

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**“GAMBARAN MENU DAN STANDAR PORSI PROTEIN  
DI RUANGAN ANAK DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH  
PROF. DR . W. Z. JOHANNES KUPANG”**



**DISUSUN OLEH**

**GETRUDIS ROSALINDA MEO**

**PO5303241210148**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG**

**PROGRAM STUDI GIZI**

**ANGKATAN XVI**

**2023**

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

"GAMBARAN MENU DAN STANDAR PORSI PROTEIN  
DI RUANGAN ANAK DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH  
PROF. DR . W. Z. JOHANNES KUPANG"

Disusun Oleh :

GETRUDIS ROSALINDA MEO

PO5303241210148

Telah disetujui untuk diperiksa dan di pertahankan  
di hadapan tim penguji  
pada tanggal 28 Mei 2024

Pembimbing



Maria Helena Dua Nita.,SST M.GIZI

NIP. 198212192009122002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Gizi  
Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP,M.Kes

NIP.198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR


**“GAMBARAN MENU DAN STANDAR PORSI PROTEIN DI  
RUANGAN ANAK DI RSUD PROF. DR. W.Z.JOHANNES  
KUPANG”**

DISUSUN


**GETRUDIS ROSALINDA MEO**  
**PO.5303241210148**

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji  
pada tanggal 28 Mei 2024

Penguji I Asweros Umbu Zogara SKM . MPH (  )  
NIP : 198909152015031009

Penguji II Maria Helena Dua Nita.,SST.M.Gizi (  )  
NIP : 198212192009122002

Mengetahui  
Ketua Prodi Gizi  
Poltekkes Kemenkes Kupang

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

## BIODATA PENULIS



Nama : Getrudis Rosalinda Meo  
TTL : Wolomeli, 16 November 2001  
Agama : Katolik  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Email :  
getrudismo@gmail.com  
Riwayat Pendidikan :

SDK Wolomeli Tamat Tahun 2015  
SMP Negeri 2 Bajawa Tamat Tahun 2018  
SMA Negeri 1 Bajawa Tamat Tahun 2021  
Diploma III Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang

## **MOTO**

**KARENA MASA DEPAN SUNGGUH ADA, DAN HARAPANMU TIDAK  
AKAN HILANG SEBABA AKU INI MENGETAHUI RANCANGAN -  
RANCANGAN APA YANG ADA PADA-KU MENGENAI KAMU**

**Amsal 23 : 17-18**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena telah melimpahkan petunjuk dan rahmatNya sehingga penulis berhasil menyelesaikan Penelitian ini dengan baik.

Laporan tugas akhir ini dengan judul **“GAMBARAN MENU DAN STANDAR PORSI PROTEIN DI RUANGAN ANAK DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PROF. DR . W. Z. JOHANNES KUPANG”** laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan semua pihak, untuk itu dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Irfan. SKM., M. Kes selaku Direktur Poltekes Kemenkes Kupang
2. Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M. Kes selaku ketua Prodi Gizi Poltekes Kemenkes Kupang
3. Maria Helena Dua Nita, SST., M. Gizi, selaku pembimbing yang telah membantu dan memberikan arahan kepada penulis
4. Asweros Umbu Zogara SKM . MPH selaku penguji yang telah membantu dan memberikan arahan kepada penulis
5. Seluruh Staf dan Dosen prodi gizi yang turut mendukung penulis dalam menyusun proposal
6. Bapak Stanislaus Rau dan Margareta Fono selaku orang tua tercinta kaka Ano kaka Rinus adek Karlin dan semua keluarga besar yang selalu memberikan dukungan dan semangat
7. Teman - teman seperjuangan Gizi angkatan XVI Poltekes Kemenkes Kupang yang selalu memberikan semangat

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan oleh sebab itu kritik, saran dan masukan dari berbagai pihak senantiasa penulis harapkan demi perbaikan tugas akhir ini. Akhir kata penulis ucapkan terimah kasih, semoga penulisan ini dapat bermanfaat.

## ABSTRAK

### GAMBARAN MENU DAN STANDAR PORSI PROTEIN DI RUANGAN ANAK DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PROF. DR . W. Z. JOHANNES KUPANG

Oleh : GETRUDIS ROSALINDA MEO

Pembimbing : MARIA HELENA DUA NITA., SST., M.Giz

---

**Latar Belakang:** Menu merupakan produk atau jasa yang akan digunakan konsumen pada hari ini. Di pagi hari, menu terbatas yang disajikan sepanjang hari, meliputi pagi, siang, dan malam. Siklus menu yang kurang sempurna merupakan bagian terpenting dalam proses tersebut. Menurut Wiadnyani (2018), faktor terpenting yang memberikan kontribusi terhadap kepuasan pelanggan ketika memesan makanan dengan waktu tunggu yang lebih lama adalah waktu tunggu pelanggan. Standar porsi adalah macam dan jumlah bersih pada setiap tempat persembunyian. Untuk memilih makanan di Rumah Sakit, digunakan stand berpori untuk setiap hidangan, sehingga jenis dan hidangan dapat jelas. Standar Porsi dapat digunakan untuk berbagai macam makanan dan penggunaan peralatan, seperti sendok sayur, centong, dan sendok pembagi harus standar. (Istiyarningsih dkk, 2020) .

**Metodologi:** Jenis kertas yang digunakan dalam makalah ini adalah kertas berbasis meja, dengan sumber makalah adalah Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. W. Z. Kupang, Johannes.

**Hasil :** Merujuk pada penelitian yang dilakukan oleh Profesor RSUD. W.Z. Kupang, Johannes. Presentasi tidak lengkap dan menu protein tidak tersedia selama 10 jam. Hal ini tercermin dari persentase presentase masing-masing sebesar 70% dan 30%. RSUD Prof. Dr. Berdasarkan Hasil Pengamatan sebagai Penelitian di Ruang Anak W. Z. Johannes Kupang, seorang pastry chef yang sedang berlibur, menyajikan 10 menu berbeda. Rasio persentase terhadap berat protein masing-masing adalah 40% dan 60 %.

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</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>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Pengertian penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	6
B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	8
C. Pemorsian Menu.....	8
D. Siklus Menu.....	12
E. Kerangka Teori.....	14
F. Kerangka Konsep.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>16</b>
A. Jenis Penelitian.....	16
B. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	16
C. Definisi Operasional.....	17
D. Instrumen Penelitian.....	18
F. Pengolahan dan Analiaais Data.....	18
G. Etika Penelitian.....	19
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>
A. Hasil.....	20
B. Pembahasan.....	30
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>33</b>
A. KESIMPULAN.....	33
B. SARAN.....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>35</b>



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keahlian Peneliti.....	5
Tabel 2. Definisi Operasional.....	16
Tabel 3. Pendidikan dan Jumlah Ketenagaan di Instalasi Gizi.....	20
Tabel 4. Siklus Menu protein 10 Hari RSUD Johannes.....	21
Tabel 5. Siklus Menu Pada Saat penelitian.....	22
Tabel 6. Presentase siklus menu 10 Hari RSUD Johannes Kupang.....	23
Tabel 7. Penyesuaian Siklus Menu di RSUD Johannes kupang.....	23
Tabel 8. Standar porsi protein di RSUD Johannes.....	24
Tabel 9. Standar porsi pada saat penelitian.....	25
Tabel 10. Kesesuaian Standar Porsi RSUD Johannes Kupang.....	25
Tabel 11. Penyesuaian Standar Porsi di RSUD Johannes kupang.....	28

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar1. Kerangka Teori..... **Error! Bookmark not defined.**

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

## DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Surat ijin permohonan penelitian.....	39
Lampiran 2. Surat keterangan selesai penelitian.....	40
Lampiran 3. Dokumentasi menu protein di RS.....	41
Lampiran 4 .Siklus menu RSUD Prof .Dr. W.Z Johannes Kupang.....	43
Lampiran 5. Form cek list siklus menu protein.....	45
Lempira 6. Form cek list standar porsi protein.....	46
Lampran 7. Standar Porsi Rumah sakit.....	47