

KARYA TULIS ILMIAH

**KESESUAIAN STANDAR BUMBU PUTIH PADA LAUK
HEWANI DAN UJI ORGANOLEPTIK DI RUMAH SAKIT
PELABUHAN CIREBON**



**SHALA AURELIA AMATULLAH HERMAWAN
NIM. P2.06.31.2.23.047**

**PROGRAM STUDI DIII GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“Kesesuaian Standar Bumbu Putih Pada Lauk Hewani Dan Uji Organoleptik Di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon”** tepat pada waktunya. Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai syarat menyelesaikan Pendidikan gelar Ahli Madya Gizi Program Studi DIII Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya. Dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini melibatkan bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M. Kep, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya atas kesempatan, dukungan, serta fasilitas yang diberikan selama penulis menempuh pendidikan dan menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Kepada Ibu Dr.Hj.Wiwit Estuti, STP, M.Si selaku Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon dan selaku pembimbing yang mengarahkan, membantu dan memberikan revisi-revisinya serta memberikan motivasi dan dukungan sehingga mampu membuat mahasiswa Tingkat akhir memiliki semangat dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini dengan tepat waktu.
3. Kepada Ibu Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi sebagai penguji 1 dan Bapak Sumarto, STP, MP., sebagai penguji 2 yang telah memberikan dukungan dan masukan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini dengan baik.
4. Kepada seluruh Dosen, Staff, serta seluruh civitas akademika Program Studi DIII Gizi Cirebon yang telah mendukung berjalannya perkuliahan penulis.
5. Kepada Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon yang telah mengizinkan saya untuk mengambil data dasar dan kemudian dilanjutkan dengan penelitian.

6. Kepada kedua orang tua dari penulis Bunda Ambar Puspita Ningtyas dan Ayah Eman Hermawan terima kasih yang selalu menjadi penyemangat penulis yang tiada henti senantiasa memberikan doa, usaha, pengorbanan, dengan dukungan selama penyusunan karya tulis ilmiah ini.
7. Kepada semua keluarga besar yang selalu memberikan dukungan, semangat dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini dengan tepat waktu.
8. Kepada pasangan saya Refki Anhar Dwifirlian terimakasih banyak atas segala doa, dukungan, serta semangat yang telah diberikan selama proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, yang telah menemani setiap memberikan motivasi, dan selalu percaya pada kemampuan saya.
9. Kepada semua teman terdekat saya Andina Melya Putri, Eva Nurkholizah, Fitria Aulia Humayra, Hana Witri Lukmanda dan teman-teman semua yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan motivasi penulis dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan karya ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat serta menjadi tambahan pengetahuan di bidang gizi. Apabila terdapat kesalahan dan kekurangan, saya memohon maaf yang sebesar-besarnya.

Cirebon, 3 Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH/ SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Rumah Sakit.....	6
2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	7
3. Makanan Rumah Sakit	8
4. Standar Bumbu.....	10
5. Lauk Hewani	14
6. Uji Organoleptik.....	15
B. Kerangka Teori.....	18
C. Kerangka Konsep	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Populasi & Sampel.....	20
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
D. Variabel dan Definisi Oprasional	21
E. Teknik Pengolahan Data	25
F. Pengolahan dan Analisis Data	28
G. Jalannya Penelitian.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Hasil	31
1. Gambaran Umum Unit Gizi Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon.....	31
2. Penyelenggaraan Makanan Unit Gizi Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon	32
3. Gambaran Umum Standar Bumbu Putih.....	37
4. Realisasi Kesesuaian Jenis Bahan Standar Bumbu Putih	38

5.	Realisasi Kesesuaian Berat Standar Bumbu Putih	39
6.	Realisasi Kesesuaian Jenis Bahan Standar Bumbu Lauk Hewani	40
7.	Realisasi Kesesuaian Berat Standar Bumbu Lauk Hewani.....	42
8.	Hasil Uji Organoleptik	44
B.	Pembahasan.....	46
1.	Realisasi Kesesuaian Jenis Bahan Standar Bumbu Putih	46
2.	Realisasi Kesesuaian Berat Standar Bumbu Putih	47
3.	Realisasi Kesesuaian Jenis Bahan Standar Bumbu Lauk Hewani	48
4.	Realisasi Kesesuaian Berat Standar Bumbu Lauk Hewani.....	49
5.	Uji Organoleptik.....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		52
A.	Simpulan	52
B.	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....		54
LAMPIRAN.....		56

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Standar Bumbu Per 100 Porsi	10
Tabel 2 Variabel dan Devinisi Oprasional.....	22
Tabel 3 Siklus Menu 10 Hari + 1 RS Pelabuhan Cirebon.....	33
Tabel 4 Standar Bumbu Putih Lauk Hewani RS Pelabuhan Cirebon	37
Tabel 5 Realisasi Jenis Bahan Standar Bumbu Putih.....	38
Tabel 6 Realisasi Kesesuaian Berat Standar Bumbu Putih	39
Tabel 7 Realisasi Jenis Bahan Bumbu Bistik.....	40
Tabel 8 Realisasi Jenis Bahan Bumbu Opor	41
Tabel 9 Realisasi Berat Standar Bumbu Bistik	43
Tabel 10 Realisasi Berat Standar Bumbu Opor.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori Kesesuaian Standar Bumbu Putih Lauk Hewani.....	18
Gambar 2 Kerangka Konsep Kesesuaian Standar Bumbu Putih Lauk Hewani....	19
Gambar 3 Grafik Penilaian Organoleptik	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	57
Lampiran 2 From Standar Bumbu RS.....	58
Lampiran 3 Form Kesesuaian Jenis Bahan Bumbu PGRS	59
Lampiran 4 Form Kesesuaian Berat Bahan Bumbu PGRS.....	60
Lampiran 5 Kesesuaian Jenis Bahan Bumbu Rumah Sakit	61
Lampiran 6 Kesesuaian Berat Bahan Bumbu Rumah Sakit.....	62
Lampiran 7 Form Uji Organoleptik	63
Lampiran 8 Kegiatan Penelitian.....	64

Kesesuaian Standar Bumbu Putih Pada Lauk Hewani Dan Uji Organoleptik Di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon

Shala Aurelia Amatullah Hermawan¹, Wiwit Estuti²

ABSTRACT

Hospital food service plays an important role in fulfilling patients' nutritional needs and supporting the recovery process. The use of standardized white seasoning in animal-based side dishes is necessary to maintain consistency in taste, aroma, color, and texture according to the Hospital Nutrition Service Guidelines (PGRS). However, the implementation of seasoning standards at Pelabuhan Cirebon Hospital has not been optimal because seasoning usage is sometimes based on food handlers' habits.

This study aimed to determine the conformity of white seasoning standards in animal-based side dishes and the organoleptic test results at Pelabuhan Cirebon Hospital.

This research used a descriptive method with observation techniques, seasoning weight measurement, recording the conformity of seasoning types and weights, and organoleptic testing using a hedonic scale.

The results showed that the realization of white seasoning weight compared with the PGRS standard was 51.69%, bistik seasoning was 63.28%, and opor seasoning was 58.5%, indicating that they had not met the established standards. Organoleptic test results showed that bistik and opor seasonings were still accepted by panelists in the fair to good category.

In conclusion, the implementation of white seasoning standards in animal-based side dishes has not been optimal; therefore, consistent evaluation and supervision are needed.

Keywords: *white seasoning standard, animal-based side dishes, organoleptic test, hospital, food service.*

Kesesuaian Standar Bumbu Putih Pada Lauk Hewani Dan Uji Organoleptik Di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon

Shala Aurelia Amatullah Hermawan¹, Wiwit Estuti²

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan rumah sakit berperan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi pasien dan mendukung proses penyembuhan. Penggunaan standar bumbu putih pada lauk hewani diperlukan untuk menjaga konsistensi rasa, aroma, warna, dan tekstur makanan sesuai Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Namun, penerapan standar bumbu di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon masih belum optimal karena penggunaan bumbu terkadang berdasarkan kebiasaan tenaga pengolah.

Penelitian ini bertujuan mengetahui kesesuaian penggunaan standar bumbu putih pada lauk hewani dan hasil uji organoleptik di Rumah Sakit Pelabuhan Cirebon.

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan teknik observasi, penimbangan bahan bumbu, pencatatan kesesuaian jenis dan berat bumbu, serta uji organoleptik menggunakan skala hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan realisasi berat bumbu putih terhadap standar PGRS sebesar 51,69%, realisasi bumbu bistik sebesar 63,28%, dan bumbu opor sebesar 58,5%, sehingga belum sesuai dengan standar yang ditetapkan. Hasil uji organoleptik menunjukkan bumbu bistik dan opor masih dapat diterima panelis dalam kategori cukup baik hingga baik.

Kesimpulannya, penerapan standar bumbu putih pada lauk hewani belum optimal sehingga diperlukan evaluasi dan pengawasan yang lebih konsisten.

Kata kunci: standar bumbu putih, lauk hewani, uji organoleptik, rumah sakit, penyelenggaraan makanan.