

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENILAIAN CITA RASA, PEMAHAMAN DIET DAN**  
**DAYA TERIMA MAKANAN PASIEN DIABETES MELITUS**  
**DI RUMAH SAKIT PERMATA CIREBON**

Disusun Guna Mencapai Derajat Ahli Madya Gizi

Disusun Oleh :

**Yuni Tri Wahyuni**

NIM. P2.06.31.2.21.022

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON**  
**JURUSAN GIZI**  
**POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA**  
**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**TAHUN 2024**



# “Penilaian Cita Rasa, Pemahaman Diet Dan Daya Terima Makanan Pasien Diabetes Melitus Di Rumah Sakit Permata Cirebon”

Yuni Tri Wahyuni<sup>1</sup>, Priyo Sulistiyono<sup>2</sup>

## INTISARI

Salah satu indikator keberhasilan dalam sistem penyelenggaraan makanan yaitu adanya sisa makanan. Tingginya sisa makanan akan mengakibatkan kebutuhan gizi pasien tidak adekuat dan berakibat pada penurunan status gizi. Daya terima atau sisa makanan pasien dipengaruhi oleh cita rasa makanan yang merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan yang harus diperhatikan. Pemahaman yang kurang atau tidak memahami pentingnya nutrisi dan peran makanan dalam pemulihan kesehatan dapat mempengaruhi daya terima. Penelitian ini perlu untuk memberikan masukan bagi rumah sakit terkait penilaian cita rasa makanan dan daya terima pasien dilihat dari sisa makanan.

Jenis penelitian kuantitatif bersifat deskriptif analitik dengan pendekatan observasional. Desain penelitian *Cross-sectional*. Penelitian dilaksanakan selama 9 hari dari tanggal 29 Februari – 8 Maret di ruang rawat inap rumah sakit Permata Cirebon. Populasi yaitu semua pasien penyakit diabetes melitus selama waktu penelitian berjumlah 7 pasien. Sampel penelitian yaitu total populasi pasien diabetes melitus. Penelitian dilakukan menggunakan lembar kuesioner dan lembar pengukuran sisa makanan,

Hasil penilaian cita rasa makanan diperoleh rerata warna lauk hewani (71,43%), lauk nabati (66,67%), sayur (85,71%) menyatakan suka. Rasa dari lauk hewani (57,14%), lauk nabati (66,67%), sayur (57,14%) menyatakan suka. Aroma dari lauk hewani (57,14%) lauk nabati (66,67%), sayur (57,14%) menyatakan suka. Tekstur dari lauk hewani (85,71%), lauk nabati (100%) dan sayur (71,43%) menyatakan suka. Pemahaman pasien tentang diet masih rendah hal tersebut ditunjukkan dari tujuh pasien tidak paham yaitu 100%. Daya terima yang dilihat dari sisa makanan masih tinggi yaitu menu sayur sebesar 42,86%

**Kata Kunci :** Cita rasa, Daya terima makanan, Pemahaman Diet Diabetes Melitus

1. Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Penilaian Cita Rasa, Pemahaman Diet Dan Daya Terima Makanan Pasien Diabetes Melitus Di Rumah Sakit Permata Cirebon. Shalawat beserta salam kita limpahkan kepada junjungan besar, Nabi Muhammad SAW, kepada para sahabat, keluarga, serta kita selaku umatnya hingga akhir zaman.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar- besarnya kepada :

1. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Ibu Uun Kunaepah, S.SiT,M.Si yang telah memberikan motivasi dan dukungan penuh terhadap penyusunan tugas akhir.
2. Dosen Pembimbing Bapak Priyo Sulistiyono, SKM,MKM yang telah memberikan dukungan, bimbingan, perhatian, saran dan solusi. Sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik dan tepat waktu.
3. Dosen penguji I Ibu Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi dan Dosen Penguji II Ibu Dyah Sri Yuhandini, S.SiT, SKM, MPd yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun sehingga penulis dapat memperbaiki tugas akhir ini dengan sebaiknya.
4. Direktur Rumah Sakit dan Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon atas izinnya sehingga saya dapat melakukan penelitian kepada pasien dengan lancar.
5. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan tugas akhir.

6. Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat serta doa yang tulus sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir.
7. Seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan sehingga penulis semangat dalam menyelesaikan tugas akhir.
8. Sahabat-sahabat tercinta yang selalu ada untuk memberikan dukungan, doa, semangat dan motivasinya.
9. Spotify yang selalu ada menemani dengan lagu-lagu yang membuat semangat dalam mengerjakan dalam penyusunan tugas akhir.
10. Last but not least, i wanna thank me. i wanna thank me for believing in me. i wanna thank me for doing all this hard work. i wanna thank me for having no days off. i wanna thank me for never quit.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun sehingga dapat menyempurnakan tugas akhir ini agar menjadi lebih baik, semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi kita semua khususnya dikalangan kesehatan.

Cirebon, 8 Mei 2024

Yuni Tri Wahyuni

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	<b>2</b>
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	<b>3</b>
<b>D. Manfaat Penelitian</b> .....	<b>3</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
<b>A. Diabetes Melitus</b> .....	<b>5</b>
1. Pengertian.....	5
2. Faktor Penyebab Diabetes Melitus .....	6
3. Akibat Diabetes Melitus.....	6
4. Upaya Penanggulangan Diabetes Melitus.....	7
5. Metode Diagnosa Diabetes Melitus .....	7
<b>B. Daya Terima Makanan</b> .....	<b>8</b>
1. Pengertian.....	8
2. Faktor Penyebab Sisa Makanan .....	9
3. Akibat sisa makanan .....	15
4. Upaya penanggulangan sisa makanan.....	15
5. Metode perhitungan sisa makanan .....	16
<b>C. Cita Rasa Makanan</b> .....	<b>17</b>
1. Pengertian Cita Rasa .....	17
2. Faktor Penyebab Cita Rasa .....	18

3. Akibat Cita Rasa yang Kurang.....	18
4. Upaya Penanggulangan Cita Rasa .....	18
5. Metode penilaian rasa makanan .....	19
<b>D. Pemahaman Diet Diabetes Melitus .....</b>	<b>20</b>
1. Pengertian Pemahaman .....	20
2. Faktor penyebab Pemahaman .....	20
3. Akibat Pemahaman .....	21
4. Upaya Penanggulangan Pemahaman .....	21
5. Metode Pemahaman .....	21
<b>E. Kerangka Teori.....</b>	<b>23</b>
<b>F. Kerangka Konsep .....</b>	<b>24</b>
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
<b>A. Jenis Penelitian.....</b>	<b>25</b>
<b>B. Waktu dan Tempat Penelitian.....</b>	<b>25</b>
<b>C. Populasi dan Sampel.....</b>	<b>25</b>
1. Populasi Sampel.....	25
2. Besar Sampel.....	25
<b>D. Variabel dan Definisi Operasional .....</b>	<b>27</b>
<b>E. Teknik Pengumpulan data.....</b>	<b>29</b>
1. Jenis Data .....	29
2. Cara pengumpulan Data.....	29
3. Instrumen Penelitian.....	30
<b>F. Pengolahan dan Analisis Data .....</b>	<b>31</b>
1. Teknik Pengolahan Data .....	31
2. Teknik Analisis Data.....	34
<b>G. Jalannya Penelitian.....</b>	<b>34</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
<b>A. Gambaran Umum Rumah Sakit .....</b>	<b>36</b>
1. Profil Singkat Rumah Sakit.....	36
<b>2. Jenis Pelayanan di Rumah Sakit Permata Cirebon.....</b>	<b>36</b>
a. Pelayanan Rawat Inap .....	36
b. Pelayanan Rawat Jalan .....	36

c. Pelayanan Gizi.....	36
<b>B. Hasil Penelitian .....</b>	<b>37</b>
<b>1. Karakteristik Responden .....</b>	<b>37</b>
<b>2. Rerata Proporsi Penilaian Cita Rasa Makanan.....</b>	<b>38</b>
<b>3. Pemahaman Diet .....</b>	<b>39</b>
<b>4. Rerata Daya Terima Makanan.....</b>	<b>39</b>
<b>C. Pembahasan.....</b>	<b>39</b>
<b>1. Cita Rasa Makanan .....</b>	<b>39</b>
<b>2. Pemahaman Diet .....</b>	<b>41</b>
<b>3. Daya Terima .....</b>	<b>41</b>
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>43</b>
<b>A.Simpulan .....</b>	<b>43</b>
<b>B.Saran .....</b>	<b>43</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>47</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Kadar Tes Laboratorium Darah diagnosis diabetes dan prediabetes .....	8
<b>Tabel 2.</b> Skala Hedonik .....	19
<b>Tabel 3.</b> Tingkat Pengetahuan menurut Arikunto (2010).....	22
<b>Tabel 4.</b> Variabel dan Definisi Operasional .....	27
<b>Tabel 5.</b> Karakteristik responden pasien Diabetes Melitus .....	37
<b>Tabel 6.</b> Rerata Proporsi Penilaian Cita Rasa Makanan.....	38
<b>Tabel 7.</b> Rerata Daya Terima Makanan.....	39



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Kerangka Teori .....	23
<b>Gambar 2.</b> Kerangka Konsep.....	24

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Surat Permohonan Penelitian.....	48
<b>Lampiran 2.</b> Naskah penjelasan Penelitian .....	49
<b>Lampiran 3.</b> Lembar Persetujuan Menjadi Responden .....	50
<b>Lampiran 4.</b> Lembar Identitas Reponden .....	51
<b>Lampiran 5.</b> Lembar Kuesioner Penilaian Cita Rasa Makanan .....	52
<b>Lampiran 6.</b> Lembar Kuesioner Pemahaman Diet Diabetes Melitus .....	54
<b>Lampiran 7.</b> Formulir Sisa Makanan.....	56
<b>Lampiran 8.</b> Perhitungan Rerata Penilaian Cita Rasa .....	58
<b>Lampiran 9.</b> Perhitungan Rerata Daya Terima.....	60
<b>Lampiran 10.</b> Perhitungan Pemahaman Diet.....	61
<b>Lampiran 11.</b> Dokomentasi Daya Terima .....	62