

LAPORAN TUGAS AKHIR

**EVALUASI PENYAJIAN STANDAR DIET MAKANAN BIASA
DAN ENERGI TINGGI PROTEIN TINGGI (ETPT) DI INSTALASI GIZI
RSUP BEN MBOI KUPANG**



OLEH

MAGDALENA KERANS

NIM.PO5303241231249

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLTEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG

PROGRAM STUDI GIZI

ANGKATAN XVIII

2026

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

**EVALUASI PENYAJIAN STANDAR DIET MAKANAN BIASA
DAN ENERGI TINGGI PROTEIN TINGGI (ETPT) DI INSTALASI GIZI
RSUP BEN MBOI KUPANG
DISUSUN OLEH :**

MAGDALENA KERANS
NIM.PO5303241231249

Telah disetujui oleh pembimbing
Untuk diujikan sebagai *proposal penelitian*

Pembimbing



Maria Helena Dua Nita, SST.M.Gizi
NIP. 198212192009122002

Mengetahui

Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kupang



Juni Gressilda L. Sine, STP., M.Kes
NIP. 198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**EVALUASI PENYAJIAN STANDAR DIET MAKANAN BIASA
DAN ENERGI TINGGI PROTEIN TINGGI (ETPT) DI INSTALASI GIZI
RSUP BENBOI KUPANG**

DI SUSUN OLEH:

MAGDALENA KERANS

NIM.PO5303241231249

Telah dipertahankan di hadapan penguji pada tanggal 8 Juni 2026

Penguji I Meirina Sulastris Loaloka, SST.,M.Gizi (.....)

NIP. 198705142010122001

Penguji II Maria Helena Dua Nita, SST.M.Gizi (.....)

NIP. 198212192009122002

Mengetahui
Ketua Prodi gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine, STPM.Kes
NIP: 198006012009122001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Magdalena Kerans
NIM : PO5303241231249
Tanda Tangan :



Tanggal : 08 Juni 2026

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Kupang, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Magdalena Kerans

NIM : PO5303241231249

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kupang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul : Evaluasi penyajian standar diet makanan biasa dan energi tinggi protein tinggi(ETPT) di instalasi Gizi Ben Mboi Kupang. Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Kupang berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Kupang

Pada tanggal : 27 Agustus 2026

Yang menyatakan


(Magdalena Kerans)

BIODATA PENULIS



DATA PERIBADI

Nama : Magdalena Kerans

Tempat/tanggal lahir : Homa, 15 Juni 2005

Jenis kelamin : Perempuan

Asal : Adonara Barat

Agama : Katolik

Email : keransmagdalena@gmail.com

Telepon : 082157706807

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Tamat di TKK Maju Bersama Desa Homa Tahun 2011
2. Tamat di SDK Waiwadan Tahun 2017
3. Tamat di SMP Negeri 1 Waiwadan Tahun 2020
4. Tamat di SMA Negeri 1 Waiwadan Tahun 2023
5. Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang Jurusan Gizi Tahun 2023

MOTTO

“Walaupun terlahir bukan dari kedua orang tua yang mempunyai gelar sarjana, puji Tuhan saya bisa menjadi sarjana”

“Saat hidup terasa berat, pergilah ke Bunda Maria, Ia yang menuntunmu dengan memegang tanganmu menuju Yesus. Karena kedua tangan yang terlipat dihadapan-Nya, tidak akan pulan dengan tangan kosong.

(Paus Fransiskus)

(Penulis)

ABSTRAK

MAGDALENA KERANS, “*Evaluasi Penyajian Standar Diet Makanan Biasa dan Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang*. Program Studi Diploma III Gizi, Poltekkes Kemenkes Kupang, 2026”.

(Dibimbing oleh Maria Helena Dua Nita, SST.M.Gizi)

Latar Belakang: Penyajian makanan yang sesuai standar merupakan bagian penting dalam pelayanan gizi rumah sakit untuk mendukung daya terima makanan dan proses penyembuhan pasien.

Tujuan: Mengevaluasi penyajian standar diet makanan biasa dan diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

Metode Penelitian: Penelitian ini menggunakan desain observasional dengan pendekatan deskriptif. Data dikumpulkan melalui observasi menggunakan lembar checklist terhadap penampilan makanan (plating) dan alat penyajian, kemudian dianalisis secara deskriptif.

Hasil: Penampilan makanan pada diet makanan biasa dan diet ETPT masing-masing memperoleh nilai **66,67%** (kategori cukup). Alat penyajian pada kedua jenis diet memperoleh nilai **62,5%** (kategori cukup). Secara umum penyajian telah sesuai standar, namun masih ditemukan penataan makanan yang kurang rapi, penggunaan garnis yang belum optimal, dan beberapa alat penyajian yang mengalami kerusakan ringan.

Kesimpulan: Penyajian diet makanan biasa dan diet ETPT di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah memenuhi standar dasar penyajian, namun masih memerlukan perbaikan pada aspek plating, penggunaan garnis, dan kondisi alat penyajian.

Kata kunci: penyajian makanan, diet makanan biasa, diet ETPT, plating, alat penyajian.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat serta karuniaNya yang telah dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan proposal penelitian ini dengan judul” Evaluasi penyajian standar diet makanan biasa dan diet energi tinggi protein tinggi (ETPT) di instalasi gizi RSUP Ben Mboi Kupang”. Penulis mengucapkan Terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membimbing dan membantu dalam penyusunan proposal penelitian ini.

1. Ibu Maria Hilaria, SSi.S.Farm, Apt.MSi, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang
2. Ibu Juni Gressilda L. Sine, STP., M,Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang
3. Ibu Maria Helena Dua Nita, SST.M.Gizi selaku Pembimbing yang telah membantu dan memberikan banyak masukan dalam penyelesaian Proposal Penelitian ini.
4. Ibu Meirina Sulastri Loaloka, SST.,M.Gizi selaku penguji I yang telah memberikan masukan dan saran dalam menyelesaikan Proposal Penelitian ini.
5. Seluruh staf dosen dan staf administrasi prodi gizi yang telah memberikan bantuan moril bagi penulis , baik dalam proses pendidikan maupun dalam penyusunan proposal penelitian ini.
6. Terima kasih kepada kedua orang tua dan adik saya untuk segala doa, motivasi dan berbagai bentuk dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian.

Penulis menyadari bahwa penulisan proposal penelitian ini masih belum sempurna karena itu penulis mengharapkan berbagai kritik dan saran bagi pembaca yang dapat membangun dan bermanfaat bagi kesempurnaan proposal penelitian ini.

Kupang, 2026

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	5
2.2 Diet Makanan Biasa	5
2.3 Diet ETPT.....	8
2.4 Penyajian Makanan	8
2.5 Plating.....	10
2.6 Kategori Penilaian	12
2.7 Tabel Penelitian Terdahulu	12
2.8 Kerangka Teori	13
2.9 Kerangka Konsep	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Jenis dan rancangan penelitian	15
3.2 Tempat dan waktu penelitian.....	15
3.3 Populasi dan sampel	15
3.4 Variabel Penelitian.....	16
3.5 Defenisi Operasional	16
3.6 Instrumen Pelitian.....	17

3.7	Teknik Pengumpulan Data	17
3.8	Teknik Pengolahan Dan Analisis Data	17
3.9	Etika Penelitian.....	18
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		19
4.1.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	19
4.2.	Karakteristik Objek Yang Diamati	20
4.3.	Hasil Penelitian.....	20
4.3.1.	Penampilan Makanan Diet Biasa.....	20
4.3.2.	Penampilan Makanan Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT)	22
4.3.3.	Alat Penyajian Diet Makanan Biasa.....	24
4.3.4.	Alat Penyajian Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT)	25
4.4.	Pembahasan	26
4.4.1.	Penampilan Diet Makanan Biasa.....	26
4.4.2.	Penampilan Makanan Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT)	28
4.4.3.	Alat Penyajian Diet Makanan Biasa.....	29
4.4.4.	Alat Penyajian Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT)	30
4.4.5.	Perbandingan Hasil Penelitian Dengan Penelitian Terdahulu	31
4.5.	Keterbatasan Penelitian	33
BAB V PENUTUP.....		35
5.1.	Kesimpulan.....	35
5.2.	Saran	36
DAFTAR PUSTAKA		37
LAMPIRAN.....		39

DAFTAR TABEL

Tabel.1 Penelitian terdahulu.....	12
Tabel.2 Defenisi Operasional	16
Tabel. 3 Karakteristik Objek yang Diamati.....	20
Tabel. 4 Checklist Penilaian Penampilan Makanan (Plating)	20
Tabel. 5 Hasil penampilan makanan biasa	22
Tabel. 6 Checklist Penilaian Penampilan Makanan (Plating)	22
Tabel. 7 Hasil penampilan diet ETPT	23
Tabel. 8 Checklist Penilaian Alat Penyajian	24
Table. 9 Hasil penilaian alat penyajian makanan biasa.....	25
Tabel. 10 Checklist Penilaian Alat Penyajian	25
Table. 11 Hasil penilaian alat penyajian diet ETPT	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Kerangka Teori	13
Gambar 2 : Kerangka Konsep	14
Gambar.3 Penampilan makanan biasa.....	27
Gambar.4 gambar penampilan diet ETPT	28
Gambar .5 Alat penyajian makanan biasa	29
Gambar. 6 Alat penyajian diet ETPT	30
Gambar. 7 Hasil evaluasi penyajian makanan dan alat penyajian makanan	32
Gambar.8 Hasil perbandingan diet biasa dan diet ETPT	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel Checklist Penilaian penampilan makanan	31
Lampiran 2 Tabel Checklist Penilaian Alat Penyajian.....	32
Lampiran 3 Tabel hasil observasi penampilan makanan biasa	33
Lampiran 4 Tabel observasi penilaian makanan diet ETPT.....	34
Lampiran 5 Tabel observasi alat penyajian makanan biasa	35
Lampiran 6 Alat observasi alat penyajian ETPT.....	36
Lampiran 7 Kondisi alat makan yang retak/kurang layak	37
Lampiran 8 Terdapat garnis yang menarik.....	38
Lampiran 9 Diet makanan biasa.....	39
Lampiran 10 Diet energy tinggi protein tinggi	40
Lampiran 11 Mengecek suhu makanan yang disajikan	41
Lampiran 12 Gambar pada saat penelitian.....	42
Lampiran 13 Surat permohonan ijin penelitian.....	44
Lampiran 14 Surat ijin penelitian dari RSUP dr.Ben Mboi Kupang.....	45
Lampiran 15 Surat plagiat.....	46
Lampiran 16 Logbook.....	47