

**STUDI PENGEMBANGAN PERANCANGAN MENU KONTINENTAL
DIET DM SEBAGAI IMPLEMENTASI DARI MEDICAL TOURISM
DI RSUD BALI MANDARA PROVINSI BALI**



Oleh:

**IDA AYU SUKMA SANTI
NIM.P07131221111**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2022**

**STUDI PENGEMBANGAN PERANCANGAN MENU KONTINENTAL
DIET DM SEBAGAI IMPLEMENTASI DARI MEDICAL TOURISM
DI RSUD BALI MANDARA PROVINSI BALI**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar**

Oleh:

**IDA AYU SUKMA SANTI
NIM.P07131221111**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2022**

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

STUDI PENGEMBANGAN PERANCANGAN MENU KONTINENTAL DIET DM SEBAGAI IMPLEMENTASI DARI MEDICAL TOURISM DI RSUD BALI MANDARA PROVINSI BALI

Oleh:

IDA AYU SUKMA SANTI
NIM. P07131221111

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

Pembimbing Utama

Pande Putu Sri Sugiani,DCN,M.Kes
NIP. 196412271989032002

Pembimbing Pendamping

Lely Cintari,SST,MPH
NIP. 197609072001122001

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Dr.Ni Komang Wiardani,SST,M.Kes
NIP.196703161990032002

SKRIPSI DENGAN JUDUL:

**STUDI PENGEMBANGAN PERANCANGAN MENU KONTINENTAL
DIET DM SEBAGAI IMPLEMENTASI DARI MEDICAL TOURISM
DI RSUD BALI MANDARA PROVINSI BALI**

Oleh:

**IDA AYU SUKMA SANTI
NIM. P07131221111**

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SELASA

TANGGAL : 17 Mei 2022

TIM PENGUJI

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| 1. Dr.Ni Komang Wiardani,SST.M.Kes | (Ketua) |
| 2. G.A.Dewi Kusumayanti, DCN.M.Kes | (Anggota I) |
| 3. Pande Putu Sri Sugiani,DCN.M.Kes | (Anggota II) |

**Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**



**Dr.Ni Komang Wiardani,SST.M.Kes
NIP.196703161990032002**

**STUDY OF DEVELOPMENT OF CONTINENTAL MENU DIETDM AS
IMPLEMENTATION OF MEDICAL TOURISM
IN BALI MANDARA HOSPITAL, BALI PROVINCE**

ABSTRACT

Medical tourism is a person's journey from one area to another in one country, or from one country to another to seek treatment while on vacation or specifically to come for treatment. As one of the hospitals that will be developed medical tourism, Bali Mandara Hospital must prepare and improve services for foreign tourists. This research is a development to produce a cycle of the DM diet continental menu which is intended for foreign patients. This research was conducted with a quantitative approach and a Food Taste test by 25 semi-trained panelists. From the five menu cycles, based on the aroma, the second cycle was highly favored by 92% panelists. The level of maturity, the cycle V was highly favored by 96% panelists. In texture, the second cycle was highly favored by 92% panelists. Food temperature cycle IV is highly favored by 92% and food color cycle III is highly favored by panelists by 88% panelists. Overall, for the level of acceptance, the taste of the cycle II (96%) was the best. Hospitals and nutrition installations are expected to be able to apply the continental menu of the DM 2100 kcal diet for foreigner patients to support medical tourism.

Keywords: Medical tourism, Continental Menu Diet DM 2100 Kcal

**STUDI PENGEMBANGAN PERANCANGAN MENU KONTINENTAL DIET
DM SEBAGAI IMPLEMENTASI DARIMEDICAL TOURISM
DI RSUD BALI MANDARA PROVINSI BALI**

ABSTRAK

Medical tourisme diartikan sebagai perjalanan seseorang dari satu daerah ke daerah lain dalam satu negara, atau dari satu negara ke negara lain untuk mencari pengobatan saat berlibur ataupun secara khusus datang untuk melakukan pengobatan. Sebagai salah satu rumah sakit yang akan dikembangkan untuk *medical tourisme*, RSUD Bali Mandara harus mempersiapkan dan meningkatkan pelayanan terhadap wisatawan mancanegara. Penelitian ini adalah studi pengembangan untuk menghasilkan siklus menu kontinental diet DM yang diperuntukan kepada pasien WNA. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kuantitatif dan uji Cita Rasa Makanan oleh 25 panelis semi terlatih. Dari lima siklus menu, aroma siklus menu II sangat disukai oleh panelis sebesar 92%, dari segi tingkat kematangan siklus menu V sangat disukai oleh panelis sebesar 96%, dari segi tekstur siklus II sangat disukai oleh panelis sebesar 92%, dari segi suhu siklus IV sangat disukai oleh panelis sebesar 92% dan dari segi warna siklus III sangat disukai oleh panelis sebesar 88%. Secara keseluruhan, tingkat penerimaan dari cita rasa makanan menu siklus II (96%) paling baik dibandingkan siklus menu lainnya. Saran dalam penelitian ini kepada pihak rumah sakit dan instalasi gizi diharapkan dapat mengaplikasikan menu kontinental diet DM 2100 kkal untuk pasien Warga Negara Asing (WNA) sebagai pendukung medical tourism.

Kata kunci: Medical tourism, Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal

RINGKASAN PENELITIAN

Studi Pengembangan Perancangan Menu Kontinental Diet Dm Sebagai Implementasi Dari Medical Tourism Di RSUD Bali Mandara Provinsi Bali

Oleh:
Ida Ayu Sukma Santi

Bali perlu mengembangkan rumah sakit kelas dunia di tujuan wisata utama untuk menyediakan industri pariwisata kesehatan yang berkembang yang dapat menarik pasien dari luar negeri. RSUD Bali Mandara adalah salah satu rumah sakit yang akan dikembangkan sebagai *medical tourisme*. RSUD Bali Mandara harus mempersiapkan dan meningkatkan pelayanan terhadap wisatawan mancanegara. Pada bulan Januari – November 2021 jumlah pasien warga negara asing dengan penyakit diabetes melitus yang tercatat direkam medis sebanyak 42 orang. Salah satu pelayanan kesehatan di rumah sakit adalah pelayanan gizi. Untuk memberikan diet kepada pasien khususnya diet DM kepada pasien warga negara asing instalasi gizi mendapat tantangan, bagaimana tampilan menu rumah sakit menarik, tetapi juga menggugah selera. Penggunaan menu pilihan dalam pelayanan makan dapat juga memberi kesempatan pada pasien untuk memilih makanan yang diinginkan terhadap menu yang disediakan. Hal ini mempengaruhi peningkatan penerimaan makan pasien dan sedikitnya sisa makan pasien yang terjadi (Sullivan 1990 dalam Gobel 2011). Sehingga diperlukan adanya suatu studi pengembangan dalam perancangan menu kontinental diet DM sebagai strategi untuk tetap dapat memberikan pelayanan gizi yg optimal kepada pasien warga negara asing yang berdiet DM disesuaikan dengan pola menu kontinental dan prinsip diet DM.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang menu kontinental diet DM sebagai implementasi dari medical tourism. Penelitian ini merupakan penelitian studi pengembangan pada penelitian ini, peneliti menggunakan model prosedural karena dianggap cocok dengan tujuan pengembangan yang ingin dicapai. Penelitian ini dilaksanakan selama 1 bulan penuh pada bulan April 2022 di RSUD Bali Mandara. Penelitian ini menggunakan panelis sebagai pemberi nilai dalam uji organoleptik cita rasa makanan dan kesesuaian komposisi menu berdasarkan prinsip diet DM. Jumlah panelis sebanyak 25 orang yang merupakan staf instalasi

gizi yaitu berprofesi sebagai ahli gizi dan memenuhi kriteria inklusi sebagai panelis. Data siklus menu kontinental diet DM didapatkan dari penyusunan menu menggunakan pedoman standar diet DM 2100 Kkal. Data kesesuaian komposisi menu berdasarkan prinsip diet DM dan hasil penilaian uji organoleptik cita rasa makanan didapatkan dari test awal menu oleh panelis. Data yang didapat dianalisis secara deskriptif menggunakan tabel distribusi.

Dilihat dari komposisi menu berdasarkan prinsip dan syarat diet siklus menu ini sudah sesuai. Tepat jumlah energi, tepat jadwal pemberian makan dan tepat jenis bahan makanan yang digunakan. Siklus menu kontinental ini juga memiliki indeks glikemik rendah <55 dengan rata-rata indeks glikemik sebesar 37 disetiap menunya. Dari 5 siklus menu dilihat dari segi aroma siklus menu II sangat disukai oleh panelis sebesar 92%, dari segi tingkat kematangan makanan siklus menu V sangat disukai oleh panelis sebesar 96%, dari segi tekstur makanan siklus II sangat disukai oleh panelis sebesar 92%, dari segi suhu makanan siklus IV sangat disukai oleh panelis sebesar 92% dan dari segi warna makanan siklus III sangat disukai oleh panelis sebesar 88%. Secara keseluruhan untuk tingkat penerimaan menu dinilai dari cita rasa makanan menu siklus II (96%) paling baik dibandingkan dengan siklus menu lainnya. Sehingga dapat disimpulkan bahwa studi pengembangan menu kontinental diet DM dapat bermanfaat dan mendukung terlaksananya pelayanan gizi sebagai implementasi dari medical tourism bila diterapkan di Rumah Sakit yang melayani pasien warga negara asing khususnya Rumah Sakit Bali Mandara Provinsi Bali.

Daftar Bacaan: 23 (2008-2021)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkatrahmat-nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Studi Pengembangan Perancangan Menu Kontinental Diet DM Sebagai Implementasi Dari Medical Tourism Di RSUD Bali Mandara Provinsi Bali”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk lulus pada mata kuliah Skripsi. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Ibu Pande Putu Sri Sugiani,DCN.M.Kes sebagai pembimbing utama materi yang telah membimbing, mengarahkan, serta memberikan saran dan petunjuk dalam penyelesaian penelitian ini.
2. Ibu Lely Cintari, SST,MPH sebagai pembimbing pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, serta memberikan saran dan pentunjuk dalam penyelesaian penelitian ini.
3. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar atas kesempatannya yang telah diberikan kepada saya untuk menyelesaikan penelitian ini.
4. Ka Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar atas kesempatannya yang telah diberikan kepada saya untuk menyelesaikan penelitian.
5. Bapak/Ibu Dosen dan Staff Pegawai di lingkungan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang turut memberikan arahan dan masukkan yang berguna bagi penulis
6. Kepada rekan kerja di Instalasi Gizi RSUD Bali Mandara Provinsi Bali khususnya mbok Ni Putu Diah Cahyani Subamia dan mbok Ratna atas bantuan yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan penelitian ini.
7. Serta rekan-rekan mahasiswa ajeng dan semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan usulan penelitian ini.

8. Kepada keluarga terutama kedua orang tua, terimakasih atas dukungan yang diberikan kepada saya.
9. Bapak I Wayan Mudita atas bantuan materi dan dukungan yang telah diberikan kepada saya.

Penulis sangat mengharapkan saran dan kritikan dari semua pihak yang bersifat membangun untuk kesempurnaan usulan penelitian ini. Akhir kata penulis mengharapkan usulan penelitian ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Penulis

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ida Ayu Sukma Santi

NIM : P07131221111

Program Studi : Alih Jenjang Gizi dan Dietetika

Jurusan : Jurusan Gizi

Tahun Akademik : 2021-2022

Alamat : Jalan Danau Kerinci No. 19 Sanur, Br/Link Pekandelan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul "Studi Pengembangan Perancangan Menu Kontinental Diet DM Sebagai Implementasi dari Medical Tourism di RSUD Bali Mandara Provinsi Bali" adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain**.
2. Apabila dikevinudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 10 Mei 2022

Yang membuat pernyataan



Ida Ayu Sukma Santi

NIM. P07131221111

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
RINGKASAN PENELITIAN	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Menu Kontinental	6
B. Perancangan Menu Kontinental DM	12
C. Uji Organoleptik	24
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL	
A. Kerangka Konsep.....	28
B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel	29
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
C. Panelis	32
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	33
E. Alur Pelaksanaan Penelitian.....	35
F. Prosedur Penelitian.....	36
G. Instrumen Penelitian.....	37
H. Pengolahan dan Analisis Data	38
I. Etika Penelitian	40
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	42
B. Pembahasan.....	73
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	81
B. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN.....	85

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Bahan makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan	21
2. Definisi Operasional Variabel.....	30
3. Jumlah Tenaga Gizi dan Jabatan.....	44
4. Karakteristik Panelis.....	47
5. Standar Diet DM (dalam satuan penukar)	48
6. Standar Diet DM 2100 Kkal Menu Kontinental.....	49
7. Perhitungan Kebutuhan Diet DM 2100 Kkal Menu Kontinental.....	49
8. Standar Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal.....	50
9. Pola Makan Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal.....	51
10. Distribusi Bahan Makanan Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal.....	52
11. Frekuensi Penggunaan Bahan Makanan Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal.....	52
12. Master Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal.....	54
13. Format Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal.....	56
14. Pedoman Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal (Siklus I).....	57
15. Pedoman Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal (Siklus II).....	59
16. Pedoman Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal (Siklus III).....	60
17. Pedoman Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal (Siklus IV).....	62
18. Pedoman Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal (Siklus V).....	64
19. Komposisi Menu Berdasarkan Prinsip dan Syarat Diet DM.....	66
20. Penilaian Cita Rasa Makanan Menu Kontinental Diet DM 2100 Kkal.....	69
21. Penilaian Responden Terhadap Aroma Makanan	69
22. Penilaian Responden Terhadap Tingkat Kematangan Makanan	70
23. Penilaian Responden Terhadap Tekstur Makanan.....	71
24. Penilaian Responden Terhadap Suhu Makanan.....	72
25. Penilaian Responden Terhadap Warna Makanan	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Studi Pengembangan Perancangan Menu Kontinental Diet DM Sebagai Implementasi Dari Medical Tourism di RSUD Bali Mandara Provinsi Bali.....	28
2. Alur Penelitian.....	36
3. Struktur Organisasi Instalasi Gizi di RSUD Bali Mandara.....	46
4. Alur Penyelenggaraan Makanan.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Pernyataan Kesediaan Menjadi Panelis Uji Organoleptik	86
2. Formulir Uji Organoleptik Penilaian Rasa Makanan	87
3. Formulir Kesesuaian Komposisi Menu Berdasarkan Prinsip dan Syarat Diet...	88
4. Realisasi Anggaran Biaya.....	89
5. Jadwal Kegiatan Penelitian.....	90
6. Master Data	91
7. Dokumentasi Penelitian.....	97