131123092

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

12 Juni 2026



Kemenkes
Menyetujui,
Poltekkes Yogyakarta

Pembimbing Utama,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP 198007192001122002

Pembimbing Pendamping,

Kiki Natasia, S.Tr.Gz., M.Gz
NIP 199509172025062003

Yogyakarta, 12 Juni 2026

Ketua Jurusan Gizi/A



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP 1968040219920310023

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP LAUK HEWANI BENTUK
LUNAK DI RSUD dr. GONDO SUWARNO UNGARAN

Disusun Oleh:

SEKAR CAHYANI

NIM. P07131123092

Telah dipertahankan dalam sidang di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 22 Juni 2026



SUSUNAN DEWAN PENGUJI

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

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

Anggota,
Kiki Natasia, S.Tr.Gz., M.Gz
NIP. 199509172025062003

Yogyakarta, 06. Juli 2026

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 1968040219920310023

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Sekar Cahyani

NIM : P07131123092

Tanda Tangan : 

Tanggal : 06 Juli 2026

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

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

Nama : Sekar Cahyani

NIM : P07131123092

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 Tugas Akhir saya yang berjudul.

“Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Lauk Hewani Bentuk Lunak di RSUD dr.
Gondo Suwarno Ungaran”

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 sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 06 Juli 2026

Yang Menyatakan



(Sekar Cahyani)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, Karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku pembimbing utama dan Kiki Natasia, S.Tr.Gz., M.Gz selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd. M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan.
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM. M. Kes selaku Ketua Prodi.
4. Ibu kepala instalasi gizi selaku pemimpin lahan penelitian.
5. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku penguji.
6. Orangtua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral, dan
7. Sahabat yang telah banyak membantu penulisan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan Ilmu.

Yogyakarta, 06 Juli 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	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	5
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Kerangka Teori.....	21
C. Kerangka Konsep	22
D. Pernyataan Penelitian	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis dan desain penelitian	23
B. Subjek.....	23
C. Waktu dan Tempat	24
D. Variabel Penelitian	24
E. Batasan Istilah	24

F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	27
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	28
H. Prosedur penelitian.....	28
I. Manajemen data	30
J. Etik Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	33
B. Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Penampilan Lauk Hewani	39
C. Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Rasa Lauk Hewani.....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 2. Jumlah Tenaga Kerja	34
Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia dan Jenis Kelamin	38
Tabel 4. Menu Lauk Hewani Ke I, II, III	39
Tabel 5. Rata-Rata Hasil Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Penampilan Lauk Hewani	47
Tabel 6. Persentase Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Penampilan Lauk Hewani.....	49
Tabel 7. Rata-Rata Hasil Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Rasa Lauk Hewani	62
Tabel 8. Persentase Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Rasa Lauk Hewani.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	21
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	22
Gambar 3. Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Warna Lauk Hewani.....	41
Gambar 4. Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Bentuk Lauk Hewani.....	43
Gambar 5. Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Penyajian Lauk Hewani.....	45
Gambar 6. Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Rasa Lauk Hewani	51
Gambar 7. Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Aroma Lauk Hewani	54
Gambar 8. Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Tekstur Lauk Hewani	56
Gambar 9. Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Suhu Lauk Hewani	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Informed Consent	74
Lampiran 2. Formulir Kepuasan Pasien.....	75
Lampiran 3. Hasil Rekapitulasi Tingkat Kepuasan Pasien	76
Lampiran 4. Siklus Menu.....	79
Lampiran 5. Gambar Lauk Hewani.....	81