



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN DAYA  
TERIMA MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD KHZ.  
MUSTHAFA KABUPATEN TASIKMALAYA**

Disusun oleh :

**DIFA NURANASHYA HAERUMAN**

NIM. P2.06.31.1.23.063

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA  
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
TAHUN 2026**





**LAPORAN TUGAS AKHIR**

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN DAYA  
TERIMA MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD KHZ.  
MUSTHAFA KABUPATEN TASIKMALAYA**

Disusun oleh:

**DIFA NURANASHYA HAERUMAN**

NIM.P2.06.31.1.23.063

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA  
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
TAHUN 2026**



# **Gambaran Penyelenggaraan Makanan Dan Daya Terima Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit KHZ. Musthafa Kabupaten Tasikmalaya**

Difa Nuranashya Haeruman

## **INTISARI**

Pelayanan makanan rumah sakit merupakan bagian penting dalam pelayanan gizi untuk memenuhi kebutuhan pasien selama masa perawatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan, higiene sanitasi, daya terima, dan sisa makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD KHZ. Musthafa. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Pengambilan data dilakukan melalui observasi, wawancara, pengisian kuesioner, dan pengamatan sisa makanan menggunakan metode *Comstock*. Sampel penelitian berjumlah 30 pasien rawat inap kelas III yang mendapatkan diet TKTP. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem penyelenggaraan makanan menggunakan sistem swakelola yang meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan, hingga distribusi makanan secara sentralisasi. Higiene sanitasi penyelenggaraan makanan memperoleh nilai 89 dengan minimal nilai 82. Hasil daya terima makanan menunjukkan seluruh pasien menyatakan suka terhadap rasa, aroma, tekstur, dan penampilan makanan. Namun, beberapa pasien menyatakan suhu makanan hanya cukup hangat karena makanan tidak langsung dikonsumsi. Sisa makanan >20% ditemukan pada waktu makan sore sebesar 23%. Jenis makanan yang paling banyak disisakan yaitu tumis tempe buncis, nasi dan bubur, dan sup makaroni wortel. Faktor yang mempengaruhi sisa makanan antara lain penurunan nafsu makan serta kurang menyukai beberapa jenis makanan seperti tempe, tahu, dan sayuran.

**Kata Kunci:** penyelenggaraan makanan, higiene sanitasi, daya terima makanan, rumah sakit.

## **ABSTRACT**

***Difa Nuranashya Haeruman. Description Of the Food Provision and Acceptability in the Nutrition Installation of KHZ. Musthafa Hospital. Under supervision of SUMARTO***

*Hospital food service is an important part of nutrition services to meet patients' nutritional needs during hospitalization. This study aimed to describe food service management, hygiene and sanitation, food acceptance, and patients' food waste at the Nutrition Installation of RSUD KHZ. Musthafa. This study used a quantitative descriptive method. Data were collected through observation, interviews, questionnaires, and food waste assessment using the Comstock method. The sample consisted of 30 third-class inpatients receiving a high-calorie high-protein (TKTP) diet. The results showed that the food service system used a self-managed system, including menu planning, food procurement, food processing, and centralized food distribution. Hygiene and sanitation assessment obtained a score of 89, exceeding the minimum standard score of 82. The results of food acceptance showed that all patients liked the taste, aroma, texture, and appearance of the food. However, some patients stated that the food temperature was only moderately warm because the meals were not consumed immediately after serving. Food waste of more than 20% was found during dinner time, reaching 23%. The food items most frequently left unfinished were stir-fried tempeh with green beans, rice and porridge, and macaroni carrot soup. Factors affecting food waste included decreased appetite and dislike of certain foods such as tempeh, tofu, and vegetables.*

***Keywords:*** *food service management, hygiene sanitation, food acceptance, hospital.*

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan Karunia-Nya sehingga Laporan Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Penyelenggaraan Makanan Dan Daya Terima Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit KHZ. Musthafa Kabupaten Tasikmalaya” dapat terselesaikan dengan baik. Sholawat serta salam semoga selalu tercurah limpahkan Panutan Alam sepanjang masa Rasulullah SAW, kepada keluarga, sahabat, dan umatnya.

Laporan Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu dan pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep. selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya.
2. Sumarto, STP., MP. selaku Ketua Jurusan Gizi dan Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan dan masukan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir.
3. Seluruh Staff dan Dosen Program Studi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya yang telah banyak memberikan banyak pengetahuan, pengalaman, saran serta dukungan selama perkuliahan.
4. Kedua orang tua penulis tersayang, Ayah Tono Haeruman dan Ibu Heni Herdianti yang telah menjadi orang tua terhebat. Terimakasih yang tiada terhingga atas limpahan kasih sayang dan cinta yang tulus, do'a yang tak pernah putus, materi, motivasi, nasehat, perhatian, pengorbanan, semangat yang diberikan selalu membuat penulis selalu bersyukur telah memiliki keluarga yang luar biasa.
5. Adik penulis tercinta, Lutfan Adila Haeruman, terima kasih atas do'a dan segala dukungan.
6. Teman-teman Program Studi D III Gizi Tasikmalaya Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya angkatan 2023 atas segala dukungan dan bantuan yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

7. Semua pihak yang telah membantu, memberikan semangat serta do'a nya kepada penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih mempunyai banyak kekurangan. Oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan guna kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca, khususnya peneliti serta dapat dijadikan sebagai acuan untuk melakukan penelitian di masa mendatang.

Tasikmalaya, Mei 2026

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORSINALITAS KARYA TULIS ILMIAH .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>iv</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
A. Tinjauan Teori.....	5
B. Kerangka Teori .....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
A. Jenis Penelitian.....	17
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	17
C. Populasi dan Sampel .....	17
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	18
E. Teknik Pengumpulan Data .....	21
F. Pengolahan dan Analisis Data .....	22
G. Jalannya Penelitian.....	24
<b>BAB IV .....</b>	<b>26</b>

<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
A. Hasil Penelitian .....	26
B. Pembahasan .....	44
<b>BAB V.....</b>	<b>58</b>
<b>SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>58</b>
A. Simpulan .....	58
B. Saran .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>63</b>
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Definisi Operasional.....	19
Tabel 2 Instrumen Penelitian.....	22
Tabel 3 Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD KHZ. Musthafa Kabupaten Tasikmalaya .....	27
Tabel 4 Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Rasa di Instalasi Gizi RSUD KHZ. Musthafa Kabupaten Tasikmalaya.....	29
Tabel 5 Gambaran Daya Terima Makanan Pasien Berdasarkan Penampilan di Instalasi Gizi RSUD KHZ. Musthafa Kabupaten Tasikmalaya .....	31
Tabel 6 Gambaran Daya Terima Makanan Pasien Berdasarkan Tekstur di Instalasi Gizi RSUD KHZ. Mushafa Kabupaten Tasikmalaya .....	33
Tabel 7 Gambaran Daya Terima Makanan Pasien Berdasarkan Aroma Makanan di RSUD KHZ. Musthafa Kabupaten Tasikmalaya.....	35
Tabel 8 Gambaran Daya Terima Makanan Pasien Berdasarkan Suhu Makanan di Instalasi Gizi RSUD KHZ. Musthafa Kabupaten Tasikmalaya.....	37
Tabel 9 Gambaran Hasil Uji Laik Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi RSUD KHZ. Musthafa Kabupaten Tasikmalaya.....	39
Tabel 10 Gambaran Karakteristik Pasien.....	40
Tabel 11 Gambaran Sisa Makan Menurut Bahan Makan .....	42
Tabel 12 Gambaran sisa makan pasien menurut waktu makan.....	44

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Kerangka Teori Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Makanan ..... 16

## **DAFTAR LAMPIRAN**

### **Nomor Lampiran**

Lampiran 1 Informed Consent (IC) dan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)

Lampiran 2 Kuesioner Penyelenggaraan Makanan

Lampiran 3 Evaluasi Daya Terima Makanan

Lampiran 4 Formulir Uji Kelaikan Higiene Sanitasi

Lampiran 5 Formulir Identitas Responden

Lampiran 6 Pengukuran Sisa Makan

Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian

Lampiran 8 Surat Perizinan Rumah Sakit

Lampiran 9 Surat Perizinan Penelitian