

**GAMBARAN KESESUAIAN SIKLUS MENU DAN STANDAR PORSI MENU
SIANG YANG DISAJIKAN PADA MAKANAN LUNAK KELAS III
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH (RSUD) BUTON UTARA**

**Tugas Akhir
Disusun sebagai Salah Satu syarat untuk Menyelesaikan Pendidikan
Diploma DIII Gizi**



**MEY ASTRINI
P00331020049**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI
PROGRAM STUDI D-III
JURUSAN GIZI 2023**

HALAMAN PENGESAHAN PROPOSAL PENELITIAN

**GAMBARAN KESESUAIAN SIKLUS MENU DAN STANDAR PORSI MENU
SIANG YANG DISAJIKAN PADA MAKANAN LUNAK KELAS III
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH (RUSD) BUTON UTARA**

Yang diajukan oleh :

MEY ASTRINI

P00331020049

Yang disetujui oleh :


Pembimbing Utama,



Rofiqoh, SKM, M.Kes
NIP. 196512161991032002

Tanggal 1 September 2023

Pembimbing Pendamping,



Hariani, SST, MPH
NIP. 196812311994032001

Tanggal 1 September 2023




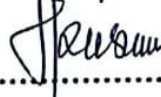
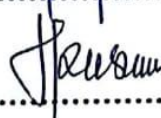
**HALAMAN PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM
GAMBARAN KESESUAIAN SIKLUS MENU DAN STANDAR PORSI MENU
SIANG YANG DISAJIKAN PADA MAKANAN LUNAK KELAS III
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH (RSUD) BUTON UTARA**

Yang Diajukan Oleh :
Mey Astrini

P00331020049

Telah diuji dan disetujui pada tanggal : Agustus 2023

TIM DEWAN PENGUJI

1 Rofiqoh, SKM, M.Kes	Ketua Dewan Penguji 
2 Hariani . SST. MPH.	Sekretaris Penguji 
3 Sri Yunanci V.G, SST, MPH	Anggota Penguji 
4 Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes	Anggota Penguji 
5 Evi Kusumawati, SST, M,Si, Med	Anggota Penguji 

Mengetahui :

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari


Sri Yunanci, V.G, SST, MPH
NIP. 196910061992032002

Ketua Program Studi D.III Gizi


Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes
NIP. 197805042000122001

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Sebagai civitas Poltekkes Kemneks kendari, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mey Astrini
Nim : P00331020049
Program Studi / Jurusan : Diploma D-III Jurusan Gizi
Judul (Skripsi, Karya Tulis Ilmiah) : Gambaran Kesesuaian Siklus Menu Dan Standar Porsi Menu Siang Yang Disajikan Pada Makanan Lunak Kelas III Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Buton Utara

Menyatakan bahwa setuju untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kendari Hak Bebas Royalti Non Eksekutif Atas Laporan Tugas Akhir Saya Berjudul :

“Gambaran Kesesuaian Siklus Menu Dan Standar Porsi Menu Siang Yang Disajikan Pada Makanan Lunak Kelas III Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Buton Utara.” Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksekutif ini Poltekkes Kemenkes Kendari berhak menyimpan, mengalihmedia / formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan Judul (Skripsi, Karya Tulis Ilmiah, Laporan Tugas Akhir) saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Kendari, 11 September 2023

Yang membuat pernyataan



(Mey Astrini)

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawa ini :

Nama : Mey Astrini

Nim : P00331020049

Program Studi / Jurusan : Diploma D-III Jurusan Gizi

Menyatakan dengan sebenarnya Laporan Tugas Akhir yang berjudul : “Gambaran Kesesuaian Siklus Menu Dan Standar Porsi Menu Siang Yang Disajikan Pada Makanan Lunak Kelas III Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Buton Utara” ini adalah bukan karya tulis orang lain bagi sebagian atau seluruhnya kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya apabila ini tidak benar, saya bersedia mendapat sanksi.

Kendari, 11 September 2023

Yang membuat pernyataan



(Mey Astrini)

BIODATA PENULIS



A. Identitas

1. Nama : Mey Astrini
2. NIM : P00331020049
3. Tempat/Tanggal lahir : Lipu/10 Oktober 2002
4. Anak : Pertama
5. Suku/bangsa : Buton/Indonesia
6. Agama : Islam
7. Alamat : Desa Wasalabose Kec.Kulisusu Kab.Butur
8. Email : meyastriani98@gmail.com

B. Latar Belakang Pendidikan

1. Tamat SD Negeri 19 Kulisusu : Tahun 2014
2. Tamat SMP Negeri 1 Kulisusu : Tahun 2017
3. Tamat SMA Negeri 1 Kulisusu : Tahun 2020
4. D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari : Tahun 2023

MOTTO

“ Tak perlu khawatir akan bagaimana alur cerita pada jalan ini, perankan saja, Tuhan ialah sebaik-baiknya sutradara.”

“Kita tidak bisa menjadi bijaksana dengan kebijaksanaan orang lain, tapi kita bisa berpengetahuan dengan pengetahuan orang lain.”

Kupersembahkan untuk

- *Untuk dua orang paling berharga dalam hidup saya, ayahanda Mansyurddin dan ibunda Asnah yang selalu memberikan doa, inspirasi, dan dukungan sepenuhnya.*
- *Untuk saudaraku, keluarga, teman, sahabat, dan semua pihak yang telah bertanya “kapan ujian?”, “kapan wisuda?”, “kapan nyusul?”. Kalian adalah salah satu alasan saya segera menyelesaikan tugas akhir ini.*

**GAMBARAN KESESUAIAN SIKLUS MENU DAN STANDAR PORSI MENU
SIANG YANG DISAJIKAN PADA MAKANAN LUNAK KELAS III
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH (RSUD) BUTON UTARA**

RINGKASAN

Mey Astrini

Dibawah Bimbingan Rofiqoh dan Hariani

Latar Belakang : Siklus menu adalah perputaran atau hidangan yang akan disajikan kepada pasien dalam jangka waktu tertentu. Dengan adanya siklus menu maka dapat diatur penggunaan bahan makanan agar lebih bervariasi dan pasien tidak merasa bosan dengan menu yang disajikan. Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan untuk setiap jenis hidangan. Standar porsi digunakan sebagai panduan dalam menyajikan besar porsi makanan. Penggunaan standar porsi yang terstandar dapat meningkatkan kepuasan pasien, menurunkan biaya yang terbuang, serta tercukupinya asupan zat gizi pasien. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kesesuaian siklus menu dan standar porsi yang disajikan pada makanan lunak kelas 3 di instalasi gizi RSUD Buton Utara.

Metode Penelitian : Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan *survey*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh menu makanan lunak yang ada di instalasi gizi yang berjumlah 132 menu. Sampel yang digunakan yaitu jumlah menu siang makanan lunak yang ada di instalasi gizi yang berjumlah 44 menu. Data siklus menu diperoleh dengan cara mengamati siklus menu yang ada kemudian dibandingkan dengan siklus menu yang disajikan di RS, sedangkan standar porsi diperoleh dengan cara mengamati porsi yang ada kemudian menimbang setiap jenis makanan yang disajikan di RS menggunakan timbangan digital.

Hasil Penelitian : Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesesuaian siklus menu 100% dikategorikan sesuai sedangkan kesesuaian standar porsi makanan kategori sesuai sebesar 80% pada makanan pokok, lauk hewani dan lauk nabati kategori kurang sebesar 100% dan sayuran kategori sesuai sebesar 70%.

Penelitian ini menyarankan sebaiknya pramusaji saat menyajikan makanan untuk pasien mengikuti standar porsi yang telah ditetapkan oleh pihak RSUD Buton Utara agar porsi makanan yang dihasilkan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

Kata Kunci : Siklus menu, standar porsi, kesesuaian standar porsi

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan berkat dan rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan Hasil Tugas Akhir ini dengan judul **“Gambaran Kesesuaian Siklus Menu dan Standar Porsi Menu Siang yang disajikan pada Makanan Lunak Kelas III di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RUSD) Buton Utara”**. Hasil Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi di Politeknik Kesehatan Kendari Jurusan D-III Gizi.

Proses penyusunan Hasil Tugas Akhir ini telah melewati perjalanan panjang dalam penyusunannya yang tentunya tidak lepas dari bantuan moril dan materil pihak lain. Karena itu sudah sepatutnya saya dengan segala kerendahan dan keikhlasan hati menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Teguh Faturahman, SKM, MPPM selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kendari.
2. Ibu Sri Yunanci Van Gobel, SST, MPH selaku Ketua Jurusan Gizi. Sekaligus penguji I.
3. Ibu Euis Nurlela, S,Gz, M.Kes selaku Ketua Program Studi Diploma III Gizi. Sekaligus penguji II.
4. Ibu Rofiqoh, SKM, M,Kes, selaku Pembimbing I yang telah sabar dan meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memberikan bimbingan, motivasi, arahan, dan saran yang sangat membantu bimbingan penyusunan hasil penelitian ini.
5. Ibu Hariani, SST, MPH, selaku Pembimbing II yang telah sabar dan meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memberikan bimbingan,

motivasi, arahan, dan saran yang sangat membantu dalam penyusunan hasil penelitian ini.

6. Ibu Evi Kusumawati, SST, M.Si, Med. Selaku penuji III.
7. Bapak dan Ibu Dosen Gizi yang telah memberikan bekal pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil penelitian.
8. Ibu dr. Wa Ode Forta Nita selaku Direktur RSUD Buton Utara dan Ibu Nining Indrayani, S. Gz, S.Si selaku kepala ruangan instalasi gizi RSUD Buton Utara.
9. Kepada teman-teman saya yang telah memberikan motivasi dan dukungan untuk menyelesaikan pendidikan D-III Gizi ini.

Ucapan terima kasih yang tidak ternilai harganya penulis persembahkan kepada yang tercinta dan tersayang Ayahanda Mansyurddin dan Ibunda Asnah yang penuh kasih sayang, kesabaran, dan ketabahan dalam merawat, mengasuh, mendidik, membesarkan serta membimbing dengan memberikan nasehat-nasehat kepada penulis.

Akhir kata peneliti mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu, Semoga penelitian ini dapat bermanfaat demi kemajuan ilmu pengetahuan khusus profesi Gizi.

Kendari,2023

Mey Astrini

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GRAFIK.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Telaah Umum.....	7
B. Landasan teori	15
C. Kerangka Konsep	16
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	17
B. Waktu dan Tempat	17
C. Populasi dan Sampel	17

D. Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	18
E. Pengolahan Data, Analisis Data dan Penyajian Data.....	18
F. Definisi Operasional dan Kriteria Obyektif	19

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum RSUD Buton Utara.....	21
B. Hasil Penelitian	26
C. Pembahasan.....	37

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	43
B. Saran.....	43

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Gambar 1. Kerangka Teori Ketetapan Besar Porsi **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. Kerangka konsep **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian

.....Er

ror! Bookmark not defined.

Tabel 2. Keadaan Sumber Daya Manusia Kesehatan RSUD Kabupaten Buton Utara

.....24

Tabel 3. Standar Porsi Makan Kelas 3 RSUD Buton Utara.....29

DAFTAR GRAFIK

Grafik 1 Kesesuaian Standar Porsi Makanan Pokok	35
Grafik 2 Kesesuaian Standar Porsi Sayuran	37